



## 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

### COMUNICATO STAMPA

## CHEESE 2015: PRESENTATO IL PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO DOP

Il Crudo di Cuneo DOP è stato presentato e degustato presso lo spazio “Incontra Piemonte” della Regione ed è stato esposto per tutta la durata della kermesse. Il prodotto è in vendita in oltre 190 PdV nelle provincie di Cuneo, Asti, Torino, Savona e Imperia e si può consumare presso 100 ristoranti della zona.

Cuneo, 21 Settembre 2015

Il prosciutto Crudo di Cuneo per quattro giorni ha resistito in mezzo al mare magnum di formaggi protagonisti della decima edizione di Cheese, esposto presso lo stand dell'Assopiemonte DOP. La decima edizione di Cheese ha sconquassato ogni record di presenze: 23 Nazioni rappresentate, 55 presidi di Slow Food, oltre 250 bancarelle e stand, oltre 200.000 visitatori.

Il prosciutto **Crudo di Cuneo DOP** è stato presentato e degustato presso l'area “**Incontra Piemonte**” dell'Assessorato all'agricoltura della Regione Piemonte in piazza Spreintebach, nell'ambito di una conferenza avente titolo: “Scopriamo le vie del sale con il prosciutto Crudo di Cuneo DOP”. Alla presentazione sono intervenuti la Presidente del Consorzio di Tutela, **Chiara Astesana**, e il responsabile qualità della ditta produttrice Carni Dock, **Sergio Manzone**.

*“Le vie del sale hanno una relazione molto stretta con il prosciutto, tant'è che senza il sale non si fa il prosciutto – ha affermato **Chiara Astesana** Presidente del Consorzio di Tutela del prosciutto Crudo di Cuneo. Il nostro prosciutto è costituito da due ingredienti essenziali: cosce di maiale e sale. Il terzo elemento essenziale è costituito dall'ambiente idoneo alla stagionatura. Nell'area di produzione del Crudo di Cuneo il sale è disponibile da millenni.*





## 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

*Il territorio era infatti attraversato da numerose vie del sale. Una delle più antiche era rappresentata dalla via che collegava la valle del Guil (regione del Queyras) alla valle Po, attraverso il colle delle Traversette, ed era la via utilizzata dal Marchesato di Saluzzo. Per renderla più agevole e meno pericolosa già nel 1480, Lodovico II, marchese di Saluzzo, fece costruire una galleria, detta Buco del Viso, a 2.882 m s.l.m., il primo traforo delle Alpi. Il sale trasportato era utile per gli usi del Marchesato (conservazione delle carni, cucina, etc.) e parte di esso veniva spedito nelle città del Nord Italia.*

*Grazie alla ricerca e alla tecnica di salagione utilizzata dal produttore Carni Dock, si può dire che il Crudo di Cuneo sia tra i prosciutti più dolci al mondo, oltre che, a differenza di molti altri, senza l'aggiunta di conservanti o antiossidanti. Ora i consumatori trovano il prosciutto Crudo di Cuneo DOP in circa 190 salumerie o macellerie e possono consumarlo presso oltre cento ristoranti del Piemonte e della Liguria.”*

*“Nel dare inizio alla produzione del prosciutto Crudo di Cuneo abbiamo dovuto prendere decisioni importanti, ad esempio: quale caratterizzazione dare al prodotto, quale posizionamento? – ha affermato **Sergio Manzone** responsabile qualità e marketing della Carni Dock di Lagnasco (attuale unico produttore di prosciutti marchiati Crudo di Cuneo DOP) – Riguardo al prodotto si è deciso di fare una selezione molto accurata delle cosce e portare la stagionatura ad un minimo di 22 mesi, ciò al fine di ottenere un prosciutto di alta qualità. Altro ingrediente importante è il sale, dopo aver sperimentato diversi tipi di sale si è deciso di utilizzare il sale dolce di Cervia in quanto, grazie alle particolari tecniche di cavatura, il sale risulta privo di cloruri amari e pur mantenendo le peculiarità conservative non lascia nel prosciutto retrogusti amari. In secondo luogo, definito che questo prosciutto è un prodotto di nicchia, occorre individuare la tipologia della distribuzione più adatta allo scopo. In questo caso si è optato per distribuire il Crudo di Cuneo solo attraverso la distribuzione tradizionale (normal trade). Le modiche quantità prodotte non consentono al momento di fornirlo alla Grande Distribuzione. Voglio inoltre sottolineare che il prosciutto Crudo di Cuneo è prodotto nell'ambito di una filiera estremamente corta. Tutto il processo produttivo: nascita e allevamento dei suini, macellazione, sezionamento, salagione e stagionatura, avvengono in un raggio di azione inferiore ai 50 km ”*





## **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

Il prosciutto Crudo di Cuneo DOP è, al momento, distribuito esclusivamente nella distribuzione tradizionale e nei ristoranti. Chi volesse individuare i punti di vendita o i ristoranti dove trovare il prosciutto Crudo di Cuneo può farlo accedendo al sito del Consorzio [www.prosciuttocrudodicuneo.it](http://www.prosciuttocrudodicuneo.it) e cliccando sulla pagina “dove trovarlo”.

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:

- Chiara Astesana (Presidente) 0171/942008
- Giovanni Battista Testa (segretario) cell. 335/5694937



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