



**SALUMI
& CONSUMI**

ANNO 17 - NUMERO 10 - OTTOBRE 2024
DIRETTORE RESPONSABILE:
ANGELO FRIGERIO



Bresaole



le Bresaole
Pini

info@MATTEO RIZZI DESIGN.IT

SIAL
Paris
19 - 23 OCTOBER 2024
PARIS NORD VILLEPINTE - PARIS



PADIGLIONE 6
STAND E 104

Crudo di Cuneo Dop, il 'gioiello' del Piemonte

Il territorio cuneese, da sempre impegnato nell'allevamento di suini e nella lavorazione e conservazione delle carni, è protagonista di una storia secolare che ha trasformato per sempre la filiera suinicola con un prodotto di eccellenza: il prosciutto.

Di Gilberto Manfrin

Una terra circondata dalle montagne, ricca di boschi e prati. Numerose vie del sale. I microclimi dei fondovalle. La storia del Crudo di Cuneo affonda in questi principi le sue radici, che lo hanno portato ad essere oggi il 'gioiello' del cuneese. Una zona da sempre vocata all'allevamento dei suini (secondo i dati dell'Anagrafe Zootecnica Nazionale, al 30 giugno 2024 in Piemonte si contano 1.164 allevamenti suinicoli, di cui 737 in provincia di Cuneo, per un totale di quasi 1 milione e 300 mila capi, di cui 930 mila allevati nella Granda), nonché alla lavorazione e alla conservazione delle carni.

Una storia secolare tra le vie del sale

La lavorazione della carne suina nell'area cuneese risale all'epoca romana, quando le città di Pollenzo, Alba e Bene Vagienna erano centri di allevamento dei maiali e si utilizzavano le tecniche di conservazione delle carni con il sale. Documenti storici, come i libri contabili del Monastero degli Agostiniani di Cussano-Fossano del 1630 circa, testimoniano la tradizione della stagionatura dei prosciutti, destinati alle tavole del Vescovo e dell'Abate.

Per oltre mille anni il sale ha rappresentato per l'uomo uno dei beni più preziosi, tanto da essere definito 'oro bianco'. Fondamentale per la conservazione delle carni, è sempre stato presente in abbondanza grazie alle vie del sale, cioè i percorsi, le mulattiere e le strade sulle quali avveniva il trasporto delle merci. In particolare, attraversavano questo territorio le vie del sale che dalla Costa Azzurra conducevano al territorio piemontese e alle città di Torino e Milano. Già nel 1482, Lodovico II, marchese di Saluzzo, favoriva il trasporto del sale costruendo la prima galleria delle Alpi, il 'Buco del Viso', collegando la valle del Queyras con la valle Po.

Un'altra importante via del sale era rappresentata dal percorso che risaliva la regione del Queyras, attraversava le Alpi fino ai 2.748 metri del Colle dell'Agnello e scendeva a Chianale in valle Varaita. Ma anche quella che, partendo da Hyères in Camargue, saliva all'interno della Provenza e raggiungeva l'area cuneese attraverso il colle de l'Arche o colle della Maddalena per scendere in valle Stura di Demonte e raggiungere Cuneo. E, ancora, la via 'Marenca', che da Imperia si arrampicava sulla valle Impero per raggiungere Pieve di Teco, poi il colle di Nava, scendere a Gressio e quindi arrivare a Mondovì.

Un equilibrio perfetto tra tradizione e territorio

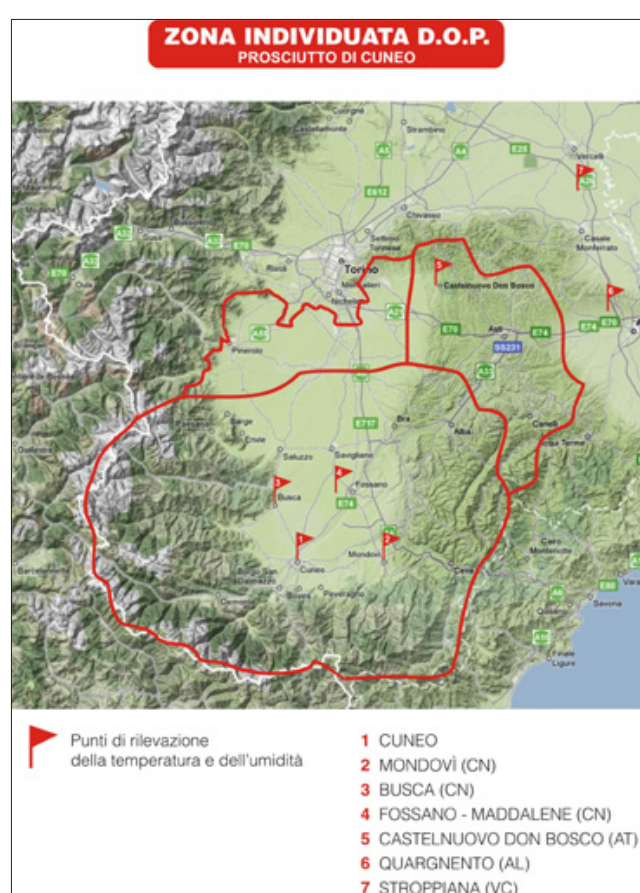
Dalla seconda metà del XIX secolo, il prosciutto della pianura cuneese ha via via acquisito un'importanza crescente, diventando simbolo di arte culinaria. La nobiltà ed il clero di allora esigevano ricette personalizzate dai maestri salumieri, fondatori dei primi salumifici artigianali, che iniziavano ad abbinare al prosciutto vini e formaggi pregiati. Ancora oggi, questa tradizione vive grazie alle migliaia di allevatori e ai tanti piccoli stabilimenti di macellazione e stagionatura presenti sul territorio.

Anche il microclima dell'area di produzione è un elemento determinante per la qualità del prosciutto Crudo di Cuneo Dop. Le correnti d'aria calde e secche che risalgono dalla Liguria e dalla Provenza, infatti, creano condizioni climatiche perfette per la stagionatura. Tutta la zona che va dal cuneese sino alle colline delle Langhe, del Monferrato astigiano e della collina torinese, evidenzia un andamento costante dell'umidità che varia dal 50% al 70%. E le temperature medie, non particolarmente fredde d'inverno e non così torride d'estate, sono particolarmente adatte alla stagionatura dei prosciutti.

Il Crudo di Cuneo oggi

Oggi, il prosciutto è il risultato di un equilibrio perfetto tra tradizione, territorio e maestria artigianale. Un prodotto che continua a raccontare, attraverso ogni fetta, la storia e le tradizioni di una terra da sempre legata al sale e alla lavorazione delle carni suine. Tutto ciò rende il Crudo di Cuneo un prodotto unico, simbolo della cultura enogastronomica piemontese. E, alla degustazione, deve avere un sapore dolce e stagionato (non avere sapore di carne fresca) e un'ottima componente aromatica con sentori di nocciola.

A qualificare e valorizzare sul mercato questo salume del territorio è il Consorzio di Tutela e Promozione del prosciutto Crudo di Cuneo, sorto nel 1998 dall'iniziativa di un gruppo di imprenditori della filiera suinicola cuneese. In questi mesi ricorrono i 15 anni della registrazione da parte dell'Unione Europea della denominazione Crudo di Cuneo Dop che nel frattempo ha visto salire a due i propri produttori ufficiali: la Carni Dock di Lagnasco e la Stagionatura Marchisio di Roccaforte Mondovì. La produzione complessiva è di circa 17 mila prosciutti all'anno.



Nelle foto, dall'alto: un'immagine dell'Alta Via del Sale - Massiccio del Marguareis (ph. G. Mignone - Archivio ATL del Cuneese); il Buco di Viso, prima galleria delle Alpi, data 1482 (ph. Angelo Dalmaso - Archivio ATL del Cuneese); l'area di produzione del prosciutto Crudo di Cuneo Dop

Nuove tipologie di budelli **Fabios**



Per ottimizzare i processi produttivi

TECNOBRIANZA
Soluzioni e impianti per salumifici dal 1981

Distributore Ufficiale FABIOS

Vi invitiamo a testare le nuove tipologie di budelli collagenici sviluppate da **Tecnobrianza** per la stagionatura dei salumi tipici italiani.

Rintracciabilità, Affidabilità e Ricerca.



Saremo presenti

IMEAT
FIERA INTERNAZIONALE DELLE CARNI
INNOVAZIONE E TECNOLOGIA PROSCIUTTI
23/24/25 MARZO
MODENA FIERE 2025



ISO 22000 ISO 9001 ISO 14001 Gluten Free HALAL

www.tecnobrianza.it

Tecno Brianza Brevetti srl - Via Lombardia, 16/20 - 20841 Carate Brianza (MB) - Tel. 0362.804181