



**COMUNICATO STAMPA**  
**IDENTITÀ MILANO 2026**

**PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP, LA TRADIZIONE SECOLARE NEGLI STILI DI VITA DI OGGI**

Carpegna – giugno 2026. Il **Consorzio Prosciutto di Carpegna DOP** prosegue la sua campagna di eventi partecipando alla 21° edizione del **congresso Identità Milano dal 7 al 9 giugno**.

Il tema scelto dal Congresso '**Identità Future: la libertà di pensare**'. Un focus in sinergia con il Consorzio perché mette in risalto **l'essenza del Prosciutto di Carpegna DOP che si propone come prodotto straordinario degustato in purezza ma al contempo "libero" e sorprendente quando è ricettato o, anche come accompagnamento per esaltarsi con vini e cocktail**. Nessun vincolo se non la sua riconosciuta qualità, tutelata dal Consorzio e da un disciplinare ferreo che dal 1996 ne attesta la DOP.

La straordinaria longevità, testimoniata da documenti che narrano **la nascita di questa eccellenza della salumeria marchigiana e italiana già nel '400**, è il boost capace di inserire il **Prosciutto di Carpegna DOP** negli stili alimentari e abitudini di vita più attuali. Un prodotto che vanta una peculiarità unica: il suo processo di stagionatura è giunto immutato nei secoli fino ai giorni nostri.

Un ingrediente capace di narrarsi attraverso il suo gusto inconfondibile dato dalle note dolci sapide ma anche di aprirsi a scenari gustativi inediti. **Il Prosciutto di Carpegna DOP può piacevolmente sorprendere in un menu** dove lo chef - elaborandolo in maniera sapiente - può proporlo in un primo piatto, o **abbinato ai molluschi** come le capesante o come **nota contrapposta alla carne di selvaggina**. Il **Prosciutto di Carpegna DOP è un contraltare capace di stupire anche in un dolce a base di cioccolato o frutti esotici. È contemporaneo come preludio ai cocktail** e a quella *Libertà di Pensare* che caratterizza l'edizione di Identità Milano 2026. Perché l'aperitivo è uno di quei momenti in cui questo rappresentante della salumeria marchigiana si sta ritagliando un suo spazio, **un avvicinamento agli spirits che sta raccogliendo consensi entusiasti dai palati più curiosi e gourmand**.

**Quest'anno il Prosciutto di Carpegna DOP si è regalato due cocktail elaborati ad hoc da Stefano Di Dio, founder di Oscar.697 Vermouth: CRUDO MARTINI by OSCAR.697 e UNO IN DUE**. Ricette semplici a base di Oscar.697 bianco capaci di esaltare a vicenda tutti gli ingredienti partendo proprio dalla morbida fetta di **Carpegna DOP**. CRUDO MARTINI è un drink timeless, da degustare quando lo si preferisce. UNO IN DUE vira verso il preludio di un pranzo o una cena. Un pairing che rafforza la strategia di comunicazione 2026 del **Consorzio Prosciutto di Carpegna DOP che vede questa eccellenza sempre più protagonista in vari scenari HO.RE.CA**.



Nella cornice 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.**

Con l'occasione, **lunedì 8 giugno** – a partire dalle ore 16:00 si potrà degustare **Prosciutto di Carpegna DOP** abbinato al cocktail **CRUDO MARTINI** by **OSCAR.697** miscelato da **Stefano Di Dio**.

## PROSCIUTTO DI CARPEGNA 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.**

### 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
- 14, 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](http://www.consorzioprosciuttodicarpegna.it)



@consorzio\_carpegna

**Credits:** si ringrazia per l'ideazione dei cocktail e la partecipazione **Stefano Di Dio, founder di Oscar.697 Vermouth e direttore Experience del nuovo locale LENTO di Milano**. Stefano Di Dio, nato a Milano nel 1976, è un imprenditore e ideatore di **OSCAR.697**, un marchio indipendente di *vermouth premium* fondato nel 2013. Da oltre 20 anni nel mondo beverage, ha creato questa linea di vermouth contemporanei, oggi distribuiti in 10+ paesi con Australia e Stati Uniti in testa.

#### Ufficio stampa

Federica Palazzina

per Theta Edizioni S.r.l.

Tel. +39 3478933491

[press@palacecomunicazione.com](mailto:press@palacecomunicazione.com)

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

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