

COMUNICATO STAMPA IDENTITÀ MILANO 2024

PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP, "PURI SI NASCE, SOFFICI SI DIVENTA"

Carpegna – marzo 2024. Il **Prosciutto di Carpegna DOP** rappresenta un immenso patrimonio gastronomico che negli anni si sta consolidando come un importante protagonista della salumeria italiana, sia sul mercato nazionale che internazionale. Tutto questo anche grazie all'attività del Consorzio che lo rappresenta - il **Consorzio del Prosciutto di Carpegna DOP**, costituitosi nel 2015 - con lo scopo di **tutelare e promuovere questo prodotto che ha le sue origini proprio a Carpegna, nelle Marche.**

Il Prosciutto di Carpegna DOP porta con sé, sia in termini produttivi che culturali, una **tradizione secolare che risale al 1400**, e regolamentata da un disciplinare che **dal 1996 ne attesta la DOP**, è oggi un'eccellenza apprezzata e ricercata sia nel canale della ristorazione e del Normal Trade sia in quello della GDO.

IL TERRITORIO IN CUI NASCE

Carpegna, il luogo. **Carpegna DOP**, il *prosciutto*. Un prodotto che rappresenta un'eccellenza della salumeria italiana di origini secolari e che ancora oggi porta con sé un patrimonio immenso fatto di gusto, profumo e sofficità uniche, come **unico è il prosciuttificio** in cui viene meticolosamente lavorato.

Il territorio in cui nasce è incastonato sulle **colline del Montefeltro**, quel morbido panorama marchigiano che accoglie l'aria asciutta e salmastra proveniente dall'Adriatico e **un microclima estremamente puro**, un contesto unico che contribuisce alla straordinarietà di questo protagonista della salumeria italiana. La geografia è il punto focale che traccia anche l'iter produttivo, anzi è il suo incipit perché circoscrive la **provenienza d'origine della materia prima**, delimitata a solo tre regioni: **Lombardia, Emilia Romagna e Marche**. Il Prosciutto di Carpegna DOP, infatti, può essere prodotto solo dalla razza suina italiana conosciuta come "pesante padano" o "suino pesante".



L'ECCELLENZA, LA LAVORAZIONE E LA STAGIONATURA

La qualità, elevatissima e preservata da un disciplinare ferreo che definisce ogni passaggio di produzione del Carpegna, così da poter offrire al consumatore finale un prodotto DOP tutelato e garantito.

C'è poi il patrimonio di conoscenza. La storia della sua lavorazione – artigianale e tramandata da generazioni – che **risale al 1400** quando prese forma il processo di trattamento e stagionatura giunto fino ai giorni nostri, ha permesso al Prosciutto di Carpegna DOP di presenziare sulle tavole attraverso i secoli, di mantenere intatte le sue peculiarità superando le mode culinarie che accompagnano le epoche e ammaliando i palati con quelle **note dolci-sapide inconfondibili.**

Questo processo riprende fedelmente la tradizione: dal massaggio alla sfregatura, fatta con il sale marino, dalla legatura fino ad arrivare alla stuccatura, passaggio – quest'ultimo - che contribuisce all'unicità del Carpegna DOP. Lo stucco del Carpegna, infatti, è un composto rigorosamente applicato a mano costituito da strutto, farina di riso, aromi naturali, un mix segreto di spezie, tra cui si riconoscono pepe e paprika che caratterizzano il suo gusto intenso e aromatico.

In condizioni ambientali costantemente monitorate il prosciutto viene poi appeso alle scalere mediante corda "a strozzo" e stipato nelle cantine per proseguire la stagionatura.

Il processo di stagionatura si conclude quando ogni prosciutto viene selezionato con la punzonatura: viene punto con un osso affilato in precisi punti della coscia e valutato dal suo profumo. Quando la coscia raggiunge gli standard qualitativi richiesti avviene, infine, la marchiatura a fuoco che sigilla a vista, con il marchio consortile, la garanzia di un prodotto di elevata qualità certificato DOP.

Il processo di selezione e lavorazione che porta il **Prosciutto di Carpegna DOP** al banco dei salumieri e sulle nostre tavole **è ricco di passaggi preziosi, fatto anche di numeri**:

- 160 kg, il peso minimo che deve avere il suino
- 10 i mesi dei capi prima della macellazione
- 12 kg, il peso minimo della singola coscia fresca rifilata
- 15°C e 20°C è la temperatura in cui avviene l'intero processo di stagionatura, in un ambiente dove penetra l'aria salmastra delle colline e luce naturale
- 16, sono i mesi minimi di stagionatura



Dopo questo prezioso lavoro, la glorificazione del Prosciutto di Carpegna DOP avviene sulle nostre tavole dove può sprigionare tutta la sua pregevole sofficità e la sua fragranza aromatica. Un vero tributo alla gastronomia italiana. Il pane lo esalta nella sua purezza e il colore, leggermente ambrato, sollecita ogni senso già al primo incontro con il palato. Ma il Prosciutto di Carpegna DOP è perfetto anche per arricchire piatti e stuzzichini grazie alla sua nota sapida e inconfondibile.

Consorzio Prosciutto di Carpegna DOP

Il Consorzio nasce il 27 maggio 2015 per tutelare e valorizzare il Prosciutto di Carpegna DOP: i valori, le caratteristiche e la sua produzione; elementi unici che lo hanno portato a fregiarsi, sin dal 1996, della denominazione di origine protetta – DOP. Il ruolo istituzionale del Consorzio è strettamente legato alla tutela della qualità di questo protagonista della salumeria italiana.

www.consorzioprosciuttodicarpegna.it



@consorzio_carpegna

Ufficio stampa
Federica Palazzina
per Theta Edizioni S.r.l.
Tel. +39 3478933491
press@palacecomunicazione.com