



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

GOLOSARIA 2016: PRESENTATO IL PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO DOP SUL CARRELLO RISTORANTE

Nell'ambito della presentazione della nuova edizione del GATTIMASSOBRIO sul palco è salito il prototipo del carrello con il prosciutto Crudo di Cuneo. Il carrello consente il servizio di affettamento al coltello del prosciutto in sala ristorante.

Cuneo , 8 Novembre 2016

E' calato ieri sera il sipario su Golosaria 2016, undicesima edizione della kermesse che si tiene ogni anno a Milano. Le prime stime sono di oltre venti mila visitatori e di oltre 300 espositori. La manifestazione, rivolta agli amatori del buon mangiare e del buon bere, aveva come titolo: Dal cibo, le civiltà". Un tema molto stimolante che abbraccia diverse discipline quali: l'antropologia, la storia e le tradizioni del cibo, le civiltà e la salute. Nella storia dell'uomo il cibo ha sempre caratterizzato le civiltà e anche oggi sarebbe un errore vivere senza sapere cosa mangiamo.

Il Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo DOP era presente alla manifestazione ed ha fatto degustare il prosciutto a migliaia di consumatori dell'area milanese e non solo.

Di particolare interesse la presentazione del nuovo prototipo di carrello per il servizio al coltello nei ristoranti. Nell'Agorà di Golosaria, nell'ambito della presentazione della nuova edizione del GATTIMASSOBRIO – Guida della ristorazione italiana di qualità, e della consegna dei riconoscimenti di merito ai migliori ristoranti d'Italia, davanti a oltre trecento ristoratori, è stato portato il prototipo di carrello per il servizio al coltello in sala ristorante. Il carrello, creazione di un artigiano dell'albese



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

e realizzato con legno di castagno delle valli cuneesi, sarà in dotazione ai ristoratori che vorranno servire in sala il prosciutto Crudo di Cuneo affettato al coltello.

*“La creazione di questo carrello – ha affermato **Chiara Astesana**, Presidente del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo – ha l’obiettivo di promuovere il consumo del prosciutto Crudo di Cuneo nei ristoranti, servito con taglio al coltello. Il taglio al coltello consente infatti di assaporare in modo pieno i gusti e i sapori del prosciutto, meglio di quanto è possibile farlo con il taglio con affettatrice. Il carrello, costruito in legno massiccio, conferisce un valore aggiunto al prodotto, anche dal punto di vista estetico.”*

Il conduttore, **Paolo Massobrio**, ha voluto sapere qualcosa in più del sistema di etichettatura elettronica del Crudo di Cuneo, primo prosciutto in Italia ad aver adottato un sistema di etichettatura così moderno e così completo.

*“Ogni singolo prosciutto stagionato nel nostro prosciuttificio – ha spiegato **Luigi Allasia** a.d. della Carni Dock di Lagnasco - è identificato con una carta d’identità sulla quale è fissato il QR Code che contiene tutti i dati della storia del prosciutto. Il QR Code, esposto nel punto vendita, può essere letto dal consumatore con un semplice click dello smartphone o dell’iphone o del tablet. Esso contiene le seguenti principali informazioni: l’allevamento dove è nato e dove è stato allevato il suino, cosa ha mangiato, dove è stato macellato e dove e quanto sono state stagionate le cosce. Il simbolo di riconoscimento del prosciutto è il marchio a forma di cuneo apposto a fuoco sul prosciutto”.*

Il prosciutto Crudo di Cuneo DOP è distribuito esclusivamente nella distribuzione tradizionale (normal trade) 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/dovetrovarlo ;

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:

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

e.mail: info@prosciuttocrudodicuneo.it;

