

E' programmato per il 29 e30 giugno 2024 un weekend ricco di eventi in occasione della terza edizione della Fiera del Grano Rosso Salmour.

Il centro storico sarà spazio per spettacoli di musica, sbandieratori, danze, sport e giochi per i bambini ,
Convegno: I Comuni De. Co. della Provincia di Cuneo: sostenibilità, sviluppo e promozione del territorio –
Turismo legato ai sapori e saperi della tradizione. ." Con l'intervento del Presidente della Provincia di
Cuneo, Luca Robaldo, dei 33 Sindaci dei Comuni De. Co. della Provincia di Cuneo e della giornalista ed
esperta De. Co. Paola Gula

Interventi dei produttori De. Co. della Provincia di Cuneo

Laboratori per bambini:

I grani antichi, ambiente e biodiversità

Educazione sul riciclo dei rifiuti

Fonti rinnovabili

Cena Gourmet base di prodotti tipici di Salmour e dei comuni della provincia di Cuneo De. Co.

,degustazioni di prodotti d'eccellenza De. Co., mercatino dell'artigianato di qualità, presentazione libri,
laboratori sensoriali, mostre, visite guidate aperitivi in musica, sfilate di moda, DJ SET(si balla tutte le sere).

I colori e i sapori della terra, il paesaggio, le tradizioni del territorio faranno da cornice.

Il Grano Gentil Rosso è una antica varietà di grano tenero che fu protagonista nella nostra penisola fino agli
anni trenta. Una varietà di grano che fu tra le più prodotte in Italia.

Dopo oltre 50 anni, grazie alla passione e alla lungimiranza di alcuni agricoltori, oggi il nostro territorio
vanta una produzione di grano rosso di Salmour da cui sono stati realizzati realizzato ben 4 prodotti tipici di
cui il Comune di Salmour ne ha riconosciuto la De.Co.: Birra al grano rosso Salmour, Gelato al gusto di Birra
di grano rosso Salmour, Gelatina di grano rosso Salmour e Pasta di grano rosso Salmour. Sono da poco in
commercio anche i Sarmatin , biscotti di Grano Rosso Salmour e Zafferano di Salmour

Si vuole valorizzare e far conoscere l'antica storia del comune , legata alla produzione , pur in
terreni poco fertili e poco irrigati dell'antico grano rosso Salmour .Il grano Rosso In passato vinse
un premio per l'ottima qualità.Il nome Grano Rosso Salmour deriva dal fatto che proprio il grano
prodotto a Salmour era molto ricercato anche negli altri comuni perchè attecchiva facilmente in tutti
i terreni . L'antico grano Rosso Salmour è nuovamente in produzione e può vantare la De. Co. di
Salmour . La denominazione comunale è stata attribuita anche ad alcuni prodotti derivati e allo
Zafferano di Salmour noto per il suo colore rosso e l'aroma intenso. Il recupero di queste produzioni
d'eccellenza insieme ad altri prodotti come il maialino nero di Salmour sono il fiore all'occhiello del
comune di Salmour. Durante la Fiera del Grano Rosso Salmour si svolgono momenti di formazione
e informazione anche rivolti ai più piccoli con interventi dei produttori e laboratori . Verrà effettuata
anche la mietitura a mano del Grano Rosso e tutti potranno prendere confidenza con questo grano
antico dal colore rosso con lo stelo e la spiga ricurva alta più di 150 cm .

Si vuole evidenziare come la coltivazione dei grani antichi sia estremamente sostenibile alla luce
dell'attuale cambiamento climatico.

Poichè il Grano Rosso ha ottenuto la De. Co. sono stati invitati tutti i 33 comuni della Provincia di Cuneo che hanno attribuito ad alcuni loro prodotti la denominazione comunale con la presenza dei produttori e dei prodotti.

La De. Co. è un volano per il turismo e siamo convinti che conoscere questi prodotti di nicchia e di eccellenza possa influire positivamente sulla presenza di turisti sul nostro territorio e sul territorio dei comuni De. Co. e su coltivazioni più sostenibili.