



COMUNICATO STAMPA

**VERDUNO PELAVERGA DOC:  
CENA DA DAVIDE PALLUDA ALL'ENOTECA DI CANALE (CUNEO)  
PER CELEBRARE INSIEME I 30 ANNI DELLA DENOMINAZIONE E DEL RISTORANTE**

In occasione del **trentesimo anniversario della Denominazione di Origine Controllata (DOC) Verduno Pelaverga**, l'Associazione "**Verduno è Uno**" organizza insieme allo **chef Davide Palluda** una **cena speciale**, il **25 giugno**, presso il ristorante stellato **All'Enoteca di Canale (Cuneo)**.

La serata rappresenta un connubio tra eccellenza enologica e alta gastronomia nel segno della celebrazione: i vini Verduno Pelaverga DOC dei 17 produttori dell'Associazione saranno protagonisti, accompagnati dai piatti preparati dallo chef Palluda, che da sempre valorizza il territorio attraverso una cucina contemporanea e rispettosa delle materie prime.

*"Come si fa a non amare il Verduno Pelaverga DOC? - commenta **Palluda** - Come si può non rimanere affascinati da una voce fuori dal coro? Molti vini rossi del nostro amato territorio vivono di muscoli e potenza. Il Verduno Pelaverga DOC invece stupisce per eleganza e carattere. Frutti rossi, fiori e la nota di pepe bianco lo rendono unico e perfetto con la mia cucina".*

*"Il Verduno Pelaverga DOC – spiega il presidente dell'associazione, **Diego Morra** - è molto più di un vino. È un racconto secolare che lega natura, tradizione e innovazione. Un vitigno che, grazie alla tenacia e all'ostinazione dei produttori di Verduno, è riuscito a sopravvivere e a distinguersi nel panorama enologico italiano. Questo trentennale è per tutti noi un'occasione per condividere con il mondo un vino che amiamo, ma anche un pezzo di storia italiana, un patrimonio di saperi, tecniche e passioni che fanno del Verduno Pelaverga DOC un*

**ASSOCIAZIONE VERDUNO è UNO – VERDUNO PELAVERGA DOC  
VIA ROMA 2 VERDUNO (CN)**



*portabandiera unico del territorio piemontese e delle Langhe in particolare".*

La cena del 25 giugno si inserisce nel **ricco programma di eventi** organizzati per il trentennale della DOC Verduno Pelaverga, che nel 2025 si sta svolgendo in Italia e all'estero e che culminerà con una speciale giornata dedicata ai professionisti della stampa il 9 settembre prossimo a Verduno.

#### **Informazioni sull'evento:**

25 giugno 2025, Ristorante All'Enoteca, via Roma 57, Canale (CN)

Orario: 20:00

Prezzo: 120 euro a persona, inclusi i vini

Posti limitati, informazioni e prenotazioni: [info@davidepalluda.it](mailto:info@davidepalluda.it) / 0173 95857

#### **RISTORANTE ALL'ENOTECA DI CANALE**

All'Enoteca nasce nel 1995 a Canale, nel cuore del Roero, ed è guidato sin dall'inizio dallo chef Davide Palluda. Nel 2000 arriva la stella Michelin, ma il cuore del progetto resta immutato, raccontare il territorio attraverso una cucina che valorizza la materia prima con rispetto, sensibilità e visione contemporanea. Nel 2025 il ristorante celebra 30 anni di attività. Un traguardo che non è solo un anniversario, ma l'occasione per guardare indietro e avanti: alla coerenza di un percorso e all'energia di una continua evoluzione.

#### **ASSOCIAZIONE VERDUNO È UNO**

Tra le due guerre mondiali e nel dopoguerra l'azienda Comm. G.B. Burlotto aveva mantenuto attiva l'antica tradizione di vinificare il pelaverga piccolo in purezza. Negli anni Cinquanta e Sessanta, la produzione era divenuta esigua e difficilmente superava le 1000

**ASSOCIAZIONE VERDUNO È UNO – VERDUNO PELAVERGA DOC  
VIA ROMA 2 VERDUNO (CN)**



bottiglie all'anno. Era frutto della vendemmia separata delle piante di pelaverga piccolo ancora presenti nei vigneti di Nebbiolo, Barbera e Dolcetto di proprietà dell'azienda e di alcuni viticoltori del paese. Nel 1972, su iniziativa del Castello di Verduno, si impiantarono nuovi vigneti interamente a pelaverga piccolo: la strada fu seguita via via da altri produttori.

Questo passaggio rappresenta il nucleo storico per l'avvio del progetto dell'associazione dei produttori di Verduno, che si costituirà ufficialmente nel 2000, ma operava in via informale dagli anni Ottanta. Le aziende fondatrici furono sei: oltre al Castello di Verduno, Fratelli Alessandria, Commendator G.B. Burlotto, Gian Carlo Burlotto – Cantina Massara, Bel Colle, Vinandolo di Antonio Brero. Il progetto fu condiviso da tecnici e vinificatori. Le istituzioni sposarono la causa, a partire dal Comune di Verduno che mise a disposizione un terreno di proprietà nel cru Monvigliero per la creazione di una vigna sperimentale. Furono coinvolte nelle attività di ricerca le Facoltà di Agraria e gli Istituti di Coltivazioni Arboree delle Università di Torino e Milano, l'Istituto Sperimentale per la viticoltura di Asti, il Seminario Permanente di Luigi Veronelli.

Grazie al lavoro di squadra, si arrivò alla valorizzazione del vitigno fino all'istituzione della Doc Verduno Pelaverga nel 1995, un anno dopo l'iscrizione al Registro Nazionale delle Varietà di Vite (codice 330). La prima bottiglia vestita con la "fascetta" è frutto del lavoro di tutti, anziché di una singola azienda: una versione istituzionale, con etichetta realizzata ad hoc dall'artista svizzero Henri Spaeti. L'associazione conta oggi 17 soci, per una produzione di 247mila bottiglie dalla vendemmia 2023 (+20,8% rispetto alle 205mila circa prodotte nel 2022, dati Valoritalia).

## **IL VERDUNO PELAVERGA DOC**

Approvato per la DOC con Decreto Ministeriale del 20/10/1995 (e successivamente aggiornato con le modifiche del 2007, 2011, 2014 e

**ASSOCIAZIONE VERDUNO è UNO – VERDUNO PELAVERGA DOC**  
**VIA ROMA 2 VERDUNO (CN)**



2015), il disciplinare del Verduno Pelaverga (o Verduno) isola un piccolo areale di produzione che include il territorio del comune di Verduno e una porzione sita nei comuni contigui di Roddi e La Morra. Si prevede una sola tipologia, il rosso fermo-secco ottenuto da uve pelaverga piccolo per almeno l'85%. Al restante 15% possono contribuire altre varietà a bacca nere idonee alla coltivazione nella regione Piemonte, ma quasi tutti i vini in commercio sono da pelaverga piccolo in purezza. Non sono specificati nel disciplinare i tempi minimi di affinamento e il tipo di contenitore da utilizzare per la maturazione. La superficie idonea a produrre Verduno Pelaverga supera di poco i 30 ettari: 25,18 nel comune di Verduno, 3,96 nel comune di Roddi d'Alba, 1,62 nel comune di La Morra (dati Servizi Regione Piemonte – Anagrafe Agricola Unica), storicamente sfruttati in buona percentuale. Le bottiglie annue effettivamente rivendicate, infatti, oscillano nell'ultimo lustro tra i 150 e i 180mila esemplari, fino alle 247mila della vendemmia 2023.

**#verdunopelaverga30**

Verduno (CN) giugno 2025

Ufficio Stampa: Marianna Natale e Fiammetta Mussio | [ishock.it](http://ishock.it) | [marianna@ishock.it](mailto:marianna@ishock.it)