



la **tua** rassegna stampa quotidiana

[Parlano di noi - Cuneo Dice - 24/05/2018](#)

A Lagnasco un workshop alla scoperta dei segreti del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop

Pg. 6

[Parlano di noi - Terra Oggi - 24/05/2018](#)

Porte aperte del Prosciutto Crudo di Cuneo, con degustazione guidata, lunedì 4 giugno a Lagnasco

Pg. 8

[Parlano di noi - dicuneo.it - 25/05/2018](#)

A Lagnasco un workshop alla scoperta dei segreti del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop

Pg. 9

[Parlano di noi - Cuneo Cronaca - 25/05/2018](#)

LAGNASCO/ Porte aperte al prosciuttificio per scoprire i segreti del Crudo di Cuneo

Pg. 10

[Parlano di noi - Gazzettadalba.it - 28/05/2018](#)

A Lagnasco alla scoperta dei segreti del Prosciutto crudo di Cuneo dop

Pg. 11

[Parlano di noi - Saluzzo Oggi - 29/05/2018](#)

Prosciutto Crudo di Cuneo Dop, alla scoperta del gusto

Pg. 12

[Parlano di noi - La Fedeltà - 30/05/2018](#)

Alla scoperta dei segreti del Prosciutto Crudo di Cuneo

Pg. 13

[Parlano di noi - Il Saviglianese - 30/05/2018](#)

Alla scoperta dei segreti del prosciutto

Pg. 14

[Parlano di noi - Unione monregalese - 30/05/2018](#)

A Lagnasco un workshop alla scoperta dei segreti del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop

Pg. 15

[Parlano di noi - notiziepiemonte.it - 31/05/2018](#)

Lagnasco. Workshop sul Crudo di Cuneo

Pg. 16

Parlano di noi - www.corrieresavigliano.it/ - 31/05/2018 Porte aperte del Prosciutto Crudo di Cuneo dop	Pg. 17
Parlano di noi - La Bisalta - 31/05/2018 Workshop alla scoperta dei segreti del Prosciutto Crudo di Cuneo dop	Pg. 18
Parlano di noi - Il Corriere di Saluzzo - 31/05/2018 Crudo di Cuneo Dop	Pg. 19
Parlano di noi - Idea - 31/05/2018 Le porte aperte del prosciutto Cuneo Dop	Pg. 20
Parlano di noi - La Guida - 31/05/2018 Crudo di Cuneo da scoprire	Pg. 21
Parlano di noi - www.corrieredisaluzzo.it - 01/06/2018 Crudo di Cuneo Dop... workshop a Lagnasco	Pg. 22
Parlano di noi - enocibario.it - 03/06/2018 CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO	Pg. 23
Parlano di noi - Cuneo Cronaca - 03/06/2018 Porte aperte a Lagnasco per scoprire bontà e segreti del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop	Pg. 24
Parlano di noi - Langhe Roero Monferrato - 03/06/2018 A Lagnasco un workshop alla scoperta dei segreti del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop	Pg. 25
Parlano di noi - Targato CN - 03/06/2018 A Lagnasco un workshop alla scoperta dei segreti del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop	Pg. 26

Parlano di noi - La Stampa Cuneo - 03/06/2018 Visita in azienda e convegno sul prosciutto crudo Dop	Pg. 27
Parlano di noi - Planetravelmagazine.com - 05/06/2018 A Lagnasco un workshop alla scoperta dei segreti del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop	Pg. 28
Parlano di noi - La Stampa.it - 06/06/2018 "Porte aperte del prosciutto crudo di Cuneo Dop"	Pg. 29
Parlano di noi - Cuneo Cronaca - 06/06/2018 Crudo di Cuneo: tutti i segreti della lavorazione svelati ai curiosi nel prosciuttificio a Verzuolo	Pg. 30
Parlano di noi - Cuneo Dice - 06/06/2018 Il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop presentato alle autorità e agli operatori di mercato	Pg. 31
Parlano di noi - Idea Web Tv - 06/06/2018 Il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop presentato alle autorità e agli operatori di mercato	Pg. 33
Parlano di noi - dicuneo.it - 06/06/2018 Il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop presentato alle autorità e agli operatori di mercato	Pg. 35
Parlano di noi - Terra Oggi - 07/06/2018 Il Gran Galà del Prosciutto Crudo di Cuneo, con trecento ospiti al castello di Lagnasco	Pg. 36
Parlano di noi - La Bisalta - 07/06/2018 Prosciutto Crudo Cuneo Dop presentato ad autorità ed operatori di mercato	Pg. 37
Parlano di noi - enocibario.it - 08/06/2018 IL PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO DOP PRESENTATO ALLE AUTORITÀ' E AGLI OPERATORI DI MERCATO	Pg. 38

Parlano di noi - Il Braidese - 08/06/2018 Prosciutto Curdo Cuneo Dop presentato ad autorità ed operatori di mercato	Pg. 40
Parlano di noi - Il Giornale del Piemonte - 09/06/2018 Presentato il Prosciutto Crudo Cuneo Dop	Pg. 41
Parlano di noi - Saluzzo Oggi - 12/06/2018 Il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop, artigianale e di alta qualità	Pg. 42
Parlano di noi - La Piazza grande - 12/06/2018 Prosciutto Crudo Cuneo Dop presentato ad autorità ed operatori di mercato	Pg. 43
Parlano di noi - Cuneo 7 - 12/06/2018 Il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop, artigianale e di alta qualità	Pg. 44
Parlano di noi - Bra Oggi - 12/06/2018 Il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop, artigianale e di alta qualità	Pg. 45
Parlano di noi - Saluzzo Oggi - 13/06/2018 Presentato il Prosciutto Crudo Dop di Cuneo	Pg. 46
Parlano di noi - Il Corriere di Savigliano - 13/06/2018 Alla scoperta del Crudo di Cuneo	Pg. 47
Parlano di noi - La Gazzetta di Saluzzo - 13/06/2018 Crudo di Cuneo in vetrina	Pg. 48
Parlano di noi - Targato CN - 14/06/2018 Inaugurazione del progetto "IMPACT" di Alba Accademia Alberghiera	Pg. 49

Parlano di noi - Idea - 14/06/2018 Crudo Dop presentato al castello di Lagnasco	Pg. 50
Parlano di noi - Il Corriere di Saluzzo - 14/06/2018 Porte aperte del Prosciutto Crudo di Cuneo	Pg. 51
Parlano di noi - Rivista di SuiniColtura - 18/06/2018 Giornata porte aperte per il Crudo di Cuneo dop	Pg. 52
Parlano di noi - L'Agricoltore cuneese - 18/06/2018 Un'eccellenza tutta cuneese	Pg. 55

A Lagnasco un workshop alla scoperta dei segreti del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop

Lunedì 4 giugno, dalle ore 18, porte aperte al prosciuttificio Carni Dock a cui seguirà un momento di approfondimento ed una degustazione guidata presso il Castello

Lunedì 4 giugno, a partire dalle ore 18, il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop sarà protagonista del workshop "Porte aperte del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop" che ha l'obiettivo di farne conoscere ed apprezzare le innumerevoli qualità. Il prosciuttificio Carni Dock di Lagnasco (strada Manta 5/a) aprirà le sue porte per svelare i segreti del prelibato salume cuneese, poi, tutti al Castello per un momento di approfondimento sul prodotto, cui seguirà una degustazione guidata del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop e di altre prelibatezze del territorio.

"La tradizione della lavorazione e della conservazione delle carni suine nell'area cuneese risale a parecchi secoli fa – dichiara Chiara Astesana, presidente del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo – Già i romani, insediati nei primi secoli d.C. in provincia presso le città di Pollenzo, Alba, Benevagienna, erano noti per aver sviluppato l'attività dell'allevamento di maiali e per la conoscenza delle tecniche per la conservazione delle loro carni con l'uso del sale. Anche perchè giova ricordare che il sale, elemento fondamentale per la conservazione delle carni, non è mai mancato nell'area cuneese in quanto terra attraversata da numerose "vie del sale", utilizzate per trasportare la pregiata merce dalle saline della Costa Azzurra verso le città di Torino e Milano".

"Oggi il Prosciutto Crudo di Cuneo – prosegue la presidente Astesana – può essere prodotto in provincia di Cuneo, in quella di Asti ed in 54 comuni della zona Sud della provincia di Torino, un'area all'interno della quale sussiste un microclima ottimale per la stagionatura dei salumi. La salagione viene eseguita a mano, allo scopo di dosare in modo razionale il sale ed utilizzarne dunque il meno possibile".

Il programma dell'evento prevede l'arrivo degli invitati e la loro registrazione alle ore 18. A seguire, inizierà la visita del reparto salumeria 'Grandock' della Carni Dock con dimostrazione delle lavorazioni di salatura delle cosce e di sugnatura e spillatura dei prosciutti.

Alle 19.30 avverrà il trasferimento presso il Castello di Lagnasco dove andrà in scena "Ti presento il Crudo di Cuneo Dop": dopo il saluto delle autorità, si parlerà de "Il legame con il territorio, valore che sta alla base della registrazione della denominazione Crudo di Cuneo" e de "La strategia di marketing del prosciutto Crudo di Cuneo Dop" con interventi di rappresentanti del Consorzio e dell'azienda Carni Dock.

"Il workshop – aggiunge Giovanni Battista Testa, segretario del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo – è parte integrante del progetto di promozione che il Consorzio del Prosciutto Crudo di Cuneo sta portando avanti con i Consorzi di Tutela dei formaggi Bra Dop e Raschera Dop. L'evento fa seguito infatti all'incontro tra i formaggi Bra e Raschera che si svolse a Scarnafigi lo scorso 24 marzo".

Infine, dopo tanta teoria, un po' di pratica per la gioia dei palati dei presenti, che avranno la possibilità di effettuare una degustazione guidata del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop, dei formaggi Bra e Raschera Dop insieme ad altre specialità del territorio. Per maggiori informazioni è possibile telefonare al numero 335/5694937 o scrivere un'email a info@prosciuttocrudodicuneo.it.

C.S.

Le date dell'evento:

- 04/06/2018

Lagnasco, ore 18

[Vai all'articolo originale](#)

Porte aperte del Prosciutto Crudo di Cuneo, con degustazione guidata, lunedì 4 giugno a Lagnasco

Lunedì 4 giugno, a partire dalle ore 18, il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop sarà protagonista del workshop "Porte aperte del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop" che ha l'obiettivo di farne conoscere ed apprezzare le innumerevoli qualità. Il prosciuttificio Carni Dock di Lagnasco (strada Manta 5/a) aprirà le sue porte per svelare i segreti del prelibato salume cuneese, poi, tutti al Castello per un momento di approfondimento sul prodotto, cui seguirà una degustazione guidata del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop e di altre prelibatezze del territorio.

"La tradizione della lavorazione e della conservazione delle carni suine nell'area cuneese risale a parecchi secoli fa – dichiara Chiara Astesana, presidente del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo – Già i romani, insediati nei primi secoli d.C. in provincia presso le città di Pollenzo, Alba, Benevagienna, erano noti per aver sviluppato l'attività dell'allevamento di maiali e per la conoscenza delle tecniche per la conservazione delle loro carni con l'uso del sale. Anche perchè giova ricordare che il sale, elemento fondamentale per la conservazione delle carni, non è mai mancato nell'area cuneese in quanto terra attraversata da numerose "vie del sale", utilizzate per trasportare la pregiata merce dalle saline della Costa Azzurra verso le città di Torino e Milano".

"Oggi il Prosciutto Crudo di Cuneo – prosegue la presidente Astesana – può essere prodotto in provincia di Cuneo, in quella di Asti ed in 54 comuni della zona Sud della provincia di Torino, un'area all'interno della quale sussiste un microclima ottimale per la stagionatura dei salumi. La salagione viene eseguita a mano, allo scopo di dosare in modo razionale il sale ed utilizzarne dunque il meno possibile".

Il programma dell'evento prevede l'arrivo degli invitati e la loro registrazione alle ore 18. A seguire, inizierà la visita del reparto salumeria 'Grandock' della Carni Dock con dimostrazione delle lavorazioni di salatura delle cosce e di sugnatura e spillatura dei prosciutti.

Alle 19.30 avverrà il trasferimento presso il Castello di Lagnasco dove andrà in scena "Ti presento il Crudo di Cuneo Dop": dopo il saluto delle autorità, si parlerà de "Il legame con il territorio, valore che sta alla base della registrazione della denominazione Crudo di Cuneo" e de "La strategia di marketing del prosciutto Crudo di Cuneo Dop" con interventi di rappresentanti del Consorzio e dell'azienda Carni Dock.

"Il workshop – aggiunge Giovanni Battista Testa, segretario del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo – è parte integrante del progetto di promozione che il Consorzio del Prosciutto Crudo di Cuneo sta portando avanti con i Consorzi di Tutela dei formaggi Bra Dop e Raschera Dop. L'evento fa seguito infatti all'incontro tra i formaggi Bra e Raschera che si svolse a Scarnafigi lo scorso 24 marzo".

Infine, dopo tanta teoria, un po' di pratica per la gioia dei palati dei presenti, che avranno la possibilità di effettuare una degustazione guidata del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop, dei formaggi Bra e Raschera Dop insieme ad altre specialità del territorio. Per maggiori informazioni è possibile telefonare al numero 335/5694937 o scrivere un'email a info@prosciuttocrudodicuneo.it

[Vai all'articolo originale](#)

A Lagnasco un workshop alla scoperta dei segreti del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop

Lunedì 4 giugno, a partire dalle ore 18, il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop sarà protagonista del workshop “Porte aperte del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop” che ha l’obiettivo di farne conoscere ed apprezzare le innumerevoli qualità. Il prosciuttificio Carni Dock di Lagnasco (strada Manta 5/a) aprirà le sue porte per svelare i segreti del prelibato salume cuneese, poi, tutti al Castello per un momento di approfondimento sul prodotto, cui seguirà una degustazione guidata del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop e di altre prelibatezze del territorio.

“La tradizione della lavorazione e della conservazione delle carni suine nell’area cuneese risale a parecchi secoli fa – dichiara Chiara Astesana, presidente del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo – Già i romani, insediati nei primi secoli d.C. in provincia presso le città di Pollenzo, Alba, Benevagienna, erano noti per aver sviluppato l’attività dell’allevamento di maiali e per la conoscenza delle tecniche per la conservazione delle loro carni con l’uso del sale. Anche perchè giova ricordare che il sale, elemento fondamentale per la conservazione delle carni, non è mai mancato nell’area cuneese in quanto terra attraversata da numerose “vie del sale”, utilizzate per trasportare la pregiata merce dalle saline della Costa Azzurra verso le città di Torino e Milano”.

“Oggi il Prosciutto Crudo di Cuneo – prosegue la presidente Astesana – può essere prodotto in provincia di Cuneo, in quella di Asti ed in 54 comuni della zona Sud della provincia di Torino, un’area all’interno della quale sussiste un microclima ottimale per la stagionatura dei salumi. La salagione viene eseguita a mano, allo scopo di dosare in modo razionale il sale ed utilizzarne dunque il meno possibile”.

Il programma dell’evento prevede l’arrivo degli invitati e la loro registrazione alle ore 18. A seguire, inizierà la visita del reparto salumeria ‘Grandock’ della Carni Dock con dimostrazione delle lavorazioni di salatura delle cosce e di sugnatura e spillatura dei prosciutti.

Alle 19.30 avverrà il trasferimento presso il Castello di Lagnasco dove andrà in scena “Ti presento il Crudo di Cuneo Dop”: dopo il saluto delle autorità, si parlerà de “Il legame con il territorio, valore che sta alla base della registrazione della denominazione Crudo di Cuneo” e de “La strategia di marketing del prosciutto Crudo di Cuneo Dop” con interventi di rappresentanti del Consorzio e dell’azienda Carni Dock.

“Il workshop – aggiunge Giovanni Battista Testa, segretario del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo – è parte integrante del progetto di promozione che il Consorzio del Prosciutto Crudo di Cuneo sta portando avanti con i Consorzi di Tutela dei formaggi Bra Dop e Raschera Dop. L’evento fa seguito infatti all’incontro tra i formaggi Bra e Raschera che si svolse a Scarnafigi lo scorso 24 marzo”.

Infine, dopo tanta teoria, un po’ di pratica per la gioia dei palati dei presenti, che avranno la possibilità di effettuare una degustazione guidata del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop, dei formaggi Bra e Raschera Dop insieme ad altre specialità del territorio. Per maggiori informazioni è possibile telefonare al numero 335/5694937 o scrivere un’email a info@prosciuttocrudodicuneo.it

[Vai all'articolo originale](#)

LAGNASCO/ Porte aperte al prosciuttificio per scoprire i segreti del Crudo di Cuneo

Lunedì 4 giugno, a partire dalle 18, il Prosciutto Crudo di Cuneo dop sarà protagonista del workshop "Porte aperte del Prosciutto Crudo di Cuneo dop": l'obiettivo è di far conoscere ed apprezzare le sue innumerevoli qualità. Il prosciuttificio Carni Dock di Lagnasco (strada Manta 5/a) aprirà le sue porte per svelare i segreti del prelibato salume cuneese, poi, tutti al castello per un momento di approfondimento sul prodotto, cui seguirà una degustazione guidata del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop e di altre prelibatezze del territorio.

"La tradizione della lavorazione e della conservazione delle carni suine nell'area cuneese risale a parecchi secoli fa – dichiara Chiara Astesana, presidente del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo – Già i romani, insediati nei primi secoli dopo Cristo in provincia presso le città di Pollenzo, Alba e Benevagienna erano noti per aver sviluppato l'attività dell'allevamento di maiali e per la conoscenza delle tecniche per la conservazione delle loro carni con l'uso del sale. Anche perchè giova ricordare che il sale, elemento fondamentale per la conservazione delle carni, non è mai mancato nell'area cuneese in quanto terra attraversata da numerose "vie del sale", utilizzate per trasportare la pregiata merce dalle saline della Costa Azzurra verso le città di Torino e Milano".

"Oggi il Prosciutto Crudo di Cuneo – prosegue la presidente Astesana – può essere prodotto in provincia di Cuneo, in quella di Asti ed in 54 comuni della zona Sud della provincia di Torino, un'area all'interno della quale sussiste un microclima ottimale per la stagionatura dei salumi. La salagione viene eseguita a mano, allo scopo di dosare in modo razionale il sale ed utilizzarne dunque il meno possibile".

Il programma dell'evento prevede l'arrivo degli invitati e la loro registrazione alle 18. A seguire, inizierà la visita del reparto salumeria 'Grandock' della Carni Dock con dimostrazione delle lavorazioni di salatura delle cosce e di sugnatura e spillatura dei prosciutti.

Alle 19.30 avverrà il trasferimento presso il castello di Lagnasco dove andrà in scena "Ti presento il Crudo di Cuneo Dop": dopo il saluto delle autorità, si parlerà de "Il legame con il territorio, valore che sta alla base della registrazione della denominazione Crudo di Cuneo" e de "La strategia di marketing del prosciutto Crudo di Cuneo Dop" con interventi di rappresentanti del Consorzio e dell'azienda Carni Dock.

"Il workshop – aggiunge Giovanni Battista Testa, segretario del Consorzio di tutela e promozione del Crudo di Cuneo – è parte integrante del progetto di promozione che il Consorzio del Prosciutto Crudo di Cuneo sta portando avanti con i Consorzi di tutela dei formaggi Bra Dop e Raschera dop. L'evento fa seguito infatti all'incontro tra i formaggi Bra e Raschera che si svolse a Scarnafigi lo scorso 24 marzo". Infine, dopo tanta teoria, un po' di pratica per la gioia dei palati dei presenti, che avranno la possibilità di effettuare una degustazione guidata del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop, dei formaggi Bra e Raschera Dop insieme ad altre specialità del territorio.

Per maggiori informazioni è possibile telefonare al numero 335/5694937 o scrivere un'email a info@prosciuttocrudodicuneo.it

[Vai all'articolo originale](#)

A Lagnasco alla scoperta dei segreti del Prosciutto crudo di Cuneo dop

Lunedì 4 giugno, a partire dalle 18, il Prosciutto crudo di Cuneo Dop sarà protagonista del workshop “Porte aperte del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop” che ha l’obiettivo di farne conoscere ed apprezzare le innumerevoli qualità. Il prosciuttificio Carni Dock di Lagnasco (strada Manta 5/a) aprirà le sue porte per svelare i segreti del prelibato salume cuneese. In seguito nel castello si svolgerà un approfondimento sul prodotto, cui seguirà una degustazione guidata del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop e di altre prelibatezze del territorio.

“La tradizione della lavorazione e della conservazione delle carni suine nell’area cuneese risale a parecchi secoli fa – dichiara Chiara Astesana, presidente del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo – Già i romani, insediati nei primi secoli d.C. in provincia presso le città di Pollenzo, Alba, Benevagienna, erano noti per aver sviluppato l’attività dell’allevamento di maiali e per la conoscenza delle tecniche per la conservazione delle loro carni con l’uso del sale. Anche perchè giova ricordare che il sale, elemento fondamentale per la conservazione delle carni, non è mai mancato nell’area cuneese in quanto terra attraversata da numerose “vie del sale”, utilizzate per trasportare la pregiata merce dalle saline della Costa Azzurra verso le città di Torino e Milano”.

Il programma dell’evento prevede l’arrivo degli invitati e la loro registrazione alle ore 18. A seguire, inizierà la visita del reparto salumeria ‘Grandock’ della Carni Dock con dimostrazione delle lavorazioni di salatura delle cosce e di sugnatura e spillatura dei prosciutti.

Alle 19.30 avverrà il trasferimento presso il Castello di Lagnasco dove andrà in scena “Ti presento il Crudo di Cuneo Dop”: dopo il saluto delle autorità, si parlerà de “Il legame con il territorio, valore che sta alla base della registrazione della denominazione Crudo di Cuneo” e de “La strategia di marketing del prosciutto Crudo di Cuneo Dop” con interventi di rappresentanti del Consorzio e dell’azienda Carni Dock.

“Il workshop – aggiunge Giovanni Battista Testa, segretario del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo – è parte integrante del progetto di promozione che il Consorzio del Prosciutto Crudo di Cuneo sta portando avanti con i Consorzi di Tutela dei formaggi Bra Dop e Raschera Dop. L’evento fa seguito infatti all’incontro tra i formaggi Bra e Raschera che si svolse a Scarnafigi lo scorso 24 marzo”.

I presenti avranno la possibilità di effettuare una degustazione guidata del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop, dei formaggi Bra e Raschera Dop insieme ad altre specialità del territorio. Per maggiori informazioni è possibile telefonare al numero 335/5694937 o scrivere un’email a info@prosciuttocrudodicuneo.it

[Vai all'articolo originale](#)

LUNEDÌ 4 giugno appuntamento al prosciuttificio Carni Dock, seguirà approfondimento e degustazione guidata presso il Castello

Prosciutto Crudo di Cuneo Dop: alla scoperta del gusto

LAGNASCO

Lil Prosciutto Crudo di Cuneo Dop sarà il protagonista del workshop “Porte aperte del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop” che si svolgerà lunedì 4 giugno alle 18 tra il prosciuttificio Carni Dock e il Castello di Lagnasco. Un momento dedicato alla conoscenza e all'apprezzamento di questo prodotto dalle innumerevoli qualità. Il prosciuttificio Carni Dock di Lagnasco (strada Manta 5/a) aprirà le sue porte per svelare i segreti del prelibato salume cuneese, poi, tutti al Castello per un momento di approfondimento sul prodotto, cui se-

guirà una degustazione guidata del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop e di altre prelibatezze del territorio. “La tradizione della lavorazione e della conservazione delle carni suine nell’area cuneese risale a parecchi secoli fa – dichiara Chiara Astesana, presidente del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo –. Già i romani, insediati nei primi secoli d.C. in provincia presso le città di Pollenzo, Alba, Benevagienna, erano noti per aver sviluppato l’attività dell’allevamento di maiali e per la conoscenza delle tecniche per la conservazione delle loro carni con l’uso del sale. Anche perchè giova ricordare

che il sale, elemento fondamentale per la conservazione delle carni, non è mai mancato nell’area cuneese in quanto terra attraversata da numerose “vie del sale”, utilizzate per trasportare la pregiata merce dalle saline della Costa Azzurra verso le città di Torino e Milano”. Il programma dell’evento prevede l’arrivo degli invitati e la loro registrazione alle ore 18. A seguire, inizierà la visita del reparto salumeria ‘Grandock’ della Carni Dock con dimostrazione delle lavorazioni di salatura delle cosce e di sugnatura e spillatura dei prosciutti. Alle 19.30, il trasferimento presso il Castello di Lagnasco dove andrà

in scena “Ti presento il Crudo di Cuneo Dop”: dopo il saluto delle autorità, si parlerà de “Il legame con il territorio, valore che sta alla base della registrazione della denominazione Crudo di Cuneo” e de “La strategia di marketing del prosciutto Crudo di Cuneo Dop” con interventi di rappresentanti del Consorzio e dell’azienda Carni Dock. “Il workshop – aggiunge Giovanni Battista Testa, segretario del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo – è parte integrante del progetto di promozione che il Consorzio del Prosciutto Crudo di Cuneo sta portando avanti con i Consorzi di Tutela dei formaggi Bra Dop e Raschera Dop. L’evento fa seguito infatti all’incontro tra i formaggi Bra e Raschera che si svolse a Scarnafigi lo scorso 24 marzo”. Infine, per la gioia dei pa-

lati dei presenti, seguirà una degustazione guidata del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop, dei formaggi Bra e Raschera Dop insieme ad altre specialità del territorio.

LAGNASCO. Lunedì 4 giugno, a partire dalle 18, il prosciutto Crudo di Cuneo dop sarà protagonista di un workshop che ha l'obiettivo di farne conoscere e apprezzare le qualità. Il prosciuttificio Carni Dock di Lagnasco (strada Manta 5/a) aprirà le sue porte per svelare i segreti del salume cuneese, poi tutti al Castello per un momento di approfondimento sul prodotto, cui seguirà una degustazione guidata.

“La tradizione della lavorazione e della conservazione delle carni suine nell'area cuneese risale a parecchi secoli fa - dichiara Chiara Astesana, presidente del Consorzio di tutela e promozione del Crudo di Cuneo - Già i romani, insediati nei primi secoli d. C. in provincia presso le città di Pollenzo.

Alba, Bene Vagienna, erano noti per aver sviluppato l'attività dell'allevamento di maiali e per la conoscenza delle tecniche per la conservazione delle loro carni con l'uso del sale. Anche perché giova ricordare che il sale, elemento fondamentale per la conservazione delle carni, non è mai mancato nell'area cuneese in quanto terra attraversata da numerose «vie del sale», utilizzate per trasportare la pregiata merce dalle saline della Costa Azzurra verso le città di Torino e Milano”.

“Oggi il prosciutto Crudo di Cuneo - prosegue la presidente Astesana - può essere prodotto in provincia di Cuneo, in quella di Asti e in 54 Comuni della zona Sud della provincia di Torino, un'area all'interno della quale sussiste un microclima ottimale per la stagionatura dei salumi. La salagione viene eseguita a mano, allo scopo di dosare in modo razionale il sale ed utilizzarne dunque il meno possibile”.

Lunedì 4 giugno, alle 18, un workshop a Lagnasco Alla scoperta dei segreti del Prosciutto Crudo di Cuneo

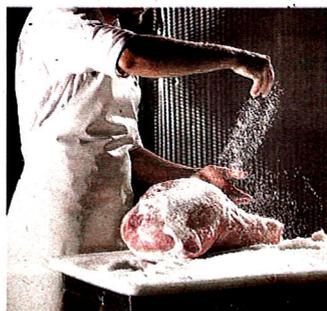
Il programma dell'evento prevede l'arrivo degli invitati e la loro registrazione alle 18. A seguire, inizierà la visita del reparto salumeria 'Grandock' della Carni Dock con dimostrazione delle lavorazioni di salatura delle cosce e di sugnatura e spillatura dei prosciutti.

Alle 19,30 ci sarà il trasferimento presso il Castello di Lagnasco dove andrà in scena “Ti presento il Crudo di Cuneo dop”. Dopo il saluto delle autorità, si parlerà del “Legame con il territorio, valore che sta alla base della registrazione della denominazione Crudo di Cuneo” e della “Strategia di marketing del prosciutto Crudo di Cuneo dop” con interventi di rappresentanti del Consorzio e dell'azienda Carni Dock.

“Il workshop - aggiunge Giovanni Battista Testa, segretario del Consorzio di tutela e promozione del Crudo di Cuneo - è parte integrante del progetto di promozione che il Consorzio del prosciutto Crudo di Cuneo sta portando avanti con i Consorzi di tutela dei formaggi Bra dop e Raschera dop. L'evento fa seguito infatti all'incontro tra i formaggi Bra e Raschera che si svolse a Scarnafigi lo scorso 24 marzo”.

Infine, dopo tanta teoria, un po' di pratica per la gioia dei palati dei presenti, che avranno la possibilità di effettuare una degustazione guidata del prosciutto Crudo di Cuneo dop, dei formaggi Bra e Raschera dop

insieme ad altre specialità del territorio. Per maggiori informazioni è possibile telefonare al numero 335.5694937 o scrivere un'email a info@prosciuttocrudodicuneo.it.



WORKSHOP Porte aperte al prosciuttificio Carni Dock di Lagnasco Alla scoperta dei segreti del prosciutto



La marchiatura del Prosciutto Crudo di Cuneo

Lunedì 4 giugno, a partire dalle ore 18, il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop sarà protagonista del workshop "Porte aperte del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop" che ha l'obiettivo di farne conoscere ed apprezzare le innumerevoli qualità. Il prosciuttificio Carni Dock di Lagnasco (strada Manta n. 5/a) aprirà le sue porte per svelare i segreti del prelibato salume cuneese; poi, tutti al Castello per un momento di approfondimento sul prodotto, cui seguirà una degustazione guidata del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop e di altre prelibatezze del territorio.

«La tradizione della lavorazione e della conservazione delle carni suine nell'area cuneese risale a parecchi secoli fa – dichiara Chiara Astesana, presidente del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo –. Già i romani, insediati nei primi secoli d.C. in provincia, erano noti per aver svi-

luppato l'attività dell'allevamento di maiali e per la conoscenza delle tecniche per la conservazione delle loro carni con l'uso del sale. Anche perché giova ricordare che il sale, elemento fondamentale per la conservazione delle carni, non è mai mancato nell'area cuneese in quanto terra attraversata da numerose "vie del sale", utilizzate per trasportare la pregiata merce dalle saline della Costa Azzurra verso le città di Torino e Milano».

«Oggi il Prosciutto Crudo di Cuneo – prosegue la presidente Astesana – può essere prodotto in provincia di Cuneo, in quella di Asti ed in 54 comuni della zona Sud della provincia di Torino, un'area all'interno della quale sussiste un microclima ottimale per la stagionatura dei salumi. La salagione viene eseguita a mano, allo scopo di dosare in modo razionale il sale ed utilizzarne dunque il meno possibile».

Il programma dell'evento

prevede l'arrivo degli invitati e la loro registrazione alle ore 18. A seguire, inizierà la visita del reparto salumeria 'Grandock' della Carni Dock con dimostrazione delle lavorazioni di salatura delle cosce e di sugnatura e spillatura dei prosciutti. Alle 19.30 avverrà il trasferimento presso il Castello di Lagnasco dove andrà in scena "Ti presento il Crudo di Cuneo Dop": dopo il saluto delle autorità, si parlerà de "Il legame con il territorio, valore che sta alla base della registrazione della denominazione Crudo di Cuneo" e de "La strategia di marketing del prosciutto Crudo di Cuneo Dop" con interventi di rappresentanti del Consorzio e dell'azienda Carni Dock.

«Il workshop – aggiunge Giovanni Battista Testa, segretario del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo – è parte integrante del progetto di promozione che il Consorzio del Prosciutto Crudo di Cuneo sta portando avanti con i Consorzi di Tutela dei formaggi Bra Dop e Raschera Dop».

A seguire la possibilità di effettuare una degustazione guidata del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop, dei formaggi Bra e Raschera Dop insieme ad altre specialità del territorio. Per maggiori informazioni, telefonare al numero 335.5694937 o scrivere un'email a info@prosciutto-crudodicuneo.it.

A Lagnasco un workshop alla scoperta dei segreti del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop

Lunedì 4 giugno, dalle ore 18, porte aperte al prosciuttificio Carni Dock a cui seguirà un momento di approfondimento ed una degustazione guidata presso il Castello

Lunedì 4 giugno, a partire dalle ore 18, il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop sarà protagonista del workshop "Porte aperte del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop" che ha l'obiettivo di farne conoscere ed apprezzare le innumerevoli qualità. Il prosciuttificio Carni Dock di Lagnasco (strada Manta 5/a) aprirà le sue porte per svelare i segreti del prelibato salume cuneese, poi, tutti al Castello per un momento di approfondimento sul prodotto, cui seguirà una degustazione guidata del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop e di altre prelibatezze del territorio.

"La tradizione della lavorazione e della conservazione delle carni suine nell'area cuneese risale a parecchi secoli fa – dichiara Chiara Astesana, presidente del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo - Già i romani, insediati nei primi secoli d.C. in provincia presso le città di Pollenzo, Alba, Benevagienna, erano noti per aver sviluppato l'attività dell'allevamento di maiali e per la conoscenza delle tecniche per la conservazione delle loro carni con l'uso del sale. Anche perchè giova ricordare che il sale, elemento fondamentale per la conservazione delle carni, non è mai mancato nell'area cuneese in quanto terra attraversata da numerose "vie del sale", utilizzate per trasportare la pregiata merce dalle saline della Costa Azzurra verso le città di Torino e Milano".

"Oggi il Prosciutto Crudo di Cuneo – prosegue la presidente Astesana – può essere prodotto in provincia di Cuneo, in quella di Asti ed in 54 comuni della zona Sud della provincia di Torino, un'area all'interno della quale sussiste un microclima ottimale per la stagionatura dei salumi. La salagione viene eseguita a mano, allo scopo di dosare in modo razionale il sale ed utilizzarne dunque il meno possibile".

Il programma dell'evento prevede l'arrivo degli invitati e la loro registrazione alle ore 18. A seguire, inizierà la visita del reparto salumeria 'Grandock' della Carni Dock con dimostrazione delle lavorazioni di salatura delle cosce e di sugnatura e spillatura dei prosciutti. Alle 19.30 avverrà il trasferimento presso il Castello di Lagnasco dove andrà in scena "Ti presento il Crudo di Cuneo Dop": dopo il saluto delle autorità, si parlerà de "Il legame con il territorio, valore che sta alla base della registrazione della denominazione Crudo di Cuneo" e de "La strategia di marketing del prosciutto Crudo di Cuneo Dop" con interventi di rappresentanti del Consorzio e dell'azienda Carni Dock.

"Il workshop – aggiunge Giovanni Battista Testa, segretario del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo - è parte integrante del progetto di promozione che il Consorzio del Prosciutto Crudo di Cuneo sta portando avanti con i Consorzi di Tutela dei formaggi Bra Dop e Raschera Dop. L'evento fa seguito infatti all'incontro tra i formaggi Bra e Raschera che si svolse a Scarnafigi lo scorso 24 marzo". Infine, dopo tanta teoria, un po' di pratica per la gioia dei palati dei presenti, che avranno la possibilità di effettuare una degustazione guidata del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop, dei formaggi Bra e Raschera Dop insieme ad altre specialità del territorio. Per maggiori informazioni è possibile telefonare al numero 335/5694937 o scrivere un'email a info@prosciuttocrudodicuneo.it

[Vai all'articolo originale](#)

Lagnasco. Workshop sul Crudo di Cuneo

Lunedì 4 giugno, dalle ore 18, porte aperte al prosciuttificio Carni Dock a cui seguirà un momento di approfondimento ed una degustazione guidata presso il Castello di Lagnasco.

La tradizione del Piemonte al servizio dei consumatori. Lunedì 4 giugno, a partire dalle ore 18, il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop, sarà protagonista del workshop "Porte aperte del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop" che ha l'obiettivo di farne conoscere ed apprezzare le innumerevoli qualità.

Il prosciuttificio Carni Dock di Lagnasco (strada Manta 5/a), aprirà le sue porte per svelare i segreti del prelibato salume cuneese, poi, tutti al Castello per un momento di approfondimento sul prodotto, cui seguirà una degustazione guidata del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop e di altre prelibatezze del territorio.

Il programma dell'evento, prevede l'arrivo degli invitati e la loro registrazione alle ore 18. A seguire, inizierà la visita del reparto salumeria 'Grandock' della Carni Dock con dimostrazione delle lavorazioni di salatura delle cosce e di sugnatura e spillatura dei prosciutti. Alle ore 19.30, avverrà il trasferimento presso il Castello di Lagnasco dove andrà in scena "Ti presento il Crudo di Cuneo Dop". Dopo il saluto delle autorità, si parlerà de "Il legame con il territorio, valore che sta alla base della registrazione della denominazione Crudo di Cuneo" e de "La strategia di marketing del prosciutto Crudo di Cuneo Dop", con interventi di rappresentanti del Consorzio e dell'azienda Carni Dock.

Sottolinea Chiara Astesana, Presidente del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo: "La tradizione della lavorazione e della conservazione delle carni suine nell'area cuneese risale a parecchi secoli fa. Già i romani, insediati nei primi secoli D.C. in provincia presso le città di Pollenzo, Alba, Benevagienna, erano noti per aver sviluppato l'attività dell'allevamento di maiali e per la conoscenza delle tecniche per la conservazione delle loro carni con l'uso del sale. Anche perchè giova ricordare che il sale, elemento fondamentale per la conservazione delle carni, non è mai mancato nell'area cuneese in quanto terra attraversata da numerose "vie del sale", utilizzate per trasportare la pregiata merce dalle saline della Costa Azzurra verso le città di Torino e Milano. Oggi il Prosciutto Crudo di Cuneo, può essere prodotto in provincia di Cuneo, in quella di Asti ed in 54 comuni della zona Sud della provincia di Torino, un'area all'interno della quale sussiste un microclima ottimale per la stagionatura dei salumi. La salagione viene eseguita a mano, allo scopo di dosare in modo razionale il sale ed utilizzarne dunque il meno possibile".

Per maggiori informazioni è possibile telefonare al numero 335/5694937 o scrivere un'email a info@prosciuttocrudodicuneo.it

Foto Carni Doc

[Vai all'articolo originale](#)

A Lagnasco workshop dedicato all'insaccato della Provincia di Cuneo

Porte aperte del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop

di Redazione



Lunedì 4 giugno dalle 18 il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop sarà protagonista del workshop "Porte aperte del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop" che ha l'obiettivo di farne conoscere ed apprezzare le innumerevoli qualità. Il prosciuttificio Carni Dock di Lagnasco (strada Manta 5/a) aprirà le sue porte per svelare i segreti del prelibato salume cuneese, poi, tutti al Castello per un momento di approfondimento sul prodotto, cui seguirà una degustazione guidata del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop e di altre prelibatezze del territorio.

"La tradizione della lavorazione e della conservazione delle carni suine nell'area cuneese risale a parecchi secoli fa – dichiara Chiara Astesana, presidente del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo - Già i romani, insediati nei primi secoli d.C. in provincia presso le città di Pollenzo, Alba, Benevagienna, erano noti per aver sviluppato l'attività dell'allevamento di maiali e per la conoscenza delle tecniche per la conservazione delle loro carni con l'uso del sale. Anche perchè giova ricordare che il sale, elemento fondamentale per la conservazione delle carni, non è mai mancato nell'area cuneese in quanto terra attraversata da numerose "vie del sale", utilizzate per trasportare la pregiata merce dalle saline della Costa Azzurra verso le città di Torino e Milano".

"Oggi il Prosciutto Crudo di Cuneo – prosegue la presidente Astesana – può essere prodotto in provincia di Cuneo, in quella di Asti ed in 54 comuni della zona Sud della provincia di Torino, un'area all'interno della quale sussiste un microclima ottimale per la stagionatura dei salumi. La salagione viene eseguita a mano, allo scopo di dosare in modo razionale il sale ed utilizzarne dunque il meno possibile".

Il programma dell'evento prevede l'arrivo degli invitati e la loro registrazione alle ore 18. A seguire, inizierà la visita del reparto salumeria 'Grandock' della Carni Dock con dimostrazione delle lavorazioni di salatura delle cosce e di sugnatura e spillatura dei prosciutti. Alle 19.30 avverrà il trasferimento presso il Castello di Lagnasco dove andrà in scena "Ti presento il Crudo di Cuneo Dop": dopo il saluto delle autorità, si parlerà de "Il legame con il territorio, valore che sta alla base della registrazione della denominazione Crudo di Cuneo" e de "La strategia di marketing del prosciutto Crudo di Cuneo Dop" con interventi di rappresentanti del Consorzio e dell'azienda Carni Dock.

"Il workshop – aggiunge Giovanni Battista Testa, segretario del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo - è parte integrante del progetto di promozione che il Consorzio del Prosciutto Crudo di Cuneo sta portando avanti con i Consorzi di Tutela dei formaggi Bra Dop e Raschera Dop. L'evento fa seguito infatti all'incontro tra i formaggi Bra e Raschera che si svolse a Scarnafigi lo scorso 24 marzo".

Infine, dopo tanta teoria, un po' di pratica per la gioia dei palati dei presenti, che avranno la possibilità di effettuare una degustazione guidata del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop, dei formaggi Bra e Raschera Dop insieme ad altre specialità del territorio. Per maggiori informazioni è possibile telefonare al numero 335/5694937 o scrivere un'email a info@prosciuttocrudodicuneo.it

ECCELLENZE

Segreti del prosciutto
crudo Cuneo Dop

SERVIZIO A PAG. 23

A LAGNASCO IL 4 GIUGNO AL PROSCIUTTIFICIO CARNI DOCK

Workshop alla scoperta dei segreti
del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop

Lunedì 4 giugno, a partire dalle ore 18, il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop sarà protagonista del workshop "Porte aperte del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop" che ha l'obiettivo di farne conoscere ed apprezzare le innumerevoli qualità. Il prosciuttificio Carni Dock di Lagnasco (strada Mantova 5/a) aprirà le sue porte per svelare i segreti del prelibato salume cuneese, poi, tutti al Castello per un momento di approfondimento sul prodotto, cui seguirà una degustazione guidata del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop e di altre prelibatezze del territorio.

"La tradizione della lavorazione e della conservazione delle carni suine nell'area cuneese risale a parecchi secoli fa - dichiara Chiara Astesana, presidente del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo - Già i romani, insediati nei primi secoli d.C. in provincia presso le città di Pollenzo, Alba, Benevagienna, erano noti per aver sviluppato l'attività dell'allevamento di maiali e per la conoscenza delle tecniche per la conservazione delle loro carni con l'uso del sale. Anche perché giova ricordare che il sale, elemento fondamentale per la conser-



La salatura è una delle fasi più importanti per l'ottenimento del prosciutto crudo Cuneo di qualità

vazione delle carni, non è mai mancato nell'area cuneese in quanto terra attraversata da numerose "vie del sale", utilizzate per trasportare la pregiata merce dalle saline della Costa Azzurra verso le città di Torino e Milano". "Oggi il Prosciutto Crudo di Cuneo - prosegue la presidente Astesana - può essere prodotto in provincia di Cuneo, in quella di Asti ed in 54 comuni della zona Sud della provincia di Torino, un'area all'interno della quale sussiste un microclima ottimale per la stagionatura dei salumi. La salagione viene eseguita a mano, allo scopo di dosare in modo razionale il sale ed utilizzarne dunque il meno possibile".

Il programma dell'evento prevede l'arrivo degli invitati e la loro registrazione alle ore 18. A seguire,

inizierà la visita del reparto salumeria 'Grandock' della Carni Dock con dimostrazione delle lavorazioni di salatura delle cosce e di sugnatura e spilatura dei prosciutti. Alle 19.30 avverrà il trasferimento presso il Castello di Lagnasco dove andrà in scena "Ti presento il Crudo di Cuneo Dop": dopo il saluto delle autorità, si parlerà de "Il legame con il territorio, valore che sta alla base della registrazione della denominazione Crudo di Cuneo" e de "La strategia di marketing del prosciutto Crudo di Cuneo Dop" con interventi di rappresentanti del Consorzio e dell'azienda Carni Dock. "Il workshop - aggiunge Giovanni Battista Testa, segretario del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo - è parte integrante del progetto di promozione che il Consorzio del Prosciutto

Crudo di Cuneo sta portando avanti con i Consorzi di Tutela dei formaggi Bra Dop e Raschera Dop. L'evento fa seguito infatti all'incontro tra i formaggi Bra e Raschera che si svolse a Scarnafigi lo scorso 24 marzo".

Infine, dopo tanta teoria, un po' di pratica per la gioia dei palati dei presenti, che avranno la possibilità di effettuare una degustazione guidata del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop, dei formaggi Bra e Raschera Dop insieme ad altre specialità del territorio. Per maggiori informazioni è possibile telefonare al numero 335/5694937 o scrivere un'email a info@prosciuttocrudodicuneo.it

lunedì 4 giugno a Lagnasco

Crudo di Cuneo Dop

Workshop per conoscerne i segreti

LAGNASCO – Grande appuntamento in programma per lunedì 4 giugno alla scoperta di una specialità prodotta nello stabilimento Carni Dock di Lagnasco: il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop. Si aprirà infatti, a partire dalle ore 18, presso lo stabilimento di Strada Manta un workshop con l'intento di far conoscere le numerose qualità di questa prelibatezza, svelandone anche i vari segreti. Dopo la registrazione dei partecipanti infatti si visiterà il reparto salumeria "Grandock", con dimostrazione della salatura delle cosce e del processo di sugnatura e spillatura dei prosciutti. A seguire, all'interno delle sale dei Castelli, andrà in scena "Ti presento il Crudo di Cuneo Dop" in cui si presenterà lo stretto legame con il territorio, valore imprescindibile nella produzione di questo salume e che è alla base della sua denominazione, e delle strategie di marketing, con gli interventi di rappresentanti del Consorzio e dell'azienda Carni Dock. Infine si potrà mettere in pratica quanto appreso, mediante una degustazione guidata del Crudo



di Cuneo, insieme con altre specialità ed eccellenze del territorio, come i formaggi Bra e Rasche-

ra Dop. «La tradizione della lavorazione e della conservazione delle carni suine nell'area cuneese risale a parecchi secoli fa – ha dichiarato Chiara Astesana, presidente del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo - Oggi il Prosciutto Crudo di Cuneo può essere prodotto in provincia di Cuneo, in quella di Asti ed in 54 comuni della zona Sud della provincia di Torino, un'area all'interno della quale sussiste un microclima ottimale per la stagionatura dei salumi».

matteo gastaldi

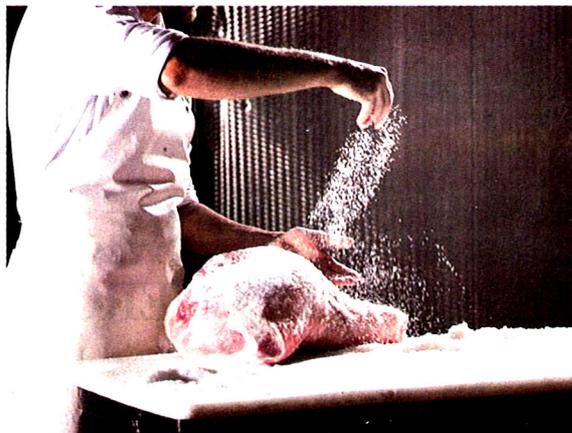
Le porte aperte del prosciutto Cuneo Dop

Lunedì 4 giugno, dalle 18, presso il prosciuttificio “Carni Dock” di Lagnasco (strada Manta 5/a) il prosciutto crudo di Cuneo Dop sarà protagonista del workshop “Porte aperte del prosciutto crudo di Cuneo Dop”.

«Già i romani, insediati nei primi secoli dopo Cristo in provincia presso Pollenzo, Alba e Bene Vagienna», dichiara Chiara Astesana, presidente del Consorzio di tutela e promozione del crudo di Cuneo, «erano noti per aver sviluppato l'attività dell'allevamento di maiali e per la conoscenza delle tecniche per la conservazione delle loro carni con l'uso del sale, elemento fondamentale per la conservazione che non è mai mancato nel cuneese in quanto attraversato da numerose “vie del sale”».

«Oggi il prosciutto crudo di Cuneo», prosegue la presidente Astesana, «può essere prodotto in provincia di Cuneo, in quella di Asti e in 54 Comuni della zona sud della provincia di Torino, un'area all'interno della quale sussiste un microclima ottimale per la stagionatura dei salumi. La salagione viene eseguita a mano, allo scopo di dosare in modo razionale il sale e di utilizzarne, dunque, il meno possibile».

Il programma dell'evento prevede l'arrivo degli invitati e la registrazione alle 18. A seguire ci sarà la visita del reparto salumeria “Grandock” della “Carni Dock” con dimostrazione delle lavorazioni di salatura del-



Giuliano Belfiori

A sinistra: Chiara Astesana, presidente del Consorzio di tutela e promozione del crudo di Cuneo Dop, e Luigi Allasia, amministratore delegato di “Carni Dock” di Lagnasco. A lato: la salatura del prosciutto che viene eseguita a mano, allo scopo di dosare in modo razionale il sale e di utilizzarne il meno possibile. Se ne avrà una dimostrazione diretta il prossimo 4 giugno

Lunedì 4 giugno alla visita presso “Carni Dock” di Lagnasco seguiranno un approfondimento e una degustazione guidata indetta nel castello

le cosce e di sugnatura e di spillatura dei prosciutti.

Alle 19,30 avverrà il trasferimento presso il castello di Lagnasco dove andrà in scena “Ti presento il crudo di Cuneo Dop”: si parlerà de “Il legame con il territorio, valore che sta alla base della registrazione della denominazione crudo di Cuneo” e de “La strategia di ‘marketing’ del prosciutto crudo di Cuneo Dop” con interventi di rappresentanti del Consorzio e dell'azienda “Carni Dock”.

«Il ‘workshop’», aggiunge Giovanni Battista Testa, segretario del

Consorzio di tutela e promozione del crudo di Cuneo, «è parte integrante del progetto di promozione che il nostro Consorzio sta portando avanti con i Consorzi di tutela dei formaggi Bra Dop e Raschera Dop». Infine, dopo tanta teoria, ci sarà un po' di pratica per la gioia dei palati dei presenti, che avranno la possibilità di effettuare una degustazione guidata del prosciutto crudo di Cuneo Dop, dei formaggi Bra e Raschera Dop insieme ad altre specialità. Per maggiori informazioni: tel. 335-5694937 oppure info@prosciuttocrudodicuneo.it.



Crudo di Cuneo da scoprire

LAGNASCO - Lunedì 4 dalle 18, "Porte aperte del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop", per farne conoscere le qualità, al prosciuttificio Carni Dock di Lagnasco e poi al castello, con approfondimenti e degustazioni.

Crudo di Cuneo Dop... workshop a Lagnasco

LAGNASCO- Grande appuntamento in programma per lunedì 4 giugno alla scoperta di una specialità prodotta nello stabilimento Carni Dock di Lagnasco: il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop. Si aprirà infatti, a partire dalle ore 18, presso lo stabilimento di Strada Manta un workshop con l'intento di far conoscere le numerose qualità di questa prelibatezza, svelandone anche i vari segreti. Dopo la registrazione dei partecipanti infatti si visiterà il reparto salumeria 'Grandock', con dimostrazione della salatura delle cosce e del processo di sugnatura e spillatura dei prosciutti. A seguire, all'interno delle sale dei Castelli, andrà in scena 'Ti presento il Crudo di Cuneo Dop' in cui si presenterà lo stretto legame con il territorio, valore imprescindibile nella produzione di questo salume e che è alla base della sua denominazione, e delle strategie di marketing, con gli interventi di rappresentanti del Consorzio e dell'azienda Carni Dock. Infine si potrà mettere in pratica quanto appreso, mediante una degustazione guidata del Crudo di Cuneo, insieme con altre specialità ed eccellenze del territorio, come i formaggi Bra e Raschera Dop. «La tradizione della lavorazione e della conservazione delle carni suine nell'area cuneese risale a parecchi secoli fa- ha dichiarato Chiara Astesana, presidente del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo - Oggi il Prosciutto Crudo di Cuneo può essere prodotto in provincia di Cuneo, in quella di Asti ed in 54 comuni della zona Sud della provincia di Torino, un'area all'interno della quale sussiste un microclima ottimale per la stagionatura dei salumi».

matteo gastaldi

[Vai all'articolo originale](#)

CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

A Lagnasco un workshop alla scoperta dei segreti del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop
Lunedì 4 giugno, dalle ore 18, porte aperte al prosciuttificio Carni Dock a cui seguirà un momento di approfondimento ed una degustazione guidata presso il Castello

Lunedì 4 giugno 2018, a partire dalle ore 18, il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop sarà protagonista del workshop "Porte aperte del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop" che ha l'obiettivo di farne conoscere ed apprezzare le innumerevoli qualità. Il prosciuttificio Carni Dock di Lagnasco (strada Manta 5/a) aprirà le sue porte per svelare i segreti del prelibato salume cuneese, poi, tutti al Castello per un momento di approfondimento sul prodotto, cui seguirà una degustazione guidata del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop e di altre prelibatezze del territorio.

"La tradizione della lavorazione e della conservazione delle carni suine nell'area cuneese risale a parecchi secoli fa – dichiara Chiara Astesana, presidente del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo - Già i romani, insediati nei primi secoli d.C. in provincia presso le città di Pollenzo, Alba, Benevagienna, erano noti per aver sviluppato l'attività dell'allevamento di maiali e per la conoscenza delle tecniche per la conservazione delle loro carni con l'uso del sale. Anche perchè giova ricordare che il sale, elemento fondamentale per la conservazione delle carni, non è mai mancato nell'area cuneese in quanto terra attraversata da numerose "vie del sale", utilizzate per trasportare la pregiata merce dalle saline della Costa Azzurra verso le città di Torino e Milano".

"Oggi il Prosciutto Crudo di Cuneo – prosegue la presidente Astesana – può essere prodotto in provincia di Cuneo, in quella di Asti ed in 54 comuni della zona Sud della provincia di Torino, un'area all'interno della quale sussiste un microclima ottimale per la stagionatura dei salumi. La salagione viene eseguita a mano, allo scopo di dosare in modo razionale il sale ed utilizzarne dunque il meno possibile".

Il programma dell'evento prevede l'arrivo degli invitati e la loro registrazione alle ore 18. A seguire, inizierà la visita del reparto salumeria 'Grandock' della Carni Dock con dimostrazione delle lavorazioni di salatura delle cosce e di sugnatura e spillatura dei prosciutti. Alle 19.30 avverrà il trasferimento presso il Castello di Lagnasco dove andrà in scena "Ti presento il Crudo di Cuneo Dop": dopo il saluto delle autorità, si parlerà de "Il legame con il territorio, valore che sta alla base della registrazione della denominazione Crudo di Cuneo" e de "La strategia di marketing del prosciutto Crudo di Cuneo Dop" con interventi di rappresentanti del Consorzio e dell'azienda Carni Dock.

"Il workshop – aggiunge Giovanni Battista Testa, segretario del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo - è parte integrante del progetto di promozione che il Consorzio del Prosciutto Crudo di Cuneo sta portando avanti con i Consorzi di Tutela dei formaggi Bra Dop e Raschera Dop. L'evento fa seguito infatti all'incontro tra i formaggi Bra e Raschera che si svolse a Scarnafigi lo scorso 24 marzo".

Infine, dopo tanta teoria, un po' di pratica per la gioia dei palati dei presenti, che avranno la possibilità di effettuare una degustazione guidata del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop, dei formaggi Bra e Raschera Dop insieme ad altre specialità del territorio. Per maggiori informazioni è possibile telefonare al numero 335/5694937 o scrivere un'email a info@prosciuttocrudodicuneo.it

[Vai all'articolo originale](#)

Porte aperte a Lagnasco per scoprire bontà e segreti del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop

Lunedì 4 giugno, a partire dalle ore 18, il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop sarà protagonista del workshop "Porte aperte del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop" che ha l'obiettivo di farne conoscere ed apprezzare le innumerevoli qualità. Il prosciuttificio Carni Dock di Lagnasco (strada Manta 5/a) aprirà le sue porte per svelare i segreti del prelibato salume cuneese, poi, tutti al Castello per un momento di approfondimento sul prodotto, cui seguirà una degustazione guidata del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop e di altre prelibatezze del territorio.

"La tradizione della lavorazione e della conservazione delle carni suine nell'area cuneese risale a parecchi secoli fa – dichiara Chiara Astesana, presidente del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo – Già i romani, insediati nei primi secoli d.C. in provincia presso le città di Pollenzo, Alba, Benevagienna, erano noti per aver sviluppato l'attività dell'allevamento di maiali e per la conoscenza delle tecniche per la conservazione delle loro carni con l'uso del sale. Anche perchè giova ricordare che il sale, elemento fondamentale per la conservazione delle carni, non è mai mancato nell'area cuneese in quanto terra attraversata da numerose "vie del sale", utilizzate per trasportare la pregiata merce dalle saline della Costa Azzurra verso le città di Torino e Milano".

"Oggi il Prosciutto Crudo di Cuneo – prosegue la presidente Astesana – può essere prodotto in provincia di Cuneo, in quella di Asti ed in 54 comuni della zona Sud della provincia di Torino, un'area all'interno della quale sussiste un microclima ottimale per la stagionatura dei salumi. La salagione viene eseguita a mano, allo scopo di dosare in modo razionale il sale ed utilizzarne dunque il meno possibile".

Il programma dell'evento prevede l'arrivo degli invitati e la loro registrazione alle ore 18. A seguire, inizierà la visita del reparto salumeria 'Grandock' della Carni Dock con dimostrazione delle lavorazioni di salatura delle cosce e di sugnatura e spillatura dei prosciutti.

Alle 19.30 avverrà il trasferimento presso il Castello di Lagnasco dove andrà in scena "Ti presento il Crudo di Cuneo Dop": dopo il saluto delle autorità, si parlerà de "Il legame con il territorio, valore che sta alla base della registrazione della denominazione Crudo di Cuneo" e de "La strategia di marketing del prosciutto Crudo di Cuneo Dop" con interventi di rappresentanti del Consorzio e dell'azienda Carni Dock.

"Il workshop – aggiunge Giovanni Battista Testa, segretario del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo – è parte integrante del progetto di promozione che il Consorzio del Prosciutto Crudo di Cuneo sta portando avanti con i Consorzi di Tutela dei formaggi Bra Dop e Raschera Dop. L'evento fa seguito infatti all'incontro tra i formaggi Bra e Raschera che si svolse a Scarnafigi lo scorso 24 marzo".

Infine, dopo tanta teoria, un po' di pratica per la gioia dei palati dei presenti, che avranno la possibilità di effettuare una degustazione guidata del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop, dei formaggi Bra e Raschera Dop insieme ad altre specialità del territorio. Per maggiori informazioni è possibile telefonare al numero 335/5694937 o scrivere un'email a info@prosciuttocrudodicuneo.it

[Vai all'articolo originale](#)

A Lagnasco un workshop alla scoperta dei segreti del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop

Lunedì 4 giugno, dalle ore 18, porte aperte al prosciuttificio Carni Dock a cui seguirà un momento di approfondimento ed una degustazione guidata presso il Castello.

Lunedì 4 giugno, a partire dalle ore 18, il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop sarà protagonista del workshop "Porte aperte del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop" che ha l'obiettivo di farne conoscere ed apprezzare le innumerevoli qualità.

Il prosciuttificio Carni Dock di Lagnasco (strada Manta 5/a) aprirà le sue porte per svelare i segreti del prelibato salume cuneese, poi, tutti al Castello per un momento di approfondimento sul prodotto, cui seguirà una degustazione guidata del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop e di altre prelibatezze del territorio.

"La tradizione della lavorazione e della conservazione delle carni suine nell'area cuneese risale a parecchi secoli fa – dichiara Chiara Astesana, presidente del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo – Già i romani, insediati nei primi secoli d.C. in provincia presso le città di Pollenzo, Alba, Benevagienna, erano noti per aver sviluppato l'attività dell'allevamento di maiali e per la conoscenza delle tecniche per la conservazione delle loro carni con l'uso del sale. Anche perchè giova ricordare che il sale, elemento fondamentale per la conservazione delle carni, non è mai mancato nell'area cuneese in quanto terra attraversata da numerose "vie del sale", utilizzate per trasportare la pregiata merce dalle saline della Costa Azzurra verso le città di Torino e Milano".

"Oggi il Prosciutto Crudo di Cuneo – prosegue la presidente Astesana – può essere prodotto in provincia di Cuneo, in quella di Asti ed in 54 comuni della zona Sud della provincia di Torino, un'area all'interno della quale sussiste un microclima ottimale per la stagionatura dei salumi. La salagione viene eseguita a mano, allo scopo di dosare in modo razionale il sale ed utilizzarne dunque il meno possibile".

Il programma dell'evento prevede l'arrivo degli invitati e la loro registrazione alle ore 18. A seguire, inizierà la visita del reparto salumeria 'Grandock' della Carni Dock con dimostrazione delle lavorazioni di salatura delle cosce e di sugnatura e spillatura dei prosciutti.

Alle 19.30 avverrà il trasferimento presso il Castello di Lagnasco dove andrà in scena "Ti presento il Crudo di Cuneo Dop": dopo il saluto delle autorità, si parlerà de "Il legame con il territorio, valore che sta alla base della registrazione della denominazione Crudo di Cuneo" e de "La strategia di marketing del prosciutto Crudo di Cuneo Dop" con interventi di rappresentanti del Consorzio e dell'azienda Carni Dock.

"Il workshop – aggiunge Giovanni Battista Testa, segretario del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo – è parte integrante del progetto di promozione che il Consorzio del Prosciutto Crudo di Cuneo sta portando avanti con i Consorzi di Tutela dei formaggi Bra Dop e Raschera Dop. L'evento fa seguito infatti all'incontro tra i formaggi Bra e Raschera che si svolse a Scarnafigi lo scorso 24 marzo".

Infine, dopo tanta teoria, un po' di pratica per la gioia dei palati dei presenti, che avranno la possibilità di effettuare una degustazione guidata del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop, dei formaggi Bra e Raschera Dop insieme ad altre specialità del territorio. Per maggiori informazioni è possibile telefonare al numero 335/5694937 o scrivere un'email a info@prosciuttocrudodicuneo.it

[Vai all'articolo originale](#)

A Lagnasco un workshop alla scoperta dei segreti del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop

Lunedì 4 giugno, dalle ore 18, porte aperte al prosciuttificio Carni Dock a cui seguirà un momento di approfondimento ed una degustazione guidata presso il Castello

Lunedì 4 giugno, a partire dalle ore 18, il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop sarà protagonista del workshop "Porte aperte del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop" che ha l'obiettivo di farne conoscere ed apprezzare le innumerevoli qualità. Il prosciuttificio Carni Dock di Lagnasco (strada Manta 5/a) aprirà le sue porte per svelare i segreti del prelibato salume cuneese, poi, tutti al Castello per un momento di approfondimento sul prodotto, cui seguirà una degustazione guidata del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop e di altre prelibatezze del territorio.

"La tradizione della lavorazione e della conservazione delle carni suine nell'area cuneese risale a parecchi secoli fa – dichiara Chiara Astesana, presidente del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo - Già i romani, insediati nei primi secoli d.C. in provincia presso le città di Pollenzo, Alba, Benevagienna, erano noti per aver sviluppato l'attività dell'allevamento di maiali e per la conoscenza delle tecniche per la conservazione delle loro carni con l'uso del sale. Anche perchè giova ricordare che il sale, elemento fondamentale per la conservazione delle carni, non è mai mancato nell'area cuneese in quanto terra attraversata da numerose "vie del sale", utilizzate per trasportare la pregiata merce dalle saline della Costa Azzurra verso le città di Torino e Milano".

"Oggi il Prosciutto Crudo di Cuneo – prosegue la presidente Astesana – può essere prodotto in provincia di Cuneo, in quella di Asti ed in 54 comuni della zona Sud della provincia di Torino, un'area all'interno della quale sussiste un microclima ottimale per la stagionatura dei salumi. La salagione viene eseguita a mano, allo scopo di dosare in modo razionale il sale ed utilizzarne dunque il meno possibile".

Il programma dell'evento prevede l'arrivo degli invitati e la loro registrazione alle ore 18. A seguire, inizierà la visita del reparto salumeria 'Grandock' della Carni Dock con dimostrazione delle lavorazioni di salatura delle cosce e di sugnatura e spillatura dei prosciutti. Alle 19.30 avverrà il trasferimento presso il Castello di Lagnasco dove andrà in scena "Ti presento il Crudo di Cuneo Dop": dopo il saluto delle autorità, si parlerà de "Il legame con il territorio, valore che sta alla base della registrazione della denominazione Crudo di Cuneo" e de "La strategia di marketing del prosciutto Crudo di Cuneo Dop" con interventi di rappresentanti del Consorzio e dell'azienda Carni Dock.

"Il workshop – aggiunge Giovanni Battista Testa, segretario del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo - è parte integrante del progetto di promozione che il Consorzio del Prosciutto Crudo di Cuneo sta portando avanti con i Consorzi di Tutela dei formaggi Bra Dop e Raschera Dop. L'evento fa seguito infatti all'incontro tra i formaggi Bra e Raschera che si svolse a Scarnafigi lo scorso 24 marzo".

Infine, dopo tanta teoria, un po' di pratica per la gioia dei palati dei presenti, che avranno la possibilità di effettuare una degustazione guidata del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop, dei formaggi Bra e Raschera Dop insieme ad altre specialità del territorio. Per maggiori informazioni è possibile telefonare al numero 335/5694937 o scrivere un'email a info@prosciuttocrudodicuneo.it

[Vai all'articolo originale](#)

DOMANI A LAGNASCO

Visita in azienda e convegno sul prosciutto crudo Dop

«Porte aperte del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop». È il workshop in programma domani, dalle 18, al prosciuttificio «Carni Dock» di Lagnasco, sulla strada Manta 5/a. Un'occasione per conoscere i segreti del salume cuneese, che può essere prodotto in provincia di Cuneo, in quella di Asti e in 54 Comuni della zona Sud della provincia di Torino.

Fra le peculiarità, la salagione eseguita a mano per utilizzare meno sale. La visita include dimostrazioni delle lavorazioni di salatura del-

le cosce e di sugnatura e spilatura dei prosciutti. Alle 19,30, ai Castelli Tapparelli, convegno con rappresentanti del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo e dell'azienda Carni Dock; tra i temi, il legame tra il Crudo di Cuneo Dop, il territorio e le strategie di marketing. A seguire degustazione guidata: oltre al salume saranno proposti formaggi (come il Bra e il Raschera Dop) e specialità del territorio. Per le iscrizioni telefonare al 3355694937.GI. S. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

A Lagnasco un workshop alla scoperta dei segreti del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop

Lunedì 4 giugno, dalle ore 18, porte aperte al prosciuttificio Carni Dock a cui seguirà un momento di approfondimento ed una degustazione guidata presso il Castello

Lunedì 4 giugno, a partire dalle ore 18, il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop sarà protagonista del workshop "Porte aperte del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop" che ha l'obiettivo di farne conoscere ed apprezzare le innumerevoli qualità. Il prosciuttificio Carni Dock di Lagnasco (strada Manta 5/a) aprirà le sue porte per svelare i segreti del prelibato salume cuneese, poi, tutti al Castello per un momento di approfondimento sul prodotto, cui seguirà una degustazione guidata del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop e di altre prelibatezze del territorio.

"La tradizione della lavorazione e della conservazione delle carni suine nell'area cuneese risale a parecchi secoli fa – dichiara Chiara Astesana, presidente del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo – Già i romani, insediati nei primi secoli d.C. in provincia presso le città di Pollenzo, Alba, Benevagienna, erano noti per aver sviluppato l'attività dell'allevamento di maiali e per la conoscenza delle tecniche per la conservazione delle loro carni con l'uso del sale. Anche perchè giova ricordare che il sale, elemento fondamentale per la conservazione delle carni, non è mai mancato nell'area cuneese in quanto terra attraversata da numerose "vie del sale", utilizzate per trasportare la pregiata merce dalle saline della Costa Azzurra verso le città di Torino e Milano".

"Oggi il Prosciutto Crudo di Cuneo – prosegue la presidente Astesana – può essere prodotto in provincia di Cuneo, in quella di Asti ed in 54 comuni della zona Sud della provincia di Torino, un'area all'interno della quale sussiste un microclima ottimale per la stagionatura dei salumi. La salagione viene eseguita a mano, allo scopo di dosare in modo razionale il sale ed utilizzarne dunque il meno possibile".

Il programma dell'evento prevede l'arrivo degli invitati e la loro registrazione alle ore 18. A seguire, inizierà la visita del reparto salumeria 'Grandock' della Carni Dock con dimostrazione delle lavorazioni di salatura delle cosce e di sugnatura e spillatura dei prosciutti.

Alle 19.30 avverrà il trasferimento presso il Castello di Lagnasco dove andrà in scena "Ti presento il Crudo di Cuneo Dop": dopo il saluto delle autorità, si parlerà de "Il legame con il territorio, valore che sta alla base della registrazione della denominazione Crudo di Cuneo" e de "La strategia di marketing del prosciutto Crudo di Cuneo Dop" con interventi di rappresentanti del Consorzio e dell'azienda Carni Dock.

"Il workshop – aggiunge Giovanni Battista Testa, segretario del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo – è parte integrante del progetto di promozione che il Consorzio del Prosciutto Crudo di Cuneo sta portando avanti con i Consorzi di Tutela dei formaggi Bra Dop e Raschera Dop. L'evento fa seguito infatti all'incontro tra i formaggi Bra e Raschera che si svolse a Scarnafigi lo scorso 24 marzo".

Infine, dopo tanta teoria, un po' di pratica per la gioia dei palati dei presenti, che avranno la possibilità di effettuare una degustazione guidata del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop, dei formaggi Bra e Raschera Dop insieme ad altre specialità del territorio. Per maggiori informazioni è possibile telefonare al numero 335/5694937 o scrivere un'email a info@prosciuttocrudodicuneo.it

[Vai all'articolo originale](#)

“Porte aperte del prosciutto crudo di Cuneo Dop”

Successo per l’iniziativa “Porte aperte del prosciutto crudo di Cuneo Dop” che si è svolta lunedì 4 giugno da “Carni Dock” di Lagnasco con l’obiettivo di far conoscere e apprezzare le innumerevoli qualità dell’eccellenza cuneese. Al workshop hanno partecipato quasi 300 persone, fra loro anche molte personalità politiche, civili e militari, che hanno potuto scoprire i segreti del prelibato salume cuneese e conoscerlo poi a fondo nella successiva degustazione guidata al Castello di Lagnasco. “Sono felice di rimarcare ciò che è stato fatto in questi anni - commenta Chiara Astesana, presidente del Consorzio di tutela e promozione del crudo di Cuneo -. Quando siamo partiti, alla fine degli Anni '90, non pensavamo di raggiungere un risultato simile. Nel 2009, dopo avere ottenuto il riconoscimento dall’Unione europea, durante la presentazione dissi che avevamo raggiunto un primo traguardo, ma che molta strada rimaneva da fare. Ho avuto la fortuna di trovare in Luigi Allasia, amministratore delegato Carni Dock, la persona che ha condiviso con me questo progetto, non è stato facile perché dovevamo distinguerci da altri marchi nazionali ben più strutturati del nostro. Per farlo dovevamo puntare su un prodotto d’alta qualità, prodotto in modo artigianale. Siamo partiti con una produzione di 2 mila pezzi, l’anno scorso siamo arrivati a 14 mila. Quest’anno puntiamo a 16 mila. Questa è la conseguenza della politica dei piccoli passi, lavorando duramente, senza fretta ma con tanta determinazione”.

[Vai all'articolo originale](#)

Crudo di Cuneo: tutti i segreti della lavorazione svelati ai curiosi nel prosciuttificio a Verzuolo

Successo per l'iniziativa "Porte aperte del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop" che si è svolta al prosciuttificio Carni Dock di Lagnasco: l'obiettivo era di far conoscere e apprezzare le innumerevoli qualità di questa eccellenza cuneese. Al workshop hanno partecipato quasi 300 persone, tra di loro anche molte personalità politiche, civili e militari, che hanno potuto scoprire i segreti del prelibato salume cuneese e conoscerlo poi a fondo nella successiva degustazione guidata al castello di Lagnasco. In particolare, erano presenti il prefetto di Cuneo Giovanni Russo, i senatori Giorgio Bergesio, Marco Perosino e Mino Taricco. Presente, inoltre, l'assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte Giorgio Ferrero. Nella degustazione il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop ha incontrato altre prelibatezze del territorio, come i formaggi Bra e Raschera Dop e i vini del Piemonte.

"Sono felice di rimarcare ciò che è stato fatto in questi anni – commenta Chiara Astesana, presidente del Consorzio di tutela e promozione del Crudo di Cuneo -. Quando siamo partiti, alla fine degli anni '90, non pensavamo di raggiungere un risultato simile. Nel 2009, dopo aver ottenuto il riconoscimento dalla Comunità Europea, durante la presentazione dissi che avevamo raggiunto un primo traguardo, ma che molta strada rimaneva da fare. Ho avuto la fortuna di trovare in Luigi Allasia, amministratore delegato Carni Dock, la persona che ha condiviso con me questo progetto. Non è stato facile, perché dovevamo distinguerci da altri marchi nazionali ben più strutturati del nostro. Per farlo dovevamo puntare su un prodotto di alta qualità, prodotto in modo artigianale. Siamo partiti con una produzione di duemila pezzi, l'anno scorso siamo arrivati a 14mila. Quest'anno puntiamo a 16mila. Questa è la conseguenza della politica dei piccoli passi, lavorando duramente, senza fretta ma con tanta determinazione".

"È stata una giornata di festa perché abbiamo avuto il piacere di avere come ospiti i nostri clienti che acquistano e apprezzano il Crudo di Cuneo – aggiunge Luca Allasia, amministratore delegato pro tempore di Carni Dock -. Siamo l'unica realtà ad avere il macello vicino al prosciuttificio, con suini a km zero, provenienti da allevamenti selezionati della provincia di Cuneo, di Asti e da 54 Comuni da quella di Torino. Inoltre, grazie alla carta d'identità fissata ad ogni prosciutto, leggibile con un QR code, si può conoscere l'esatta provenienza del prodotto, garanzia unica di un prosciutto Dop".

Durante il pomeriggio, i partecipanti hanno potuto conoscere più a fondo la produzione del Crudo di Cuneo, scoprendo così tutte le fasi di lavorazione del prodotto: la salagione (1° sale e 2° sale), il periodo di riposo, la pre stagionatura - durante la quale vengono eseguite due o più applicazioni di sugna (sugnature) allo scopo di proteggere la parte della coscia non ricoperta dalla cotenna - e la successiva di stagionatura che può durare anche più di un anno. Complessivamente il processo produttivo dura 24 mesi. Dal punto di vista nutrizionale il prosciutto Crudo di Cuneo Dop appartiene alla categoria dei salumi magri, con basso contenuto di sale. La riduzione del contenuto di sale è consentita dalle condizioni igieniche ottimali nelle quali vengono lavorate le cosce e dal rispetto rigoroso della catena del freddo nelle prime settimane di lavorazione.

L'iniziativa rientra in un programma di azioni più complessivo realizzato insieme ai Consorzi di Tutela dei formaggi Bra e Raschera Dop e al Consorzio vini del Piemonte ed è cofinanziato dalla Regione Piemonte nell'ambito del PSR 2014.2020 Misura 3.2.1.

[Vai all'articolo originale](#)

Il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop presentato alle autorità e agli operatori di mercato

Successo del porte aperte al prosciuttificio Carni Dock di Lagnasco con quasi 300 persone. Presenti anche Giorgio Bergesio, Taricco e Perosino

Successo per l'iniziativa "Porte aperte del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop" che si è svolta lunedì 4 giugno al prosciuttificio Carni Dock di Lagnasco con l'obiettivo di far conoscere e apprezzare le innumerevoli qualità di questa eccellenza cuneese. Al workshop hanno partecipato quasi 300 persone, tra di loro anche molte personalità politiche, civili e militari, che hanno potuto scoprire i segreti del prelibato salume cuneese e conoscerlo poi a fondo nella successiva degustazione guidata al Castello di Lagnasco.

In particolare erano presenti il Prefetto di Cuneo Giovanni Russo, i senatori Giorgio Bergesio, Marco Perosino e Mino Taricco. Presente, inoltre, l'assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte Giorgio Ferrero. Nella degustazione il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop ha incontrato altre prelibatezze del territorio, come i formaggi Bra e Raschera Dop e i vini del Piemonte.

"Sono felice di rimarcare ciò che è stato fatto in questi anni – commenta Chiara Astesana, presidente del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo -. Quando siamo partiti, alla fine degli Anni '90, non pensavamo di raggiungere un risultato simile. Nel 2009, dopo aver ottenuto il riconoscimento dalla Comunità Europea, durante la presentazione dissi che avevamo raggiunto un primo traguardo ma che molta strada rimaneva da fare. Ho avuto la fortuna di trovare in Luigi Allasia, amministratore delegato Carni Dock, la persona che ha condiviso con me questo progetto, non è stato facile perché dovevamo distinguerci da altri marchi nazionali ben più strutturati del nostro. Per farlo dovevamo puntare su un prodotto di alta qualità, prodotto in modo artigianale. Siamo partiti con una produzione di 2 mila pezzi, l'anno scorso siamo arrivati a 14 mila. Quest'anno puntiamo a 16 mila. Questa è la conseguenza della politica dei piccoli passi, lavorando duramente, senza fretta ma con tanta determinazione".

"È stata una giornata di festa perché abbiamo avuto il piacere di avere come ospiti i nostri clienti che acquistano e apprezzano il Crudo di Cuneo – aggiunge Luca Allasia, amministratore delegato pro tempore di Carni Dock -. Siamo l'unica realtà ad avere il macello vicino al prosciuttificio, con suini a km zero, provenienti da allevamenti selezionati della provincia di Cuneo, di Asti e da 54 Comuni da quella di Torino. Inoltre, grazie alla carta d'identità fissata ad ogni prosciutto, leggibile con un QR code, si può conoscere l'esatta provenienza del prodotto, garanzia unica di un prosciutto Dop".

Durante il pomeriggio, i partecipanti hanno potuto conoscere più a fondo la produzione del Crudo di Cuneo, scoprendo così tutte le fasi di lavorazione del prodotto: la salagione (1° sale e 2° sale), il periodo di riposo, la pre-stagionatura – durante la quale vengono eseguite due o più applicazioni di sugna (sugnature) allo scopo di proteggere la parte della coscia non ricoperta dalla cotenna – e la successiva di stagionatura che può durare anche più di un anno. Complessivamente il processo produttivo dura 24 mesi. Dal punto di vista nutrizionale il prosciutto Crudo di Cuneo Dop appartiene alla categoria dei salumi magri, con basso contenuto di sale. La riduzione del contenuto di sale è consentita dalle condizioni igieniche ottimali nelle quali vengono lavorate le cosce e dal rispetto rigoroso della catena del freddo nelle prime settimane di lavorazione.

L'iniziativa rientra in un programma di azioni più complessivo realizzato insieme ai Consorzi di Tutela

c.s.
cuneo

[Vai all'articolo originale](#)

Il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop presentato alle autorità e agli operatori di mercato

Successo per l'iniziativa "Porte aperte del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop" che si è svolta lunedì 4 giugno al prosciuttificio Carni Dock di Lagnasco con l'obiettivo di far conoscere e apprezzare le innumerevoli qualità di questa eccellenza cuneese. Al workshop hanno partecipato quasi 300 persone, tra di loro anche molte personalità politiche, civili e militari, che hanno potuto scoprire i segreti del prelibato salume cuneese e conoscerlo poi a fondo nella successiva degustazione guidata al Castello di Lagnasco.

In particolare erano presenti il Prefetto di Cuneo Giovanni Russo, i senatori Giorgio Bergesio, Marco Perosino e Mino Taricco. Presente, inoltre, l'assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte Giorgio Ferrero. Nella degustazione il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop ha incontrato altre prelibatezze del territorio, come i formaggi Bra e Raschera Dop e i vini del Piemonte.

"Sono felice di rimarcare ciò che è stato fatto in questi anni – commenta Chiara Astesana, presidente del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo -. Quando siamo partiti, alla fine degli Anni '90, non pensavamo di raggiungere un risultato simile. Nel 2009, dopo aver ottenuto il riconoscimento dalla Comunità Europea, durante la presentazione dissi che avevamo raggiunto un primo traguardo ma che molta strada rimaneva da fare. Ho avuto la fortuna di trovare in Luigi Allasia, amministratore delegato Carni Dock, la persona che ha condiviso con me questo progetto, non è stato facile perché dovevamo distinguerci da altri marchi nazionali ben più strutturati del nostro. Per farlo dovevamo puntare su un prodotto di alta qualità, prodotto in modo artigianale. Siamo partiti con una produzione di 2 mila pezzi, l'anno scorso siamo arrivati a 14 mila. Quest'anno puntiamo a 16 mila. Questa è la conseguenza della politica dei piccoli passi, lavorando duramente, senza fretta ma con tanta determinazione".

"È stata una giornata di festa perché abbiamo avuto il piacere di avere come ospiti i nostri clienti che acquistano e apprezzano il Crudo di Cuneo – aggiunge Luca Allasia, amministratore delegato pro tempore di Carni Dock -. Siamo l'unica realtà ad avere il macello vicino al prosciuttificio, con suini a km zero, provenienti da allevamenti selezionati della provincia di Cuneo, di Asti e da 54 Comuni da quella di Torino. Inoltre, grazie alla carta d'identità fissata ad ogni prosciutto, leggibile con un QR code, si può conoscere l'esatta provenienza del prodotto, garanzia unica di un prosciutto Dop".

Durante il pomeriggio, i partecipanti hanno potuto conoscere più a fondo la produzione del Crudo di Cuneo, scoprendo così tutte le fasi di lavorazione del prodotto: la salagione (1° sale e 2° sale), il periodo di riposo, la pre-stagionatura – durante la quale vengono eseguite due o più applicazioni di sugna (sugnature) allo scopo di proteggere la parte della coscia non ricoperta dalla cotenna – e la successiva di stagionatura che può durare anche più di un anno.

Complessivamente il processo produttivo dura 24 mesi. Dal punto di vista nutrizionale il prosciutto Crudo di Cuneo Dop appartiene alla categoria dei salumi magri, con basso contenuto di sale. La riduzione del contenuto di sale è consentita dalle condizioni igieniche ottimali nelle quali vengono lavorate le cosce e dal rispetto rigoroso della catena del freddo nelle prime settimane di lavorazione.

L'iniziativa rientra in un programma di azioni più complessivo realizzato insieme ai Consorzi di Tutela dei formaggi Bra e Raschera Dop e al Consorzio vini del Piemonte ed è cofinanziato dalla Regione Piemonte nell'ambito del PSR 2014.2020 Misura 3.2.1.

Il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop presentato alle autorità e agli operatori di mercato

Successo per l'iniziativa "Porte aperte del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop" che si è svolta lunedì 4 giugno al prosciuttificio Carni Dock di Lagnasco con l'obiettivo di far conoscere e apprezzare le innumerevoli qualità di questa eccellenza cuneese. Al workshop hanno partecipato quasi 300 persone, tra di loro anche molte personalità politiche, civili e militari, che hanno potuto scoprire i segreti del prelibato salume cuneese e conoscerlo poi a fondo nella successiva degustazione guidata al Castello di Lagnasco.

In particolare erano presenti il Prefetto di Cuneo Giovanni Russo, i senatori Giorgio Bergesio, Marco Perosino e Mino Taricco. Presente, inoltre, l'assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte Giorgio Ferrero. Nella degustazione il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop ha incontrato altre prelibatezze del territorio, come i formaggi Bra e Raschera Dop e i vini del Piemonte.

"Sono felice di rimarcare ciò che è stato fatto in questi anni – commenta Chiara Astesana, presidente del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo -. Quando siamo partiti, alla fine degli Anni '90, non pensavamo di raggiungere un risultato simile. Nel 2009, dopo aver ottenuto il riconoscimento dalla Comunità Europea, durante la presentazione dissi che avevamo raggiunto un primo traguardo ma che molta strada rimaneva da fare. Ho avuto la fortuna di trovare in Luigi Allasia, amministratore delegato Carni Dock, la persona che ha condiviso con me questo progetto, non è stato facile perché dovevamo distinguerci da altri marchi nazionali ben più strutturati del nostro. Per farlo dovevamo puntare su un prodotto di alta qualità, prodotto in modo artigianale. Siamo partiti con una produzione di 2 mila pezzi, l'anno scorso siamo arrivati a 14 mila. Quest'anno puntiamo a 16 mila. Questa è la conseguenza della politica dei piccoli passi, lavorando duramente, senza fretta ma con tanta determinazione". "È stata una giornata di festa perché abbiamo avuto il piacere di avere come ospiti i nostri clienti che acquistano e apprezzano il Crudo di Cuneo – aggiunge Luca Allasia, amministratore delegato pro tempore di Carni Dock -. Siamo l'unica realtà ad avere il macello vicino al prosciuttificio, con suini a km zero, provenienti da allevamenti selezionati della provincia di Cuneo, di Asti e da 54 Comuni da quella di Torino. Inoltre, grazie alla carta d'identità fissata ad ogni prosciutto, leggibile con un QR code, si può conoscere l'esatta provenienza del prodotto, garanzia unica di un prosciutto Dop".

Durante il pomeriggio, i partecipanti hanno potuto conoscere più a fondo la produzione del Crudo di Cuneo, scoprendo così tutte le fasi di lavorazione del prodotto: la salagione (1° sale e 2° sale), il periodo di riposo, la pre-stagionatura – durante la quale vengono eseguite due o più applicazioni di sugna (sugnature) allo scopo di proteggere la parte della coscia non ricoperta dalla cotenna – e la successiva di stagionatura che può durare anche più di un anno. Complessivamente il processo produttivo dura 24 mesi. Dal punto di vista nutrizionale il prosciutto Crudo di Cuneo Dop appartiene alla categoria dei salumi magri, con basso contenuto di sale. La riduzione del contenuto di sale è consentita dalle condizioni igieniche ottimali nelle quali vengono lavorate le cosce e dal rispetto rigoroso della catena del freddo nelle prime settimane di lavorazione.

L'iniziativa rientra in un programma di azioni più complessivo realizzato insieme ai Consorzi di Tutela dei formaggi Bra e Raschera Dop e al Consorzio vini del Piemonte ed è cofinanziato dalla Regione Piemonte nell'ambito del PSR 2014.2020 Misura 3.2.1.

<https://youtu.be/rq8L1ndNycI>

[Vai all'articolo originale](#)

Il Gran Galà del Prosciutto Crudo di Cuneo, con trecento ospiti al castello di Lagnasco

Successo per l'iniziativa "Porte aperte del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop" che si è svolta lunedì 4 giugno al prosciuttificio Carni Dock di Lagnasco con l'obiettivo di far conoscere e apprezzare le innumerevoli qualità di questa eccellenza cuneese. Al workshop hanno partecipato quasi 300 persone, tra di loro anche molte personalità politiche, civili e militari, che hanno potuto scoprire i segreti del prelibato salume cuneese e conoscerlo poi a fondo nella successiva degustazione guidata al Castello di Lagnasco.

In particolare erano presenti il Prefetto di Cuneo Giovanni Russo, i senatori Giorgio Bergesio, Marco Perosino e Mino Taricco. Presente, inoltre, l'assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte Giorgio Ferrero. Nella degustazione il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop ha incontrato altre prelibatezze del territorio, come i formaggi Bra e Raschera Dop e i vini del Piemonte.

"Sono felice di rimarcare ciò che è stato fatto in questi anni – commenta Chiara Astesana, presidente del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo -. Quando siamo partiti, alla fine degli Anni '90, non pensavamo di raggiungere un risultato simile. Nel 2009, dopo aver ottenuto il riconoscimento dalla Comunità Europea, durante la presentazione dissi che avevamo raggiunto un primo traguardo ma che molta strada rimaneva da fare. Ho avuto la fortuna di trovare in Luigi Allasia, amministratore delegato Carni Dock, la persona che ha condiviso con me questo progetto, non è stato facile perché dovevamo distinguerci da altri marchi nazionali ben più strutturati del nostro. Per farlo dovevamo puntare su un prodotto di alta qualità, prodotto in modo artigianale. Siamo partiti con una produzione di 2 mila pezzi, l'anno scorso siamo arrivati a 14 mila. Quest'anno puntiamo a 16 mila. Questa è la conseguenza della politica dei piccoli passi, lavorando duramente, senza fretta ma con tanta determinazione". "È stata una giornata di festa perché abbiamo avuto il piacere di avere come ospiti i nostri clienti che acquistano e apprezzano il Crudo di Cuneo – aggiunge Luca Allasia, amministratore delegato pro tempore di Carni Dock -. Siamo l'unica realtà ad avere il macello vicino al prosciuttificio, con suini a km zero, provenienti da allevamenti selezionati della provincia di Cuneo, di Asti e da 54 Comuni da quella di Torino. Inoltre, grazie alla carta d'identità fissata ad ogni prosciutto, leggibile con un QR code, si può conoscere l'esatta provenienza del prodotto, garanzia unica di un prosciutto Dop".

Durante il pomeriggio, i partecipanti hanno potuto conoscere più a fondo la produzione del Crudo di Cuneo, scoprendo così tutte le fasi di lavorazione del prodotto: la salagione (1° sale e 2° sale), il periodo di riposo, la pre-stagionatura – durante la quale vengono eseguite due o più applicazioni di sugna (sugnature) allo scopo di proteggere la parte della coscia non ricoperta dalla cotenna – e la successiva di stagionatura che può durare anche più di un anno. Complessivamente il processo produttivo dura 24 mesi. Dal punto di vista nutrizionale il prosciutto Crudo di Cuneo Dop appartiene alla categoria dei salumi magri, con basso contenuto di sale. La riduzione del contenuto di sale è consentita dalle condizioni igieniche ottimali nelle quali vengono lavorate le cosce e dal rispetto rigoroso della catena del freddo nelle prime settimane di lavorazione.

[Vai all'articolo originale](#)

SUCCESSO DEL PORTE APERTE AL PROSCIUTTIFICIO CARNI DOCK DI LAGNASCO CON QUASI 300 PERSONE

Prosciutto Crudo Cuneo Dop presentato ad autorità ed operatori di mercato

Da Lagnasco

Successo per l'iniziativa "Porte aperte del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop" che si è svolta lunedì 4 giugno al prosciuttificio Carni Dock di Lagnasco con l'obiettivo di far conoscere e apprezzare le innumerevoli qualità di questa eccellenza cuneese. **Al workshop hanno partecipato quasi 300 persone, tra di loro anche molte personalità politiche, civili e militari**, che hanno potuto scoprire i segreti del prelibato salume cuneese e conoscerlo poi a fondo nella successiva degustazione guidata al Castello di Lagnasco.

In particolare erano presenti il Prefetto di Cuneo Giovanni Russo, i senatori Giorgio Bergesio, Marco Perosino e Mino Taricco. Presente, inoltre, l'assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte Giorgio Ferrero. Nella degustazione il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop ha incontrato altre prelibatezze del territorio, come i formaggi Bra e Raschera Dop e i vini del Piemonte.

"Sono felice di rimarcare ciò che è stato fatto in questi anni - commenta **Chiara Astesana**, presidente del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo -. Quando siamo partiti, alla fine degli Anni '90, non pensavamo di raggiungere un risultato simile. Nel 2009, dopo aver ottenuto il riconoscimento dalla Co-



Un momento della visita formativa alla scoperta delle diverse fasi di lavorazione del prezioso salume

munità Europea, durante la presentazione dissi che avevamo raggiunto un primo traguardo ma che molta strada rimaneva da fare. Ho avuto la fortuna di trovare in Luigi Allasia, amministratore delegato Carni Dock, la persona che ha condiviso con me questo progetto, non è stato facile perché dovevamo distinguerci da altri marchi nazionali ben più strutturati del nostro. Per farlo dovevamo puntare su un prodotto di alta qualità, prodotto in modo artigianale. **Siamo partiti con una produzione di 2 mila pezzi, l'anno scorso siamo arrivati a 14 mila. Quest'anno puntiamo a 16 mila.** Questa è la conseguenza della politica dei piccoli passi, lavorando duramente, senza fretta ma con tanta determinazione". "È stata una giornata di festa perché abbiamo avuto il piacere di avere come ospiti i no-

stri clienti che acquistano e apprezzano il Crudo di Cuneo - aggiunge **Luca Allasia**, amministratore delegato pro tempore di Carni Dock -. Siamo l'unica realtà ad avere il macello vicino al prosciuttificio, con suini a km zero, provenienti da allevamenti selezionati della provincia di Cuneo, di Asti e da 54 Comuni da quella di

Torino. Inoltre, grazie alla carta d'identità fissata ad ogni prosciutto, leggibile con un QR code, si può conoscere l'esatta provenienza del prodotto, garanzia unica di un prosciutto Dop". Durante il pomeriggio, i partecipanti hanno potuto conoscere più a fondo la produzione del Crudo di Cuneo, scoprendo così tutte le fasi di lavorazione del prodotto.

L'iniziativa rientra in un programma di azioni più complessivo realizzato insieme ai Consorzi di Tutela dei formaggi Bra e Raschera Dop e al Consorzio vini del Piemonte ed è cofinanziato dalla Regione Piemonte nell'ambito del PSR 2014.2020 Misura 3.2.1.

IL PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO DOP PRESENTATO ALLE AUTORITÀ' E AGLI OPERATORI DI MERCATO

Successo per l'iniziativa "Porte aperte del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop" che si è svolta lunedì 4 giugno al prosciuttificio Carni Dock di Lagnasco con l'obiettivo di far conoscere e apprezzare le innumerevoli qualità di questa eccellenza cuneese. Al workshop hanno partecipato quasi 300 persone, tra di loro anche molte personalità politiche, civili e militari, che hanno potuto scoprire i segreti del prelibato salume cuneese e conoscerlo poi a fondo nella successiva degustazione guidata al Castello di Lagnasco.

In particolare erano presenti il Prefetto di Cuneo Giovanni Russo, i senatori Giorgio Bergesio, Marco Perosino e Mino Taricco. Presente, inoltre, l'assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte Giorgio Ferrero. Nella degustazione il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop ha incontrato altre prelibatezze del territorio, come i formaggi Bra e Raschera Dop e i vini del Piemonte.

Alcune cosce di Prosciutto di Cuneo DOP

"Sono felice di rimarcare ciò che è stato fatto in questi anni – commenta Chiara Astesana, presidente del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo -. Quando siamo partiti, alla fine degli Anni '90, non pensavamo di raggiungere un risultato simile. Nel 2009, dopo aver ottenuto il riconoscimento dalla Comunità Europea, durante la presentazione dissi che avevamo raggiunto un primo traguardo ma che molta strada rimaneva da fare. Ho avuto la fortuna di trovare in Luigi Allasia, amministratore delegato Carni Dock, la persona che ha condiviso con me questo progetto, non è stato facile perché dovevamo distinguerci da altri marchi nazionali ben più strutturati del nostro. Per farlo dovevamo puntare su un prodotto di alta qualità, prodotto in modo artigianale. Siamo partiti con una produzione di 2 mila pezzi, l'anno scorso siamo arrivati a 14 mila. Quest'anno puntiamo a 16 mila. Questa è la conseguenza della politica dei piccoli passi, lavorando duramente, senza fretta ma con tanta determinazione". "È stata una giornata di festa perché abbiamo avuto il piacere di avere come ospiti i nostri clienti che acquistano e apprezzano il Crudo di Cuneo – aggiunge Luca Allasia, amministratore delegato pro tempore di Carni Dock -. Siamo l'unica realtà ad avere il macello vicino al prosciuttificio, con suini a km zero, provenienti da allevamenti selezionati della provincia di Cuneo, di Asti e da 54 Comuni da quella di Torino. Inoltre, grazie alla carta d'identità fissata ad ogni prosciutto, leggibile con un QR code, si può conoscere l'esatta provenienza del prodotto, garanzia unica di un prosciutto Dop".

Un momento della visita

Durante il pomeriggio, i partecipanti hanno potuto conoscere più a fondo la produzione del Crudo di Cuneo, scoprendo così tutte le fasi di lavorazione del prodotto: la salagione (1° sale e 2° sale), il periodo di riposo, la pre-stagionatura – durante la quale vengono eseguite due o più applicazioni di sugna (sugnature) allo scopo di proteggere la parte della coscia non ricoperta dalla cotenna – e la successiva di stagionatura che può durare anche più di un anno. Complessivamente il processo produttivo dura 24 mesi. Dal punto di vista nutrizionale il prosciutto Crudo di Cuneo Dop appartiene alla categoria dei salumi magri, con basso contenuto di sale. La riduzione del contenuto di sale è consentita dalle condizioni igieniche ottimali nelle quali vengono lavorate le cosce e dal rispetto rigoroso della catena del freddo nelle prime settimane di lavorazione.

L'iniziativa rientra in un programma di azioni più complessivo realizzato insieme ai Consorzi di Tutela

Successo del porte aperte al prosciuttificio Carni Dock di Lagnasco con quasi 300 persone

Prosciutto Crudo Cuneo Dop presentato ad autorità ed operatori di mercato

Da Lagnasco

Successo per l'iniziativa "Porte aperte del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop" che si è svolta lunedì 4 giugno al prosciuttificio Carni Dock di Lagnasco con l'obiettivo di far conoscere e apprezzare le innumerevoli qualità di questa eccellenza cuneese. **Al workshop hanno partecipato quasi 300 persone, tra di loro anche molte personalità politiche, civili e militari**, che hanno potuto scoprire i segreti del prelibato salume cuneese e conoscerlo poi a fondo nella successiva degustazione guidata al Castello di Lagnasco.

In particolare erano presenti il Prefetto di Cuneo Giovanni Russo, i senatori Giorgio Bergesio, Marco Perosino e Mino Taricco. Presente, inoltre, l'assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte Giorgio Ferrero. Nella degustazione il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop ha incontrato altre prelibatezze del territorio, come i formaggi Bra e Raschera Dop e i vini del Piemonte.

"Sono felice di rimarcare ciò che è stato fatto in questi anni - commenta **Chiara Astesana**, presidente del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo -. Quando siamo partiti, alla fine degli Anni '90, non pensavamo di raggiungere un risultato simile. Nel 2009, dopo aver ottenuto il riconoscimento dalla Co-



Un momento della visita formativa alla scoperta delle diverse fasi di lavorazione del prezioso salume

munità Europea, durante la presentazione dissi che avevamo raggiunto un primo traguardo ma che molta strada rimaneva da fare. Ho avuto la fortuna di trovare in Luigi Allasia, amministratore delegato Carni Dock, la persona che ha condiviso con me questo progetto, non è stato facile perché dovevamo distinguerci da altri marchi nazionali ben più strutturati del nostro. Per farlo dovevamo puntare su un prodotto di alta qualità, prodotto in modo artigianale. **Siamo partiti con una produzione di 2 mila pezzi, l'anno scorso siamo arrivati a 14 mila. Quest'anno puntiamo a 16 mila.** Questa è la conseguenza della politica dei piccoli passi, lavorando duramente, senza fretta ma con tanta determinazione". "È stata una giornata di festa perché abbiamo avuto il piacere di avere come ospiti i nostri clienti che acquistano e apprezzano il Crudo di Cuneo - aggiunge **Luca Allasia**, amministratore delegato pro tempore di Carni Dock -. Siamo l'unica realtà ad

avere il macello vicino al prosciuttificio, con suini a km zero, provenienti da allevamenti selezionati della provincia di Cuneo, di Asti e da 54 Comuni da quella di

Torino. Inoltre, grazie alla carta d'identità fissata ad ogni prosciutto, leggibile con un QR code, si può conoscere l'esatta provenienza del prodotto, garanzia unica di un prosciutto Dop".

Durante il pomeriggio, i partecipanti hanno potuto conoscere più a fondo la produzione del Crudo di Cuneo, scoprendo così tutte le fasi di lavorazione del prodotto

L'iniziativa rientra in un programma di azioni più complessivo realizzato insieme ai Consorzi di Tutela dei formaggi Bra e Raschera Dop e al Consorzio vini del Piemonte ed è cofinanziato dalla Regione Piemonte nell'ambito del PSR 2014.2020 Misura 3.2.1.

■ LAGNASCO

Successo per l'iniziativa "Porte aperte del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop" che si è svolta lunedì 4 giugno al prosciuttificio Carni Dock di Lagnasco con l'obiettivo di far conoscere e apprezzare le innumerevoli qualità di questa eccellenza cuneese. Al workshop hanno partecipato quasi 300 persone, tra di loro anche molte personalità politiche, civili e militari, che hanno potuto scoprire i segreti del prelibato salume cuneese e conoscerlo poi a fondo nella successiva degustazione guidata al Castello di Lagnasco.

In particolare erano presenti il Prefetto di Cuneo Giovanni Russo, i senatori Giorgio Bergesio, Marco Perosino e Mino Taricco. Presente, inoltre, l'assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte Giorgio Ferrero. Nella degustazione il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop ha incontrato altre prelibatezze del territorio, come i formaggi Bra e Raschera Dop e i vini del Piemonte.

"Sono felice di rimarcare ciò che è stato fatto in questi anni - commenta Chiara Astesana, presidente del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo -. Quando siamo partiti, alla fine degli Anni '90, non pensavamo di raggiungere un risultato simile. Nel 2009, dopo aver ottenuto il riconoscimento dalla Co-

SUCCESSO DEL PORTE APERTE AL PROSCIUTTIFICIO CARNI DOCK DI LAGNASCO

Presentato il Prosciutto Crudo Cuneo Dop



munità Europea, durante la presentazione dissi che avevamo raggiunto un primo traguardo ma che molta strada rimaneva da fare. Ho avuto la fortuna di trovare in Luigi Allasia, amministratore delegato Carni Dock, la persona che ha condiviso con me questo progetto,

non è stato facile perché dovevamo distinguerci da altri marchi nazionali ben più strutturati del nostro. Per farlo dovevamo puntare su un prodotto di alta qualità, prodotto in modo artigianale. Siamo partiti con una produzione di 2 mila pezzi, l'anno scorso siamo arriva-

ti a 14 mila. Quest'anno puntiamo a 16 mila. Questa è la conseguenza della politica dei piccoli passi, lavorando duramente, senza fretta ma con tanta determinazione". "È stata una giornata di festa perché abbiamo avuto il piacere di avere come ospiti i nostri clienti

che acquistano e apprezzano il Crudo di Cuneo - aggiunge Luca Allasia, amministratore delegato pro tempore di Carni Dock -. Siamo l'unica realtà ad avere il macello vicino al prosciuttificio, con suini a km zero, provenienti da allevamenti selezionati della provincia di Cuneo, di Asti e da 54 Co-

muni da quella di Torino. Inoltre, grazie alla carta d'identità fissata ad ogni prosciutto, leggibile con un QR code, si può conoscere l'esatta provenienza del prodotto, garanzia unica di un prosciutto Dop".

Durante il pomeriggio, i partecipanti hanno potuto conoscere più a fondo la produzione del Crudo di Cuneo, scoprendo così tutte le fasi di lavorazione del prodotto.

L'iniziativa rientra in un programma di azioni più complessivo realizzato insieme ai Consorzi di Tutela dei formaggi Bra e Raschera Dop e al Consorzio vini del Piemonte ed è cofinanziato dalla Regione Piemonte nell'ambito del PSR 2014.2020 Misura 3.2.1.

Il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop: artigianale e di alta qualità

LAGNASCO- Il porte aperte del prosciuttificio di Carni Dock di Lagnasco ha portato, lo scorso 4 giugno, quasi 300 persone a conoscere meglio e degustare il salume cuneese. Nella degustazione il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop ha incontrato altre prelibatezze del territorio, come i formaggi Bra e Raschera Dop e i vini del Piemonte. L'iniziativa rientra in un programma di azioni più complessivo realizzato insieme ai Consorzi di Tutela dei formaggi Bra e Raschera Dop e al Consorzio vini del Piemonte ed è cofinanziato dalla Regione Piemonte nell'ambito del PSR 2014.2020 Misura 3.2.1. Complessivamente il processo produttivo dura 24 mesi e si sviluppa in 4 fasi: la salagione (1° sale e 2° sale), il periodo di riposo, la pre-stagionatura –durante la quale vengono eseguite due o più applicazioni di sugna (sugnature) allo scopo di proteggere la parte della coscia non ricoperta dalla cotenna – e la successiva di stagionatura che può durare anche più di un anno. Dal punto di vista nutrizionale il prosciutto Crudo di Cuneo Dop appartiene alla categoria dei salumi magri, con basso contenuto di sale.

SUCCESSO DEL PORTE APERTE AL PROSCIUTTIFICIO CARNI DOCK DI LAGNASCO CON QUASI 300 PERSONE

Prosciutto Crudo Cuneo Dop presentato ad autorità ed operatori di mercato

Da Lagnasco

Successo per l'iniziativa "Porte aperte del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop" che si è svolta lunedì 4 giugno al prosciuttificio Carni Dock di Lagnasco con l'obiettivo di far conoscere e apprezzare le innumerevoli qualità di questa eccellenza cuneese. **Al workshop hanno partecipato quasi 300 persone, tra di loro anche molte personalità politiche, civili e militari**, che hanno potuto scoprire i segreti del prelibato salume cuneese e conoscerlo poi a fondo nella successiva degustazione guidata al Castello di Lagnasco.

In particolare erano presenti il Prefetto di Cuneo Giovanni Russo, i senatori Giorgio Bergesio, Marco Perosino e Mino Tarico. Presente, inoltre, l'assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte Giorgio Ferrero. Nella degustazione il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop ha incontrato altre prelibatezze del territorio, come i formaggi Bra e Raschera Dop e i vini del Piemonte.

"Sono felice di rimarcare ciò che è stato fatto in questi anni - commenta **Chiara Astesana**, presidente del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo -. Quando siamo partiti, alla fine degli Anni '90, non pensavamo di raggiungere un risultato simile. Nel 2009, dopo aver ottenuto il riconoscimento dalla Comunità Europea, durante la presentazione dissi che avevamo raggiunto un



Un momento della visita formativa alla scoperta delle diverse fasi di lavorazione del prezioso salume

primo traguardo ma che molta strada rimaneva da fare. Ho avuto la fortuna di trovare in Luigi Allasia, amministratore delegato Carni Dock, la persona che ha condiviso con me questo progetto, non è stato facile perché dovevamo distinguerci da altri marchi nazionali ben più strutturati del nostro. Per farlo dovevamo puntare su un prodotto di alta qualità, prodotto in modo artigianale. **Siamo partiti con una produzione di 2 mila pezzi, l'anno scorso siamo arrivati a 14 mila. Quest'anno puntiamo a 16 mila.** Questa è la conseguenza della politica dei piccoli passi, lavorando duramente, senza fretta ma con tanta determinazione". "È stata una giornata di festa perché abbiamo avuto il piacere di avere come ospiti i nostri clienti che acquistano e apprezzano il Crudo di Cuneo - aggiunge **Luca**

Allasia, amministratore delegato pro tempore di Carni Dock -. Siamo l'unica realtà ad avere il ma-

cello vicino al prosciuttificio, con suini a km zero, provenienti da allevamenti selezionati della provincia di Cuneo, di Asti e da 54 Comuni da quella di Torino. Inoltre, grazie alla carta d'identità fissata ad ogni prosciutto, leggibile con un QR code, si può conoscere l'esatta provenienza del prodotto, garanzia unica di un prosciutto Dop".

Durante il pomeriggio, i partecipanti hanno potuto conoscere più a fondo la produzione del Crudo di Cuneo, scoprendo così tutte le fasi di lavorazione del prodotto

L'iniziativa rientra in un programma di azioni più complessivo realizzato insieme ai Consorzi di Tutela dei formaggi Bra e Raschera Dop e al Consorzio vini del Piemonte ed è cofinanziato dalla Regione Piemonte nell'ambito del PSR 2014.2020 Misura 3.2.1.

Il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop: artigianale e di alta qualità

LAGNASCO- Il porte aperte del prosciuttificio di Carni Dock di Lagnasco ha portato, lo scorso 4 giugno, quasi 300 persone a conoscere meglio e degustare il salume cuneese. Nella degustazione il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop ha incontrato altre prelibatezze del territorio, come i formaggi Bra e Raschera Dop e i vini del Piemonte. L'iniziativa rientra in un programma di azioni più complessivo realizzato insieme ai Consorzi di Tutela dei formaggi Bra e Raschera Dop e al Consorzio vini del Piemonte ed è cofinanziato dalla Regione Piemonte nell'ambito del PSR 2014.2020 Misura 3.2.1. Complessivamente il processo produttivo dura 24 mesi e si sviluppa in 4 fasi: la salagione (1° sale e 2° sale), il periodo di riposo, la pre-stagionatura –durante la quale vengono eseguite due o più applicazioni di sugna (sugnatura) allo scopo di proteggere la parte della coscia non ricoperta dalla cotenna – e la successiva di stagionatura che può durare anche più di un anno. Dal punto di vista nutrizionale il prosciutto Crudo di Cuneo Dop appartiene alla categoria dei salumi magri, con basso contenuto di sale.

Il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop: artigianale e di alta qualità

LAGNASCO- Il porte aperte del prosciuttificio di Carni Dock di Lagnasco ha portato, lo scorso 4 giugno, quasi 300 persone a conoscere meglio e degustare il salume cuneese. Nella degustazione il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop ha incontrato altre prelibatezze del territorio, come i formaggi Bra e Raschera Dop e i vini del Piemonte. L'iniziativa rientra in un programma di azioni più complessivo realizzato insieme ai Consorzi di Tutela dei formaggi Bra e Raschera Dop e al Consorzio vini del Piemonte ed è cofinanziato dalla Regione Piemonte nell'ambito del PSR 2014.2020 Misura 3.2.1. Complessivamente il processo produttivo dura 24 mesi e si sviluppa in 4 fasi: la salagione (1° sale e 2° sale), il periodo di riposo, la pre-stagionatura –durante la quale vengono eseguite due o più applicazioni di sugna (sugnature) allo scopo di proteggere la parte della coscia non ricoperta dalla cotenna – e la successiva di stagionatura che può durare anche più di un anno. Dal punto di vista nutrizionale il prosciutto Crudo di Cuneo Dop appartiene alla categoria dei salumi magri, con basso contenuto di sale.

LAGNASCO

Presentato il Prosciutto Crudo Dop di Cuneo



Successo per l'iniziativa "Porte aperte del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop" che si è svolta lunedì 4 giugno al prosciuttificio Carni Dock di Lagnasco con l'obiettivo di far conoscere e apprezzare le innumerevoli qualità di questa eccellenza cuneese. Al workshop hanno partecipato quasi 300 persone, tra di loro anche molte personalità politiche, civili e militari, che hanno potuto scoprire i segreti del prelibato salume cuneese e conoscerlo poi a fondo

nella successiva degustazione guidata al Castello di Lagnasco. In particolare erano presenti il Prefetto di Cuneo Giovanni Russo, i senatori Giorgio Bergesio, Marco Perosino e Mino Taricco. Presente, inoltre, l'assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte Giorgio Ferrero. Nella degustazione il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop ha incontrato altre prelibatezze del territorio, come i formaggi Bra e Raschera Dop e i vini del Piemonte.

A Lagnasco ogni settimana si macellano 3000 suini e si producono 150 mila prosciutti

Alla scoperta del Crudo di Cuneo



La visita al reparto stagionatura



I crudi durante la salatura

Visitati i reparti di salatura, sugnatura, asciugatura e stagionatura

di claudio rocca

Lunedì scorso il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop è stato al centro di un incontro al prosciuttificio Carni Dock di Lagnasco.

L'evento, a cui hanno partecipato numerose autorità dei paesi circostanti, è stato organizzato per far conoscere ed apprezzare le qualità del salume.

In apertura dell'evento i visitatori sono stati invitati a visitare i reparti del prosciuttificio, accompagnati dal responsabile della produzione Daniele Viada. La visita è stata effettuata nei reparti di salatura, sugnatura (la copertura di grasso del prosciutto), asciugatura e stagionatura.

«In questo stabilimento si macellano 3000 suini la settimana e si stagionano circa 150.000 prosciutti l'anno. L'avvio di questa produzione è stata una sfida, partita nel 2013 - ha illustrato Viada -. I prosciutti sono controllati, sottoposti a due fasi di salature di sette e quattordici giorni e, durante la fase di stagionatura, divisi in base al colore e in seguito lasciati ad asciugare per tre settimane. Gli impianti sono attentamente monitorati, controllati anche a distanza. I prosciutti, dopo aver passato le varie fasi di lavorazione vengono marchiati e catalogati con numero identificativo che permette di individuare tutti i dati di ogni singolo prosciutto».

Dopo la visita al reparto produzione l'incontro è continuato presso il castello di Lagnasco dove si è tenuto il dibattito "Ti presento il Crudo di Cuneo Dop".

«Con questo prodotto abbiamo raggiunto un grande obiettivo: valorizzare i suini della provincia di Cuneo. Precedentemente erano mandati per la lavorazione a Parma o a San Daniele: qui nel

cuneese abbiamo materia prima, abbiamo un buon clima e sale. Già in epoca antica era nata l'attività dell'allevamento di maiali in quest'area geografica. È utile ricordare che il sale, elemento fondamentale per la conservazione delle carni, non è mai mancato nell'area cuneese in quanto terra attraversata da numerose "vie del sale", utilizzate per trasportare la pregiata merce dalle saline della Costa Azzurra, fin dalla costruzione del Buco di Viso ad opera del marchese di Saluzzo Ludovico II nel 1479», ha evidenziato la presidente del Consorzio Prosciutto di Crudo Chiara Astesana.

A seguire l'intervento del sindaco di Lagnasco Ernesto Testa che si è detto orgoglioso di questa produzione della zona di Lagnasco, frutto di grande passione per il prodotto e per il territorio, che va ad unirsi ad altri importanti prodotti locali come frutta e formaggio.

«Questo incontro - ha poi aggiunto Giovanni Battista Testa, segretario del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cu-

neo - è volto alla promozione che il Consorzio del Prosciutto Crudo di Cuneo sta portando avanti, insieme con i Consorzi di Tutela dei formaggi Bra Dop e Raschera Dop».

Sono intervenuti i senatori Mino Taricco e Giorgio Bergesio, che hanno sottolineato quanto una produzione di questo tipo sia importante per il territorio e quanto sia altrettanto importante che un'azienda si impegni a dare qualità e genuinità, un progetto che da respiro al territorio di questa parte di Piemonte. Il responsabile marketing dell'azienda Luca Allasia ha spiegato: «con il Crudo di Cuneo la Carni Dock si è posta obiettivi e programmi: puntare al fascino di un prodotto unico nel suo genere che vuole distinguersi».

Dopo il dibattito nelle sale del Castello di Lagnasco è seguito una degustazione dei prodotti tipici del territorio piemontese: formaggi, salumi, ravioli del plin, frutta e naturalmente, non poteva mancare il vero protagonista della serata: il Crudo di Cuneo.

LAGNASCO Porte aperte per il prosciutto Dop a Carni Dock Crudo di Cuneo in vetrina

LAGNASCO Lunedì scorso il Prosciutto Crudo Cuneo Dop è stato protagonista di un workshop finalizzato a farne conoscere ed apprezzare le qualità. Il prosciuttificio Carni Dock ha aperto le sue porte per raccontare le modalità della lavorazione che richiede una stagionatura di 24 mesi prima della messa in vendita.

All'iniziativa hanno preso parte, insieme a rappresentanti del settore e delle categorie produttive, l'assessore regionale all'Agricoltura Giorgio Ferrero e i tre senatori eletti nel Cuneese: Mino Taricco (Pd), Giorgio Bergesio (Lega) e Marco Perosino (Forza Italia).



**STAGIONATO
24 MESI**
Il prosciutto
crudo di Cuneo
è tutelato da
un apposito
Consorzio

Al termine della visita in azienda, c'è stato un momento di approfondimento sul prodotto, cui ha fatto seguito una degustazione nei locali del castello.

«Oggi il Prosciutto Crudo di Cuneo - ha spiegato Chiara Astesana, presidente del Con-

sorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo - può essere prodotto in provincia di Cuneo, in quella di Asti e in 54 comuni della zona Sud della provincia di Torino, un'area geografica all'interno della quale sussiste un microclima ottimale per la stagionatura».

Inaugurazione del progetto “IMPACT” di Alba Accademia Alberghiera

Il gemellaggio gastronomico e formativo fra Alba e Cannes

“A scuola di cucina internazionale” grazie ad IMPACT - “IMmersione nel PATrimonio Culinario Transfrontaliero”.

Il progetto coinvolgerà gli studenti di ALBA Accademia Alberghiera e gli apprendisti dell'École Hôtelière di Cannes in un innovativo percorso formativo binazionale nel settore turistico-alberghiero.

Un nuovo modo di fare scuola: didattica digitale (lezioni in streaming, webinar etc.), stage in ristoranti di Alba e Cannes, seminari, concorsi, eventi, cene didattiche in Francia e in Italia.

Appuntamento venerdì 29 giugno presso la sede della Faculté des Métiers - École Hôtelière di Cannes per il seminario di lancio del progetto in cui si illustreranno obiettivi e attività valutandone l'impatto sui due territori coinvolti. Interverranno all'evento anche l'Ente Turismo Alba Bra Langhe Roero e il Centro Nazionale Studi Tartufo.

Seguirà nel pomeriggio una tavola rotonda dedicata alla valorizzazione dei prodotti tipici della cucina locale di Alba e Cannes come motore di sviluppo del territorio.

A rappresentare Alba: il Consorzio del Bra e del Raschera, il Consorzio del Crudo di Cuneo, il Consorzio Tutela Nocciola Piemonte, l'Istituto Internazionale di Elicicoltura di Cherasco insieme agli chef Paolo Pavarino (Ristorante Italia, Ceva) e Marc Lanteri (Ristorante Al Castello, Grinzane Cavour).

Ecco i numeri di IMPACT: 80 allievi, 20 docenti, 50 aziende e attori locali coinvolti, 200 ore di lezioni in streaming, 60 ore di storytelling del territorio, 50 video sui territori di Alba e Cannes, 160 ore di tirocini all'estero, il 70% di studenti occupati a fine percorso.

Il progetto è finanziato da Alcotra, il programma di cooperazione tra regioni alpine italiane e francesi nato nel 1990 e promosso dalla Commissione Europea.

Grazie alla sua consolidata competenza nell'ideazione di progetti europei, APRO Formazione regalerà agli studenti di Alba Accademia Alberghiera l'esperienza di una scuola di cucina internazionale.

Maggiori informazioni sul progetto sono disponibili sui siti ufficiali e sui social:

Progetto IMPACT: <https://impactalbacannes.eu/>

Alba Accademia Alberghiera: <http://www.albaaccademia.it>

Brochure del gemellaggio: <http://bit.ly/ALCOTRAdepliant>

Hashtag per seguire l'intero progetto: #Impact_AlbaCannes

Pagina del programma ALCOTRA: <http://bit.ly/ALCOTRA>

sito Facebook: @albaaccademia @facultedesmetiersdecannes

Instagram: @aproformazione - Twitter: @Apro_Formazione

[Vai all'articolo originale](#)

Lorenzo Vallese

È stata un successo l'iniziativa "Porte aperte del prosciutto crudo di Cuneo Dop" svoltasi al prosciuttificio "Carni Dock" di Lagnasco con l'obiettivo di far conoscere e apprezzare le innumerevoli qualità di questa eccellenza della Granda.

Al "workshop" hanno partecipato quasi trecento persone (tra di loro anche molte personalità politiche, civili e militari) che hanno potuto scoprire i segreti del prelibato salume cuneese e conoscerlo poi a fondo nella successiva degustazione guidata al castello di Lagnasco.

Erano presenti il prefetto di Cuneo, Giovanni Russo, i senatori Giorgio Bergesio, Marco Perosino e Mino Taricco. È intervenuto, inoltre, l'assessore regionale all'agricoltura, Giorgio Ferrero. Durante la degustazione il prosciutto crudo di Cuneo Dop ha incontrato altre prelibatezze del territorio, come i formaggi Bra Dop e Raschera Dop e i vini del Piemonte.

I partecipanti hanno potuto conoscere più a fondo la produzione del prosciutto crudo di Cuneo Dop, scoprendo tutte le fasi di lavorazione del prodotto: la salagione (primo sale e secondo sale), il periodo di riposo, la stagionatura (durante la quale vengono eseguite due o più applicazioni di sugna, la sugnatura, allo scopo di proteggere la parte della coscia non ricoperta dalla cotenna) e la successiva di stagionatura che può durare anche più di un anno. Il processo produttivo dura ventiquattro mesi.

Dal punto di vista nutrizionale il prosciutto crudo di Cuneo Dop appartiene alla categoria dei salumi magri, con basso contenuto di sale. La riduzione del contenuto di sale è consentita dalle condizioni igieniche ottimali nelle quali vengono lavorate le cosce e

Crudo Dop presentato al castello di Lagnasco

Successo del "porte aperte" al prosciuttificio "Carni Dock", presenti quasi trecento persone

dal rispetto rigoroso della catena del freddo nelle prime settimane di lavorazione.

L'iniziativa indetta a Lagnasco rientra in un programma di azioni e promozione più complessivo, realizzato insieme ai Consorzi di tutela dei formaggi Bra Dop e Raschera Dop e al Consorzio vini del Piemonte, ed è cofinanziato dalla Regione Piemonte nell'ambito del Psr 2014.2020-Misura 3.2.1.

Nelle foto: alcune cosce di prosciutto crudo di Cuneo Dop in primo piano, la salatura, un momento della visita al prosciuttificio "Carni Dock", i relatori al castello di Lagnasco e il pubblico nel maniero



SI PARTÌ CON DUEMILA PEZZI. NEL 2018 SARANNO 16.000

«Sono felice di rimarcare ciò che è stato fatto in questi anni», commenta Chiara Astesana, presidente del Consorzio di tutela e promozione del prosciutto crudo di Cuneo Dop. «Quando siamo partiti, alla fine degli anni Novanta, certo non pensavamo di raggiungere un risultato simile. Nel 2009, dopo aver ottenuto il riconoscimento della Dop dall'Unione europea, durante la presentazione dissi che avevamo raggiunto un primo traguardo, ma che molta strada rimaneva da fare. Ho avuto la fortuna di trovare in Luigi Allasia, amministratore delegato "Carni Dock", la persona che ha condiviso con me questo progetto. Non è stato facile perché dovevamo distinguerci da altri marchi nazionali ben più strutturati del nostro. Per farlo dovevamo puntare su un prodotto di alta qualità, prodotto in modo artigianale. Siamo partiti con una produzione di due-

mila pezzi, l'anno scorso siamo arrivati a 14.000 e nel 2018 puntiamo a quota 16.000. Questo è il frutto della politica dei piccoli passi, lavorando duramente, senza fretta, ma con tantissima determinazione».

«È stata una giornata di festa perché abbiamo avuto il piacere di avere come ospiti i nostri clienti che acquistano e apprezzano il prosciutto crudo di Cuneo Dop», aggiunge Luca Allasia, amministratore delegato "pro tempore" di "Carni Dock". «Siamo l'unica realtà ad avere il macello vicino al prosciuttificio, con suini "a chilometri zero", provenienti da allevamenti selezionati delle province di Cuneo e di Asti e di 54 Comuni di quella di Torino. Inoltre, grazie alla carta d'identità fissata a ogni prosciutto, leggibile con un "Qr code", si può conoscere l'esatta provenienza del prodotto, garanzia unica di un prosciutto Dop».

LAGNASCO

"Porte aperte" del Prosciutto Crudo di Cuneo



Grande successo per l'evento di "Porte aperte del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop", svoltasi lunedì 4 giugno, davanti ad un pubblico di quasi 300 persone, con l'intento di far conoscere, per apprezzare al meglio, le molteplici qualità di questa eccellenza piemontese. Al workshop hanno partecipato numerose autorità civili e militari, che, dopo la visita allo stabilimento, hanno potuto scoprire i segreti della produzione del prelibato salume cuneese, per poi conoscerlo a fondo con la degustazione guidata presso il Castello lagnaschese: ad accompagnarlo altre eccellenze del territorio, in particolare i formaggi Bra e Raschera Dop, insieme con i vini del Piemonte. Presenti all'evento il Prefetto di Cuneo, Giovanni Russo, i senatori Giorgio Bergesio, Marco Perosino e Mino Taricco, oltre all'assessore all'agricoltura della Regione

Piemonte, Giorgio Ferrero. «Sono felice di rimarcare ciò che è stato fatto in questi anni – ha commentato Chiara Astesana, Presidente del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo – Quando siamo partiti, alla fine degli anni '90 non pensavamo di raggiungere un risultato simile. Ho avuto la fortuna di trovare in Luigi Allasia, amministratore delegato Carni Dock, la persona che ha condiviso con me questo progetto». «E' stata una giornata di festa perché abbiamo avuto il piacere di avere come ospiti i nostri clienti – ha aggiunto Luca Allasia, amministratore delegato pro tempore di Carni Dock - Siamo l'unica realtà ad avere il macello vicino al prosciuttificio, con suini a km zero, provenienti da allevamenti selezionati della provincia di Cuneo, Asti e 54 Comuni in quella di Torino».

m. g.



Mensile - New Business Media s.r.l. - via Eritrea, 21 - 20157 Milano - Poste italiane S.p.a. sped. in A.P. - D.L. 353/2003, conv. L. 46/2004, art. 1, c.1; DCB/Bologna - ISSN 0035 662X

RIVISTA DI

n. **6** ANNO LIX - GIUGNO 2018



Suinicoltura

Dossier / ALIMENTAZIONE

<https://suinicoltura.edagricole.it>



ATTUALITÀ

Nuove Cun, le prime riunioni operative



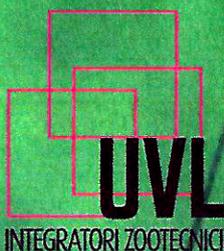
IN PRIMO PIANO

Giornata porte aperte per il Crudo di Cuneo



MERCATI

Maggio, 1,371 euro/kg il prezzo dei suini pesanti



LINEA TUERI

Prodotti coadiuvanti all'uso responsabile del tabacco

REALIZZATA IL 4 GIUGNO SCORSO DAL CONSORZIO DI TUTELA IN COLLABORAZIONE CON IL PROSCIUTTIFICIO CARNI DOCK DI LAGNASCO (CN)

Giornata porte aperte per il Crudo di Cuneo dop

di **Orlando Fortunato**

Successo per l'iniziativa "Porte aperte del Prosciutto Crudo di Cuneo dop" che si è svolta il 4 giugno scorso al prosciuttificio Carni Dock di Lagnasco con l'obiettivo di far conoscere e apprezzare le innumerevoli qualità di questa eccellenza cuneese. Al workshop hanno partecipato quasi 300 persone, tra di loro anche molte personalità politiche, civili e militari, che hanno potuto scoprire i segreti del prelibato salume cuneese e conoscerlo poi a fondo nella successiva degustazione guidata al Castello di Lagnasco.

In particolare erano presenti il prefetto di Cuneo Giovanni Russo e i senatori Giorgio Bergesio, Marco Perosino e Mino Taricco. Presente inoltre l'assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte Giorgio Ferrero. Nella degustazione il Prosciutto Crudo di Cuneo dop ha incontrato altre prelibatezze del territorio, come i formaggi Bra e Raschera Dop e i vini del Piemonte.

«Abbiamo raggiunto ottimi risultati»

«Sono felice di rimarcare ciò che è stato fatto in questi anni – commenta Chiara Astesana, presidente del Consorzio di



I prosciutti etichettati con carta di identità e Qr code, pronti per la spedizione.



L'intervento della presidente Chiara Astesana.

tutela e promozione del Crudo di Cuneo. Quando siamo partiti, alla fine degli anni '90, non pensavamo di raggiungere un risultato simile. Nel 2009, dopo aver ottenuto il riconoscimento dalla Comunità europea, durante la presentazione dissi che avevamo raggiunto un primo traguardo ma che molta strada rimaneva da fare. Ho avuto la fortuna di trovare in Luigi Allasia, am-

ministratore delegato Carni Dock, la persona che ha condiviso con me questo progetto, non è stato facile perché dovevamo distinguerci da altri marchi nazionali ben più strutturati del nostro. Per farlo dovevamo puntare su un prodotto di alta qualità, prodotto in modo artigianale. Siamo partiti con una produzione di 2mila pezzi, l'anno scorso siamo arrivati a 14mila. Quest'anno puntiamo a 16mila. Questa è la conseguenza della politica dei piccoli passi, lavorando duramente, senza fretta ma con tanta determinazione. Aggiunge Luca Allasia, amministratore delegato pro tempore di Carni Dock: «È stata una giornata di festa perché abbiamo avuto il piacere di avere come ospiti i nostri clienti che acquistano e apprezzano il Crudo di Cuneo. Siamo l'unica realtà ad avere

il macello vicino al prosciuttificio, con suini a km zero, provenienti da allevamenti selezionati della provincia di Cuneo, di Asti e da 54 Comuni da quella di Torino. Inoltre, grazie alla carta d'identità fissata ad ogni prosciutto, leggibile con un Qr code, si può conoscere l'esatta provenienza del prodotto, garanzia unica di un prosciutto dop».

Le attività del pomeriggio

Durante il pomeriggio, i partecipanti hanno potuto conoscere più a fondo la produzione del Crudo di Cuneo, scoprendo così tutte le fasi di lavorazione del prodotto: la

DA UN PUNTO DI VISTA NUTRIZIONALE

Dal punto di vista nutrizionale il prosciutto Crudo di Cuneo dop appartiene alla categoria dei salumi magri, con basso contenuto di sale. La riduzione del contenuto di sale è consentita dalle condizioni igieniche ottimali nelle quali vengono lavorate le cosce e dal rispetto rigoroso della catena del freddo nelle prime settimane di lavorazione.

O.F.



Il gruppo dirigente e autorità: da sinistra Mino Taricco (senatore), Franco Biraghi (presidente dei Consorzi di tutela Formaggi Bra e Raschera), Giovanni Battista Testa (segretario Consorzio di tutela del Crudo di Cuneo), Chiara Astesana (presidente Consorzio di tutela del Crudo di Cuneo), Luca Allasia (Ad protempore Cami Dock di Lagnasco) e Giorgio Bergesio (senatore).



La conferenza presso i Castelli di Lagnasco.



Gruppo delle autorità in visita al prosciuttificio.

salagione (1° sale e 2° sale), il periodo di riposo, la pre-stagionatura – durante la quale vengono eseguite due o più applicazioni di sugna (sugna-tura) allo scopo di proteggere la parte della coscia non ricoperta dalla cotenna – e la successiva di stagionatura che può durare anche più di un anno. Complessivamente il processo produttivo dura 24 mesi.

L'iniziativa rientra in un programma di azioni più complessivo, realizzato insieme ai Consorzi di tutela dei formaggi Bra e Raschera dop e al Consorzio vini del Piemonte ed è cofinanziato dalla Regione Piemonte nell'ambito del Psr 2014.2020 Misura 3.2.1.



CRUDO DI CUNEO DOP

Un'eccellenza tutta cuneese

Un'eccellenza tutta cuneese. Successo per l'iniziativa "Porte aperte del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop" che si è svolta al prosciuttificio Carni Dock di Lagnasco con l'obiettivo di far conoscere e apprezzare le innumerevoli qualità di questo prodotto. Alla giornata, alla quale hanno partecipato oltre 300 persone che hanno potuto scoprire i segreti del prelibato salume cuneese e conoscerlo poi a fondo nella successiva degustazione guidata al Castello di Lagnasco, era presente anche Confagricoltura Cuneo con il presidente Enrico Allasia e il direttore Roberto Abellonio (in foto).

Durante la giornata i partecipanti hanno quindi potuto conoscere a fondo la produzione del Crudo di Cuneo, attraverso tutte le fasi di lavorazione: la salagione (1° sale e 2° sale), il periodo di riposo, la pre-stagionatura - durante la quale vengono eseguite due o più applicazioni di sugna (sugnature) allo scopo di proteggere la parte della coscia non ricoperta dalla cotenna - e la successiva di stagionatura che può durare anche più di un anno. Complessivamente il processo produttivo dura 24 mesi. Il Prosciutto Crudo di Cuneo è stato protagonista anche dell'evento "Piemonte in tutti i sensi", organizzato da Confagricoltura durante l'ultimo Vinitaly a Verona, dove è stato abbinato a tre eccellenti vini bianchi della Granda (Alta Langa, Asti Secco e Roero Arneis) 