

Roma. Il Crudo di Cuneo ha fatto il suo esordio sul mercato romano partecipando come partner all'evento Alta Langa Roma

La Dop cuneese e il Roccaverano Dop protagonisti di una degustazione con bollicine Alta Langa riservata ad un pubblico di operatori professionisti

Lunedì 17 giugno nel cuore della Città Eterna, a Palazzo Brancaccio, si è svolto l'evento "Alta Langa Roma", una degustazione di Alte Bollicine Piemontesi.

Tra gli sfarzi e gli specchi di Palazzo Brancaccio il prosciutto Crudo di Cuneo DOP e il Roccaverano DOP hanno accompagnato le bollicine offrendo ai partecipanti un assaggio delle produzioni di eccellenza piemontesi.

All'evento ha preso parte un pubblico di operatori professionali composto da enotecari, ristoratori, barman, operatori del canale HoReCa, buyer, distributori e giornalisti.

"Roma ha accolto con entusiasmo l'arrivo del Crudo di Cuneo DOP al prestigioso evento Alta Langa Roma – dice **Chiara Astesana**, presidente del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo -. L'esordio del Crudo di Cuneo DOP sul mercato romano segna un momento storico per questo prodotto, che entra in una piazza che vanta una conoscenza e una tradizione nel consumo del prosciutto fin dai tempi della Roma imperiale. Via Panisperna, vicina a Palazzo Brancaccio sede della degustazione, era una zona di produzione e vendita di prosciutto e gli antichi romani erano già noti per la loro passione per le carni stagionate con il prosciutto che occupava un posto d'onore nelle loro tavole. Si racconta che fosse abitudine dei frati della Basilica di S. Lorenzo distribuire 'pane et perna', cioè panini al prosciutto, ai poveri della zona nella giornata della festa del Santo".

Durante "Alta Langa Roma", il Crudo di Cuneo DOP ha saputo conquistare i palati dei visitatori grazie al suo gusto delicato e alla sua straordinaria qualità. L'evento ha offerto un'ottima occasione per scoprire le caratteristiche uniche di questo prosciutto, tra cui la lavorazione artigianale, la stagionatura lenta e naturale, e l'attenzione rigorosa alla selezione delle cosce.

I rappresentanti del Consorzio di Tutela del Crudo di Cuneo DOP hanno presentato il prodotto, sottolineando le tecniche tradizionali di lavorazione che ne garantiscono l'eccellenza. Il pubblico romano, noto per la sua esigente passione gastronomica, ha mostrato grande apprezzamento per questo nuovo arrivato, riconoscendone il valore e la genuinità.

"L'ingresso del Crudo di Cuneo DOP nel mercato di Roma, in abbinamento ad altre due celebri eccellenze piemontesi quali l'Alta Langa DOCG e il Roccaverano Dop, non solo celebra l'incontro tra due tradizioni culinarie d'eccellenza, ma rappresenta anche un importante passo avanti per la diffusione e la valorizzazione dei prodotti DOP italiani – conclude Chiara Astesana -. Il nostro prosciutto, con la sua storia e le sue caratteristiche distintive, ha trovato nel palato dei romani dei nuovi entusiasti sostenitori, pronti a inserirlo nelle loro abitudini gastronomiche".

Se l'argomento è di interesse, ogni commento è gradito, e altrettanto la sua condivisione

Data di pubblicazione: 22/06/2024

Salvato in PDF in data: 03/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/economia-e-finanza/roma-il-crudo-di-cuneo-ha-fatto-il-suo-esordio-sul-mercato-romano-partecipando-come-partner-al-levento-alta-langa-roma/22/06/2024/>