



## **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**

# **IL PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO DOP TORNA PROTAGONISTA DI MELA VERDE. SARA' IN ONDA DOMENICA 18 MARZO ALLE ORE 11:20 SU CANALE 5.**

**MELA VERDE, la notissima trasmissione in onda su Canale 5 – Reti MEDIASET, propone la replica della puntata dedicata al prosciutto Crudo di Cuneo DOP domenica prossima 18 Marzo alle ore 11:20. Conduttore della trasmissione Edoardo Raspelli, noto critico enogastronomico.**

Cuneo, 12 Marzo 2018 - **Domenica 18 Marzo alle ore 11:20** andrà in onda su Canale 5 la replica della 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 stata 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 sono state realizzate 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





## 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  
girate le scene inerenti l'intervista alla presidente **Chiara Astesana**, le scene della cucina e quelle sul valore nutrizionale del prosciutto.

Grande attenzione è stata data ai 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.

La puntata è stata realizzata grazie all'interessamento di **Massimo Galesio** di Confcooperative.

*“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/](http://www.prosciuttocrudodicuneo.it/dove_trovarlo/).

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:

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

