



Un gruppo intraprendente di macellai cuneesi ha costituito nel 2012 il **“Consorzio Macellai Tipici Cuneo Carnè”**, il cui scopo principale è quello di valorizzare il prodotto carne derivante da capi bovini di razza piemontese nati ed allevati in provincia di Cuneo. Considerata l’attività dello scorso anno ed il successo delle iniziative già messe in atto, Carnè ha intenzione, a partire da settembre 2013, di proporre al consumatore oltre che carne bovina, anche **carne di pollo a marchio Carnè**.

I capi provengono direttamente da una azienda agricola cuneese selezionata che lavorerà in esclusiva per il consorzio. Questa iniziativa rappresenta un progetto pilota, unico nel suo genere, con lo scopo di far arrivare al consumatore finale una carne di pollo allevato in modo tradizionale, naturale, senza alcun tipo di forzatura, rispettando un ciclo di vita più lungo di quello normalmente utilizzato convenzionalmente.

Il ciclo di vita più lungo, il maggiore spazio, l’alimentazione tradizionale naturale garantiscono al consumatore una qualità eccellente e proprietà organolettiche della carne di pollo completamente differenti da quella che oggi è l’offerta convenzionale.

L’attività di Carnè relativa a questo progetto, (affiancare carne bianca alla classica offerta di carne bovina di razza piemontese nata ed allevata in provincia di Cuneo), presuppone investimenti mirati alla promozione attraverso vari strumenti pubblicitari per identificare questa linea nuova di prodotto.

Il progetto è da considerarsi assolutamente innovativo e per il momento unico almeno a livello provinciale, in grado di garantire al consumatore finale un prodotto di assoluta eccellenza e tipicità; anche in questo caso si parla di un

prodotto fortemente legato al nostro territorio. Inoltre Carnè ha stipulato un accordo di collaborazione con due ditte per la raccolta e lo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale a prezzi concordati appositamente per il consorzio. Il Consorzio ha anche predisposto un accordo per la cessione del marchio Carnè ad altre macellerie del territorio e non solo, che hanno intenzione di vendere in esclusiva carne Carnè all'interno dei propri punti vendita, a fronte di una somma da riconoscere periodicamente al Consorzio.