



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 prosciutto Crudo di Cuneo Dop prelibatezza assoluta al XXXVI Premio Giornalistico del Roero

*Venerdì 19 luglio un cortador del Consorzio di tutela ha servito il prodotto ai tanti ospiti presenti
alla cerimonia di premiazione*

08) 22.07.2024 – Un’eccezione del territorio per chiudere in bellezza un evento che da 36 anni fa conoscere il Roero, i suoi vini e i suoi frutti nel mondo. Alla 36esima edizione del Premio Giornalistico Roero, svoltosi venerdì 19 luglio a Montaldo Roero sul Ponte dei Sapori, il Prosciutto Crudo di Cuneo, sponsor dell’evento, è stato uno dei protagonisti indiscussi durante la cerimonia di premiazione. Nel corso dell’aperitivo, la pregiata Dop, affettata a mano dal cortador Roberto Lisci, ha deliziato i palati dei presenti, offrendo un assaggio della tradizione gastronomica piemontese.

“Dare visibilità, importanza e notorietà al territorio roerino, baricentro dell’area di produzione del prosciutto Crudo di Cuneo, è un obiettivo che ci accomuna a quelli perseguiti dall’organizzazione del Premio Giornalistico del Roero – dichiara la presidente del Consorzio di tutela, **Chiara Astesana** - Infatti, il Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo DOP è da oltre dieci anni partner del Premio giornalistico, partecipando all’aperitivo del dopo premiazione, detto “Aperarneis”. Geograficamente il Roero è al centro dell’area di produzione del Crudo di Cuneo Dop. Una zona entro la quale devono svolgersi tutte le fasi del ciclo produttivo: nascita e allevamento dei suini, macellazione, trasformazione, stagionatura e confezionamento”.

La partecipazione a questo tradizionale appuntamento è stata solo una delle tante attività di promozione e valorizzazione del prodotto organizzate dal Consorzio di tutela e promozione del Crudo di Cuneo. Tutte le attività tengono conto della limitata disponibilità di prodotto e si concentrano nelle aree del Paese dove il consumatore lo può trovare, come in tanti negozi e ristoranti presenti anche in queste zone del Roero. Il Cuneese, sino alle colline delle Langhe, del Roero, del Monferrato astigiano e della collina torinese, evidenzia un andamento dell’umidità costante, molto basso. Il livello dell’umidità varia, infatti, dal 50 al 70%. Le temperature medie, non particolarmente fredde d’inverno e non torride d’estate, si rivelano così particolarmente adatte alla stagionatura del prosciutto Crudo di Cuneo Dop.

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.