



UFFICIO STAMPA

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

Le peculiarità del prosciutto Crudo di Cuneo e la sua etichettatura elettronica protagonisti a Bruxelles al Parlamento europeo

Il salume è stato anche tra i prodotti in evidenza alla mostra fotografica dedicata alle bontà piemontesi

01) 02.02.2023 – Il Consorzio di Tutela del Prosciutto Crudo di Cuneo è stato protagonista a Bruxelles dal 31 gennaio al 3 febbraio di una mostra fotografica dedicata ai prodotti agroalimentari del territorio piemontese dal titolo “Piemonte: l’esperienza che non ti aspetti”. L’evento, organizzato presso la sede del Parlamento europeo dall’assessorato alla Cultura, Turismo e Commercio della Regione Piemonte in collaborazione con Visit Piemonte, le Agenzie Turistiche Locali, le Enotecche regionali e i Consorzi di tutela piemontesi, ha offerto al Consorzio l’opportunità di presentare il proprio prosciutto crudo e di discutere le sfide attuali e future del settore con rappresentanti del mondo politico e dell’industria alimentare. La presenza del Consorzio a Bruxelles rafforza il suo impegno a livello europeo per la tutela e la promozione della denominazione rappresentata. All’inaugurazione della mostra ha fatto seguito una degustazione dei prodotti tipici, tra cui il prosciutto Crudo di Cuneo Dop che ha potuto mettere in mostra la propria etichettatura elettronica. All’evento hanno partecipato diverse personalità politiche e in particolare: l’europarlamentare Alessandro Panza, gli assessori regionali alla Cultura, Commercio e Turismo Vittoria Poggio e all’Agricoltura e cibo Marco Protopapa. Con loro, lo chef stellato Pasquale Laera. Diversi gli ospiti invitati, tra i quali i rappresentanti delle ATL e di altri Consorzi di tutela piemontesi.

“La possibilità di partecipare a questo evento è stata un’occasione unica per promuovere il nostro prodotto in sede europea - dichiara **Chiara Astesana**, presidente del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo -. La visita è servita per riaffermare il grande valore che hanno le eccellenze agroalimentari e vitivinicole ‘made in Piemonte’. Nel corso della degustazione abbiamo approfittato per mettere in evidenza, in particolare, il sistema di etichettatura elettronica che consente di conoscere, di ogni prosciutto, dettagli e informazioni sulla sua storia produttiva. Ogni nostro singolo prosciutto Crudo di Cuneo Dop è identificato con una carta d’identità che illustra i connotati del prodotto e sulla quale è fissato il QR Code che contiene tutti i dati della storia del prosciutto stesso. Il QR Code viene esposto nel punto vendita e può essere letto dal consumatore inquadrandolo con il proprio smartphone o tablet. Esso contiene le seguenti principali informazioni: l’allevamento dove è nato e dove è stato allevato il suino, cosa ha mangiato, dove è stato trasformato, dove sono state salate le cosce e per quanto tempo è stato stagionato il prosciutto”.

La mostra ha visto l’esposizione di 25 pannelli dove sono state messe in evidenza non solo una tradizione enogastronomica tra le più celebri al mondo, ma anche alcune peculiari attrattive come i laghi, le fioriture primaverili e il circuito delle Residenze Reali sabaude. Dai vini al riso, dal miele alla pasticceria, ai formaggi e alla pasta fresca, fino appunto ai salumi, senza trascurare il ‘re’ Tartufo Bianco e le nocciole, per una passerella completa delle bontà piemontesi ambasciatrici di una ricchezza unica. Sul pannello dedicato al Crudo di Cuneo era possibile leggere “Il Crudo di Cuneo si ottiene solo da cosce suine fresche, provenienti da animali nati e allevati rispettando elevati livelli di benessere”.

L’assessore regionale all’Agricoltura e Cibo **Marco Protopapa** ha affermato: “Abbiamo presentato a Bruxelles, nella sede del Parlamento europeo le eccellenze agroalimentari e vitivinicole made in Piemonte, prodotti di qualità certificata, DOP, DOC, DOCG, IGP che oggi hanno un valore di mercato complessivo di 1,5 milioni di euro. Il cibo e il vino made in Piemonte, oltre alla qualità si caratterizzano per il forte legame con i territori di produzione, punti di forza che in questi anni hanno contribuito a costruire un’offerta turistica completa e rendere così maggiormente attrattiva la nostra regione. Questo grazie anche alle attività di promozione svolte da consorzi di tutela, enoteche regionali, associazioni di produttori in collaborazione con le Agenzie turistiche locali e ai protagonisti della ristorazione, cuochi e chef stellati che scelgono i nostri prodotti di qualità”.