



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 conquista il pubblico delle Nitto ATP Finals: degustazioni sold out in poche ore

Successo per i due appuntamenti organizzati dalla Regione Piemonte, con Consorzio di Tutela Mela Rossa Cuneo IGP e Consorzi di Tutela Raschera DOP e Bra DOP

11) 15.11.2024 – Il Prosciutto Crudo di Cuneo DOP è stato molto apprezzato nell’ambito del programma di degustazioni presso “Casa Gusto - Atp Finals 2024” - nel suggestivo contesto dell’Archivio di Stato di Torino - organizzato dalla Regione Piemonte in occasione dell’evento sportivo internazionale, che per la quarta volta fa tappa a Torino e nel quale gareggiano i migliori otto tennisti del mondo (primi otto della classifica ATP). Il programma abbraccia tutto il periodo del torneo di tennis e il Crudo di Cuneo è stato protagonista sabato 9 e lunedì 11 novembre in abbinamento alla Mela Rossa Cuneo IGP e ad un formaggio: il Raschera DOP o il Bra DOP. Il tutto è stato accompagnato con un calice di Brachetto, “vitigno dell’anno” 2024 della Regione Piemonte. Le degustazioni, curate da Consorzio di Tutela Crudo di Cuneo DOP, Consorzio di Tutela Mela Rossa Cuneo IGP, Consorzi di Tutela Raschera DOP e Bra DOP e Regione Piemonte, hanno offerto un’ottima opportunità per i consumatori di Torino, e non solo, di conoscere le eccellenze enogastronomiche del Piemonte.

A pochi giorni dall’apertura delle prenotazioni, avvenuta lo scorso 4 novembre, le degustazioni avevano già registrato il tutto esaurito, segnando un grande successo per il Consorzio e per la promozione dei prodotti DOP e IGP piemontesi.

La presidente del Consorzio di Tutela Crudo di Cuneo DOP, **Chiara Astesana**, ha espresso grande soddisfazione per l’ampia partecipazione: “Siamo soddisfatti di constatare un simile entusiasmo attorno al Prosciutto Crudo di Cuneo DOP, un’assoluta eccellenza dal sapore inconfondibile. Queste degustazioni ci hanno permesso di mostrare al pubblico torinese e internazionale l’unicità e il carattere distintivo dei nostri prodotti, che non sono solo un’eccellenza enogastronomica, ma il frutto di una tradizione che valorizza il territorio piemontese. Ringrazio tutti coloro che hanno partecipato e contribuito al successo dell’iniziativa, confermando l’importanza del lavoro di tutela e promozione dei prodotti di qualità”.

Le degustazioni si sono svolte nella forma della masterclass, di durata di circa un’ora, e hanno rappresentato un’opportunità unica per scoprire il legame che unisce i prodotti DOP e IGP al territorio dove questi sono realizzati, offrendo agli ospiti un’esperienza che celebra i sapori e l’identità della nostra regione. Il Consorzio di Tutela Crudo di Cuneo DOP, insieme ai Consorzi di Tutela della Mela Rossa Cuneo IGP, del formaggio Raschera DOP e Bra DOP, continueranno il proprio impegno per diffondere e valorizzare la cultura enogastronomica piemontese, promuovendo iniziative di qualità che rendano onore al territorio piemontese.