



CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

UFFICIO STAMPA

Autorivari studio associato - Corso IV Novembre, 8 12100 - Cuneo
Tel. 0171/601962 - E-mail: staff@autorivari.com

Il prosciutto Crudo di Cuneo dop e le altre eccellenze enogastronomiche di "Cuneo in Tavola" protagoniste alle giornate FAI di Masino

Il 23 e 24 marzo sarà allestita una presentazione con degustazione di prosciutto, di formaggi Raschera DOP e Bra DOP, di Salame Piemonte IGP, di Mela Rossa IGP e dei grandi vini della provincia di Cuneo

Cuneo, 13.03.2019 – I principali prodotti DOP e IGP del Cuneese e del Piemonte saranno presentati nel corso delle prossime giornate FAI organizzate nel fine settimana del 23 e 24 marzo presso il Castello di Masino, in provincia di Torino, e nel weekend del 18 e 19 maggio presso il Castello di Manta. L'evento si inserisce all'interno delle giornate FAI (Fondo Ambiente Italiano), volte a promuovere le eccellenze architettoniche, storiche e culturali del Paese, ma che quest'anno saranno anche momenti per conoscere le eccellenze enogastronomiche del Cuneese e non solo. Un connubio che si annuncia interessante e pieno di piacevoli sorprese. L'accesso al castello di Masino per il primo fine settimana di degustazione è dalle 10 alle 18. Ingresso libero a tutti i visitatori.

"L'obiettivo – afferma Chiara Astesana, presidente del Consorzio di Tutela e Promozione del prosciutto Crudo di Cuneo - è di proporre al turista, ma anche alla popolazione locale, un paniere di prodotti enogastronomici di elevata qualità, quali sono le DOP e le IGP del paniere Cuneo in Tavola, progetto nato nel 2018 dalla necessità di sensibilizzare gli operatori attuali e futuri della ristorazione, ma anche il consumatore, all'utilizzo dei prodotti locali e stagionali e al loro abbinamento con i grandi vini tipici del territorio. Nella Sala della Marchesa del Castello di Masino sarà allestita una presentazione con degustazione del prosciutto Crudo di Cuneo DOP, dei formaggi Raschera DOP e Bra DOP, del Salame Piemonte IGP, della Mela Rossa IGP e dei grandi vini della provincia di Cuneo. Un bell'appuntamento per festeggiare insieme l'arrivo della primavera con i grandi prodotti locali della nostra provincia e regione".

"Cuneo in Tavola" vuole partire da un consolidato riconoscimento internazionale dei migliori prodotti enogastronomici della provincia di Cuneo, riconosciuti a livello UE con i simboli DOP e IGP, per coinvolgere un intero sistema di attori/attrattori: dalle scuole di cucina ai produttori agricoli e di trasformazione agroalimentare, dalle locali manifestazioni enogastronomiche ai grandi eventi *food&wine*, dalle degustazioni presso i produttori ad azioni di promozione nei negozi al dettaglio e nelle catene della GDO.

"Vogliamo creare un sistema di promozione di un'offerta turistica personalizzata e altamente specializzata – aggiunge Chiara Astesana – che sia capace di rispondere a standard di qualità e orientata sia alla clientela locale che al turismo internazionale. Il progetto si rivolge principalmente ai prodotti del Cuneese, con particolare riferimento al territorio Unesco di Langhe, Roero e Monferrato, al Saluzzese ed al Monregalese".

Finanziato da fondi strutturali regionali attraverso il PSR 2014-2020, il progetto coinvolge il Consorzio di Tutela del prosciutto Crudo di Cuneo DOP, i Consorzi di Tutela dei Formaggi Bra DOP e Raschera DOP, il Consorzio di Tutela del Salame Piemonte, Joinfruit per la Mela Rossa IGP e i grandi vini del cuneese grazie alla collaborazione dell'Associazione Alba Wine.