



UFFICIO STAMPA

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

Il Crudo di Cuneo DOP “padrone di casa” a Fruttinfiore di Lagnasco

Sabato 6 e domenica 7 aprile degustazione nello stand della Carni Dock

02) 25.03.2024 – Il prosciutto Crudo di Cuneo Dop sarà autentico mattatore tra le “mura di casa” in occasione della XXII edizione di Fruttinfiore, in programma a Lagnasco dal 5 al 7 aprile. La manifestazione è dedicata alla migliore produzione frutticola locale e ogni anno attira nel piccolo comune del Saluzzese oltre 40mila visitatori da tutto il Piemonte e non solo. Piazza Umberto I, tradizionale cuore pulsante dell’evento, ospiterà il corner della Carni Dock, l’azienda produttrice del Crudo di Cuneo che ha sede proprio a poche centinaia di metri dalla piazza. Sabato 6 e domenica 7 aprile sarà possibile degustare il prosciutto Crudo di Cuneo Dop. Per informazioni e orari consultare il sito Internet www.fruttinfiore.it

“Lagnasco è un po’ la ‘casa’ del prosciutto Crudo di Cuneo Dop - afferma **Chiara Astesana**, presidente del Consorzio di tutela e promozione del Crudo di Cuneo -. Nel paese, infatti, ha sede la Carni Dock, il primo e storico 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. La kermesse costituisce un’ottima opportunità di promozione della nostra denominazione”.

Il prosciutto Crudo di Cuneo è realizzato, per quanto riguarda i prosciutti Dop, 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. La Carni Dock realizza le fasi della macellazione dei suini e del sezionamento delle carcasse, nonché la rifilatura, la salagione, il riposo e la stagionatura delle cosce nel medesimo stabilimento di Lagnasco. L’azienda, che ha fatto un grosso investimento nel suo stabilimento per la produzione del prosciutto, ha avviato la produzione nel 2012 ed ha dato il via alla commercializzazione nel 2014. Nel corso del 2022 ha iniziato la produzione del prosciutto Crudo di Cuneo Dop anche la Stagionatura Marchisio di Lurisia. Oggi sono pertanto due i produttori e la produzione annuale complessiva è di circa 17.000 prosciutti, ma la quantità prodotta è in netto incremento di anno in anno.