

# HISTORY

The seasonal period for the butchery of the pigs, which was held towards the end of winter, was a festive time, when farming families observed an almost sacred ritual that was passed down from generation to generation. The ceremony was held under the guidance of the “sautissè”, **the expert who processed the pig**, who travelled from farm to farm to “work” the hogs.

The best thighs were sliced off from the pork, and were then salted and placed in the farm cellars or granaries to start the curing process. The result, a year later, was **superb prosciuttos**; they represented a food unmatched for its protein and calorie content.

Extracts from record books of the **Augustinian monastery of Fossano - Cussano**, around **1630**, mention the curing of prosciuttos in the “room of heaven” and of the reservation of the most succulent part, the **noce** (nut), for the table of the Bishop and the Abbot. After Napoleon’s dissolution of the religious orders in the early 19th century and the confiscation (1860) of their properties by the State, the processing of pork products and thus of prosciutto passed into the hands of **artisan pork butchers**. Starting in the second half of the 19th century, prosciutto in the Cuneo

plain assumed a more important role; the new middle class, which arose as a result of the development of industry and commerce, elevated the prosciutto and its production to a true **culinary art**.

In more recent years, a group of Cuneo-area pork producers established the **Consorzio di Promozione e Tutela del Prosciutto Crudo di Cuneo** (Consortium for the Protection and Promotion of the Prosciutto Crudo di Cuneo), then worked towards winning the official **D.O.P.** (Denominazione di Origine Protetta - Registered Protection of Origin) status for the prosciutto itself, in order to enhance the value of the increasing number of hogs being raised in the Cuneo area. **The DOP designation was granted in December 2009**. The result was the production within this area of prosciuttos branded as **Crudo di Cuneo D.O.P.**



## Area di produzione del Crudo di Cuneo D.O.P.

● Tutta la Provincia The entire province

▲ Alcuni Comuni della Provincia di Torino  
Some municipalities in the Province of Turin



### Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo

Corso Dante A. 51 - 12100 Cuneo - Tel. 0171/94.20.08

info@prosciuttocrudodicuneo.it  
www.prosciuttocrudodicuneo.it

FEASR - L'Europa investe nelle zone rurali. PSR 2007-2013 - Misura 133  
Materiale realizzato con la partecipazione finanziaria dell'Unione Europea e della Regione Piemonte



**Eccellenza Piemontese**

# CRUDO<sup>DI</sup>CUNEO

**D.O.P.**



# LA STORIA

I giorni della mattanza del maiale, che si tenevano verso la fine dell’inverno, erano giorni di festa durante i quali le famiglie contadine seguivano un rituale quasi “sacro” tramandato di generazione in generazione; il tutto sotto la direzione del “sautissè”, cioè l’**esperto della lavorazione delle carni**, che passava di cascina in cascina per “lavorare” i suini. Le cosce migliori del maiale venivano sezionate per essere poste in salagione e avviate alla stagionatura nelle cantine o nei granai delle cascine e ottenerne, per l’anno successivo, degli **eccellenti prosciutti**. I prodotti ottenuti rappresentarono una fonte alimentare insostituibile per l’apporto proteico e per quello calorico.

Frammenti di libri contabili del **Monastero degli Agostiniani di Fossano - Cussano**, del **1630** circa, parlano della stagionatura dei prosciutti nella “stanza del paradiso” e della destinazione della “noce” per la tavola del Vescovo e dell’Abate. Dopo lo scioglimento degli Ordini religiosi imposto da Napoleone a inizio XIX sec. e la successiva confisca delle loro proprietà da parte dello Stato (1860), le attività di lavorazione e trasformazione delle carni suine, e quindi del prosciutto, passarono nelle mani degli **artigiani salumieri**.

A partire dalla seconda metà del XIX secolo, il prosciutto della pianura cuneese assunse maggiore importanza: la nuova borghesia, nata dallo sviluppo dell’industria e del commercio, elevò il prosciutto e la sua lavorazione a vera e propria **arte culinaria**.

Negli ultimi anni, alcuni operatori della filiera suinicola cuneese, attraverso la costituzione del **Consorzio di Promozione e Tutela del prosciutto Crudo di Cuneo**, avviarono l’iter per il riconoscimento della **Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.)** del prosciutto medesimo per valorizzare l’elevato numero di suini allevati nell’area di produzione. **Tale azione portò alla registrazione definitiva della D.O.P. nel Dicembre 2009**. Successivamente si è potuta avviare la produzione di prosciutti marchiati Crudo di Cuneo D.O.P. all’interno dell’area di produzione.



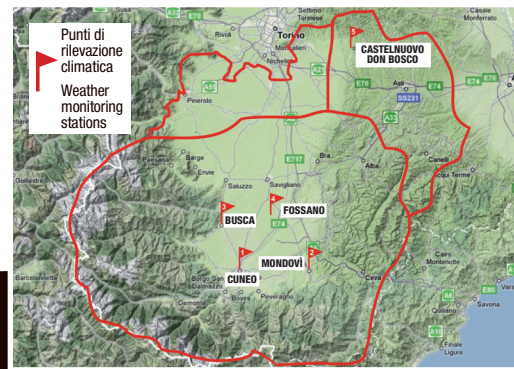


# L'AREA DI PRODUZIONE

L'area di produzione del prosciutto Crudo di Cuneo D.O.P. comprende la **provincia di Cuneo**, la **provincia di Asti** e **54 comuni** della zona Sud della provincia di Torino.

La zona di produzione è riparata su due lati (Sud e Ovest) dalle Alpi e sulla parte orientale dalle colline delle Langhe e Monferrato, mentre a Nord, una sorta di barriera ventosa che scende dalle valle Susa la protegge dalle correnti fredde e umide provenienti dal settentrione. Tale configurazione orografica crea un **microclima ottimale per la stagionatura dei salumi**. Tutta la zona evidenzia un andamento dell'umidità relativa costante e molto basso che varia dal 50 al 70%. Le condizioni sono quindi

**ottimali** per la stagionatura dei prosciutti, anche in cantine naturali, senza particolare condizionamento d'ambiente. La D.O.P. "Crudo di Cuneo" scaturisce dall'azione combinata e concomitante di **fattori umani** ed **ambientali**, che nel corso del tempo hanno influito sul suo ottenimento ed hanno contribuito alle sue **caratteristiche qualitative uniche**.



## PRODUCTION AREA

The Crudo di Cuneo D.O.P. prosciutto production area comprises the **provinces of Cuneo and of Asti**, and **54 municipalities** in the southern part of the province of Turin. The production area is protected on two sides, south and west, by the Alps and on the east by the Langhe and Monferrato hills; on the north, winds coming of the Val di Susa protect it from the colder and wetter winds from the northern Alps. The naturally-configured amphitheatre creates an **ideal microclimate for curing salumi**. The entire area experiences relatively consistent and quite low seasonal humidity levels, varying from 50 to 70%. These are **optimal conditions** for curing prosciuttos, even in natural cellars with no climate control. The Crudo di Cuneo D.O.P. is the fruit of a combination of interrelated **human and natural elements**, which over time have made possible this product and have contributed to the creation of its **utterly distinctive characteristics**.

# IL MARCHIO A FUOCO

Il prosciutto Crudo di Cuneo D.O.P. per essere autentico deve riportare sulla cotenna il **marchio a fuoco** ben visibile. Il marchio è impresso a fuoco sui due lati maggiori della coscia e su ogni trancio nel caso di porzionatura. La marchiatura è realizzata direttamente dall'Ente terzo di controllo incaricato dal Ministero delle Politiche agricole e agroalimentari. Il marchio simboleggia **tre importanti elementi** dell'area di produzione: la forma a punta delle montagne che circondano la zona di produzione, la città capitale che ha pianta topografica a forma di "cuneo" e la forma stilizzata del prosciutto Crudo di Cuneo D.O.P.



## FIRE-BRANDED LOGO

To be genuine, the Crudo di Cuneo D.O.P. prosciutto must clearly exhibit the official **fire-branded logo** on its external rind, specifically on the two largest sides of the prosciutto and on every piece if the prosciutto is made available in sections. The logo was created by the supervisory body commissioned by the Ministry of Agricultural and Food Product Policies. It visually symbolises **three fundamental aspects** of the prosciutto's production area: the pointed summit of the mountains surrounding the production area; the "capital" city, Cuneo, with its characteristic wedge shape; and the stylised shape of the Crudo di Cuneo D.O.P. prosciutto itself.



# L'ETICHETTA

L'etichetta, qui rappresentata, è il **segno di riconoscimento** del vero Crudo di Cuneo D.O.P. e di ogni confezione di detto prosciutto. All'atto dell'immissione al consumo, il prosciutto deve essere provvisto dell'etichetta, approvata dall'Ente di controllo, a garanzia dell'origine e della identificazione del prodotto D.O.P. Il prosciutto Crudo di Cuneo è registrato a livello UE quale **D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta)** e quindi al proprio logo associa il marchio comunitario rotondo, di colore rosso-giallo. Ogni confezione di prosciutto intero, in tranci o in vaschetta, riporta l'etichetta distribuita in **modo controllato** dal Consorzio di Tutela.



## THE LABEL

The label, represented here, allows **immediate recognition** of the genuine prosciutto Crudo di Cuneo D.O.P. Every commercially-available package, whether the whole prosciutto, or sections or pre-packaged slices, must display this label, which is officially distributed and monitored by the Consorzio di Tutela and identifies this prosciutto as a D.O.P. product. The Crudo di Cuneo prosciutto, as a registered **D.O.P. product** with the European Union, displays, alongside its own logo, the round red and yellow logo of the EU. Every package, whether the whole prosciutto, or sections or pre-packaged slices, displays the official label that is under the strict control of the Consorzio di Tutela.

# CARATTERISTICHE NUTRITIVE

Il Crudo di Cuneo D.O.P. acquista il profumo e il gusto unico che lo caratterizzano dopo due fasi di stagionatura: una precedente alla sugnatura e una successiva di completamento. **Solo i prosciutti di alta qualità** e per i quali sono state rispettate le tradizionali lavorazioni previste dal disciplinare di produzione possono essere marchiati Crudo di Cuneo D.O.P. La stagionatura del Crudo di Cuneo D.O.P. non intacca il **contenuto vitaminico** delle carni, anzi la riduzione dell'umidità ne aumenta la concentrazione. L'alto contenuto di **vitamine** del gruppo B fa sì che 100 gr di Crudo di Cuneo coprano circa il 70% del fabbisogno giornaliero di vitamina B1 e B6 e circa il 40% di nicina.

Per quanto riguarda la **componente proteica** si evidenzia un alto contenuto di proteine (25-27%) e una alta qualità degli aminoacidi ramificati: valina-leucina-isoleucina. Il Crudo di Cuneo D.O.P. è prodotto **senza conservanti**.



## NUTRITIONAL QUALITIES

Crudo di Cuneo D.O.P. acquires its distinctive and unique aromas and flavours following its two-stage curing process: the first preceding the larding (sugnatura), and the second or finishing step. **Only the highest-quality prosciuttos** that have been produced in strict accordance with the traditional procedures specified in the Production Code can be branded as Crudo di Cuneo D.O.P. The curing process of Crudo di Cuneo D.O.P. in no way lessens its **vitamin content**, just the reverse: the reduction of moisture increases vitamin concentration. The Crudo di Cuneo D.O.P. possesses a high concentration of B group **vitamins**: 100 grams of Crudo di Cuneo D.O.P. fulfil about 70% of the daily requirements of vitamins B1 and B6 and about 40% of nicene. As to **proteins**, this prosciutto contains a high amount of proteins (25-27%), and a significant amount of branch-chain amino-acids: valine, a-leucine, and isoleucine. The Crudo di Cuneo D.O.P. is product **without preservatives**.