



COMUNICATO STAMPA
IDENTITÀ MILANO 2025

PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP AL 20° CONGRESSO IDENTITÀ MILANO 2025

Carpegna – febbraio 2025. Il Consorzio **Prosciutto di Carpegna DOP** replica la sua partecipazione al congresso **Identità Milano** che quest'anno festeggia la sua 20° edizione, dal 22 al 24 febbraio.

Anche il **Prosciutto di Carpegna DOP**, vanta una **straordinaria longevità**, la storia testimonia la sua nascita nel '400 in quel lembo di terra marchigiana – Carpegna – che da secoli con il suo **microclima contribuisce all'identità di questa eccellenza della salumeria italiana**. Secoli dove il suo processo di stagionatura è giunto immutato fino ai giorni nostri e salvaguardato da un **disciplinare ferreo che dal 1996 ne attesta la DOP**.

Il **Carpegna DOP è un prodotto di nicchia**, realizzato come una volta: in un unico impianto, con una ricetta segreta per la stuccatura, e controlli quotidiani della materia prima e del processo di stagionatura che dura minimo 16 mesi. Da qui la sua qualità e le caratteristiche organolettiche che lo contraddistinguono.

Nel prosciuttificio del Carpegna DOP si incontrano la sapienza del personale esperto e l'uso di tecnologie avanzate per offrire le migliori condizioni possibili in grado di garantire la sicurezza e la qualità del prodotto. **Emerge anche attenzione verso l'aspetto sostenibile del processo produttivo**. Il contenimento degli sprechi energetici attraverso soluzioni adeguate è una delle caratteristiche che caratterizza l'impianto di lavorazione e stagionatura di Carpegna dove, per mezzo del **sistema entalpico**, è possibile bloccare i compressori per la ventilazione dei prosciutti nelle fasi di pre-stagionatura e stagionatura utilizzando l'aria esterna, quando le condizioni climatiche sono migliorative. La sostenibilità si attua anche attraverso **il recupero dei sottoprodotti del sale** usati nella fase di preparazione delle cosce.

Nello scenario di **Identità Milano**, dove il **pubblico e i professionisti della ristorazione**, anche internazionale, scoprono cibi e territori, il **Prosciutto di Carpegna DOP** dialogherà con tutto il parterre presente grazie ad un linguaggio universale - quello del gusto - e ad un gesto semplice: **il taglio al coltello che saprà glorificare tutta la sua sofficità, la fragranza aromatica data dalle note dolci-sapide e l'inconfondibile colore lievemente ambrato**.



PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

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 rifulata
- 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

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

www.consorzioprosciuttodicarpegna.it

Consorzio Prosciutto di Carpegna
Piazza Conti n. 8 61021 Carpegna (PU) Italy
E-Mail: prosciuttocarpegna@pec.it

Partita I.V.A. 02581350416 – Codice Fiscale e Iscrizione Registro Imprese di Pesaro 02581350416 REA 193280