



CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Corso A. Dante n.51, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo – 12100 Cuneo
Registro delle Imprese di Cuneo REA 224296 - C.F. e P.I.: 02640240046
Riconosciuto ai sensi della legge 526/1999 con Decreto n. 2579 del 19 Gennaio 2015

COMUNICATO INVITO

IL PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO DOP AL FESTIVAL DEL PROSCIUTTO DI LANGHIRANO – PARMA – 3 e 4 SETTEMBRE

La Presidente Chiara Astesana presenterà il Crudo di Cuneo DOP
nella piazza del Municipio sabato 3 Settembre alle 18:30
nell'ambito dell'evento "Prosciutti dal mondo".

Cuneo , 1 Settembre 2016

Il prosciutto Crudo di Cuneo sarà presente al Festival del Prosciutto di Langhirano - Parma. **Sabato 3 e Domenica 4 Settembre** presso l'area della Cittadella del Prosciutto nel pieno centro di Langhirano, il prosciutto sarà presentato e offerto in degustazione a giornalisti, operatori del settore e consumatori.

Momento clou della manifestazione sarà l'evento titolato "**Prosciutti dal mondo**", in programma sabato 3 Settembre alle 18:30, dove saranno presentati i diversi prosciutti presenti al festival: **Prosciutto di Parma** (che gioca in casa), prosciutto **S. Daniele**, prosciutto **Veneto Berico-Euganeo** e il prosciutto **Crudo di Cuneo**, tutte DOP italiane. Ospiti dall'estero saranno presentati il prosciutto **Jamon Iberico** e il prosciutto **Istriano**. La conduttrice televisiva **Francesca Romana Barberini** guiderà le singole presentazioni attraverso tre domande uguali per tutti:

area di produzione del prosciutto;
particolarità produttive;
caratteristiche organolettiche e gustative.



DOP riconosciuta e registrata dall'Unione Europea con Reg. CE 1239 del 15 Dicembre 2009



CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Corso A. Dante n.51, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo – 12100 Cuneo
Registro delle Imprese di Cuneo REA 224296 - C.F. e P.I.: 02640240046
Riconosciuto ai sensi della legge 526/1999 con Decreto n. 2579 del 19 Gennaio 2015

All'incontro parteciperà la Presidente del Consorzio di Tutela e promozione del Crudo di Cuneo **Chiara Astesana**. Durante la manifestazione il prosciutto sarà, come vuole la tradizione, affettato a mano.

*“Il Piemonte possiede fin dai tempi antichi i tre ingredienti basilari per produrre un buon prosciutto: le cosce di suino, il sale e le condizioni climatiche favorevoli per la loro asciugatura – afferma **Chiara Astesana** Presidente del Consorzio di Tutela del prosciutto Crudo di Cuneo – era doveroso recuperare e tutelare questa tradizione, l’ottenimento della DOP rappresenta un presupposto fondamentale per rilanciare una produzione che nella nostra regione rischiava di scomparire. La produzione del prosciutto Crudo di Cuneo DOP, avviata quattro anni fa dalla Carni Dock di Lagnasco (CN), oggi rappresenta una quantità di prodotto stagionato ancora limitata (220-250 pezzi la settimana), ma di altissima qualità. Ora i consumatori trovano il prosciutto marchiato in circa 350 salumerie o macellerie e presso circa 180 ristoranti locati principalmente nell’area piemontese- ligure”.*

Il prosciutto Crudo di Cuneo DOP è attualmente prodotto dalla Carni Dock di Lagnasco. La produzione del 2015 ha raggiunto circa 6.500 prosciutti. La previsione per il 2016 è di produrre circa 12.000 pezzi.

Chi volesse acquistarlo o degustarlo può cercare il punto di vendita o il ristorante a lui più comodo cercandolo sul sito del Consorzio alla pagina:
www.prosciuttocrudodicuneo.it/dove_trovarlo/

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:

- www.prosciuttocrudodicuneo.it
- info@prosciuttocrudodicuneo.it
- Chiara Astesana (Presidente) cell.348-0714137
- Giovanni Battista Testa - segretario– cell. 335/5694937

