

HOME > QUALIVITANEWS > Il prosciutto Crudo di Cuneo DOP, prodotto dalla Carni Dock di Lagnasco, vince il premio "Dino Villani" 2021

NOTIZIE :: CULTURA, SISTEMA IG :: 30 luglio 2021

Il prosciutto Crudo di Cuneo DOP, prodotto dalla Carni Dock di Lagnasco, vince il premio "Dino Villani" 2021



Il riconoscimento al Crudo di Cuneo DOP è stato assegnato dall'Accademia italiana della cucina.

La Carni Dock Srl di Lagnasco, azienda produttrice del prosciutto **Crudo di Cuneo DOP**, ha ritirato nelle scorse settimane per mano del suo Amministratore Delegato, Luca Allasia, il "**Premio Dino Villani 2021**", assegnato dall'Accademia Italiana della Cucina "al

produttore che si è distinto nella lavorazione artigianale di un prodotto alimentare di rilevante e specifica qualità organolettica, lavorato con ingredienti nazionali tracciabili, di prima qualità e con una ben identificata tipicità locale". La consegna è avvenuta nel corso di una conviviale della delegazione Cuneo - Saluzzo dell'Accademia Italiana della Cucina alla presenza del delegato Ferruccio Franza, dei vertici aziendali e della presidente del Consorzio di tutela e promozione del Crudo di Cuneo, Chiara Astesana.

"Siamo soddisfatti e orgogliosi della conquista di questo prestigioso riconoscimento assegnato al metodo produttivo del prosciutto Crudo di Cuneo DOP - affermano **Luca Allasia**, A.D. di Carni Dock, e **Chiara Astesana**, presidente del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo DOP - Ogni singola fase della lavorazione del prosciutto Crudo di Cuneo è curata manualmente, a partire dalla rifilatura della coscia, alla salagione, alla sugnatura e fino al disosso e legatura finale. Ogni singolo prosciutto è seguito nel suo processo produttivo da mani esperte e appassionate, perché un prosciutto di eccellenza non può essere prodotto senza questi presupposti. Ringraziamo l'Accademia Italiana della Cucina per essere stata attenta al nostro prodotto ed aver riconosciuto l'artigianalità del processo produttivo della DOP piemontese".

Paolo Petroni, presidente dell'Accademia Italiana della Cucina ha manifestato così le proprie congratulazioni all'azienda e al Consorzio: "Desidero esternare le espressioni di compiacimento del Consiglio di Presidenza e mie personali per questo meritato riconoscimento che premia il particolare impegno verso i tipici valori della produzione alimentare del Paese".

L'azienda Carni Dock è produttore del prosciutto Crudo di Cuneo dal 2012, unico salume che può fregiarsi del marchio DOP a livello regionale. Il **Consorzio di tutela e promozione del Crudo di Cuneo**, costituito nel 1998 da un gruppo di imprenditori cuneesi, svolge le funzioni istituzionali dei Consorzi di tutela, gestendo il disciplinare di produzione, tutelando la denominazione, vigilando sul rispetto delle normative e favorendo la promozione del prodotto.

Fondata il 29 luglio 1953, a Milano, da Orio Vergani, con un gruppo di qualificati esponenti della

Qualivita News

Sezioni Qualivita News

ARTICOLI STAMPA DOP IGP
NOTIZIE DAI CONSORZI
NUOVI PRODOTTI IG
APPUNTAMENTI

Canali Qualivita

RASSEGNA STAMPA
NEWSLETTER
COMUNICATI STAMPA
WEBCAST
PODCAST
VIDEO
GALLERIE FOTOGRAFICHE

Notizie per ambito

AMBIENTE

BENESSERE

CULTURA

ECONOMIA

INNOVAZIONE

PROMOZIONE

SISTEMA IG

SOCIALE

TURISMO