



CIBUS 2022: L'arte della lenta stagionatura dei Salumi COATI

DI CORRADO VECCHI

Il Salone dell'Alimentazione, Cibus, svoltosi a Parma è stata un'occasione per gli operatori del comparto di lanciare nuove idee e discutere di inedite dinamiche commerciali

Cibus 2022, tante novità dalle aziende ma anche preoccupazione per la situazione internazionale

Parma. Sono diversi i nomi di primo piano che hanno animato la quattro giorni di Cibus 2022, il salone internazionale dell'alimentazione svolto a Parma lo scorso maggio. Non sono mancate, in questo contesto, anche le occasioni di confronto tra gli operatori del settore. Tra i temi più trattati l'aumento delle materie prime carnee, basilari per la produzione dei salumi, che vanno a sommarsi alla vertiginosa crescita dei prezzi dell'energia, del confezionamento e dei trasporti, mettendo in allarme le aziende produttrici che chiedono il riconoscimento di aumenti adeguati dei listini. A trattare dell'argomento il convegno di Assica (Associazione Industriale delle Carni e dei Salumi) tenutosi durante la terza giornata di Cibus, in cui sono intervenuti, tra gli altri: Ruggero Lenti, Presidente di Assica; Fabio Del Bravo di Ismea; Ciro Rapaciucolo del Centro Studi Confindustria; Marco Limonta di IRI. A Cibus è stato anche presentato un nuovo strumento strategico per ottimizzare le prestazioni ambientali ed economiche delle filiere DOP IGP italiane: un innovativo Software di Supporto alle Decisioni Ambientali (SSDA), il primo a unire il calcolo dell'impronta ambientale con l'identificazione di misure concrete e specifiche per ridurre i consumi di energia. Il software, realizzato dal Consorzio di Tutela Grana Padano in collaborazione con Fondazione Qualivita, permetterà di migliorare nella filiera lattiero casearia le performance ambientali delle aziende agrico-



CIBUS 2022: Brio Brain Veroni

le, l'efficienza energetica del caseificio, la conservazione del prodotto e la riduzione dello spreco alimentare. Al progetto hanno lavorato anche: Politecnico di Milano, Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, CNIEL, Enersem e Orign. Sulla autenticità e origine del cibo è stato anche presentato un progetto di Unionfood e del Ministero dell'Università e della Ricerca (Mur) che prevede una ricognizione dedicata alla percezione, regolamentazione e influenza dell'origine del cibo, attraverso l'approccio culturale, storico, sociologico, economico e giuridico, anche grazie all'apporto delle scienze "dure" che si misurano con gli aspetti tecnici della produzione alimentare: da quelle agrarie a quelle chimiche. Tra le grandi aziende presenti, non sono mancate diverse novità. Montana, società del Gruppo Cremonini, ha presentato ad esempio a Cibus i nuovi



CIBUS 2022; Inaugurazione con il Ministro delle Politiche Agricole Stefano Patuanelli e il Presidente della Regione Emilia-Romagna Stefano Bonaccini



Convegno inaugurale di CIBUS 2022



La Regione Emilia Romagna a Cibus 2022



CIBUS 2022: Il Ministro delle Politiche Agricole Stefano Patuanelli, insieme a Marcel Jacobs, Oro Olimpico, con Vip e Imprenditori



CIBUS 2022: Il Prosciutto di Parma presenta il "Progetto per la Transizione Ecologica"



CIBUS 2022: Montana (Gruppo Cremonini) presenta i nuovi "Hamburger Leggeri Surgelati" di Carne Bovina



CIBUS 2022: Degustazione di pregiata carne francese con Daniele e Donato Turba, Chefs e Maestri Macellai

➔ SEGUE DA PAG 92



CIBUS 2022: Anniversario CLAI, 60 anni di vita e tradizioni alimentari

Hamburger Leggeri Surgelati di carne bovina, con tasso ridotto di grassi (solo l'8%), senza glutine, senza conservanti né allergeni, e provenienti da allevamenti italiani al 100%. I nuovi Hamburger Leggeri Montana (4 hamburger da 100g) sono frutto di una nuova ricetta per dare una opportunità di consumo a tutte le famiglie che devono mettere d'accordo diverse necessità in un unico pasto. Sono perfetti per i consumatori più sensibili agli aspetti salutistici, ideati per chi soffre di intolleranze alimentari perché senza glutine e senza allergeni, ma anche per chi cerca prodotti di carne bovina da filiera italiana corta e controllata e, soprattutto, per tutti quelli che vogliono mangiare di gusto. La nuova linea si inserisce in una tendenza di consumo consolidata da tempo e rafforzata nel periodo pandemico: l'hamburger rappresenta il surgelato di qualità che permette di avere sempre a disposizione un'ottima soluzione in cucina, facile e veloce da preparare, ed estremamente versatile. Non a



CIBUS 2022: Vitellone bianco IGP, carne di alta qualità

caso, sia il consumo di hamburger che di surgelati continuano in GD ad avere crescita a volume superiori al periodo pre-Covid, confermando quindi che il consumatore italiano si è abituato alla qualità a portata di mano garantita dal freezer. La shelf life, fino a 12 mesi, ga

rantisce infatti una disponibilità di lungo periodo.



Presente al salone internazionale dell'alimentazione di Parma anche Il Prosciuttificio San Francesco S.p.A. della famiglia Bavieri, che da oltre 40 anni produce prosciutti crudi. Lo stabilimento di Modena,

certificato IFS-BRC, e lo stabilimento di PARMA, abilitato USA, Australia, Giappone e Cina, assicurano qualità costante, servizio affidabile e ampia disponibilità di merce grazie agli oltre 1.300.000 pezzi prodotti in un anno ed esportati in oltre 40 paesi in tutto il mondo.

Ancora, la Fumagalli Industria Alimentari S.p.A. ha presentato una vasta gamma di prodotti della salumeria ita



CIBUS 2022: Il gruppo DAWN MEAT presente alla manifestazione di Parma con l'alta qualità della Carne Irlandese

liana, provenienti da una filiera sostenibile 100% italiana, che comprende allevamenti di proprietà, l'impianto di macellazione, l'impianto principale di trasformazione e di affettamento del Prosciutto di Parma, il disosso e l'impianto di affettamento. Fumagalli dal 2008 vanta anche una filiera interamente biologica basata anch'essa sulla Sostenibilità e sul Benessere Animale. Ha inoltre conseguito la Certificazione di filiera UNI ISO 22005:2008 DT 040, in materia di Benessere Animale e uso responsabile dei farmaci.

Spazio a Cibus 2022 anche per CLAI, Cooperativa Lavoratori Agricoli Imolesi attiva dal 1962 e specializzata nel settore dei salumi (con una particolare specializzazione nel segmento del salame) e in quello delle carni fresche suine e bovine. La cooperativa è forma



CIBUS 2022: Filiera ALCAR UNO; Luca, Santino e Lorenzo Levoni insieme a Gaston Janssen e Andrea Parisi del Gruppo VION FOOD GROUP

ta da soci allevatori, che conferiscono il bestiame, e da soci lavoratori che svolgono la loro attività nei vari settori dell'impresa. Fanno parte di CLAI lo storico prosciuttificio Zuarina di Langhirano e il caseificio toscano-romagnolo Faggiola.

La gamma intera dei salumi tipici di Parma DOP e IGP destinati al mercato italiano ed estero è stato invece il biglietto da visita di Gualerzi S.p.A. Prosciutto di Parma DOP, Culatello di Zibello DOP, Salame Felino IGP, Coppa di Parma IGP, Salame Strohghino e Pancette sono tra i suoi prodotti di rilevanza; sono proposti sia interi, con osso o disossati, che porzionati oppure affettati grazie ai reparti interni di disosso e affettamento.

La GUALERZI SPA è in possesso di certificazioni tra cui IFS e BRC ed è autorizzata ad esportare in numerosi Paesi tra cui il Giappone ed il Canada.

Tra le certezze di questa nuova edizione di Cibus anche Alcar Uno S.p.A., azienda fondata nel 1957 e specializzata in allevamento, macellazione e lavorazione della carne suina, specialmente di sosso quartini e stagionatura prosciutti. Produttore di private label, Alcar Uno ha il pieno controllo sulla catena di produzione, con sistemi progettati per soddisfare le richieste dell'industria nazionale e internazionale della carne. I suoi impianti sono all'avanguardia, certificati IFS & BRC.

La sua sede è a Modena e nelle aree DOP di Parma e San Daniele. L'abilitazione all'export è per USA, Canada, Giappone, Custom Union, Australia, Hong Kong, Sud Africa e Brasile.



CIBUS 2022: Il Prosciuttificio San Francesco, presente al CIBUS con i Prosciutti DOP di alta gamma e ora proposti alla GD e GDO con la "Gourmet Box" con Parmigiano Reggiano, Aceto Balsamico di Modena IGP e Prosciutto Crudo Stagionato

CIBUS 2022: LA PIATTAFORMA PERMANENTE DELL'AGROALIMENTARE ITALIANO

3.000 espositori, migliaia di nuovi prodotti, 60mila operatori professionali di cui tremila top buyer esteri, confermano l'esigenza di un appuntamento annuale dedicato al Made in Italy agroalimentare – Nonostante la tempesta inflattiva, c'è ottimismo per un ritorno a una relativa normalità nel corso dell'anno

Parma. L'edizione 2022 di Cibus, organizzata da Fiere di Parma e Federalimentare, ha superato le attese tornando a numeri pre-pandemia nonostante l'endemica strisciante del Covid e il conflitto in Ucraina. La 21° edizione della fiera è stata una rappresentazione corale, ma non inaspettata, della vitalità del made in Italy agroalimentare e della manifestazione fieristica che lo rappresenta da oltre quarant'anni.

Gli operatori esteri, arrivati grazie al grande lavoro di ICE Agenzia, e quelli italiani hanno potuto approfondire le opportunità dei loro assortimenti scoprendo le migliaia di novità spesso legate alla tradizione dei territori.

La vera novità di Cibus 2022 è proprio che la crisi ha dimostrato la solidità delle imprese a carat



CIBUS 2022: Riserva Bervini, Le migliori Carni dal Mondo presentate da Renzo e Fabio Bervini



CIBUS 2022: Prosciutto di Modena DOP, una bontà assoluta

tere familiare del nostro Paese, che hanno continuato a lavorare e a progettare anche durante la emergenza pandemica e la crisi Ucraina senza scarsi scoraggiare, anzi aumentando i loro sforzi per raggiungere l'eccellenza e la sostenibilità dei loro prodotti. Tutti gli operatori hanno confermato che il Made in Italy agroalimentare è la ricetta ideale non solo per la ristorazione, come possiamo leggere ormai da decenni sulle tavole di tutto il mondo, ma anche per il retail dove i nostri prodotti si stanno trasformando da nicchia di importazione a mainstream per i consumatori. Nel corso dei tanti convegni dedicati alle problematiche del Fuori Casa, della Grande Distribuzione, delle Private Labels, dell'Agricoltura, dell'Industria, della Ricerca scientifica, è stata ribadita questa migrazione qualitativa dei consumi verso prodotti più sani e più sostenibili dei quali il made in Italy alimentare è campione, proprio grazie alle sue radici e alle sue tradizioni.

Questa domanda che continua a crescere in doppia cifra, ormai da oltre 10 anni, da parte degli importatori e distributori ha imposto agli organizzatori di calendarizzare Cibus anche nel 2023 (dal 29 al 30 marzo) in armonia con l'altra grande fiera del made in Italy, Vinitaly, in un format più leggero, proprio per consentire agli operatori internazionali di spendere più giorni sul territorio per visitare e conoscere da vicino le imprese che hanno reso celebre l'agroalimentare italiano.

Nel corso della quarta e ultima giornata, Cibus 2022 ha voluto sottolineare il ruolo della ristorazione italiana nel mondo, ambasciatrice della cucina italiana e della molteplicità delle produzioni alimentari del Bel Paese. Nel corso del convegno "Il futuro del fuoricasa: la ristorazione al servizio del Made in Italy", la Associazione culturale "I Love Italian Food" ha riferito di aver creato una rete di circa 20mila ristoratori, in tutti i continenti, per i quali organizza eventi B2B, food festival e formazione professionale.

Le nuove proposte di prodotti alimentari industriali eco-innovativi sono state presentate nella 12° edizione di "Ecotrophelia Italia", organizzato da Federalimentare, cui partecipano gli studenti delle Università e degli Istituti Tecnici.

A Cibus è stato poi eletto il "Miglior Formaggio d'Italia" a seguito del concorso cui hanno partecipato banconisti dei formaggi dei piccoli negozi e della Grande distribuzione, organizzato da Guilde Internazionale des Fromagers Italia e dal gruppo editoriale Tespi. Anche quest'anno si è svolta la iniziativa Cibus Food Saving, realizzata dal Banco



CIBUS 2022: Antica Corte Pallavicina, Il Culatello by Massimo Spigaroli, livelli eccelsi

Alimentare per recuperare a fine fiera le eccedenze degli espositori. Gli alimenti donati dalle aziende espositrici, ancora in perfetto stato, vanno a 742 strutture caritative convenzionate.

Infine, è stato presentato a Cibus un progetto di Fondazione Fiera Milano, Fiere di Parma e Federalimentare per realizzare due mense in Ucraina per i profughi che si affollano lungo i confini. n



CIBUS 2022: Il Vitello di Casa Vercelli, Novità di prodotto: "Già Cotti nel Sacco"



CIBUS 2022: Hamburger di Chianina, prodotto dall'Azienda toscana Sandri



CIBUS 2022: Novità di Prodotti presentati da Fumagalli Industria Alimentare; I Salumi di Maiale Nero di Lomellina



CIBUS 2022: Salumi Gualerzi, I Salumi del Territorio. Quattro generazioni tra Passione, Qualità e Tradizione

CIBUS 2022 INDICA LA STRADA DELLE RIFORME COMUNITARIE E IL FUTURO DELLE PRIVATE LABEL

Dalle riforme comunitarie ai trend di mercato delle diverse geografie si definiscono i nuovi scenari competitivi per il made in Italy alimentare – Sullo sfondo l'impegno corale su sostenibilità e tracciabilità

Parma. Uno dei temi della 21° edizione di Cibus è quello di come realizzare l'autosufficienza agroalimentare a livello europeo e quindi le riforme PAC e Farm to Fork. Secondo Paolo De Castro, della Commissione Agricoltura del Parlamento europeo "Si rischia che la transizione ecologica possa mettere gli agricoltori con le spalle al muro, chiedendo loro una forte riduzione della chimica senza alternative concrete."

"La pressione sulle aziende rischia di diventare insostenibile e compromettere la qualità di prodotti con degli standard produttivi che non sono solo soggettivi ma anche garantiti dai consorzi di tutela" – ha detto Giuseppe Ambrosi, Presidente EDA (European Dairy Association) e Presidente e AD Ambrosi SpA. "L'aumento dei prezzi è una prospettiva inevitabile, che rischia di compromettere lo straordinario trend di crescita dei prodotti italiani", ha sostenuto Luigi Scordamaglia, Consigliere Delegato di Filiera Italia e AD di Inalca. "La crisi climatica senza riforme strutturali a livello comunitario sta condizionando seriamente alcune filiere che hanno guidato e guideranno l'export del made in Italy alimentare" – ha detto Costantino Vaia, Amministratore Delegato Casalasco S.p.A. "Siamo riusciti a fornire gli scaffali della distribu-



Luigi Scordamaglia, Consigliere Delegato di Filiera Italia

zione internazionale grazie alla nostra efficienza e capacità di reperire le materie prime. Le riforme devono tutelare questa leadership nella trasformazione di prodotti eccellenti" – ha affermato Carlo Aquilano, Direttore Commerciale Flli De Cecco. Una leva di business decisiva per le industrie alimentari per continuare a crescere sui mercati esteri è rappresentata dai prodotti a marca privata, o private labels. Se ne è parlato nel convegno "La dinamica delle private

label a livello internazionale". Anna Verga, Head of Global Sales and Business Development Coop Italian Food, ha ricordato che Coop fornisce prodotti a proprio marchio a importanti catene distributive internazionali, mostrando come anche i retailer italiani riescano a fare export in assenza di catene italiane internazionalizzate. Un panel di aziende leader nella private label in Italia e all'estero composto da Formec Biffi, Clai, Zanetti Formaggi e Zucchi ha indicato chiaramente quali sono le linee strategiche di approvvigionamento delle principali catene estere, ovvero puntare sui fornitori italiani per inter-



Paolo De Castro, Commissione Agricoltura Parlamento Europeo

ettare e soddisfare il gusto dei loro consumatori per continuare ad implementare le loro premium store brand. Infatti, il segmento premium della marca privata è l'unico che cresce a livello internazionale, creando valore sullo scaffale e fidelizzazione dei consumatori. Basti pensare che, pur di avere i prodotti DOP la Francia ha addirittura rinunciato al Nutriscore sulle sue PM. La consapevolezza di questa forza sarà la stella polare per lo sviluppo delle aziende e anche di Cibus nel futuro.

La Grande Distribuzione e l'Industria hanno accelerato il loro percorso sulla strada della ecosostenibilità, come riferito nel convegno "La sfida sostenibile del sistema alimentare: il ruolo del packaging", a cui hanno partecipato tra gli altri Francesco Avanzini (Direttore Generale Conad), Giorgio Santambrogio (AD, Gruppo Végé), Marco Pedroni (Presidente ADM), con la moderazione di Armando Garosci (Largo Consumo). Un sostegno concreto alle imprese sul tema della tracciabilità è arrivato da Ice – Agenzia che nel corso del Convegno "Blockchain per l'agroalimentare", tenutosi ieri, ha annunciato un nuovo servizio: "Dal mese

di giugno, ICE offrirà alle imprese servizi di operatori qualificati per tracciare e certificare l'origine di prodotto nei diversi step di filiera su tecnologia blockchain" – ha affermato Carlo Ferro, Presidente di ICE Agenzia - L'obiettivo è duplice: difesa del brand e contrasto all'Italian sounding, e marketing della sostenibilità. Infatti, non c'è marketing della sostenibilità se non c'è tracciabilità dell'origine del prodotto. Regole, comunicazione e strumenti per il contrasto all'Italian sounding: più accordi di libero scambio di nuova generazione, la campagna di Nation branding be.IT e ora la tracciabilità su blockchain."

Confagricoltura ha presentato la terza edizione di Agricoltura100, l'iniziativa che premia le aziende agricole più innovative e indaga sulla diffusione della sostenibilità ambientale, sociale ed economica nel settore primario italiano, realizzata con Reale Mutua Assicurazioni.

L'impatto della pandemia prima e dell'attuale congiuntura economica sul settore delle bevande analcoliche e su tutta la filiera e i possibili scenari futuri sono stati al centro del confronto dal titolo "Affrontare uniti la tempesta perfetta. Le sfide della filiera italiana delle bevande analcoliche". "Per fronteggiare questa sfida occorrono soluzioni immediate per calmierare alcuni aumenti e far ripartire la domanda interna" ha dichiarato Gian Giacomo Pierini, Presidente di ASSOBIBE - con l'obiettivo di tutelare le produzioni made in Italy e di intervenire su tutte quelle misure che frenano la ripresa. Servono scelte coraggiose da parte del Governo." n



CIBUS 2022: Valeria Fiorani spiega la Sostenibilità delle Carni



CIBUS 2022: Matteo Marchetti e la Lux Trading, agenzia commerciale per forniture di Carni di Alta Qualità, Bovine, Suine, Ovine e Avicunicole, selezionate dai migliori produttori in Europa e nel Mondo



Chiara Artesana, Presidente
Consorzio Prosciutto Crudo
di Cuneo



Daniele Veglio, Presi-
dente del Consorzio
Salame Piemonte

Prosciutto Crudo di Cuneo DOP e Salame Piemonte IGP, la qualità del Piemonte a CIBUS 2022

DI CORRADO VECCHI

I Consorzi di Tutela piemontesi hanno presentato le loro eccellenze alla fiera del Made in Italy dedicata ai buyer nazionali ed esteri

Parma. Il Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo DOP e il Consorzio di Tutela del Salame Piemonte IGP insieme 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. "La nostra presenza congiunta a CIBUS ha rappresentato un valore particolare – spiegano Chiara Artesana 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. n

**DANIELE VEGLIO,
SALAME PIEMONTE IGP
VALUTAZIONE PARTECIPAZIONE
A CIBUS 2022**

"Siamo molto soddisfatti della nostra partecipazione a CIBUS perché, dopo due anni di chiusura forzata, c'era davvero bisogno di una kermesse in presenza, molto importante e caratterizzata da una grande affluenza di pubblico che ha avuto il suo picco di presenze nel secondo e terzo giorno della manifestazione. Con la sola eccezione degli operatori dei mercati asiatici, la cui assenza era stata già preannunciata, abbiamo riscontrato una buona affluenza di clienti dall'estero, in particolare, di operatori del mercato UE che a noi interessa particolarmente. La scelta di essere presenti a CIBUS insieme al Consorzio del Prosciutto Crudo di Cuneo ha agevolato le cose, poiché i due Consorzi portano avanti le uniche due eccellenze della salumeria tutelata della Regione Piemonte. È stato quindi possibile intercettare un comune pubblico di operatori interessato a conoscere e degustare queste due tipicità della Regione. Inoltre, c'erano tutte le principali insegne della GDO nazionale, cosa che ci ha permesso di effettuare un vero e proprio rilancio del Salame Piemonte IGP stipulando una serie di accordi per iniziare, come Consorzio di tutela, un ciclo di degustazioni guidate presso le insegne della GDO. In sintesi, si è trattato per un Consorzio piccolo come il nostro di un debutto in grande stile su un palcoscenico internazionale (era la prima volta del Consorzio a CIBUS n.d.r.) che ci consente di aprire le porte verso nuovi mercati di sbocco del Salame Piemonte nel resto dell'Italia e all'estero". Daniele Veglio, presidente Consorzio Salame Piemonte





DI CORRADO VECCHI

Daniele Veglio nuovo presidente del Consorzio Salame Piemonte che chiude il 2021 con una crescita +3,3% della produzione e +13% del volume export.

Torino: Nel corso dell'assemblea generale del Consorzio Salame Piemonte, che si è tenuta a Torino, dopo 2 mandati consecutivi, Umberto Raspini ha passato il testimone della guida del Consorzio a Daniele Veglio, 52 anni, da ventisette all'interno della compagine della Raspini Spa, dove attualmente ricopre l'incarico di Manager nell'area del commerciale e marketing. Per Umberto Raspini è stata l'occasione per fare un bilancio della sua attività alla guida del Consorzio: "L'Indicazione Geografica Protetta del Salame Piemonte, riconosciuta dalla Comunità Europea nel 2015, ha consolidato l'apprezzamento di una storica specialità tutta Piemontese molto caratteristica e distintiva, appartenente alla cultura contadina legata alla terra, alla tradizione artigianale e alla cultura gastronomica piemontese, depositaria e cultrice della sana e buona tavola. In questi anni passati come Presidente alla guida del Consorzio, nato nel 2006, ho dapprima voluto fortemente aggregare gli allevatori e trasformatori Piemontesi per poter arrivare ai consumatori coesi e garanti della buona qualità di un eccellente prodotto della nostra terra Piemontese. La principale missione del riconosciuto

(2015) Consorzio della Indicazione Geografica Protetta Salame Piemonte si è realizzata attraverso attività di promozione, informazione e valorizzazione del prodotto da una parte, e la tutela del consumatore, dall'altra, promuovendo azioni mirate al costante rispetto del Disciplina di Produzione, alla corretta distribuzione sul mercato e alla prevenzione di possibili contraffazioni della denominazione della IGP, applicando le vigenti normative a tutela del consumatore. In questi anni il Consorzio, grazie al contributo costruttivo ed appassionato degli Associati e alla esperta conduzione della Direttrice Rossella Riva di Confindustria Piemonte, ha potuto promuovere una capillare conoscenza e diffusione del prodotto, cui ha fatto seguito un crescente apprezzamento da parte dei consumatori. Dopo questi anni di lavoro, nel doveroso avvicendamento statutario alla Presidenza del Consorzio, mi accingo a lasciare la responsabilità e, con soddisfazione, a trasmettere passione e impegno ad un candidato competente che ha riscosso il consenso condiviso tra i Consorziati ed eletto oggi Presidente in trante: Daniele Veglio. Una scelta che ritengo appropriata in quanto Daniele vanta una ventennale competenza settoriale e una visione tecnico commerciale di assoluto prestigio, unita a una notevole passione gastronomica che metterà generosamente a disposizione del Consorzio per l'ulteriore crescente affermazione del Salame Piemonte IGP"



Da sx; Daniele Veglio; Umberto Raspini

DATI PRODUZIONE 2021

Nel corso dell'Assemblea generale sono stati anche comunicati i dati di produzione 2021 che registrano dei Volumi/q.tà certificate 2021 pari a 135.034,73 kg che, comparati al dato del 2020: 130.716,33 kg segnalano un aumento pari a + 3,3%. Di pari peso è l'aumento del Fatturato alla produzione 2021: € 1.717.641,76 (Fonte: ISMEA) che, comparato col fatturato alla produzione del 2020 pari a €1.667.940,37, segnala una crescita del 3%.

EXPORT 2021

Per quello che riguarda l'export i volumi anno 2021 sono stati pari a Kg 8.000, per un fatturato complessivo di € 104.000. Valori che rappresentano rispettivamente il 5,90 % a Volume e il 6,05 % a Valore rispetto al totale produzione e fatturato 2021. Tali valori dell'export, comparati all'anno precedente, registrano un + 13% a Volume e + 15% a Valore. I Principali Paesi export si confermano Svezia, Germania, Francia e Svizzera. n



Consorzio Salumi Dop Piacentini a Cibus con Isa Mazzocchi e Daniele Reponi

In occasione della partecipazione a CIBUS il Consorzio ha presentato la nuova linea comunicativa del 2022. Un articolato programma di degustazioni guidate e showcooking affidati a Isa Mazzocchi, premio Michelin chef donna 2021 e a Daniele Reponi, il re dei panini gourmet

DI CORRADO VECCH

Parma. Il Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini ha partecipato a CIBUS 2022 all'interno del Padiglione 3 con il suo Stand A001. "È stato per noi un grande valore simbolico e sostanziale partecipare alla più importante rassegna agroalimentare con la possibilità di incontrare gli operatori del settore i rappresentanti dei principali Retailer, catene GDO, Buyer e Importatori internazionali" - ha dichiarato Roberto Belli, direttore del Consorzio Salumi DOP Piacentini che prosegue - "e far degustare dal vivo l'unicità delle eccellenze del nostro territorio con la prospettiva di aprire opportunità di sviluppo di nuovi canali distributivi e di esportazione in nuovi mercati emergenti". Molto articolato è stato il programma di eventi che ha visto la partecipazione di Isa Mazzocchi, Premio Michelin Chef Donna 2021 Ristorante "La Palta" Bilegno di Borgonovo Piacenza, che ha realizzato originali creazioni a base di Pancetta piacentina, Salame piacentino e Coppa piacentina.

Poi è stato il turno di Daniele Reponi con il suo showcooking "Un po' Oste un po' Salumiere" dove ha dato dimostrazione dei suoi innovativi e gustosi abbinamenti tra i tre Salumi DOP Piacentini

e le eccellenze della migliore produzione agroalimentare italiana.

La prima giornata dedicata alla presentazione, in anteprima, della nuova linea comunicativa del Consorzio ha previsto, tra le altre cose, la nuova brochure "Porta in Tavola il meglio delle nostre tradi-

tive "CIBUS Destination onsite" e "CIBUS Destination on the Road 2022".

Nel dettaglio, "CIBUS Destination onsite" ha portato nello Stand del consorzio, il giorno 5 maggio, una delegazione di Buyer provenienti da tutto il mondo per far loro conoscere approfonditamente

la realtà dei salumi DOP Piacentini con una degustazione finale guidata.

"CIBUS Destination on the Road 2022" è stata un'iniziativa svolta in collaborazione con CIBUS. Il 6 maggio è stata organizzata una giornata sul territorio piacentino destinata a top buyer che hanno visitato tre salumi

fici e verificato l'unicità produttiva dei salumi DOP piacentini. Nella giornata del 4 maggio lo stand del consorzio è stato visitato da una delegazione di giornalisti Emiliano - Romagna ai quali, su loro richiesta, è stato presentato il volume "Una Fetta di Storia", la pubblicazione che il Consorzio ha prodotto in occasione dei 50

anni della sua costituzione. A completamento delle note positive di CIBUS 2022 la visita allo stand

del Consorzio del Ministro delle Politiche Agricole On.le Stefano Patuanelli che oltre ad essersi complimentato per l'intensa attività che svolge il Consorzio ha gradito in modo particolare una degustazione con Coppa Piacentina DOP.

n



CIBUS 2022: Alcune immagini del Consorzio Salumi Piacentini, con Isa Mazzocchi, premio Michelin Chef Donna 2021, Ristorante "LA PALTA", Bilegno di Borgonovo Piacenza

zioni" dove, attraverso un raffinato servizio fotografico si sono colte persino i "profumi" delle tre DOP piacentine, con il racconto della loro antica storia e di come riescano a sollecitare ed appagare gli organi di senso: il gusto e l'olfatto. Molteplici le attività B2B con le inizia-

zioni" dove, attraverso un raffinato servizio fotografico si sono colte persino i "profumi" delle tre DOP piacentine, con il racconto della loro antica storia e di come riescano a sollecitare ed appagare gli organi di senso: il gusto e l'olfatto. Molteplici le attività B2B con le inizia-

Benessere animale: le nuove sfide per il settore suinicolo italiano

Il Benessere Animale, oltre che a essere una questione etica, porta anche benefici alla salute degli animali, riducendo la necessità di medicinali, e migliora l'aspetto nutrizionale degli alimenti

DI CORRADO VECCHI

Parma. Il benessere degli animali ricopre un ruolo fondamentale nella agenda per la sostenibilità e la strategia europea. L'impegno per la Commissione europea è di presentare proposte legislative volte a rivedere la legislazione dell'Unione sul benessere degli animali entro la fine del 2023. L'obiettivo è di migliorare il benessere degli animali, ampliare l'ambito di applicazione della legislazione, allinearla ai più recenti dati scientifici e renderne più semplice l'applicazione.

Un migliore benessere degli animali non è soltanto una questione etica, ma apporta benefici alla loro salute e riduce la necessità di medicinali, contribuendo a combattere la diffusione di microrganismi resistenti agli antimicrobici e migliorando la qualità degli alimenti. Il benessere degli esseri umani e quello degli animali sono strettamente correlati.

In linea con quanto portato avanti dall'iniziativa dei Cittadini Europei (ICE) «End the cage age», promossa da una coalizione di 170 associazioni europee tra cui Compassion in World Farming (CIWF), la Commissione europea ha espresso l'intenzione di presentare una proposta legislativa entro la fine del 2023 per abolire gradualmente e

infine vietare l'utilizzo delle gabbie. La Conferenza stampa organizzata dalla Filiera Madeo in collaborazione con Compassion in world farming che si è tenuta all'interno della Fiera Cibus di Parma, nel cuore della Food Valley Italiana, ha riassunto i contenuti principali che dovrebbero entrare a fare parte della nuova proposta legislativa e l'impatto che questa avrà sul settore suinicolo europeo e italiano, le nuove sfide



CIBUS 2022: Da sx; Sottosegretario agli Esteri Manlio Di Stefano; Ministro all'Agricoltura Stefano Patuanelli; Presidente Filiera Madeo Anna Madeo; Presidente Agrocepi Corrado Martinangelo

per i produttori e le diverse opportunità di sviluppo della filiera di qualità.

Elisa Bianco - Responsabile Senior Europeo del Settore Alimentare di Compassion in World Farming - sottolinea il lavoro che la CIWF sta svolgendo in questi anni e l'importanza di una normativa italiana in materia che porti alla creazione di un sistema di etichettatura condiviso e trasparente, come già adottato in altri paesi europei. Infine, alla domanda sui nuovi claims in etichetta attenzionati dalla distribuzione, tra i quali l'antibiotic free, chiarisce che il presupposto per la riduzione all'utilizzo degli antibiotici negli allevamenti è il miglioramento del benessere, non il contrario.

Alessandro Gastaldo - Ricercatore senior del Centro Ricerche Produzione Anima le Spa - dopo aver spiegato l'importanza che il benessere animale ricopre per un allevatore e le 5 libertà, si sofferma sulla tematica dell'eliminazione delle gabbie, mostrando esempi di sistemi innovativi. In fine, presenta lo studio eseguito dal Centro sull'incidenza che la gestione di sistemi di



CIBUS 2022: Elisa Bianco, Responsabile Senior Europeo del Settore Alimentare di Compassion in World Farming

allevamento rispettosi del benessere animale hanno sui costi di produzione per capo da macello venduto. Quest'ultimo argomento ha suscitato diverse domande da parte dei presenti, aziende di produzione e giornalisti, avendo toccato il tema fulcro della discussione tra la distribuzione moderna e la filiera produttiva: il consumatore è disposto a riconoscere la differenza di costo?

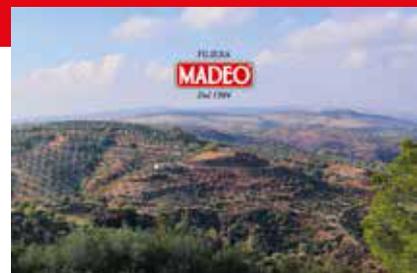
L'evento è stato moderato da Angelo Frigerio, Editore e CEO di Tespi Mediagroup e delle riviste di settore Salumi&Consumi e Carni&Consumo, che ha stimolato il confronto sulla tematica ed è stato ospitato presso lo stand della Filiera Madeo, realtà italiana vincitrice dei 2 premi di CIWF la «Menzione d'Onore Scrofe 2016» e il «Premio Good Pig 2017», specializzata nella produzione di salumi di Suino Nero Italiano, razza autoctona allevata nel rispetto di elevati standard di benessere animale. n



CIBUS 2022: Da sx; Elisa Bianco; Alessandro Gastaldo; Angelo Frigerio



CIBUS 2022: Da sx; Sottosegretario di Stato G. Marco Centinaio insieme ad Anna Madeo, Presidente Filiera Madeo



LA FILIERA MADEO DEL SUINO NERO DI CALABRIA

Parma. La Filiera Madeo è un fiore all'occhiello dell'agroalimentare italiano. Il gruppo, fondato e guidato da Ernesto Madeo, comprende aziende agricole e industriali dedicate a produzioni di straordinaria qualità: carni, salumi e olio extravergine di oliva in particolare. La Filiera Madeo ha concentrato le proprie attività produttive a San Demetrio Corone, in provincia di Cosenza, in un fertilissimo territorio collinare che guarda il Golfo di Corigliano e che da millenni è contraddistinto da una specifica vocazione per l'agroalimentare. Il primo allevamento di suini nasce nel 1984, seguito nel 1986 dalla "Macelleria della famiglia Madeo" che commercializza le carni dei propri maiali e gli insaccati tipici calabresi, prodotti secondo tradizione. La Calabria vanta un'antichissima dimensione identitaria connessa alla lavorazione e conservazione delle carni di suino, tant'è che la UE le ha riconosciuto ben quattro Dop relative a salsiccia, soppressata, capocollo e pancetta. Il primo laboratorio di trasformazione Madeo, a dimensione artigianale, nasce nel 1988. Nei primissimi mesi degli



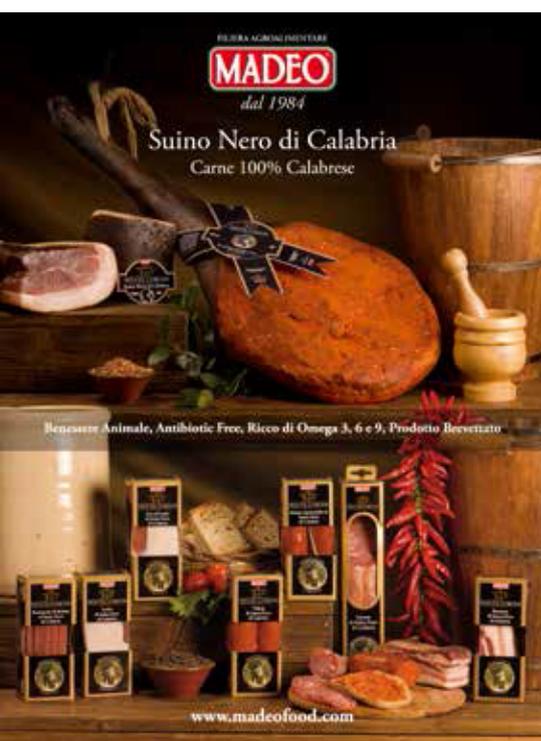
Ernesto Madeo, fondatore della Filiera Madeo e pioniere per il recupero del Suino Nero di Calabria

anni Novanta viene inaugurato il primo stabilimento industriale dedicato alla macellazione e produzione dei Salumi di Calabria, con ambizioni di mercato più ampie ma sempre nel rispetto della tradizione calabrese. Nel 1996 si avviano i lavori per la costruzione del secondo impianto di trasformazione per la produzione di Salumi di Calabria Dop e, poco tempo dopo, nasce un Sistema integrato di filiera: dall'allevamento, alla lavorazione degli ingredienti, fino alla distribuzione. Nel "dna" dell'antico Bruzio, per secoli e secoli, il maiale è "nero", sia nella realtà domestica e contadina, sia negli allevamenti padronali. Il "nero" calabrese era una razza rustica e resistente, a lento accrescimento, allevato allo stato quasi completamente brado, e per tale ragione veniva portato al pascolo fra querceti e uliveti. Ernesto Madeo, sempre attento a coniugare la piena riscoperta delle radici identitarie con le attività produttive agroalimentari, nel 2001 vara il progetto Suino Nero di Calabria che oggi, considerati gli straordinari livelli di qualità raggiunti, può essere annoverato come uno dei migliori esempi in Europa di filiera suinicola basata sulla massima valorizzazione di razze autoctone. Dopo un lungo percorso di selezione avviato nel 1990, la Filiera Madeo recupera infatti la genetica originaria del Suino Nero di Calabria. Per dare un forte supporto all'allevamento dei suini e alla crescente produzione di salumi, nel 2004 viene costituita Agrimad, la società agricola che raggruppa diverse attività di filiera. La Filiera Agroalimentare Madeo, che affonda le proprie radici nella storia e

nelle culture del proprio territorio, rappresenta con il passare degli anni, e con il progressivo inserimento nel Gruppo della nuova generazione, un modello di impresa innovativo e sostenibile. Identità, dimensione storica, tecnologia, scienza, organizzazione aziendale, marketing, packaging, vengono portati a sintesi in maniera equilibrata, armoniosa e ottimale.

Oggi la Filiera Madeo conta tre stabilimenti produttivi, quattro alle-

vamenti di proprietà, impianti di energia rinnovabili, nonché uliveti biologici e campi di peperoncino. In tutto sono 150 i collaboratori e l'azienda sviluppa un fatturato di circa 25 milioni di euro, grazie anche all'export in 23 paesi. Tra i tanti riconoscimenti ottenuti, molto significativo nel 2016 e nel 2017 i Premi sul "Benessere Animale" conferiti da Compassion in world farming "Good Sow" e "Good Pig" per gli elevati standard nell'allevamento del Suino Nero di Calabria e, in particolare, delle scrofe allevate all'aperto durante tutte le fasi del ciclo produttivo. Dal 2017 al 2020 ha ottenuto diversi Premi sul welfare aziendale conferiti dal Ministero del lavoro e dalle associazioni di categoria, per le molteplici iniziative di sostegno economico e sicurezza dei dipendenti e per la scelta di privilegiare l'assunzione di intere generazioni provenienti dal territorio, per garantire la continuità di un mestiere e la vicinanza alla sede di lavoro. L'azienda è costantemente al lavoro per portare nel mondo la qualità e la tradizione dei salumi di Calabria, tenendo sempre bene in mente un approccio sostenibile. Le produzioni del Gruppo Madeo sono molto articolate, comprendendo anche specialità di altissima gamma fra le quali spicca, come autentico gioiello del territorio, il Prosciutto di Suino Nero di Calabria, nero anche nella pigmentazione naturale della cotenna, ottenuto grazie a uno specifico brevetto di lavorazione aziendale che peraltro autocertifica il prodotto. Sul Prosciutto di Suino Nero di Calabria viene applicata la crema di peperoncino calabrese dolce, che non



FILIERA

MADEO®

DAL 1984

REPORT

CIBUS
21° SALONE INTERNAZIONALE
DELL'ALIMENTAZIONE

altera il sapore del prodotto ma richiama esteticamente le tradizioni locali: salato e stagionato nelle colline joniche presilane della Filiera Madeo che si caratterizzano per un clima fresco e asciutto, è costituito da un lardo dolce e rosato, ricco degli Omega 3, e da un magro saporito, altamente proteico. Sempre nell'ambito della Filiera dedicata al Suino Nero di Calabria, con maiali allevati all'aperto, ricordiamo: il Salame, realizzato con carni della coscia e del filetto, insaccati in budello naturale, la Pancetta (nella cosiddetta forma tesa) e il Lardo, salati a mano e stagionati all'aria fresca dei due mari di Calabria; il pregiatissimo Fior di Lardo, fatto di lombo e lardo; il sublime Guanciale, salume splamabile piccante ormai famoso in tutto il mondo e che nelle carni e nel grasso del Nero di Calabria ha trovato una sua espressività ancora più decisa; il Prosciutto Cotto Alta Qualità, lavorato in maniera artigianale e con basso contenuto di grassi; la Pancetta cotta Alta qualità (nella forma arrotolata); i Bastoncini, gustoso spuntino di salame insaccato in budello naturale. Dal Suino Nero di Calabria si ottengono anche tutti i tagli di carni fresche: Filettuccio, Pancetta, Costata, Rastrello, Capocollo, Lombo, Spalla, Coscia, Costine, Salsiccia, Hamburger, Polpettine. Accanto al pieno recupero della tradizione del Nero di Calabria, ampio sviluppo nel Gruppo Madeo ha avuto l'allevamento di suini bianchi connesso alla loro trasformazione, sempre in una logica di filiera corta, per la produzione dei quattro Salumi di Calabria Dop (Salsiccia, Soppresata, Capocollo, Pancetta). La Salsiccia Dop è realizzata a base di carni di spalla e pancetta, con semi di finocchietto selvatico e crema di peperoncino calabrese dolce o piccante. La prelibatezza della mitica Soppresata

calabrese nasce dall'utilizzazione, per l'impasto, delle carni di coscia e del filetto che vengono impastate con peperoncino calabrese dolce o piccante. La Calabria è terra del piccante per antonomasia, e a tal proposito la Filiera Madeo ha previsto anche la produzione, nei campi agricoli aziendali, di Peperoncini dolci e piccanti. Il Capocollo Dop viene salato a mano e aromatizzato con la crema di peperoncino calabrese leggermente piccante, nonché stagionato per 100 giorni. Accanto alle quattro specialità Dop, il Gruppo Madeo produce altri salumi tradizionali quali: Ventricina, Spianata, Magrello (Lombo), 'Nduja, Salame Napoli. Tutti i salumi sono senza glutine, senza derivati del latte e i più pregiati anche senza conservanti, come da tradizione familiare.

LA FILIERA NAZIONALE DEI NERI D'ITALIA: 5 RAZZE AUTOCTONE DANNO VITA A RE NERO

È stata presentata ufficialmente a Cibus Parma edizione 2022 la Filiera Nazionale dei Neri d'Italia. Sotto l'unico marchio collettivo "Re Nero 100% puro Suino Nero Italiano", approvato dal Ministero dello Sviluppo Economico, le razze autoctone di 5 regioni italiane inizieranno a camminare assieme per parlare un unico linguaggio del territorio, delle matrici identitarie, della sostenibilità, del benessere animale, della filiera corta, della massima qualità in piena sintonia con le migliori produzioni del Made in Italy. Nell'ampio ed elegante stand del Gruppo Madeo, un'apposita conferenza stampa ha spiegato le caratteristiche del progetto. La visita del Ministro dell'Agricoltura, Stefano Patuanelli, che ha elogiato la costruzione di filiere nazionali su produzioni di qua-

lità. «È lo spirito dei contratti di filiera - ha detto il ministro Patuanelli intervistato da VideoCalabria a Parma -, è lo spirito della sostenibilità, del prodotto italiano, della valorizzazione sul mercato degli sforzi d'impresa». «Il Mipaaf con i contratti di filiera - ha aggiunto Patuanelli - vuole fare esattamente queste cose che sono un valore per le produzioni italiane. Il nostro sistema produttivo è basato sulla micro azienda, e che la micro azienda stia all'interno di una filiera che funziona, di consorzi che funzionano, di organizzazioni di produttori che funzionano è fondamentale anche per la capacità di innovazione che questi piccoli agricoltori devono avere». Diversi gli interventi istituzionali nel corso della manifestazione fieristica: il Sottosegretario agli Esteri Di Stefano, il Presidente Commissione Agricoltura Camera dei Deputati Galinella, il Sottosegretario di Stato G. Marco Centinaio.

Nel corso della conferenza stampa hanno preso la parola Anna Madeo, responsabile commerciale e marketing del Gruppo, nonché presidente della Rete Nazionale del Suino Nero Italiano licenziataria del marchio collettivo nazionale. Anna Madeo ha riassunto il lungo e coraggioso impegno, nato dall'intuizione e dallo spirito imprenditoriale di Ernesto Madeo, volto alla massima valorizzazione della filiera del Suino Nero di Calabria, riuscendo a esaltare il portato di un'antica e nobilissima tradizione identitaria regionale in un'ottica nuova e più ampia di sinergia e aggregazione nazionale, al fine di offrire al mercato specialità di altissima qualità che rispettano l'ambiente e il benessere animale.

Le caratteristiche della Filiera Nazionale dei Neri d'Italia sono state descritte da Corrado Martinangelo, presidente di Agrocepi, l'associazione di categoria titolare del marchio "Re Nero". «Obiettivo del marchio collettivo del Suino Nero Italiano - ha affermato Martinangelo nel suo intervento - è assicurare la tutela delle biodiversità autoctone riconosciute dal Mipaaf, presenti su tutto il territorio nazionale, pure al 100%, preservandole dall'ibridazione e garantendo al consumatore tracciabilità delle materie prime di filiera controllata dall'origine, dall'allevamento alla trasformazione».



LE CINQUE RAZZE AUTOCTONE DI SUINO NERO ITALIANO

Suino Nero di Calabria

Presente nelle regioni Calabria, Basilicata e Puglia. L'area maggiormente interessata è quella della Sila Greca. Razza robusta, di taglia medio-piccola, con scheletro forte. Cute e setole di colore nero. Le setole sono robuste e più lunghe nella regione dorso-lombare, dove assumono forma di criniera. La mandibola è piuttosto stretta, il grugno lungo e sottile. Le orecchie sono grandi, pendenti in avanti e in basso a copertura degli occhi. Collo allungato e moderatamente sviluppato. Tronco moderatamente lungo e stretto, torace poco profondo, ventre stretto e pendente, linea dorso-lombare rettilinea, groppa inclinata, coda sottile e lunga. Gli arti sono di media lunghezza e robusti, con articolazioni asciutte. Gli zoccoli duri permettono al Suino nero di Calabria di muoversi agilmente su qualsiasi terreno. Buon arrampicatore. Prodotti: Prosciutto crudo; Prosciutto cotto; Pancetta cotta; 'Nduja; Capocollo; Salsiccia piccante.

Mora Romagnola

L'area di maggiore presenza è la Romagna (regione Emilia-Romagna). Razza robusta, taglia grande con scheletro forte. Cute pigmentata nera o grigia scura sul dorso e nelle zone esterne degli arti, rosea nell'addome e nelle facce interne dell'avambraccio e delle cosce. Mantello fulvo chiaro fino a sei mesi di età, successivamente nero focato, con setole lunghe e talvolta a punta divisa rossiccia, robuste soprattutto nella linea sparta dorsale. Muso lungo e sottile, con orecchie relativamente piccole portate in avanti quasi in direzione orizzontale. Collo leggermente allungato, stretto lateralmente. Tronco lungo, cilindrico, con linea dorso-lombare molto convessa. Cosce lunghe e poco convesse, coda sottile e lunga. Arti lunghi, robustissimi, talvolta stangati, con unghie aperti e scuri. Prodotti: Prosciutto crudo; Lardo; Mortadella; Lombetto.

Cinta Senese

Presente nella regione Toscana, l'area maggiormente interessata è quella di Siena. Taglia media con scheletro leggero ma solido. Cute e setole di colore nero, salvo la presenza di una fascia bianca continua che circonda completamente il tronco all'altezza delle spalle includendo gli arti an-

teriori. Il passaggio tra nero e bianco può essere graduale e non netto. Sono inoltre ammesse macchie nere all'interno della fascia bianca. La testa ha medio sviluppo, e il profilo fronto-nasale è rettilineo. Le orecchie sono dirette in avanti ed in basso, di media lunghezza. Collo allungato ed armonicamente inserito nel tronco. Il tronco è moderatamente lungo, di forma cilindrica depressa lateralmente, torace poco profondo e addome ampio, linea dorso-lombare diritta, groppa inclinata, coda attorcigliata. Gli arti sono medio-lunghi, sottili ma solidi, con articolazioni asciutte, unghie compatti aperti e scuri. Prodotti: Prosciutto crudo; Crema di Lardo; Finocchiona Igp; Salame.

Casertana

Razza presente in Campania: l'area maggiormente interessata è quella di Caserta. Taglia piccola con scheletro leggero ma solido. Detta anche "Pelatella", la Casertana si caratterizza per cute pigmentata (nero o grigio-ardesia). Setole rade e sottili, talvolta raggruppate a formare ciuffetti specialmente sul collo, sulla testa e all'estremità della coda. La testa è di medio sviluppo e forma tronco-conica, profilo fronto-nasale rettilineo o leggermente concavo; orecchie di media grandezza ravvicinate tra loro e pendenti in avanti. Caratteristica distintiva della razza è la presenza di téttole (due appendici cutanee a forma di pera in corrispondenza delle gote). Collo allargato e stretto lateralmente. Tronco moderatamente lungo e stretto, regione toracica piatta. Linea dorso-lombare leggermente convessa, groppa molto inclinata e stretta, coda attorcigliata. Arti di media lunghezza, asciutti e piuttosto sottili. Prodotti: Prosciutto crudo; Guanciale; Pancetta arrotolata; Salame Napoli.

Nero dei Nebrodi

Razza presente in Sicilia: l'area interessata è quella dei Monti Nebrodi, in provincia di Messina. Il Nero dei Nebrodi è robusto, ha taglia piccola con scheletro forte. Cute e setole di colore nero. Le setole sono robuste e particolarmente lunghe nella regione dorso-lombare dove assumono forma di criniera che viene sollevata in caso di agitazione, conferendo un aspetto selvatico. La testa è lunga, il profilo fronto-nasale rettilineo, il grugno stretto e inclinato. Le orecchie sono piccole, dirette obliquamente in alto con punte portate



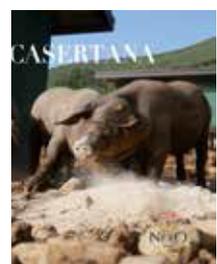
Salame di Cinta Senese DOP



Coppa di Mora Romagnola



Salsiccia dolce di Suino Nero dei Nebrodi



Lardo lonzato di Casertana



orizzontalmente in avanti. Il collo è allungato, mediamente sviluppato. Tronco poco sviluppato, compresso nella regione toracica; addome leggermente basso, linea dorso-lombare convessa, groppa inclinata, coda attorcigliata. Gli arti, lunghi e poveri di muscoli, lo rendono un buon pascolatore e camminatore. Prodotti: Prosciutto crudo; Salame; Porchetta; Lardo.