



CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

UFFICIO STAMPA

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

Il prosciutto Crudo di Cuneo Dop prelibatezza assoluta al XXXVIII Premio Giornalistico del Roero
Venerdì 18 luglio a Sommariva Perno un cortador del Consorzio di tutela ha servito il prodotto ai tanti ospiti presenti alla cerimonia di premiazione

04) 21.07.2025 – Il Crudo di Cuneo DOP si è confermato anche quest’anno protagonista indiscusso del Premio Giornalistico del Roero, svoltosi a Sommariva Perno venerdì 18 luglio e giunto alla sua 38ª edizione. L’eccellenza gastronomica piemontese è stata al centro del tradizionale “Aperarneis”, l’aperitivo conclusivo della cerimonia di premiazione svoltasi nel cuore delle colline roerine, dove giornalisti, istituzioni e appassionati si sono ritrovati per celebrare informazione e territorio.

“Partecipare al Premio Giornalistico del Roero – afferma **Chiara Astesana**, presidente del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo DOP – per noi è molto più di una presenza istituzionale: è un’occasione per ribadire il legame profondo tra il nostro prodotto e il Roero, baricentro dell’area di produzione del Crudo di Cuneo. Iniziative come questa contribuiscono a rafforzare il racconto collettivo di un’agricoltura sostenibile, di una filiera etica e di una comunità che crede nelle proprie eccellenze. Il Premio Giornalistico del Roero si conferma così non solo come importante momento di riconoscimento per la stampa nazionale e locale, ma anche come palcoscenico privilegiato per quelle realtà produttive che con dedizione e passione custodiscono il patrimonio agroalimentare del territorio. E il Crudo di Cuneo DOP, ancora una volta, ha saputo conquistare i palati più fini”.

Affettato rigorosamente a mano, il Crudo di Cuneo DOP ha deliziato i presenti con il suo sapore equilibrato e la sua consistenza unica, frutto di una filiera interamente piemontese che rispetta tempi naturali e qualità produttiva. L’iniziativa ha offerto ai partecipanti un’esperienza autentica, tra profumi e sapori che raccontano la storia e l’identità di un intero territorio.

La partecipazione del Crudo di Cuneo al Premio è parte integrante di un più ampio progetto di valorizzazione della denominazione, cofinanziato dalla Regione Piemonte, e si inserisce nelle numerose attività di promozione che il Consorzio porta avanti nei territori dove il prodotto è realmente reperibile, come il Roero, le Langhe, il Monferrato astigiano e la collina torinese. Con le sue caratteristiche climatiche ideali per la stagionatura – umidità controllata e temperature miti – quest’area rappresenta l’habitat naturale del Crudo di Cuneo DOP, un salume che, fetta dopo fetta, racconta un Piemonte autentico e di qualità.

L’evento rientra nel progetto di azioni di comunicazione della denominazione Crudo di Cuneo DOP cofinanziato dalla Regione Piemonte, bando CSR 2023-2027 - Promozione dei prodotti di Qualità - SRG10 - Bando 1/2024