

# Il mondo del budello naturale arriva in Italia

*L'Associazione Internazionale del Budello Naturale per insaccati terrà la sua 46<sup>a</sup> riunione annuale dal 14 al 21 maggio a Venezia*

**I**NSCA (*International Natural Sausage Casings Association*) è un'organizzazione unica a livello mondiale: fondata nel 1965, da allora ha continuato a crescere e a migliorare l'industria del budello naturale da insaccati attraverso ricerca scientifica e studi, nonché grazie ad espansioni e penetrazioni di mercato. INSCA è diretta da un consiglio d'amministrazione formato da undici componenti ed eletto dai membri dell'associazione. L'amministrazione di questa organizzazione è gestita da CONCEPTS, una società di marketing e management con sede ad Alessandria d'Egitto. Funzione principale dell'associazione è di aggiornare i membri della stessa su tutte le questioni riguardanti il settore degli insaccati, oltre a fornire un forum di discussione e a coltivare rapporti di affari e di cooperazione. INSCA diffonde continuamente informazioni e mantiene relazioni pubbliche per tutelare gli interessi dell'industria del budello naturale in tutto il mondo. Inoltre, l'organizzazione ricopre un ruolo a tutto tondo, dal monitoraggio dei problemi del commercio internazionale e della ricerca scientifica del settore, alla



fornitura di ricette sugli insaccati sul suo sito web ([www.insca.org](http://www.insca.org)).

Una delle funzioni più importanti dell'INSCA è quella di promuovere il budello naturale. L'ente crede infatti sia la scelta migliore per i produttori di insaccati, e la sostiene fortemente perché i budelli naturali:

- permettono facilmente la penetrazione profonda del fumo;
- hanno ottime caratteristiche di elasticità e di resistenza alla trazione, consentendo una produzione ad alta efficienza e l'espansione durante il riempimento;
- proteggono il gusto raffinato dell'insaccato, senza apportare alcun aroma contrastante;
- l'insaccato fatto con budello naturale racchiude un gusto speciale, dalla caratteristica tenerezza, come nessun altro prodotto trasformato, molto

richiesta dagli odierni consumatori consapevoli;

- l'insaccato fatto con budello naturale rimane morbido e succoso;
- le qualità osmotiche dei budelli naturali consentono di cucinare delle vere prelibatezze gastronomiche;
- l'aggettivo "naturale" è e continua ad essere una delle attrattive più potenti che influenzano le decisioni di acquisto dei consumatori.

Per i produttori di insaccati queste caratteristiche consentono di ottenere prodotti di elevata qualità dal sapore uniforme. Per i punti vendita al dettaglio, la qualità endotermica dei budelli naturali significa che il budello estrae calore dall'insaccato e lo raffredda ad una temperatura inferiore rispetto all'aria circostante, fornendo una migliore durata di *shelf-life* ed il mantenimento di un aspetto più fresco. Per i consumatori, la qualità osmotica consente un intreccio di sapori, sia all'interno che nella parte esterna dell'insaccato durante la cottura.

Altre caratteristiche meno conosciute dei budelli naturali sono:

- la superiore resistenza alla tra-

## The world of natural sausage casing soon gathered in Italy

*INSCA is the only international association for the natural sausage casing industry. Members include producers, suppliers and brokers of natural casing products. It offers a diversity of member nationalities, backgrounds, casings businesses and geographic locations. This diversity is the backbone of the synergy and emergence of ideas, innovations and progress in the casings industry. The INSCA annual meeting will be held from 14th to 21st may in Venice. A typical meeting program for INSCA includes lots of time for members to conduct private business meetings as well as attend seminars and workshops of interest. Indeed, the primary reason many people come to INSCA conventions is to coordinate business deals with colleagues from around the world.*