

**ECCELLENZE CUNEESESI**

# Il prosciutto Crudo di Cuneo DOP protagonista alla Sagra del Peperone

■ Il prosciutto Crudo di Cuneo DOP sarà uno dei protagonisti della 72<sup>a</sup> edizione della Fiera Nazionale del Peperone di Carmagnola (Torino), conosciuta anche con il nome di “Peperò” e divenuta ormai un immancabile appuntamento in grado di attrarre turisti da ogni angolo d’Italia. L’eccellenza cuneese sarà protagonista, nelle serate di lunedì 30 e martedì 31 agosto, di uno show cooking dello chef Salvatore Guccione, presentato dal conduttore televisivo e radiofonico Tinto, e di una degustazione guidata da Paolo Massobrio nel “Salotto della Fiera” di piazza Sant’Agostino, cuore della città di Carmagnola. “Ci affacciamo sulla ‘grande piazza di Torino’ presentando a Carmagnola, per la prima volta, il prosciutto Crudo di Cuneo DOP – afferma Chiara Astesana, Presidente del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo. – Dopo il lungo periodo di blocco delle attività, durato ben dieci mesi (l’ultima Fiera realizzata corrisponde al terzo weekend della Fiera del Tartufo di Alba dello scorso anno), si torna in piazza per far conoscere il nostro prosciutto”. A Carmagnola il prosciutto Crudo di Cuneo DOP sarà presente nel Salotto della Fiera con due importanti eventi. Lunedì 30 agosto alle 21 è in programma lo show cooking con lo chef Salvatore Guccione, presentato dal noto conduttore televisivo e radiofonico Tinto (al secolo Nicola Prudente), che cucinerà per i partecipanti due piatti tra i cui ingredienti sarà presente anche il prosciutto Crudo di Cuneo DOP. Martedì 31 agosto alle 19 spazio alla degustazione del prosciutto Crudo di Cuneo DOP, con taglio al coltello, guidata da Paolo Massobrio. “Guardiamo con particolare interesse al settore della ristorazione, colpito duramente dalle restrizioni COVID e vogliamo, con le ricette preparate in piazza, dare un supporto e uno stimolo alla loro ripartenza. L’auspicio è che, nonostante le regole sanitarie per la prevenzione dal contagio del COVID, la partecipazione sia numerosa” conclude la Presidente Astesana. La fiera sarà in presenza, ma nel pieno rispetto delle norme sanitarie in materia di prevenzione della pandemia da Covid-19. L’evento rientra nel progetto di azioni di comunicazione della denominazione Crudo di Cuneo DOP co-finanziato dalla Regione Piemonte. Fondi FEASR - PSR 2014-2020 - l’Europa investe per le zone rurali. Per trovare il negozio o il ristorante dove puoi comprare o consumare il prosciutto apri il sito web del Consorzio e vai alla pagina “dove trovarlo” e digita il comune di residenza: [www.prosciuttocrudodicuneo.it/dovetrovarlo](http://www.prosciuttocrudodicuneo.it/dovetrovarlo).



152944