



## Le tre eccellenze piemontesi Crudo di Cuneo Dop, Salame Piemonte Igp e Mela Rossa Cuneo IGP protagonisti a Milano per Golosaria

*Sabato 5 novembre, dalle 19 alle 19.45, presso l'area Show Cooking, laboratorio di degustazione guidata dei due salumi accompagnati da succhi di Mela Rossa Cuneo IGP*

Torino, 02 novembre 2022 – Ci sono anche tre eccellenze gastronomiche piemontesi - il **Prosciutto Crudo di Cuneo Dop**, il **Salame Piemonte IGP** e la **Mela Rossa Cuneo IGP**, tra gli stand degli espositori di **Golosaria Milano 2022**, la manifestazione che celebra 200 produttori, 100 cantine, cucine di strada con un ricco programma di eventi, tra talk, premiazioni, show cooking e wine tasting in calendario all'**Allianz MiCo - Milano Congressi** dal 5 al 7 novembre.

Proprio **sabato 5 novembre**, giorno di apertura della kermesse che ha per tema il "Gusto della distinzione", **dalle 19 alle 19.45** presso l'area Show Cooking, Prosciutto Crudo di Cuneo Dop, Salame Piemonte IGP e Mela Rossa Cuneo IGP si presenteranno agli ospiti di Golosaria nel corso di un **laboratorio di degustazione guidata**. Interverranno Chiara Astesana, presidente Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo DOP; Daniele Veglio, presidente Consorzio di Tutela Salame Piemonte e Bruno Sacchi, direttore O.P. Joinfruit Mela Rossa Cuneo IGP. Modera l'appuntamento Fabio Molinari, giornalista, storico e antropologo.

Nel corso della tre giorni milanese, sarà sempre possibile trovare e degustare i due salumi, abbinati ai succhi di Mela Rossa Cuneo IGP, nell'area Food che ospita oltre ai Consorzi di Tutela, tanti produttori di altissima qualità, tutti selezionati da *ilGolosario*, il bestseller del gusto che il noto critico Paolo Massobrio firma con Marco Gatti da oltre 20 anni.

*"Milano è l'area più ricca d'Italia, zona ambitissima da parte di tutti gli operatori dell'agroalimentare - afferma Chiara Astesana, presidente del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo – riteniamo che il prosciutto Crudo di Cuneo DOP abbia buone chance di mercato su Milano, pertanto, abbiamo deciso di partecipare a Golosaria 2022 per far conoscere il prodotto sulla piazza milanese. Per l'occasione sarà presentato il nuovo concept del Crudo di Cuneo DOP per la campagna di comunicazione del prossimo anno, che si concentra su uno degli "ingredienti" più semplici, ma fondamentali, dei nostri prosciutti: il tempo. La fetta di prosciutto stessa si fa "tempo" diventando, metaforicamente, la clessidra in cui, con la necessaria lentezza, ogni istante scorre prezioso. Come sottolinea l'headline della grafica del nostro stand, questo è il segreto che permette ai nostri prosciutti di diventare speciali, di evolvere fino al momento perfetto in cui il loro gusto e la loro morbidezza diventeranno inconfondibili, unici. Il sale marino, altrettanto semplice e determinante, avvolge la scena in un movimento dinamico, quasi perpetuo, che si fa custode del gusto e della tradizione".*

*"Il Salame Piemonte IGP è espressione della tipicità, della tradizione e dell'alta qualità della salumeria piemontese ed è anche l'unica IGP (Identificazione Geografica Protetta) piemontese nel segmento salumi, con un'ottima distribuzione e notorietà elevata nel nostro territorio. Poterla estendere e far conoscere ai consumatori lombardi e in particolare alla*

*piazza di Milano è un'opportunità che non ci siamo lasciati scappare – afferma **Daniele Veglio**, presidente del Consorzio di Tutela del Salame Piemonte – riteniamo che la presentazione del prodotto e la sua degustazione nell'ambito di Golosaria 2022 sia un'occasione per far apprezzare l'unicità del suo sapore dolce e delicato, dovuto alla breve stagionatura e al rispetto di una ricetta tradizionale che prevede l'utilizzo del vino rosso DOC del territorio (Dolcetto, Barbera, Nebbiolo) che conferisce al prodotto una gradevole nota aromatica”.*

Il **Prosciutto Crudo di Cuneo** è un prodotto di salumeria, ottenuto dalla lavorazione di cosce fresche di suini appartenenti alle razze Large White italiana, Landrace italiana e Duroc italiana e di loro incroci. L'area di produzione si estende alle province di Cuneo e Asti e a 54 Comuni della provincia di Torino. La produzione attuale prevede una stagionatura minima di 22 mesi dall'inizio della salagione. Deve avvenire in locali idonei, dotati di aperture che garantiscano un buon ricambio d'aria. In una prima fase di stagionatura le temperature sono mantenute intorno ai 12-18°C, mentre in un secondo momento (invecchiamento) si alzano a 15-23°C. Il Crudo di Cuneo DOP è prodotto in una delle più corte filiere d'Italia. Inizialmente commercializzato solo nelle salumerie e gastronomie tradizionali (normal trade), successivamente si è aperta la commercializzazione verso i ristoranti di qualità alta. Oggi è possibile trovare il prosciutto Crudo di Cuneo anche nella DO e GDO.

Il **Salame Piemonte** ha origine da un'antica tradizione e dal saper fare che si manifesta nel connubio tra arte salumiera, carni e caratteristiche pedoclimatiche presenti nel territorio piemontese. Numerosi riferimenti storici, già dalla fine del Settecento, dimostrano come la pratica della produzione del Salame Piemonte si sia sviluppata nel tempo in maniera assolutamente sui generis rispetto a quella di altri salami prodotti in altri territori italiani. Nel 1854, Giovanni Vialardi, capocuoco reale di Casa Savoia, nel suo trattato Cucina Borghese, descrive le modalità di realizzazione del “salame di carne di maiale” con una ricetta simile all'attuale, che prevedeva, già allora, l'aggiunta di “un bicchiere di buon vino di barbera”. La presenza fra gli ingredienti del vino rosso a Denominazione di Origine, ottenuto da uve Barbera, Nebbiolo e Dolcetto, i tre vitigni più famosi del Piemonte, testimonia il profondo legame di questo prodotto con il territorio.

\*\*\*

*Il **Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo** è stato costituito nel 1998 con l'obiettivo di promuovere la definizione di un disciplinare di produzione e predisporre e sostenere la domanda di registrazione della Denominazione di Origine Protetta del Prosciutto Crudo di Cuneo. L'iter di registrazione è stato piuttosto lungo. Si è arrivati alla definitiva approvazione della DOP da parte dell'Unione Europea nel dicembre 2009. Dopo la registrazione si è attraversato un periodo di alcuni anni per fare in modo che i produttori mettessero a punto il metodo produttivo per ottenere un prosciutto di alta qualità da posizionare a livello alto sul mercato. Ad avviare la produzione del prosciutto, in provincia di Cuneo, è stata la Carni Dock di Lagnasco, che ha fatto un grosso investimento nel proprio stabilimento avviando la produzione nel 2012 dando il via alla commercializzazione nel 2014. Al momento aderiscono al sistema dei controlli della DOP Crudo di Cuneo circa 60 allevatori, 2 macelli e uno stagionatore. La sede legale ed operativa del Consorzio è presso gli uffici di Confindustria Cuneo, in Corso Dante Alighieri, a Cuneo.*

*Il **Consorzio del Salame Piemonte** nasce nel 2006, finalizzato a promuovere e tutelare il Salame Piemonte. L'iter di riconoscimento, avviato presso le competenti sedi regionali, nazionali e comunitarie, sfocia nel luglio 2015 nel riconoscimento dell'Indicazione Geografica Protetta. Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, con decreto 27/1/2016, ha riconosciuto il Consorzio Salame Piemonte IGP ai sensi della legislazione vigente affidandogli, in particolare, l'incarico di tutela, promozione, valorizzazione, informazione al consumatore e cura generale degli interessi della denominazione “Salame Piemonte”. La sede legale ed operativa del Consorzio è presso gli uffici di Confindustria Piemonte, in via Vincenzo Vela 23, a Torino.*

Ufficio stampa Consorzio Salame Piemonte: **Augusto Cosimi** – [cosimi@isitsalumi.it](mailto:cosimi@isitsalumi.it) - Tel. 02 8925901 – Cell. 335 7271526