

LE ECCELLENZE EUROPEE SULLE TAVOLE NATALIZIE: IL PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP È L'INGREDIENTE IMMANCABILE PER ARRICCHIRE PRANZI E CENE DEL NATALE 2021

Protagonista della campagna “L'eccellenza europea è una forma d'arte”, il Prosciutto di Carpegna DOP è il prodotto perfetto per scoprire i sapori della tradizione che il nostro territorio è capace di offrire

Manca meno di un mese al Natale ed è il momento giusto per pensare come imbandire la tavola delle Feste 2021 e per scegliere i migliori regali da mettere sotto l'albero. Il **Prosciutto di Carpegna DOP** è una vera chicca gastronomica italiana che, già inserita nella campagna di comunicazione europea “L'eccellenza europea è una forma d'arte”, ben si presta sia ad essere gustata in svariati modi sia ad essere regalata ai propri cari. Regalare il Carpegna DOP significa anche far conoscere un pezzo di storia culinaria italiana poiché quest'ultimo viene prodotto seguendo antiche tradizioni locali e linee guida molto severe. I maestri salumai che custodiscono i segreti del Carpegna, nel corso degli anni hanno migliorato e innovato i tradizionali metodi di lavorazione, al fine di ottenere un Prosciutto di alta qualità proveniente da una razza ben specifica di maiali: il Pesante Padano o cosiddetto “Suino Pesante”.

IL PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP: PASSIONE PER LA QUALITÀ ITALIANA

Il Prosciutto di Carpegna DOP è l'autentico risultato di un expertise 100% italiana tramandata di generazione in generazione in un territorio ben specifico, quello tra Emilia-Romagna, Marche e Toscana nella Riserva Naturale del Sasso Simone e Simoncello. Una lunga storia fatta di passione e tradizione, iniziata già nel 1400 e arrivata intatta fino ad oggi attraversando tappe importanti come l'acquisizione della Denominazione d'Origine Protetta “Prosciutto di Carpegna DOP” nel 1990 e la DOP nel 1996. Denominazione che, nello specifico è riservata solo al prosciutto crudo stagionato rispondente a rigide condizioni e requisiti, al fine di garantire l'elevata qualità del prodotto.

LE CARATTERISTICHE DISTINTIVE DEL PROSCIUTTO CARPEGNA DOP

Un prodotto assolutamente versatile, il Prosciutto di Carpegna DOP è davvero l'ingrediente perfetto per pranzi e cene natalizie poiché può essere gustato appieno sia in purezza sia in abbinamento ad altre prelibatezze come del pane locale, della verdura o anche della frutta dolce. Un'altra sua caratteristica è la sofficià, che deriva direttamente dall'asciugatura a temperatura ben precisa capace di conferire al Carpegna DOP anche il particolare colore rosa dalle note leggermente ambrate. Il suo sapore delicato ma allo stesso tempo fragrante e il suo profumo inconfondibile, sono dati dalla salatura con sale marino e dalla sugna usata per lo stuccare le cosce, composta da un mix segreto di spezie tra cui spicca la paprika, che lo rendono un salume adatto alla preparazione di ricette davvero sfiziose e alla portata di tutti. Tra queste, vi proponiamo la ricetta per un piatto che sta diventando un vero e proprio classico della cucina natalizia: il panettone gastronomico salato. Gusto e creatività vengono mixate insieme in una ricetta in grado di esaltare al meglio le caratteristiche del Prosciutto Carpegna DOP. Il piatto perfetto da servire sulla tavola imbandita delle Feste.



Mini panettone gastronomico con Prosciutto di Carpegna DOP

Ingredienti:

85 g di Prosciutto di Carpegna DOP
2 mini-panettoni gastronomici
200 g di mozzarella
60 g di patè di carciofini
Insalatina
2 pomodori ciliegini per la decorazione



Elimina delicatamente il pirottino del panettone e affettalo in fette spesse circa 1 cm. Sul primo strato disponi una manciata di insalata, una fetta di mozzarella e una di prosciutto crudo. Sul secondo strato stendi un generoso strato di patè di carciofini. Sul terzo strato procedi come per il primo. Richiudi il panettone con la sua calottina. Infila un pomodorino con uno stecco di legno lungo e utilizzarlo per tenere insieme il panettone in modo da servirlo più agevolmente.

A PROPOSITO DEI BENEFICIARI DELLA CAMPAGNA

Il Bureau national Interprofessionnel du Pruneau riunisce e rappresenta tutti i produttori francesi di pruneaux d'Agen ed i lavoratori della sua filiera. Il BIP fornisce anche un monitoraggio scientifico e tecnico al fine di promuovere la qualità del prodotto e sviluppare la sua immagine e reputazione in Francia e all'estero. Questa organizzazione è finanziata dai contributi volontari raccolti dagli attori coinvolti a monte e a valle del settore.

Il Consorzio Prosciutto di Carpegna è un'associazione italiana che si propone di preservare e controllare il processo di produzione del prosciutto crudo di Carpegna. Nato nel 2015, ha lo scopo di tutelare e valorizzare il Prosciutto di Carpegna DOP in termini di valori, caratteristiche, stagionatura e metodi di produzione che gli hanno permesso di ottenere la DOP (Denominazione di Origine Protetta) nel 1996.

L'APAQ-West è un'organizzazione della regione della Wallonia le cui principali missioni sono far conoscere l'agricoltura ed i prodotti locali, nonché valorizzare i lavoratori della filiera di produzione, il loro know-how e la qualità dei prodotti. Questo organismo appartiene al settore agroalimentare dal 2003 e il suo organo di supervisione è il ministero vallone dell'agricoltura.

Ufficio stampa campagna *L'eccellenza europea è una forma d'arte*

Sopexa Italia -Tel. 02.86.37.41 - ufficiostampa@sopexa.com