



DOMANI A “OCCHIO ALLA SPESA” (RAI UNO) PER PARLARE DI SALUMI: LA COPPA PIACENTINA DOP, IL CULATELLO DI ZIBELLO DOP E IL PRAFFETTATO

Milanofiori, 16 gennaio 2013 - Domani nello spazio di “Occhio alla Spesa” condotto da Alessandro Di Pietro (dalle 10.00 alle 10.20) - da quest’anno all’interno della fortunata trasmissione del mattino di Rai Uno “Uno Mattina” - si parlerà di due eccellenze del Made in Italy: **la coppa piacentina dop e il culatello di Zibello dop**. Ci sarà anche un approfondimento sul **preaffettato** in generale, oggi molto diffuso tra i consumatori per la sua praticità d’uso.

Ospiti in trasmissione: il Presidente del Consorzio di tutela dei salumi DOP piacentini Antonio Grossetti, il Presidente del Consorzio Culatello di Zibello Tito Tortini, e Davide Calderone, Direttore di Assica (Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi aderente a Confindustria).

Antonio Grossetti, *Presidente del Consorzio di tutela dei salumi DOP piacentini*, illustrerà le peculiarità organolettiche ed i possibili abbinamenti per la Coppa piacentina DOP, tutelata dal Consorzio, un prodotto frutto delle professionalità e dell’antica maestria dei nostri salumifici. Un salume che si identifica con la città di Piacenza e che si distingue da prodotti simili di province limitrofe, per dolcezza, sapidità e profumi; questi prodotti sono il risultato di una lunga ed attenta stagionatura di carni derivate da suini pesanti allevati in Lombardia ed Emilia, qualità garantite da un preciso disciplinare di produzione. Una coppa talmente buona che il Cardinale Alberoni la portava da assaggiare, come un prezioso dono, nella corte di Spagna.

Tito Tortini, *Presidente del Consorzio Culatello di Zibello* avrà modo di spiegare il legame indissolubile tra il Culatello di Zibello e il suo territorio, i comuni della bassa parmense: Colorno, Busseto, Polesine, Roccabianca, San Secondo, Sissa, Soragna e Zibello. Sono proprio le condizioni climatiche a determinare la differenza fra il culatello e gli altri salumi. Nella produzione si sfruttano le caratteristiche climatiche del Po’. Nella zona c’è una grande umidità, che è utile perché il culatello ha bisogno di stagionare lentamente per arrivare ad avere il suo profumo. Tortini racconterà anche delle caratteristiche peculiari del Culatello di Zibello, dalla sua classica forma a pera al suo profumo intenso e caratteristico, sapore tipico, dolce, delicato con vena aromatica.

Sarà poi la volta del preaffettato. **Davide Calderone**, *Direttore di Assica*, informerà i consumatori su questa tipologia di confezionamento così diffusa tra i consumatori di oggi e sui controlli di sicurezza elevatissimi che ricevono. I centri di affettamento si chiamano “sale bianche”, ambienti dotati di sistemi di filtraggio dell’aria in cui l’ingresso è controllato e consentito solo al personale addetto, che deve indossare vestiari appositi per evitare ogni tipo di contaminazione. Accorgimenti che permettono di consumare questi prodotti, una volta portati a casa, in totale tranquillità e non rinunciando al gusto.

Per ulteriori info: Tiziana Formisano - Ufficio stampa IVSI - 02 8925901