****

Autorivari - Corso IV Novembre, 8 12100 • Cuneo • Tel. 0171/601962 • staff@autorivari.com • www.autorivari.com

**Al Vinitaly Favorita e Barbera si sposano con Crudo di Cuneo e Salame Cotto**

*Successo a Verona per l’incontro organizzato da Confagricoltura Cuneo con le Unioni di Brescia e Siena*

**17) 05.04.2023 – Vini e salumi cuneesi sono stati protagonisti martedì 4 aprile al Vinitaly di Verona dell’incontro organizzato da Confagricoltura Cuneo, Confagricoltura Brescia e Unione provinciale agricoltori di Siena. L’evento, dal titolo, “Siena, Cuneo e Brescia: vino e salumi della tradizione – Condivisione e unione di sapori a Vinitaly 2023” è stato occasione per valorizzare le eccellenze dei tre diversi capoluoghi, accomunati da un’importante tradizione di pregevoli vini e insaccati. Per Cuneo sono stati presentati Langhe Favorita Doc e Barbera d’Alba Doc, abbinati al prosciutto Crudo di Cuneo Dop e al Salame Cotto cuneese; per Brescia il Salame di Montisola abbinato al Franciacorta e l’Os de stomec con il Lugana. Per Siena, la sbrisolona di grigio senese di Scorgiano e salame di cinta senese di Scorgiano abbinati all’Acciaiolo Toscana Igt di Albola e al Solengo Igt di Argiano. L’evento ha registrato una folta partecipazione di pubblico (appassionati, esperti del settore, food&wine blogger…) sia in presenza che on-line sul sito www.confagricoltura.it.**

“La provincia di Cuneo, conosciuta come la Granda per la sua estensione, è anche terra di grande produzione di salumi e vini di qualità indiscussa. Sono oltre 900mila i suini allevati sul nostro territorio e le loro cosce diventano non soltanto Parma DOP e San Daniele DOP, ma anche una specialità locale: il prosciutto Crudo di Cuneo DOP. Il nostro territorio vanta inoltre sette varietà di Docg e tredici Doc, ciascuna con le sue peculiarità e la sua storia. Cuneo, Brescia e Siena sono tre province italiane diverse tra loro, ma accomunate dalla passione e dalla dedizione dei loro agricoltori e allevatori che danno vita a incredibili eccellenze enogastronomiche”. Così il direttore di Confagricoltura Cuneo, **Roberto Abellonio**, ha dato il via all’evento, anticipato dall’intervento di Fabiola Materozzi in rappresentanza dell’Unione provinciale di Siena, e seguito da quello di Gabriele Trebeschi, direttore di Confagricoltura Brescia.

La presidente del Consorzio di tutela e promozione del Crudo di Cuneo Dop, Chiara Astesana, ha poi preso la parola per raccontare come nasce il salume, evidenziando che il Cuneese è patria dei tre elementi essenziali per la realizzazione del prodotto: la coscia di suino, in quanto la provincia è terza tra i produttori di suini in Italia, il sale, commercio da sempre florido nel territorio, e il clima favorevole con un’umidità eccezionale, la protezione delle Alpi e l’aria marina in arrivo da Liguria e Costa Azzurra. L’abbinamento del crudo di Cuneo Dop al Langhe Favorita Doc è stato ampiamente apprezzato dal pubblico; eccellente anche l’accostamento della Barbera d’Alba Doc con il Salame Cotto La Granda: il salume è stato definito innovativo e molto apprezzato, in particolare per gli elementi d’eccezione inseriti al suo interno, tra cui alcuni presidi Slow Food.

Stefano Mosca, direttore dell’Ente Fiera di Alba*,* ha poi presentato nel dettaglio l’evento “Vinum Alba” che accoglierà moltissime etichette cuneesi affiancate allo “street food d’langa”, con visite in cantina sul territorio, aperitivi stellati e cene con prodotti di eccellenza.

A seguire il focus e le degustazioni si sono spostati sugli altri prodotti di eccellenza dei territori di Brescia e Siena. L’evento è stato moderato dalla sommelier e narratrice digitale Adua Villa, con l’intervento di Fabrizio Nonis – El Beker, macellaio professionista, giornalista e comunicatore enogastronomico e Gelasio Gaetani Lovetelli D’Aragona, scrittore, giornalista e wine expert.