



UFFICIO STAMPA

Autorivari studio associato - Corso IV Novembre, 8 12100 – Cuneo
Tel. 0171/601962 - E-mail: staff@autorivari.com – www.autorivari.com

Il prosciutto Crudo di Cuneo Dop “gioca in casa” a Fruttinfiore di Lagnasco: sarà presentato il Bollino di stagionatura dei prosciutti stagionati oltre 24 mesi

Sabato 1 e domenica 2 aprile degustazione gratuita negli orari di apertura della manifestazione

02) 27.03.2023 – Anche quest’anno il prosciutto Crudo di Cuneo Dop sarà protagonista in occasione della XXI edizione di Fruttinfiore, in programma a Lagnasco dal 31 marzo al 2 aprile. Piazza Umberto I, cuore della manifestazione, ospiterà il corner istituzionale del Consorzio di tutela e promozione, presente insieme a quelli degli altri enti che concorrono all’organizzazione della manifestazione. Qui il Crudo di Cuneo Dop darà bella mostra di sé insieme alla Mela Rossa Cuneo IGP, altro prodotto principale del territorio lagnaschese. Proprio sotto i gazebo del Consorzio, sabato 1 e domenica 2 aprile sarà possibile degustare gratuitamente il prosciutto Crudo di Cuneo Dop affettato a mano. In tale ambito sarà presentato il Bollino di stagionatura che d’ora in poi aiuterà il consumatore nel riconoscere il prosciutto con stagionatura minima di 24 mesi. Per info e orari consultare il sito Internet www.fruttinfiore.it

“Lagnasco è un po’ la vera città natale del prosciutto Crudo di Cuneo Dop - afferma **Chiara Astesana**, presidente del Consorzio di tutela e promozione del Crudo di Cuneo -. A Lagnasco, infatti, ha sede la Carni Dock, il primo produttore del prosciutto Crudo di Cuneo. Qui è stato affinato e migliorato il metodo di produzione fino a raggiungere il risultato di un prodotto di alta qualità. Fruttinfiore - prosegue **Chiara Astesana** - rappresenta un’occasione unica per il nostro Consorzio per far conoscere e apprezzare l’eccellenza del Crudo di Cuneo DOP ai tanti ospiti e turisti che arriveranno a Lagnasco da tutto il Piemonte e non solo. La kermesse costituisce un’ottima opportunità di promozione della nostra denominazione, senza dimenticare che si svolge, appunto, nell’area principale in cui il prosciutto è prodotto”.

Il bollino della stagionatura minima 24 mesi

Il produttore che prolunga la stagionatura oltre i 24 mesi può contraddistinguere il proprio prodotto con l’indicazione supplementare “Stagionatura minima 24 mesi”, rappresentata dal Bollino creato dal Consorzio di tutela. L’obiettivo è di dare al consumatore un’informazione più completa delle caratteristiche del prodotto posto in commercio. Il Bollino di stagionatura viene applicato sulle confezioni di prosciutto Crudo di Cuneo Dop, comprese le vaschette di affettato. Sul prosciutto con osso, il Bollino può essere applicato sulla fascetta o altra etichetta che accompagna il prodotto.

Nel 2022 in salagione oltre 17mila cosce

Il prosciutto Crudo di Cuneo è realizzato nell’ambito della filiera più corta d’Italia. Tutto il processo produttivo - nascita, svezzamento, ingrasso e macellazione dei suini - si compie all’interno un raggio d’azione inferiore ai 30 km, mentre le fasi della macellazione dei suini e del sezionamento delle carcasse, nonché la rifilatura, la salagione, il riposo e la stagionatura delle cosce avvengono nel medesimo stabilimento di Lagnasco. Tale situazione conferisce al prosciutto una sostenibilità ambientale importante e favorisce i controlli circa l’origine e la lavorazione del prosciutto. La quantità prodotta è in netto incremento di anno in anno. Nel corso del 2022 sono state poste in salagione oltre 17 mila cosce, che saranno disponibili per la vendita nei prossimi anni. Il Consorzio di tutela e promozione del Crudo di Cuneo conta oggi 16 associati, tra allevatori, macellatori e produttori di prosciutti.

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.