



## Prosciutto Crudo di Cuneo DOP e Salame Piemonte IGP si presentano insieme a Parma per CIBUS 2022



***Dal 3 al 6 maggio i Consorzi di Tutela piemontesi presenteranno le loro eccellenze alla fiera del Made in Italy dedicata ai buyer nazionali ed esteri – Pad 2, Stand I 037***

02.05.2022 – Dal 3 al 6 maggio, il **Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo DOP** e il **Consorzio di Tutela del Salame Piemonte IGP** parteciperanno congiuntamente a Parma alla 21° edizione di Cibus, una delle più importanti manifestazioni fieristiche al mondo nel campo del food. La scelta dei due Consorzi è stata quella di **promuoversi congiuntamente con l’obiettivo di far conoscere e apprezzare il grande e diversificato patrimonio della salumeria piemontese**. I due Consorzi di Tutela saranno presenti a CIBUS, nell’ambito di uno stand comune, nel **padiglione 02, stand I 037**, dove racconteranno e presenteranno i prodotti e li proporranno in degustazione.

*“La nostra presenza congiunta a CIBUS ha un valore particolare – spiegano **Chiara Astesana** e **Daniele Veglio** – rispettivamente presidente del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo e presidente del Consorzio di Tutela del Salame Piemonte – in primis, in un momento di congiuntura particolarmente difficile, vogliamo fare squadra, unire le forze per valorizzare le nostre produzioni. In secondo luogo, si vuole proporre i due salumi piemontesi, che vogliono farsi conoscere sempre più, in un ambito nazionale e internazionale superando la logica dei localismi e delle divisioni ma cercando di fare sistema per uscire dall’isolamento che spesso il Piemonte patisce”.*

Il **Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo DOP** nasce nel 1998 dall'iniziativa di un gruppo di imprenditori della filiera suinicola cuneese e ottiene nel 2009 la registrazione da parte dell'Unione Europea della denominazione Crudo di Cuneo D.O.P.

Il Crudo di Cuneo DOP è un prodotto di salumeria, crudo e stagionato, ottenuto dalla lavorazione di cosce fresche di suini. L'area di produzione del Crudo di Cuneo si estende alle province di Cuneo e Asti e a 54 Comuni della provincia di Torino. Il Prosciutto DOP è prodotto in una delle più corte filiere d'Italia.

Il **Consorzio Salame Piemonte IGP** nasce nel 2006 con l'obiettivo di promuovere e tutelare il Salame Piemonte IGP, registrata dal 2015, che 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: la zona di produzione e stagionatura comprende infatti l'intero territorio della Regione Piemonte. La peculiarità risiede nell'utilizzo di vino rosso a denominazione di origine controllata ottenuto da uve provenienti dai tre vitigni più famosi del Piemonte: Barbera, Nebbiolo e Dolcetto, a testimonianza del profondo legame del prodotto con il territorio.

Da quasi 40 anni, con CIBUS a Parma, si celebra la capacità del Made in Italy alimentare di crescere rispettando e valorizzando la propria tradizione e i propri territori. La 21° edizione di Cibus si terrà dal 3 al 6 maggio con l'arrivo di migliaia di buyers esteri che torneranno finalmente in Italia per implementare i propri assortimenti con prodotti Made in Italy offerti da oltre 3.000 espositori. Sono previsti inoltre 50.000 operatori professionali italiani della distribuzione e della ristorazione e 2000 top buyer da Stati Uniti d'America, Europa, Medio Oriente, Sud America e Asia. In esposizione ci saranno circa mille nuovi prodotti che le aziende alimentari stanno immettendo nei mercati, con particolare attenzione alla salute, al benessere, al gusto, alle nuove combinazioni di ingredienti, e poi alla territorialità e ai packaging sostenibili.

L'azione è realizzata grazie al cofinanziamento della Regione Piemonte nell'ambito delle Misure del PSR 2014-2020 – Bando 2/2020\_B.

**UFFICIO STAMPA PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO DOP**

Autorivari - Corso IV Novembre, 8 12100 • Cuneo • Tel. 0171/601962 • [staff@autorivari.com](mailto:staff@autorivari.com) • [www.autorivari.com](http://www.autorivari.com)

**UFFICIO STAMPA SALAME PIEMONTE IGP**

Augusto Cosimi – [cosimi@isitsalumi.it](mailto:cosimi@isitsalumi.it) – Tel. 02 8925901 – Cell. 335 7271526