COMUNICATO STAMPA

Consorzio del Salame Piemonte IGP: Paolo Viotti nominato Presidente

Il Consiglio di Amministrazione del Consorzio Salame Piemonte IGP ha nominato **Paolo Viotti Presidente del Consorzio per il prossimo triennio.**

Torino, 4 novembre 2026 – Paolo Viotti succede a **Daniele Veglio** che lascia la presidenza del Consorzio dopo 2 mandati, anche in ragione di nuovi incarichi aziendali presso il Salumificio Raspini che lo vedono impegnato su scala nazionale.

La nuova presidenza si inserisce nel solco del lavoro svolto durante i mandati di Daniele Veglio. La scelta di Viotti alla guida del Consorzio valorizza la sua **approfondita conoscenza del prodotto** e le competenze maturate come responsabile di produzione di stabilimento di uno dei Consorziati.

Viotti ricopre inoltre le cariche di assessore e vicesindaco del Comune di Osasco, a pochi chilometri da Pinerolo (TO). Un'esperienza che rafforza la sua **attenzione ai rapporti con il territorio e la valorizzazione dell'agroalimentare di qualità come risorsa** per far crescere l'economia locale.

Il mandato di Paolo Viotti apre una **nuova fase dell'attività consortile, coniugando l'esperienza maturata dal Consorzio con nuove prospettive per la tutela e la valorizzazione del Salame Piemonte IGP.**

«Ringrazio il Consiglio di amministrazione per la fiducia accordatami e Daniele Veglio per l'impegno dedicato al Consorzio nel corso del suo mandato" – dichiara **Paolo Viotti, Presidente del Consorzio Salame Piemonte IGP**. "*Assumo questo incarico con senso di responsabilità e con l'impegno a lavorare insieme alle imprese consorziate per consolidare la tutela e la valorizzazione del Salame Piemonte IGP. Le sfide che ci attendono richiedono attenzione alla protezione della denominazione, alla riconoscibilità del prodotto e alla comunicazione del suo legame con il territorio. Tra gli obiettivi del nuovo mandato vi sono lo sviluppo di opportunità in nuovi mercati e l'ampliamento dei canali di distribuzione, nel rispetto dell'identità del prodotto e delle garanzie previste dal Disciplinare. Il confronto e la collaborazione tra i consorziati saranno essenziali per tradurre queste priorità in iniziative*

condivise. Valorizzare il Salame Piemonte IGP significa anche promuovere un territorio fortemente vocato all'agroalimentare di qualità come il Piemonte, di cui il nostro prodotto è un fiero ambasciatore».

Il Salame Piemonte IGP è espressione della tradizione salumiera regionale e di competenze produttive tramandate nel tempo. La produzione, riservata al territorio piemontese e regolata dal Disciplinare, l'impiego di vini rossi piemontesi ottenuti da vitigni del Barbera, Nebbiolo e Dolcetto, testimoniano il **legame della denominazione con il territorio e con la sua cultura enogastronomica.**

I dati produttivi

Nei primi dieci mesi dell'anno, il Salame Piemonte IGP registra una **crescita del 32%** a **volume e del 26% a valore,** con un andamento particolarmente positivo nel canale moderno, in aumento del 50%. Nonostante la lieve flessione del 5% sui mercati esteri, il Salame Piemonte IGP amplia la propria presenza internazionale con l'**apertura di nuovi sbocchi commerciali** in Nuova Zelanda, Belgio e Romania. Il prodotto affettato rappresenta il 55% della produzione totale.

La valorizzazione della denominazione assume rilievo anche per le imprese produttrici e per il patrimonio di competenze professionali del territorio. La promozione del Salame Piemonte IGP può contribuire al sostegno dell'economia locale e alla riconoscibilità del patrimonio agroalimentare regionale, in una prospettiva che unisce salvaguardia della tradizione e opportunità di sviluppo.

Le attività di promozione

Il **Consorzio prosegue il proprio impegno nella promozione del Salame Piemonte IGP attraverso iniziative sul territorio nazionale e all'estero**. A novembre, in Italia, il prodotto sarà protagonista di attività che ne valorizzeranno il legame con lo sport: in occasione delle ATP Finals di Torino sarà presente nelle aree hospitality e al centro di momenti di presentazione, degustazione e conoscenza. Sul fronte internazionale, il 26 novembre il Consorzio parteciperà a un evento a Timisoara, in Romania, nell'ambito della Settimana della cucina italiana nel mondo, organizzato dalla Camera di Commercio Italiana per la Romania con il patrocinio dell'Ambasciata d'Italia a Bucarest.

Per ulteriori informazioni:
Ufficio Stampa Salumitalia
Loredana Biscione
biscione@salumitalia.it
02 8925901 ***- 3371109286***