



CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Corso A. Dante n.51, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo – 12100 Cuneo
Registro delle Imprese di Cuneo REA 224296 - C.F. e P.I.: 02640240046
Riconosciuto ai sensi della legge 526/1999 con Decreto n. 2579 del 19 Gennaio 2015

COMUNICATO STAMPA

MELA VERDE TORNA A RACCONTARE IL PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO DOP. SARA' IN ONDA DOMENICA 10 DICEMBRE ALLE ORE 11:55 SU CANALE 5.

MELA VERDE, la notissima trasmissione in onda su Canale 5 – Reti MEDIASET, è tornata in provincia di Cuneo per realizzare una puntata del predetto programma televisivo sul Crudo di Cuneo. Conduttore della trasmissione **Edoardo Raspelli**, noto critico enogastronomico.

Cuneo, 2 Dicembre 2017 - **Domenica 10 Dicembre alle ore 11:55** andrà in onda su Canale 5 la nuova puntata di Mela Verde dedicata al prosciutto Crudo di Cuneo DOP. La puntata è stata girata in provincia di Cuneo e racconta tutto della vita del prosciutto a partire dalla storia, cominciata secoli fa, alle diverse fasi della produzione che nel rispetto della tradizione e in modo artigianale, ottiene un prosciutto “dolce” e profumato apprezzato dal mondo gourmet e dai consumatori. La trasmissione è prodotta da **Giacomo Tiraboschi**, conduttore è il critico enogastronomico **Edoardo Raspelli** e regista **Walter Borsani**. Il valore nutrizionale e gli aspetti dietologici del prosciutto sono stati trattati con la biologa e nutrizionista **Sara Cordara**. La presentazione di alcune ricette con il prosciutto Crudo di Cuneo è stata curata dallo chef **Michelangelo Mammoliti** del ristorante La Madernassa.

Le immagini sono state girate presso gli allevamenti aderenti al sistema qualità del prosciutto Crudo di Cuneo DOP, presso il centro di lavorazione e presso lo stabilimento di stagionatura della **soc. Carni Dock di Lagnasco** e presso il **Castello Tapparelli D’Azeglio** di Lagnasco dove sono state girate le immagini inerenti l’intervista alla presidente **Chiara Astesana**, le immagini della cucina e quelle sul valore nutrizionale del prosciutto.

La puntata è stata realizzata grazie all’interessamento di **Massimo Gallesio** di Confcooperative.





CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Sede legale: Corso A. Dante n.51, c/o Unione Industriale della Provincia di Cuneo – 12100 Cuneo
Registro delle Imprese di Cuneo REA 224296 - C.F. e P.I.: 02640240046

Riconosciuto ai sensi della legge 526/1999 con Decreto n. 2579 del 19 Gennaio 2015

La storia comincia nel periodo medioevale, in quanto nella zona di produzione sussistevano già allora i tre elementi fondamentali per fare un buon prosciutto: maiali, sale e condizioni climatiche favorevoli per la stagionatura. Riguardo al sale, la provincia di Cuneo era attraversata da diverse “vie del sale”, tra le quali quella che collega la valle del Queyras e la valle PO attraverso il “**Buco del Viso**” (primo traforo realizzato sulle Alpi). La galleria fu realizzata per volontà di **Ludovico II, Marchese di Saluzzo**, nel lontano 1.480 d.C. La puntata illustra l’intero ciclo produttivo del prosciutto, a partire dagli allevamenti, particolarmente impegnati a garantire il benessere animale e il rispetto dell’ambiente. Poi ci sono i momenti più salienti della lavorazione: la rifilatura e la selezione delle cosce, la massaggiatura e la salagione, il riposo, la sugnatura e le due fasi di stagionatura, fino a raggiungere i 24 mesi di stagionatura.

*“Le particolarità del prosciutto Crudo di Cuneo DOP sono la dolcezza, i sapori intensi di stagionato e gli aromi conferiti dai venti marini che caratterizzano l’area di produzione. La dolcezza è dovuta ad un processo di salagione particolarmente curato e l’uso di sale marino integrale (poco), applicato a mano in entrambi le lavorazioni di salatura– afferma la Presidente del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo **Chiara Astesana**, nel presentare la puntata di Mela Verde – Il prosciutto Crudo di Cuneo è, al momento, commercializzato nei soli negozi del normal trade (negozi tradizionali). Il prosciutto attualmente in commercio è stagionato per un minimo di 24 mesi”.*

*“Il secondo elemento di grande interesse del prosciutto Crudo di Cuneo DOP è il sistema di etichettatura elettronica. Ogni prosciutto viene posto sul mercato con apposita carta d’identità e **relativo QR-Code** che contiene tutte le informazioni sulla tracciabilità del prodotto. – questa la dichiarazione di **Luigi Allasia**, Vice Presidente del Consorzio di Tutela del prosciutto Crudo di Cuneo, nel presentare il nuovo sistema di etichettatura - Il **QR Code** può essere letto da ogni smartphone o iphone o tablet e con un click consente al consumatore di vedere in tempo reale chi ha allevato il maiale, cosa ha mangiato, chi l’ha trasformato, chi ha realizzato la stagionatura, quanto è durata la stagionatura e qual è il valore nutrizionale. Il prosciutto Crudo di Cuneo è l’unica DOP a potersi fregiare di una etichettatura così completa, moderna e facile da leggere per il consumatore”.*

Chi volesse individuare i punti di vendita o i ristoranti dove trovare il prosciutto Crudo di Cuneo può farlo accedendo al sito del Consorzio: www.prosciuttocrudodicuneo.it/dove_trovarlo/ .

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:

- Chiara Astesana (Presidente) 0171/942008
- Giovanni Battista Testa (segretario) cell. 335/5694937

