



Camera di Commercio
Parma



COMUNICATO STAMPA

Il Suino Nero di Parma eccellenza agroalimentare nazionale.

Un prestigioso premio a riconoscimento del marchio e del lavoro del Consorzio

PARMA, 21 DICEMBRE 2010 Si è recentemente svolto “il BonTà”, Salone nazionale delle Eccellenze Enogastronomiche Artigianali e delle Attrezzature Professionali, nell’ambito del quale si è tenuta la prima edizione del “Premio Cremona – Prima Selezione del Salame Artigianale Italiano”, che ha riunito una giuria composta da esperti e gourmet per esaminare decine di produzioni provenienti da ogni regione, fino ad incoronare il salame di suino nero Parma, che non solo si è aggiudicato il primo posto nella categoria salami da “Maiali antichi”, ma ha pure primeggiato tra i prodotti di tutte le categorie.

Il progetto di reintrodurre l’antica razza di maiali neri che grufolavano liberi nel parmense prende avvio alla fine degli anni ’90, nell’ambito dell’Iniziativa Leader II, voluto da Provincia e Camera di commercio. Con il coordinamento tecnico del Gal Soprip si avviano le attività di recupero iniziando da un capillare monitoraggio sul territorio che viene svolto dall’Associazione Provinciale Allevatori di Parma, alla ricerca di esemplari che con caratteristiche riconducibili all’antico tipo genetico, con il supporto della facoltà di Medicina Veterinaria dell’Università cittadina. Il progetto di recupero ha rilanciato i tradizionali metodi di allevamento ed ora il Suino Nero di Parma viene allevato più che altro allo stato brado. La Stazione sperimentale per le conserve alimentari di Parma compie approfondite ricerche sui prodotti trasformati di queste carni, per aiutare allevatori e stagionatori a muoversi sempre più all’insegna della qualità. La registrazione del marchio ed il lavoro del Consorzio di tutela costantemente aiutano i produttori a fornire ai consumatori salumi di eccellenza senza subire plaghi.

«Il “Nero di Parma” è un animale che possiamo definire unico e che rientra nelle eccellenze tradizionali del nostro territorio. – ha commentato Andrea Zanlari, Presidente della CCIAA di Parma – Questa consapevolezza ci spinse qualche anno fa a volere un Consorzio che proteggesse e valorizzasse questa razza, dopo aver creduto, insieme ad

altri importanti attori del territorio, nel miglioramento genetico e reintroduzione della stessa, fino al raggiungimento dell'obiettivo di creare il marchio di tutela; la notizia di un premio prestigioso come quello del Salone "il BonTà" non può che incoraggiarci a riprendere e rinnovare il nostro impegno.»

Anche Massimo Spigaroli, Presidente del "Consorzio di Tutela del Suino Nero Parma", ha rinnovato l'impegno preso: «La prelibatezza delle carni di questa razza e la sua vocazione ad essere allevata all'aperto sono note agli addetti ai lavori ormai da tempo: i prodotti ottenuti da questi suini particolari, che vivono e si alimentano in modo naturale nelle nostre vallate, sono inconfondibili per il loro sapore intenso e le carni rosso rubino. L'impegno del consorzio è certamente rinvigorito da un riconoscimento come quello che oggi è annunciato, nella direzione di permettere a sempre più consumatori di goderne la genuinità e la tipicità».

Ufficio-stampa:

Camera di Commercio di Parma: Orietta Piazza, tel. 0521 210249, stampa@pr.camcom.it
SEC Relazioni Pubbliche e Istituzionali: Rocco Padula, cell. 347 9189728, padula@secrp.it