

IL PRIMO APPUNTAMENTO È STATO UN SUCCESSO DI ADESIONI. PROSSIMI EVENTI IL 7 E 16 LUGLIO

Il prosciutto "Crudo di Cuneo" si fa conoscere con gli Open Day

A due anni dalla presentazione ufficiale (il 24 giugno 2013), il prosciutto «Crudo di Cuneo» si fa conoscere e apprezzare con gli Open Day dell'azienda «Carni Dock» di Lagnasco, che apre le porte ai clienti portandoli a scoprire le varie fasi di lavorazione, e accompagnandoli lungo un percorso di storia, arte e gusto nel territorio dove viene realizzato l'unico salume Dop del Piemonte.

Dopo il successo di adesioni al primo appuntamento del 29 giugno, prossimi eventi saranno martedì 7 e giovedì 16 luglio. Nella sede di Strada Manta 5/A a Lagnasco, a partire dalle 16, i partecipanti saranno accolti dalle famiglie Allasia e Rubiano titolari dell'azienda, da quattro generazioni nel campo dell'allevamento suinicolo e della macellazione. Dal 2012 sono inoltre stagionatori del prosciutto Crudo di Cuneo Dop in quella che è la filiera più corta d'Italia per un prosciutto Crudo a denominazione di origine protetta.

Tutto il ciclo di lavorazione avviene all'interno dello stesso sito produttivo e gli animali provengono da allevamenti della provincia di Cuneo e Torino, a pochi chilometri dall'azienda. Nel corso del primo Open Day, i clienti hanno potuto ammirare tutta l'artigianalità espressa dagli operatori nelle fasi produttive per la realizzazione del prodotto: la salatura a mano con sale marino di Cervia, la sugnatura, i controlli in stagionatura con il caratteristico osso di cavallo ed infine la fase di disosso e la legatura manuale nel formato addobbo. Nella giornata è stato presentato il progetto «Cuneo e sai cosa mangi», sistema di tracciabilità unico per un prosciutto crudo Dop che permetterà al consumatore, sfruttando un sistema di codici e l'utilizzo di un semplice smartphone, di sapere immediatamente la storia di quel prosciutto, dagli allevamenti di provenienza alla data della lavorazione.

Con la possibilità di scaricare anche il certificato ufficiale rilasciato dall'ente di certificazione Inoq, incaricato dal ministero delle Politiche

agricole e forestali in merito alla marchiatura a fuoco con il sigillo tipico del prodotto. In futuro è prevista anche la possibilità di verificare l'alimentazione degli animali.

«La forte richiesta, da parte del mercato e della legislazione vigente, di garantire sicurezza ai consumatori, si è fermata solo alla carne fresca - dice Sergio Manzone, responsabile della comunicazione e marketing per l'azienda produttrice - . Noi abbiamo voluto andare oltre. Un prodotto di eccellenza come il nostro deve necessariamente fornire al consumatore le stesse garanzie, anzi di più».

Nel corso della giornata, i clienti si sono trasferiti ai castelli Tapparelli D'azeglio di Lagnasco, per una visita guidata alla scoperta delle meraviglie artistiche di questo capolavoro del 1100-1500

Prenotazioni Per partecipare alla golosa iniziativa occorre iscriversi on line

che apparteneva al Marchesato di Saluzzo. Il pomeriggio è terminato nel cortile del castello di ponente, sulle musiche dell'arpista cuneese Rossanna Bagnis, che ha allietato il ricco buffet dell'apericena a cura di «Stragood» con i prodotti della Salumeria Grandock, formaggi Dop piemontesi ed i vini d'eccellenza dell'azienda agricola Sordo. «Un successo inaspettato - aggiunge Manzone - . Siamo riusciti nel nostro piccolo ad unire il patrimonio enogastronomico del territorio di produzione del Crudo di Cuneo Dop a quello storico ed artistico con il castello di Lagnasco e la performance dell'arpista Bagnis».

Lo stesso programma sarà ripetuto il 7 e 16 luglio. Le prenotazioni si ricevono online all'indirizzo sara@carnidock.it. Per ulteriori informazioni 0175282033.

