



Comitato per la Promozione e
la Valorizzazione del Vallée d'Aoste
Jambon de Bosses D.O.P.

Hameau de Saint-Léonard, 10 • 11010 Saint-Rhémy-en-Bosses • Aosta • Italia
Tel. +39 0165/780821 • Fax +39 0165/780034 • C.F. 91053450077
www.jambondebosses.it

Il Vda Jambon de Bosses Dop sbarca in Cina: 60 cosce a Pechino per il Capodanno cinese

Saint Rhémy en Bosses, 26/02/2013 - Il 2013 per il Vda Jambon de Bosses Dop inizia guardando ad Oriente, infatti per la prima volta nella storia centenaria di questo gioiello di prosciutto crudo 60 cosce con una stagionatura di 18 mesi sono state spedite in Cina.

L'aumento del potere economico dei consumatori cinesi degli ultimi anni è il motore del cambiamento e mutamento degli stili di vita e delle abitudini alimentari di questi "nuovi" cittadini del mondo, una innovazione questa per la cultura cinese da sempre molto legata alla tradizione che ha provocato una conseguente richiesta di prodotti di qualità.

Per l'Italia il food è un po' come il turismo un'enorme e splendida ricchezza ancora da valorizzare e "sfruttare" (nel senso migliore del termine). L'Italia ha un primato indiscusso per concentrazione archeologica e patrimonio architettonico, per bellezze naturali e ambientali e la stessa cosa avviene per il settore enogastronomico.

La Cina rappresenta quindi un mercato di sbocco ideale per i prodotti tipici del *made in Italy* quali vino, olio d'oliva, pasta, formaggi e prodotti della norcineria italiana, tanto diffusi nel nostro Paese tanto diversi per tradizione, lavorazione e consumo.

L'Italia è il più grande produttore di salumi al mondo, una realtà costituita da grandi, piccole e piccolissime realtà produttive capaci però, ciascuna con la sua peculiarità di rappresentare il nostro Bel Paese.

Il Vda Jambon de Bosses Dop è una di queste, conosciuto fin dal Medioevo è arrivato sino a noi grazie alla tradizione e alla sapienza artigiana di poche persone. Le caratteristiche uniche del territorio, la materia prima selezionata e un processo produttivo che ha saputo coniugare le migliori offerte dalla tecnologia con la storia. La lavorazione, seppur nel rispetto della normativa attuale, non dimentica la tradizione e impone il massaggio manuale precedente alla salatura per rimuovere eventuali tracce di siero e sangue, la salatura con le erbe del territorio e la stagionatura protratta oltre i dodici mesi stabiliti dal disciplinare.

Proprio questi piccoli gioielli della tradizione enogastronomica italiana vengono apprezzati sempre più all'estero e grazie alle azioni di formazione e divulgazione e alla dinamicità che caratterizza il settore agroalimentare cinese si conferma un incoraggiante trend di crescita del comparto. Le 60 cosce di Vda Jambon de Bosses Dop sono destinate alla ristorazione di fascia alta dell'area di Pechino e sono state volute espressamente per i festeggiamenti del Capodanno cinese.

Ufficio stampa e relazioni esterne

Contatto Febe Srl, via Arpesani 10, 20129 Milano – T. 0245409478

e-mail: jdb@contattofebe.it

info@jambondebosses.it

www.contattofebe.it

www.jambondebosses.it