



CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO DOP

UFFICIO STAMPA

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

Il Prosciutto Crudo di Cuneo DOP delizia alla Festa del Jambon de Bosses a Saint-Rhemy en Bosses

L'evento valdostano ha voluto celebrare le migliori produzioni di prosciutti crudi Dop e i suoi produttori

07) 16.07.2024 – C'era anche il Prosciutto Crudo di Cuneo DOP alla Festa del Jambon de Bosses svoltosi domenica 14 luglio nel borgo di Saint-Rhemy en Bosses, in Valle d'Aosta, sede della tradizionale kermesse del prosciutto valdostano che ha voluto celebrare le migliori produzioni di prosciutti crudi Dop e i suoi produttori. Oltre al "padrone di casa" Jambon de Bosses e al Crudo di Cuneo hanno dato bella mostra di sé il Prosciutto di Parma, il Prosciutto Veneto e i prosciutti spagnoli Pata Negra e Jamón Serrano.

"Abbiamo aderito volentieri all'invito del Comune di Sait-Rhemy en Bosses di partecipare alla loro festa del prosciutto - dichiara **Chiara Astesana**, presidente del Consorzio Crudo di Cuneo DOP - e la nostra squadra è salita in alta montagna per una giornata di straordinario interesse. Dare l'opportunità ai consumatori di mettere a confronto le diverse distintività dei prosciutti nazionali DOP e di quelli spagnoli è un modo semplice ma molto efficace per creare cultura e conoscenza delle straordinarie eccellenze gastronomiche del nostro territorio. In detto contesto il prosciutto Crudo di Cuneo si è distinto per la sua lenta e lunga stagionatura di oltre 24 mesi. Nessun altro prosciutto nazionale raggiunge in media questo traguardo. Un capitolo a sé merita il Pata Negra, che prevede una stagionatura minima di 42 mesi".

Il Prosciutto Crudo di Cuneo DOP, con la sua qualità inconfondibile e il sapore distintivo, ha catturato l'attenzione dei presenti, che hanno potuto degustare questo pregiato prodotto insieme ad altre delizie locali. L'evento ha rappresentato un'importante vetrina per far conoscere e apprezzare le caratteristiche uniche di questo prosciutto, frutto di una tradizione secolare e di un'attenta lavorazione.

La presenza del Prosciutto Crudo di Cuneo DOP all'evento è stata accolta con entusiasmo, evidenziando ancora una volta l'eccellenza dei prodotti DOP italiani. I tantissimi visitatori hanno avuto la possibilità di degustare e confrontare i diversi prosciutti, quelli nazionali più dolci, morbidi e magri e quelli spagnoli con sapori più forti e caratteristici delle loro tradizioni. Una vera e propria "festa" del prosciutto.

Il Valle d'Aosta Jambon de Bosses, riconosciuto dall'Unione Europea nel 1999, vanta una storia secolare. La produzione dello "Jambon de Bosses" è documentata fin dal 1397, i prosciutti erano denominati "tybias porci salys bauchi" prodotti nel comune di Saint Rhemy en Bosses. Le cosce di maiale sapientemente lavorate e conservate, venivano usate oltre che per il consumo familiare anche come oggetto di scambio, un documento del XIV secolo depositato negli archivi del Gran San Bernardo documenta che un "tybias porci" viene donato dai Canonici, al Campanaro della Chiesa di Sant'Orso per un servizio reso al Vescovo. La tecnica di lavorazione è stata tramandata di generazione in generazione. Il sapore aromatico del grasso, il gusto delicato della carne e la sua morbidezza lo rendono unico, anche grazie alla peculiarità del clima e dei venti provenienti dai colli che circondano Saint Rhemy.

"Questo tipo di manifestazioni sono fondamentali per promuovere le eccellenze gastronomiche del nostro territorio - ha concluso **Chiara Astesana** - e per far conoscere i prodotti DOP che spesso il consumatore conosce poco o non li conosce per nulla".

L'evento rientra nel progetto di azioni di comunicazione della denominazione Crudo di Cuneo DOP co-finanziato dalla Regione Piemonte, Fondi FEASR – PSR 2014-2020 – l'Europa investe per le zone rurali.