



CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Corso A. Dante n.  c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo -
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 INVITO

Il prosciutto Crudo di Cuneo Dop porta al Salone del Gusto di Torino i segreti della sua etichettatura elettronica

*Dal 20 al 24 settembre, nello stand allestito presso il padiglione 2 del
Piemonte, degustazioni in collaborazione con la Molini Bongiovanni spa di
Cambiano*

Cuneo, 12.09.2018 – Il prosciutto Crudo di Cuneo Dop sarà presente dal 20 al 24 settembre all'edizione 2018 del Salone del Gusto di Torino presso il Lingotto Fiere, all'interno del padiglione 2 (cod. 2C-059) riservato alla regione Piemonte. Lo stand del Consorzio, allestito con la collaborazione della Carni Dock di Lagnasco, unico produttore del prosciutto Crudo di Cuneo, sarà aperto per tutta la durata del Salone (dal giovedì alla domenica dalle 10 alle 22,30, il lunedì dalle 10 alle 19). Il prosciutto verrà servito in abbinamento al pane prodotto dalla Molini Bongiovanni spa di Cambiano (To), che produce farine di grano tenero di alta qualità, in una sorta di gemellaggio alimentare. Nello stand saranno illustrati ai visitatori i vantaggi dell'etichettatura elettronica del prodotto; il prosciutto Crudo di Cuneo è infatti l'unico prosciutto a denominazione di origine protetta a potersi fregiare di un'etichettatura così completa, moderna e facile da leggere per il consumatore.

*"Il Salone del Gusto rappresenta la principale manifestazione nel settore food in Regione Piemonte e per il Consorzio di tutela e promozione del Crudo di Cuneo è un appuntamento irrinunciabile – afferma **Chiara Astesana**, presidente del Consorzio -. Condividiamo il tema conduttore del Salone del Gusto 2018 **Food for change** – *Cibo per il cambiamento, ognuno di noi, ogni giorno, sulla nostra tavola, per il futuro della terra. Torino rappresenta per il prosciutto Crudo di Cuneo, unico salume piemontese a potersi fregiare del riconoscimento Dop, la principale area di mercato del prosciutto stesso con oltre 120 punti vendita (salumerie e**





CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Corso A. Dante n.                  c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo -
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
*macellerie) e circa 30 ristoranti che servono il nostro prodotto. Quest'anno,
in particolare, celebreremo il gemellaggio con la Molini Bongiovanni, che*

*produce farine speciali per fare del buon pane e delle ottime focacce. Non c'è infatti
modo migliore per gustare il prosciutto Crudo di Cuneo se non in mezzo a due
buone fette di pane o con una focaccia".*

Nel corso della manifestazione sarà presentato ai visitatori il sistema di
etichettatura elettronica che consente di conoscere, di ogni singolo
prosciutto, ogni dettaglio e informazione sulla sua storia produttiva.

*"Ogni singolo prosciutto – aggiunge **Chiara Astesana** - è infatti dotato di
un QR code che contiene tutte le informazioni sul percorso produttivo: dove
è nato e dove è stato allevato il maiale, cosa ha mangiato, dove è stato
trasformato, dove sono state salate le cosce e dove e per quanto tempo
sono state stagionate. Il QR code può essere letto in salumeria da ogni
smartphone o tablet. Chi non avesse facilità d'uso della moderna tecnologia
troverà tutte le informazioni sulla carta d'identità/etichetta che accompagna
ogni singolo prosciutto".*

