



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 Crudo di Cuneo DOP conquista Cheese in abbinamento alla Mela Rossa Cuneo IGP e al vino Alta Langa DOCG

Astesana: “La collaborazione tra filiere è un valore aggiunto, capace di rafforzare l’immagine del Piemonte”

05) 23.09.2025 – Il pubblico di Cheese ha accolto con entusiasmo la degustazione “I tesori DOP e IGP del Piemonte: il Crudo di Cuneo e la Mela Rossa di Cuneo”, organizzata nel corso della kermesse sui formaggi a latte crudo dal Consorzio di Tutela Crudo di Cuneo DOP, in collaborazione con il Consorzio di Tutela Mela Rossa Cuneo IGP e la Regione Piemonte. L’evento, ospitato presso l’Area Piemonte, ha messo in risalto tre eccellenze agroalimentari del territorio: da una parte il Crudo di Cuneo DOP, unico prosciutto crudo del Piemonte e portavoce di una tradizione secolare, dall’altra la Mela Rossa Cuneo IGP, simbolo di freschezza e qualità riconosciuta a livello europeo. A completare l’abbinamento, un calice di Alta Langa DOCG, eletto vino dell’anno dalla Regione Piemonte, servito dall’Enoteca Regionale di Acqui Terme, che ha esaltato ulteriormente i sapori proposti.

La degustazione ha offerto al pubblico un’esperienza sensoriale unica, permettendo di scoprire come prodotti diversi possano dialogare armoniosamente, valorizzando la ricchezza enogastronomica della provincia di Cuneo e di tutto il Piemonte.

“Questa degustazione è stata un momento importante per far conoscere al grande pubblico il Crudo di Cuneo DOP, un’eccellenza ancora poco nota al di fuori dei confini regionali, ma capace di esprimere tutta la qualità e l’identità del nostro territorio - afferma **Chiara Astesana**, presidente del Consorzio di Tutela Crudo di Cuneo DOP -. L’abbinamento con la Mela Rossa Cuneo IGP e con lo spumante Alta Langa DOCG dimostra come la collaborazione tra filiere possa essere un valore aggiunto, capace di rafforzare l’immagine del Piemonte come terra di tesori enogastronomici unici. Cheese ha dimostrato anche quest’anno di essere una manifestazione molto bene organizzata, che coinvolge tutta la città di Bra e dintorni e che richiama un pubblico esperto, motivato e appassionato al buon cibo”.

L’iniziativa è stata realizzata grazie al contributo della Regione Piemonte – Sviluppo Rurale Piemonte 2023-2027 – Intervento SRG10 – Bando 2024, confermando l’impegno delle istituzioni a sostegno della promozione e valorizzazione delle produzioni DOP e IGP.