

IL SETTIMANALE DELLA PROVINCIA DI CUNEO

IDEA

I TRENTA ANNI DELLA
FONDAZIONE FERRERO

FRANCO BIRAGHI:
SEGNALATE GLI SPRECHI

L'ANNIVERSARIO
DELLE FIAMME GIALLE

POSTE ITALIANE S.P.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE - D. L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N°46) ART. 1, COMMA 1, DCB/CN NR. 26/13 - € 1,00



Chiara Astesana, presidente del Consorzio di promozione e tutela del prosciutto di Cuneo in posa con Luigi Allasia, amministratore delegato della "Carni Dock" di Lagnasco, l'azienda che sta per immettere sul mercato un crudo davvero ottimo

L'unica Dop piemontese fra i salumi
**IL CRUDO DI CUNEO
DEBUTTA IN SOCIETÀ**

CRUDO DI CUNEO: LA SFIDA VINCENTE DELLA QUALITÀ

A Saluzzo il Consorzio di promozione e tutela della nuova Dop, l'unica nell'ambito dei salumi in Piemonte, ha presentato il suo prosciutto

Claudio Puppione

Il prefetto, Patrizia Impresa, in rappresentanza del Governo (portando espressamente il saluto per premier, Enrico Letta), la presidente della Provincia di Cuneo, Gianna Gancia, il sindaco di Saluzzo, Paolo Alлемano, il presidente di Unioncamere nazionale e dell'Ente camerale cuneese, Ferruccio Dardanella, il consigliere regionale Federico Gregorio in rappresentanza del governatore, Roberto Cota, il presidente di Ima (Istituto marketing agroalimentare) Piemonte, Ilio

Piana, in rappresentanza dell'assessore regionale all'agricoltura, Claudio Sacchetto, il presidente di Confindustria Cuneo, Franco Biraghi, il presidente del Consiglio provinciale, Giorgio Bergesio. Cantore d'eccezione il celeberrimo quanto eclettico e sempre sorprendente "cronista della gastronomia", Edoardo Raspelli, accompagnato dalla showgirl Kseniya Zaynak, madrina dell'evento.

Questo "parterre de rois" basta a motivare la soddisfazione di Chiara Astesana, presidente del Consorzio di promozione e di tutela del prosciutto di Cuneo, e di Luigi Allasia, amministratore delegato della "Carni Dock" di Lagnasco, che, in collaborazione con la Provincia, hanno convocato nella meravigliosa cornice del resort "San Giovanni" di Saluzzo un appuntamento dal duplice scopo.

Il primo era coronare gli oltre due lustri di lavoro e di impegno a ogni livello, a volte davvero ostici (ma la caparbia della gente della Granda, basata sulla qualità senza pari del prodotto, anche in questo caso l'ha avuta vinta), per ottenere la Denominazione d'origine protetta da parte dell'Unione europea.

Il secondo, giacché da queste parti non si dorme mai sugli allori, era annunciare il debutto commerciale del *Crudo di Cuneo* che, concluse la defatigante trafila burocratica e

l'accurata fase di preparazione e prova, avverrà in autunno. L'attesa è tanta e ben motivata: che questa nuova gemma della gastronomia piemontese (l'unica Dop della regione nell'ambito dei salumi) riservi al palato un gusto memorabile, l'ha certificato Raspelli, la cui parola in questo campo, si sa, è legge pressoché divina.

Sarà un gioiello, in verità, destinato a un consumo di nicchia, un po' il tartufo bianco dei prosciutti, per intenderci: lo si troverà nei più qualificati negozi di gastronomia e nei ristoranti più attenti alla selezione di ciò che servono ai clienti, per avere la certezza di incantarli. Proprio di incanto si può parlare, perché questo *Crudo di Cuneo*, che si è fatto così desiderare, ha caratteristiche in grado di reggere senza problemi il confronto con il San Daniele e il Parma. Del resto, e questo non sono in tanti a saperlo, proprio nella Granda e dalle zone a essa contigue viene allevato quel milione di suini che rappresentano la materia prima dei due tipi di prosciutto crudo italiani più famosi.

Era dunque tempo che almeno una parte di quella produzione zootecnica servisse a trattenere anche l'indotto, il valore aggiunto, pure in termini di occupazione oltre che di reddito, connesso alla lavorazione e alla stagionatura dei prosciutti. Il disciplinare della Dop predi-

sposto dal Consorzio, il quale ha sede presso Confindustria Cuneo, indica come territorio di produzione la Granda e la provincia di Asti per intero e 54 Comuni della parte meridionale della provincia di Torino. È, detto per inciso, la filiera di produzione e di lavorazione delle cosce più breve tra i prosciutti crudi stagionati Dop.

Nulla è stato lasciato al caso e non lo è stata neppure la scelta del luogo che ha fatto da straordinario palcoscenico alla manifestazione, nell'ambito della quale il professor Vittorino Cravero, cofondatore e consigliere del Consorzio, ha illustrato le caratteristiche dello strettissimo rapporto fra il *Crudo di Cuneo* Dop e il suo territorio.

Il resort "San Giovanni", un ex convento recuperato con maestria, oltre a consentire di calarsi in un ambiente che trasuda storia e arte, è legato a quel mondo nel cui ambito, già all'inizio del XVII secolo, come attestano documenti dell'epoca in merito al monastero degli Agostiniani di Fossano, si stagionavano cosce di maiale facendone la cernita per portare quelle di miglior qualità sui deschi del Vescovo, dell'Abate e dei frati anziani, oltre che degli ospiti di maggior

prestigio. La linea temporale, quindi, prosegue oggi: niente è stato inventato e il prosciutto "made (soprattutto) in Granda" non è un prodotto creato a tavolino, bensì il frutto di una consapevolezza maturata nel corso degli anni, ma anche del coraggio imprenditoriale di chi ha creduto nella scommessa.

Infatti, accanto alla fortissima determinazione del Consorzio e della presidente Astesana, ci voleva anche chi accettasse di investire (e non cifre di poco conto!) per trasformare in splendida realtà un progetto vincente sulla carta, ma bisognoso di passare alla concretezza della produzione. Una produzione che resta a tutti gli effetti artigianale, ma che per forza di cose dev'essere attuata con criteri industriali, non foss'altro per garantire uniformità di sapore.

L'azienda "Carni Dock" delle famiglie Allasia e Rubiano è diventata l'indispensabile anello di congiunzione fra chi, senza mollare la presa, ha guardato avanti avviando le pratiche per ottenere la Dop, prima presso il Ministero dell'agricoltura italiano e poi a Bruxelles, e i consumatori più attenti.

Se ci sono gli ingredienti storici e quelli legati alla tradizione, così co-

me vi è abbondanza di ottima materia prima zootecnica, concorre alla definizione del gusto e della qualità del *Crudo di Cuneo* anche un altro elemento fondamentale che, oltre al sale, ha piena cittadinanza nella Granda: le condizioni climatiche più adatte per l'asciugatura delle cosce dei suini. E lo splendido panorama con il Monviso visibile dal resort "San Giovanni", in occasione dell'evento del 24 giugno, ne ha fornito la certificazione più lampante.

Più che fondate sono state, quindi, le parole di Chiara Astesana, la quale tra l'altro ha affermato: «Con la Dop si apre una stagione nuova per la suinicoltura piemontese: un'opportunità imperdibile per lo sviluppo e per la crescita del settore della trasformazione delle carni suine. A questo proposito va espresso il massimo apprezzamento a Luigi Allasia e ai suoi soci che, in un momento economico così difficile, hanno avviato la produzione del *Crudo di Cuneo*, con l'ambizione e l'intento di farne un prodotto di nicchia, da abbinare alle altre eccellenze del Piemonte: i formaggi e i vini».

E magari, perché no?, anche al mitico Tuber magnatum Pico!

Circa un milione di suini allevati nella nostra provincia, nell'astigiano e nel torinese per un prodotto dalle caratteristiche inimitabili



Nella foto grande: Chiara Astesana, presidente del Consorzio di promozione e tutela del prosciutto di Cuneo, e Luigi Allasia, amministratore delegato della "Carni Dock" di Lagnasco, fotografati anche qui accanto, con Edoardo Raspelli e Kseniya Zaynak, ospiti d'eccezione dell'evento ospitato dal resort "San Giovanni" di Saluzzo