

Prosciutto di Norcia IGP partecipa a Cibus Parma Un “ambasciatore” del territorio al Salone dell’alimentazione

Il Consorzio promuove e valorizza il tradizionale prodotto davanti a un pubblico internazionale: obiettivo raggiungere 3mila buyer da 90 paesi e gli operatori specializzati dalla Gdo all'Horeca

Norcia, 24 aprile 2024 - Un'occasione imperdibile per divulgare, promuovere e valorizzare l'antica arte norcina fatta di abilità manuali, tradizioni tramandate da secoli e radicate nel territorio: il Prosciutto di Norcia IGP annuncia la propria partecipazione a **Cibus**, 22esimo Salone internazionale dell'alimentazione, in programma dal 7 al 10 maggio a Parma.

I visitatori della rassegna, dedicata interamente a un pubblico specializzato nel settore agroalimentare, potranno incontrare il Consorzio presso lo **stand G46** (padiglione 2), conoscerne le attività e la mission ma soprattutto le peculiarità del prosciutto, realizzato sin dal XIII secolo secondo l'antico disciplinare rispettato ancora oggi alla lettera dalle nove aziende produttrici, situate nell'areale compreso tra Norcia, Preci, Cascia, Poggiodomo e Monteleone di Spoleto (Perugia).

Cibus richiama ogni anno istituzioni, associazioni di categoria, aziende e professionisti del settore. L'evento offrirà al Consorzio un palcoscenico rilevante per diffondere ulteriormente la cultura e le caratteristiche distintive del **Prosciutto di Norcia IGP**. L'obiettivo è raggiungere una vasta platea internazionale di **3mila buyer** stranieri provenienti da 90 paesi diversi e i numerosi operatori provenienti dai settori della Grande distribuzione organizzata, Ho.Re.Ca & food service e food retail, per ampliare il potenziale bacino di mercato per la deliziosa carne stagionata.

Per il Consorzio, guidato dal presidente **Pietro Bellini**, uno spazio di visibilità e confronto tra i grandi player del settore, dopo la recente partecipazione a Vinitaly. Nato nel 2004 con l'obiettivo tutelare e valorizzare il **Prosciutto di Norcia IGP** e garantire al consumatore il rispetto di tutte le caratteristiche stabilite nel disciplinare di produzione, con la sua presenza a Cibus aggiunge il ruolo di **“ambasciatore” del territorio**. La dicitura IGP, Indicazione geografica Protetta, lega infatti il prodotto in maniera indissolubile alla Valnerina, con tutta l’eredità culturale e il patrimonio ambientale che caratterizzano questa zona.

Dalle pendici dei Monti Sibillini all’alta valle del fiume Nera, l’ottima qualità dell’aria, l’altitudine superiore ai 500 metri, le condizioni climatiche, sono tra le ragioni che rendono Il Prosciutto di Norcia un prodotto unico. Le dorsali montuose che impediscono l’afflusso di aria umida dal mare e le formazioni calcaree che favoriscono la dispersione delle acque piovane, creano un perfetto equilibrio fra temperatura e umidità: le migliori condizioni per produrre un prosciutto di qualità.

Per ottenere l'inconfondibile insaccato dalla forma a pera, con la giusta percentuale di grasso e un peso non inferiore a 8,5 kg si utilizzano soltanto *suini pesanti*. La marchiatura a fuoco, dopo almeno 12 mesi di stagionatura, suggella la corretta lavorazione, originatasi spontaneamente da una tradizione secolare sul territorio tra gli abitanti dei luoghi e tramandata di padre in figlio, fino alla nascita dei primi laboratori specializzati.

Oggi il Prosciutto di Norcia è noto per il suo profumo leggermente speziato, unito a un sapore deciso, privo di additivi. Particolarmente indicato per gli sportivi, è ricco di proteine buone e lipidi ad alto valore nutrizionale, che lo rendono un alimento facilmente digeribile da tutti.