



Il Prosciutto Crudo di Cuneo DOP e il Salame Piemonte IGP alla 92° Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba

Nel weekend di fine ottobre e fino al 1° novembre, dalle 9.30 alle 19.30, presso lo stand nel cortile della Maddalena, assaggi gratuiti di Prosciutto Crudo di Cuneo Dop

Torino, 26 ottobre 2022 – **Prosciutto Crudo di Cuneo DOP** e **Salame Piemonte IGP** sono tra i protagonisti della grande maratona degli show cooking con i grandi chef alla **92esima edizione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**, in corso di svolgimento nella capitale delle Langhe. Nei primi due week-end della fiera **le due IG** (Identificazione Geografiche) **sono state servite come aperitivo di entrata nei cooking show, abbinati ad un calice di Alta Langa** – metodo classico piemontese. Nel prosieguo del programma, in occasione dell'apertura straordinaria della Fiera dal 29 ottobre al 1° novembre, nel cortile della Maddalena (via Vittorio Emanuele II), si svolgerà un programma di degustazione organizzato dal Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo presso lo stand della Carni Dock di Lagnasco. La degustazione, gratuita, si svolgerà durante gli orari di apertura della Fiera, dalla 9.30 alle 19.30.

*“La Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba è un appuntamento che riteniamo importante per il nostro prodotto - afferma **Chiara Astesana**, presidente del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo - ormai da anni il Consorzio partecipa a questa manifestazione e in particolare al programma degli show cooking perché riteniamo il pubblico che frequenta Sala Beppe Fenoglio sia particolarmente selezionato e interessato ai prodotti di qualità del territorio. Non solo, la possibilità di conoscere e interloquire con i grandi chef è un'opportunità che crediamo sia appropriata per il nostro prosciutto”.*

Nella cucina-palcoscenico della sala Beppe Fenoglio, nei primi due weekend della Fiera, si sono esibiti grandi chef stellati del territorio e del mondo in una gara non competitiva di chi coniuga meglio grandi piatti con il Tartufo Bianco d'Alba. Sono intervenuti **Gabriele Boffa** del ristorante Locanda Sant'Uffizio Enrico Bartolini di Cioccaro; **Flavio Costa** del ristorante 21.9 di Piobesi d'Alba e **Francesco Marchese** del ristorante Fre-Rèva di Monforte d'Alba; **Federico Gallo** della Locanda del Pilone di Alba; **Pasquale Laera** del ristorante Borgo Sant'Anna di Monforte d'Alba; **Ivano Ricchebono** del The Cook Restaurant di Genova e **Massimiliano Musso** del Ristorante Ca' Vittoria di Tigliole d'Asti.

*“La Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba e, in particolare, l'ambito degli show cooking, rappresenta un'opportunità di incontro con un pubblico selezionato ed esigente che è il target da noi ricercato - sottolinea **Daniele Veglio**, presidente del Consorzio di Tutela del Salame Piemonte - il Salame Piemonte IGP ha ottenuto il riconoscimento dell'Unione Europea nel 2015 ma non ha ancora raggiunto la notorietà che merita. Questo è un ambito particolarmente idoneo per fare un'attività di prospezione commerciale rivolta ai soggetti top della ristorazione”.*

L'evento rientra nel progetto di azioni di comunicazione e promozione delle DOP e IGP del Piemonte, co-finanziato dalla Regione Piemonte. Fondi FEASR – PSR 2014-2020 – l'Europa investe per le zone rurali.

Ufficio stampa Consorzio Salame Piemonte: **Augusto Cosimi** – cosimi@isitsalumi.it – Tel. 02 8925901 – Cell. 335 7271526