## CHE PROFUMO DI PROSCIUTTO!

Il Crudo di Cuneo Dop è un'eccellenza con origini antiche e un profilo nutrizionale equilibrato. Versatile e gustoso, si presta ad essere valorizzato in tutte le portate.

La lama lucida e affilata dell'affettatrice o del coltello, delicatamente entra nella massa rosea e profumata della coscia appena promossa dalla stagionatura, e affonda la propria metallica presa come nel burro. La sottile fetta di puro godimento viene sollevata dalle sapienti mani dell'operatore e poggiata delicatamente sul piatto, la cui porcellana bianca fa da letto ad un vero e proprio miracolo della gastronomia italiana: il prosciutto Crudo di Cuneo. È ora che i sentori della lavorazione e della perizia antica si spandono per l'aria: come resistere a tale delizia!

Il nostro Paese può vantarsi di possedere la maggior concentrazione di eccellenze gastronomiche al mondo, che sono da sempre sinonimo di qualità e di alimentazione sana, nonché l'espressione della cultura e della sapienza che da millenni le popolazioni della nostra terra hanno saputo esprimere.

### Eccellenza del territorio

Tra queste meraviglie c'è la profumata produzione di questa zona, un'eccellenza frutto di piccole realtà di allevatori e macellai di una specifica zona del Cuneese, dell'Astigiano e della provincia di Torino, abitata da piacevoli colline adagiate tra le Alpi che digradano in Liguria. La posizione geografica è temperata, a metà strada tra il mare e le montagne, senza escursioni termiche eccessive, protetta dai venti dalle alture. I maiali che forniscono le carni sono di razze selezionate per il suino pesan-

te da prosciutto e sono alimentati con una dieta rigorosa regolamentata dal Disciplinare di Produzione, con cereali nobili del territorio e mangimi di qualità.

La tradizione della produzione del Crudo di Cuneo arriva da lontano ed è tramandata da generazione in generazione; se ne parla già nel '600 nello scritto di un contabile del Monastero degli Agostiniani di Cussanio-Fossano, in cui si racconta del lavoro dei norcini piemontesi, che lo impararono dai monaci delle fiorenti abbazie medioevali, tra i pochi a possedere e allevare maiali. Quella sapienza antica si ritrova ancora oggi nella produzione di questa eccellenza: le cosce migliori vengono separate dall'animale e messe in salatura, quindi stagionate in luoghi freschi; dopo un lungo tempo, l'anno successivo gli sforzi e le cure sono premiati dalla produzione di eccellenti prosciutti. Ovviamente oggi i moderni metodi di trattamento e il rispetto dei protocolli di sicurezza alimentare e del disciplinare del consorzio, permettono di ottenere un prodotto unico e sicuro.

### Un prodotto equilibrato

Spesso si commette l'errore, dal punto di vista nutrizionale, di considerare i grassi come degli alimenti dannosi; questo non è vero se il loro apporto nella dieta è equilibrato e nelle giuste quantità, come accade nel prosciutto di Cuneo. Tra i nutrienti importanti vi sono minerali come il ferro, un alto contenuto di

> vitamine del gruppo B, aminoacidi essenziali derivanti dalle proteine della carne e meno sale degli altri prosciutti italiani; la giusta quantità da consumare per non eccedere nelle calorie (270 kcal. se mangiato come si presenta, 170 Kcal. se sgrassato per 100 grammi) è di 60/80 gr. per porzione, che soddisfano il palato e nutrono con

> La presenza di questi elementi nel Crudo di Cuneo è dovuta alla stagionatura, che ne concentra le quantità e che sviluppa enzimi, che li rendono altamente assimilabili. Portarlo in tavola dall'antipasto alla pietanza o come aggiunta a condimenti e ripieni, accompagnato da un buon vino rosso corposo, lo rende il re indiscusso del pasto e permette di vivere un'esperienza gustativa e sensoriale indimenticabile. Buon appetito col Crudo di Cuneo Dop e lunga vita!

Dottoressa Mara Antonaccio, biologa nutrizionista, antropologa del cibo, giornalista

Questo è l'odore che mi piace. Questo è il trifoglio appena tagliato, il fumo della legna e delle foglie che bruciano d'autunno. È l'odore della nostalgia. Quale odore preferiresti sentire? L'odore della terra a primavera dopo la pioggia? O preferisci l'odore del prosciutto fritto, la mattina, quando hai fame?"

(Ernest Hemingway)



# IL GUSTO AUTENTICO E GENUINO DEL LATTE



Maccagno Cervo e Kaprone formaggi prodotti con latte crudo lavorato appena munto, secondo un antico metodo tradizionale che permette di conservare un autentico "sapore di natura" Sapori intensi e senza compromessi, garantiti da Botalla.



FORMAGGI DI FAMIGLIA

www.botallaformaggi.com