

IL PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO DOP NASCE NELLO STABILIMENTO «CARNI DOCK» DI LAGNASCO

Il “gioiello” della salumeria piemontese è prodotto nella filiera più corta d'Italia

La Granda è da sempre apprezzata per la buona cucina e per i numerosi prodotti che vantano l'eccellenza. Requisiti che ne fanno una terra per palati raffinati e per chi vuole mangiare sano e genuino.

Fra queste eccellenze c'è il prosciutto Crudo di Cuneo dop (l'unica denominazione di origine di tutta la salumeria piemontese) è uno dei fiori all'occhiello della cucina della Granda ed è prodotto nella filiera più corta d'Italia dallo stabilimento «Carni dock» di Lagnasco.

In questi giorni è partita la nuova promozione dell'estate che è stata chiamata «Un'offerta da leccarsi le dita».

«I nostri consumatori - dice Sergio Manzone responsabile marketing e comunicazione per l'azienda produttrice -, ci stavano segnalando che il nostro è un prodotto d'eccellenza, ma spesso nel negozio perdeva quella che era la sua storia, le sue caratteristiche e il suo riconoscimento, perché una volta affettato veniva imbustato nelle classiche confezioni da salumeria. I nostri macellai, salumieri, gastronomi, spiegavano il prodotto ai consumatori, ma una volta imbustato tutto ciò che avevano raccontato probabilmente andava dimenticato, nella fretta della spesa».

Una narrazione che andava proseguita.

«Abbiamo quindi pensato - continua Manzone -, che noi produciamo un gioiello della salumeria piemontese unico nel suo genere per artigianalità e storicità e, per tanto, tali caratteristiche non si devono perdere nella fretta della spesa: il racconto va continuato anche a casa mentre si sta gustando il nostro Crudo di Cuneo dop».

Prosegue Manzone: «Ecco quindi la nuova confezione “salvafreschezza” per il Crudo di Cuneo dop che garantisce, innanzitutto, il mantenimento delle qualità organolettiche

del prodotto, ma che allo stesso tempo regala al consumatore un po' di storia e le caratteristiche intatte dei suoi punti di forza».

La nuova speciale busta salvafreschezza specifica garantisce al consumatore che il prodotto acquistato sia veramente il prosciutto Crudo di Cuneo dop, prodotto solo con suini di allevamenti delle provincie di Cuneo, Torino ed Asti. Solo i selezionati esercizi commerciali del territorio aderenti alla promozione sono stati dotati di queste apposite confezioni.

«In un periodo in cui il settore alimentare è spesso colpito dalla contraffazione degli alimenti - sono ancora parole di Sergio Manzone - consigliamo sempre al consumatore di verificare che negli esercizi commer-

Nuova promozione È partita in questi giorni con la confezione «salvafreschezza»

ciali, sul prosciutto da affettare, sia presente l'inconfondibile marchio a fuoco del prosciutto Crudo di Cuneo dop, e di segnalare sempre eventuali contraffazioni al Consorzio di Tutela e Promozione».

Il Crudo di Cuneo dop è stato «lanciato» sul mercato meno di 2 anni fa, a fine giugno del 2013, dal «cronista della gastronomia» Edoardo Raspelli che l'ha definito «una meraviglia».

«Il Piemonte - aveva spiegato in quell'occasione Chiara Astesana, presidente del Consorzio di tutela del Prosciutto di Cuneo dop - possiede tutti i requisiti per confezionare questa eccellenza. È stato importante recuperare questa tradizione, ma ancora più importante è tutelarla».

