



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 STAMPA

IL PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO DOP PRESENTATO ALLE AUTORITÀ E AGLI OPERATORI DI MERCATO.

*Successo del porte aperte al prosciuttificio Carni Dock di Lagnasco
con quasi 300 persone*

Cuneo 5 Giugno 2018– Successo per l’iniziativa “Porte aperte del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop” che si è svolta il 4 giugno al prosciuttificio Carni Dock di Lagnasco con l’obiettivo di far conoscere e apprezzare le innumerevoli qualità di questa eccellenza cuneese. Al workshop hanno partecipato quasi 300 persone, tra di loro anche molte personalità politiche, civili e militari, che hanno potuto scoprire i segreti del prelibato salume cuneese e conoscerlo poi a fondo nella successiva degustazione guidata al Castello di Lagnasco.

In particolare erano presenti il Prefetto di Cuneo Giovanni Russo, i senatori: Giorgio Bergesio, Marco Perosino e Mino Taricco. Presente inoltre l’assessore all’Agricoltura della Regione Piemonte Giorgio Ferrero. Nella degustazione il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop ha incontrato altre prelibatezze del territorio, come i formaggi Bra e Raschera Dop e i vini del Piemonte.

“Sono felice di rimarcare ciò che è stato fatto in questi anni – commenta Chiara Astesana, presidente del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo -. Quando siamo partiti, alla fine degli Anni ‘90, non pensavamo di raggiungere un risultato simile. Nel 2009, dopo aver ottenuto il riconoscimento dalla Comunità Europea, durante la presentazione dissi che avevamo raggiunto un primo traguardo ma che molta strada rimaneva da fare. Ho avuto la fortuna di trovare in Luigi Allasia, amministratore delegato Carni Dock, la persona che ha condiviso con me questo progetto, non è stato facile perché dovevamo distinguerci da altri marchi nazionali ben più strutturati del nostro. Per farlo dovevamo puntare su un prodotto di alta qualità, prodotto in modo artigianale.





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
Siamo partiti con una produzione di 2 mila pezzi, l'anno scorso siamo arrivati a 14 mila. Quest'anno puntiamo a 16 mila. Questa è la conseguenza della politica dei piccoli passi, lavorando duramente, senza fretta ma con tanta determinazione".

*"È stata una giornata di festa perché abbiamo avuto il piacere di avere come ospiti i nostri clienti che acquistano e apprezzano il Crudo di Cuneo – aggiunge **Luca Allasia**, amministratore delegato pro tempore di Carni Dock -. Siamo l'unica realtà ad avere il macello vicino al prosciuttificio, con suini a km zero, provenienti da allevamenti selezionati della provincia di Cuneo, di Asti e da 54 Comuni da quella di Torino. Inoltre, grazie alla carta d'identità fissata ad ogni prosciutto, leggibile con un QR code, si può conoscere l'esatta provenienza del prodotto, garanzia unica di un prosciutto Dop".*

Durante il pomeriggio, i partecipanti hanno potuto conoscere più a fondo la produzione del Crudo di Cuneo, scoprendo così tutte le fasi di lavorazione del prodotto: la salagione (1° sale e 2° sale), il periodo di riposo, la pre-stagionatura - durante la quale vengono eseguite due o più applicazioni di sugna (sugnature) allo scopo di proteggere la parte della coscia non ricoperta dalla cotenna - e la successiva di stagionatura che può durare anche più di un anno. Complessivamente il processo produttivo dura 24 mesi. Dal punto di vista nutrizionale il prosciutto Crudo di Cuneo Dop appartiene alla categoria dei salumi magri, con basso contenuto di sale. La riduzione del contenuto di sale è consentita dalle condizioni igieniche ottimali nelle quali vengono lavorate le cosce e dal rispetto rigoroso della catena del freddo nelle prime settimane di lavorazione.

L'iniziativa rientra in un programma di azioni più complessivo, realizzato insieme ai Consorzi di Tutela dei formaggi Bra e Raschera DOP e al Consorzio vini del Piemonte ed è cofinanziato dalla Regione Piemonte nell'ambito del PSR 2014.2020 Misura 3.2.1.

Per maggiori informazioni è possibile telefonare al numero 335/5694937 (sig. Testa) o scrivere un'email a info@prosciuttocrudodicuneo.it.

