

IL PUNTO VENDITA NEL CAPOLUOGO PIEMONTESE È IL PRIMO A OSPITARE LE NUOVE VASCHETTE DEL CELEBRE SALUME CUNESE

# La nuova confezione del Crudo di Cuneo DOP arriva per la prima volta nel negozio Biraghi di Torino

È il negozio Biraghi di piazza San Carlo a Torino il primo punto vendita a ospitare la nuova referenza in vaschetta da 90 grammi del prosciutto Crudo di Cuneo DOP. La collaborazione tra le due realtà cuneesi, dopo una prima fase di test, ha preso ufficialmente avvio in queste settimane, registrando un'ottima risposta da parte del pubblico, che ha potuto acquistare il Crudo di Cuneo sia in negozio sia sul sito biraghiacasa.it. Il Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo ha ottenuto il riconoscimento di Denominazione di Origine Protetta (DOP) per il prodotto nel dicembre 2009 e da allora ha sempre lavorato con l'obiettivo di valorizzare l'elevato numero di suini allevati nell'area di produzione, compresa tra la provincia di Cuneo, la provincia di Asti e 54 comuni della provincia di Torino. In queste zone avvengono tutte le fasi del ciclo produttivo, dalla nascita all'allevamento dei suini, dalla macellazione alla trasformazione, passando per la stagionatura, il confezionamento e l'affettatura. Inoltre, ogni singolo prosciutto è altamente tracciato perché accompagnato da una carta di identità con un QR Code che raccoglie tutte le informazioni sul prodotto, ad esempio come è stato allevato il maiale, cosa ha mangiato e dove è stato macellato.

Biraghi, che a ottobre 2019 ha riaperto i locali dell'ex E.Ili Paissa a Torino, ospita per la prima volta il prosciutto Crudo di Cuneo DOP in una nuova vaschetta che garantisce al consumatore la massima freschezza del prodotto e una più alta conservabilità. Il Crudo di Cuneo va ad arricchire l'ampio catalogo del negozio Biraghi che, con oltre 600 prodotti in vendita - tra i quali spiccano più di 130 etichette di vini piemontesi, 120 liquori del territorio e un assortimento di birre regionali che a breve supererà le 150 referenze - raccoglie in un unico luogo le eccellenze enogastronomiche di tutto il Piemonte, vicine per filosofia e vocazione all'azienda.

«In questo periodo di lockdown a singhiozzo, dovuto alla pandemia da COVID-19 - spiega Chiara Astesana, Presidente del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo - nel quale diventa difficile anche fare la spesa, l'opzione del Crudo di Cuneo DOP in vaschetta diventa una bella opportunità per il consumatore. La vaschetta garantisce al consumatore la massima sicurezza sanitaria, la massima freschezza e fragranza del prosciutto (quando si apre la confezione) e una perfetta conservabilità del prodotto. Per i produttori e i negozianti si apre una nuova prospettiva di vendita, infatti consente di propor-

re il prosciutto anche in negozi che non sono attrezzati di banco salumi con servizio al taglio, come il negozio Biraghi in piazza San Carlo a Torino che, grazie al punto vendita e al servizio di consegna a domicilio, consente di farlo arrivare fresco direttamente a casa del consumatore».

«Siamo orgogliosi di essere presenti con il nostro prodotto all'interno del negozio Biraghi di Piazza San Carlo - ha dichiarato Marco Cocito, Direttore commerciale di Carni Dock, l'azienda produttrice unica del Prosciutto Crudo di Cuneo DOP - e siamo rimasti piacevolmente sorpresi dall'entusiasmo con cui i consumatori hanno da subito accolto il nostro prodotto. Avere l'opportunità di collaborare con Biraghi e di poter portare, grazie a questa partnership, un'eccellenza come il Crudo di Cuneo nel cuore di Torino, in quello che viene definito il "salotto" della città, è per noi motivo di grande soddisfazione».

«Nel nostro negozio di Torino abbiamo scelto di mettere a disposizione dei torinesi e dei turisti eccellenze provenienti da tutto il Piemonte - dichiara Claudio Testa, Direttore Marketing e Strategie Commerciali della Biraghi SpA - . Ospitare quindi la nuova confezione del Crudo di Cuneo rappresenta per noi una scelta naturale e in linea con la nostra filosofia, attenta al territorio e alle sue eccellenze».

