



## 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

## CIBUS PARMA 2016: PRESENTATO IL PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO DOP

Il prosciutto Crudo di Cuneo DOP esposto e fatto degustare presso l'area espositiva di Assopiemonte DOP-IGP e della Regione Piemonte. Il prodotto è in vendita in oltre 250 PdV nelle regioni del Piemonte e della Liguria.

Cuneo, 12 Maggio 2016

Il prosciutto Crudo di Cuneo DOP è stato presentato alla 18° edizione di CIBUS di Parma. Nel cuore dell'area di produzione del ben più famoso prosciutto di Parma, il Crudo di Cuneo si è presentato ed è stato degustato ed apprezzato da giornalisti, operatori del settore, consumatori ed esponenti della politica e delle organizzazioni di categoria. La diciottesima edizione di CIBUS ha coinvolto oltre 3.000 espositori e si conferma la principale vetrina dell'agroalimentare italiano rivolta al mondo. Sull'onda positiva di EXPO 2015 la kermesse parmense è apparsa fin dall'apertura rinnovata e partecipata più che mai.

*“L'area di produzione del Crudo di Cuneo DOP (province di Asti, Cuneo e 54 comuni della provincia di Torino) possiede da sempre gli elementi basilari per produrre un buon prosciutto: maiali di qualità, microclima e sale – ha affermato **Chiara Astesana** Presidente del Consorzio di Tutela e Promozione aprendo la presentazione della denominazione Crudo di Cuneo -Le province di Cuneo e di Asti sono dall'epoca romana terre attraversate dalle vie del sale. Il sale prodotto nelle saline della Costa azzurra veniva trasportato a dorso di mulo attraverso le montagne delle Alpi marittime e Cozie per arrivare fino a*



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

*Torino e Milano. L'area di produzione, fin dai tempi antichi, era ricca di boschi e pascoli dove i maiali avevano abbondanza di cibo e si presentavano belli grassi nella stagione invernale, pronti per essere macellati e trasformati in prelibati salumi. L'area geografica è caratterizzata da un altipiano circondato dalle Alpi a Ovest e Sud e dalle colline del monferrato a Est, quasi a costituire un anfiteatro naturale ventilato dalle brezze marine che dal mar Tirreno salgono verso l'entroterra e rendono il clima asciutto e non particolarmente caldo d'estate. Queste condizioni hanno consentito, da secoli, di produrre e stagionare prosciutti e salami di ottima qualità."*

*" Negli ultimi anni abbiamo posto particolare attenzione all'aspetto nutrizionale del prosciutto, in particolare per quanto riguarda la percentuale di sale – ha precisato Giovanni Battista Testa segretario del Consorzio di Tutela - 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. Inoltre, gradualmente si è ridotta la quantità di sale utilizzato per la salatura, tant'è che il contenuto di sale è sceso ormai sotto il 5%. Si può dire che il Crudo di Cuneo sia tra i prosciutti più dolci al mondo. Altra peculiarità del Crudo di Cuneo è che, a differenza di molti altri prosciutti, esso viene stagionato con esclusivo uso di sale e senza l'aggiunta di alcun conservante o antiossidante. Ora i consumatori trovano il prosciutto Crudo di Cuneo DOP in circa 250 salumerie, macellerie e ristoranti locate in Piemonte e in Liguria".*

Il prosciutto Crudo di Cuneo DOP è, al momento, venduto esclusivamente nella distribuzione tradizionale (normal trade) e servito nei ristoranti. Dopo l'effetto CIBUS il numero dei negozi crescerà e, presto, il prosciutto sarà commercializzato anche a Milano! Chi volesse individuare i punti di vendita 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".





## **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

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