



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 Consorzio di Tutela del Crudo di Cuneo DOP protagonista a Tuttofood Milano 2026

Sarà possibile degustare il Crudo di Cuneo DOP affettato sia al coltello e sia con affettatrice

01) 04.05.2026 – Il Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo DOP sarà tra i protagonisti di Tuttofood Milano 2026, la fiera B2B di riferimento per l'intero ecosistema agroalimentare, in programma dall'11 al 14 maggio presso il polo fieristico di Milano. Un appuntamento internazionale che riunisce produttori e distributori da tutto il mondo e che rappresenta una vetrina strategica per promuovere le eccellenze della filiera food & beverage. In questo contesto, il Consorzio porterà all'attenzione del pubblico professionale e degli operatori del settore uno dei prodotti simbolo del territorio cuneese. Il Consorzio sarà presente nel Padiglione 3 – Stand S25, area dedicata al mondo della salumeria, con uno spazio aperto tutti i giorni dalle ore 10 alle 18. Durante tutta la manifestazione sarà possibile degustare il Crudo di Cuneo DOP, affettato sia al coltello e sia con affettatrice, per apprezzarne appieno le caratteristiche organolettiche e la qualità artigianale.

La partecipazione a Tuttofood rappresenta un'importante occasione per rafforzare la presenza del Crudo di Cuneo DOP sui mercati nazionali e introdurlo a livello internazionale, valorizzando un prodotto che unisce tradizione, qualità e identità territoriale.

*“Il nostro prosciutto nasce da un legame profondo con il territorio e da una filiera volutamente corta, interamente piemontese, che ci consente di garantire qualità, sostenibilità e rispetto per il benessere animale - dichiara la presidente del Consorzio, **Ambra Formento** -. Tra le Alpi Marittime, le Langhe e il Monferrato si crea un microclima unico, fondamentale per una stagionatura naturale e lenta. A questo si aggiunge il valore insostituibile del lavoro umano: mani esperte che, attraverso gesti tramandati nel tempo e l'utilizzo di soli ingredienti essenziali – carne, sale e tempo – danno vita a un prodotto autentico, capace di raccontare la nostra terra in ogni fetta. Proprio per valorizzare queste peculiarità e far conoscere da vicino l'identità del nostro prodotto, saremo presenti a Tuttofood, un contesto internazionale ideale per incontrare operatori del settore e raccontare il Crudo di Cuneo DOP nella sua essenza più autentica”.*

Oggi il Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo DOP riunisce due realtà produttive: New Carni Dock, con stabilimento a Lagnasco e Lurisia - Stagionatura Marchisio, con stabilimento a Lurisia, nel comune di Roccaforte Mondovì. Per il 2026 è prevista una produzione di circa 11mila prosciutti.

La partecipazione a Tuttofood rientra nel progetto di azioni di comunicazione della denominazione Crudo di Cuneo DOP co-finanziato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste – D.M. 22 luglio 2024, n.339084 e D.M. 27 dicembre 2024 n. 677270.



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE

