



Successo per la due giorni di degustazione del Crudo di Cuneo DOP nel negozio Biraghi di Torino, nel pieno rispetto delle norme anti-COVID

Cittadini di Torino, turisti e curiosi hanno potuto portare a casa il prosciutto nella comoda vaschetta

03) 08.06.2021 – Diverse centinaia di visite, nel pieno rispetto delle norme anti-Covid, e la conferma di come il prodotto sia ormai conosciuto e apprezzato, confermandosi come uno dei must dell'agroalimentare d'eccellenza dell'intera regione. Sabato 5 e domenica 6 giugno il Crudo di Cuneo Dop è stato protagonista del negozio Biraghi di piazza San Carlo a Torino di una due giorni di degustazione guidata alla presenza di abili cortadores. Oltre alla possibilità di degustare la celebre Dop della Granda, sono state fornite informazioni relative all'area di produzione, alle caratteristiche, con preziosi consigli sugli utilizzi in cucina. L'iniziativa è una delle tante attività di promozione e valorizzazione del prodotto organizzate dal Consorzio di tutela e promozione del Crudo di Cuneo. Tutte le attività tengono conto della limitata disponibilità di prodotto e si concentrano nelle aree del Paese dove il consumatore lo può trovare, come in tanti negozi e ristoranti presenti nell'area di Torino e dintorni. Per trovare il negozio o il ristorante dove è possibile acquistare o consumare il prosciutto Crudo di Cuneo basta visitare il sito web www.prosciuttocrudodicuneo.it cliccando sulla sezione "dove trovarlo" e digitando il comune di residenza.

"Dopo oltre sette mesi di blocco delle attività a causa delle norme anti-Covid, sono riprese nell'ultimo fine settimana le degustazioni promozionali del prosciutto Crudo di Cuneo DOP – afferma Chiara Astesana, presidente del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo DOP –. E da dove potevano ripartire le nostre iniziative se non dal cuore di Torino? Il negozio Biraghi di piazza San Carlo è un vero emporio delle eccellenze enogastronomiche del Piemonte e tra queste si annovera anche il prosciutto Crudo di Cuneo DOP. A fianco del banco degustazione, con affettamento a mano, il prosciutto era in vendita nella comoda e utile vaschetta in atm (atmosfera controllata). Cittadini di Torino, turisti e curiosi hanno potuto portare a casa il prosciutto, nella comoda vaschetta che, tenuta in frigo, mantiene inalterata la qualità e la fragranza del prosciutto, anche per settimane".

Il Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo ha ottenuto il riconoscimento di Denominazione di Origine Protetta (DOP) per il prodotto nel dicembre 2009 e da allora ha sempre lavorato con l'obiettivo di valorizzare l'elevato numero di suini allevati nell'area di produzione, compresa tra la provincia di Cuneo, la provincia di Asti e 54 comuni della provincia di Torino. In queste zone avvengono tutte le fasi del ciclo produttivo, dalla nascita all'allevamento dei suini, dalla macellazione alla trasformazione, passando per la stagionatura e la marchiatura. Inoltre, ogni singolo prosciutto è altamente tracciato perché accompagnato da una carta di identità con un QR Code che raccoglie tutte le informazioni sul prodotto, ad esempio: come è stato allevato il maiale, cosa ha mangiato e dove è stato macellato.

Ufficio Stampa Biraghi S.p.A.

Spin-To – Move on together. Spin-To the future

Alessandro Bertin / Gabriella Bruzzone

Cell: +39 338 8291494 / +39 333 9049439

Mail: bertin@spin-to.it / bruzzone@spin-to.it

Ufficio stampa Consorzio di tutela e promozione del Crudo di Cuneo

Autorivari studio associato

Corso IV Novembre, 8 12100 – Cuneo

Tel. +39 0171 601962

Mail: staff@autorivari.com – www.autorivari.com



A PROPOSITO DI BIRAGHI

***Biraghi Spa**, fondata nel 1934, sostiene da sempre la filiera di produzione italiana: raccoglie e lavora circa 470.000 litri di latte al giorno, per un totale di 170 milioni di litri l'anno. Negli stabilimenti di Cavallermaggiore avvengono tutti i processi di raccolta e lavorazione del latte, producendo formaggi e prodotti lattiero caseari senza conservanti: circa 320.000 forme di Gran Biraghi l'anno e circa 200.000 forme di Gorgonzola DOP, oltre a Ricotta e Burro.*

A PROPOSITO DEL CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

*Il **Consorzio di tutela e promozione del Crudo di Cuneo** è stato costituito nel 1998 da un gruppo di imprenditori cuneesi. È nato con il compito di predisporre il disciplinare e portare a riconoscimento il Prosciutto Crudo di Cuneo che ha ottenuto la Dop nel 2009. Svolge le funzioni istituzionali dei Consorzi di tutela, gestendo il disciplinare di produzione, tutelando la denominazione, vigilando sul rispetto delle normative, favorendo la promozione del prodotto.*

Ufficio Stampa Biraghi S.p.A.

Spin-To – Move on together. Spin-To the future

Alessandro Bertin / Gabriella Bruzzone

Cell: +39 338 8291494 / +39 333 9049439

Mail: bertin@spin-to.it / bruzzone@spin-to.it

Ufficio stampa Consorzio di tutela e promozione del Crudo di Cuneo

Autorivari studio associato

Corso IV Novembre, 8 12100 – Cuneo

Tel. +39 0171 601962

Mail: staff@autorivari.com – www.autorivari.com