

IMPRESA Alla scoperta dello stabilimento Carni Dock di Lagnasco che lo produce Prosciutto Crudo di Cuneo, il salume a denominazione di origine protetta



Il Prosciutto Crudo di Cuneo nella sala di stagionatura

Un pomeriggio alla scoperta del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop. In occasione dei due anni dalla sua presentazione ufficiale, la ditta Carni Dock ha aperto le porte del suo stabilimento di stagionatura a Lagnasco per mostrare alcune importanti fasi produttive della filiera più corta d'Italia per la produzione di un prosciutto crudo dop, ovvero a denominazione di origine protetta.

Ma la grande novità, rivolta soprattutto ai consumatori, è il lancio dell'iniziativa "Cuneo e sai cosa mangi" che nei prossimi mesi offrirà la massima rintracciabilità possibile per il Crudo di Cuneo. «Si tratta – spiegano dall'azienda di Lagnasco – di un si-

stema di tracciabilità unico ed innovativo per un prosciutto crudo dop che permetterà al consuma-

tore finale, sfruttando un sistema di qr code e l'utilizzo di un comunissimo smartphone, di sapere



La disossatura del prosciutto

immediatamente la storia di quel prosciutto, conoscendone gli allevamenti di provenienza, la data della lavorazione e il lotto della macellazione e la possibilità di scaricare anche il certificato ufficiale rilasciato dall'ente di certificazione Inoq, incaricato dal ministero delle Politiche agricole, in merito alla marchiatura a fuoco con il sigillo tipico del prodotto. In futuro forse sarà anche possibile verificare l'alimentazione degli stessi animali».

La Carni Dock è attualmente l'unico produttore di questa eccellenza della salumeria. Le famiglie Allasia e Rubiano titolari dell'azienda sono da quattro generazioni nel campo dell'allevamento suinicolo e della macellazione e dal 2012 stagionatori del prosciutto Crudo di Cuneo dop in quella che è la filiera più corta d'Italia per un prosciutto Crudo a denominazione di origine protetta. «Tutto il ciclo di lavorazione avviene all'interno dello stesso sito produttivo – conferma Luigi Allasia – e gli animali provengono da allevamenti della provincia di Cuneo e Torino a pochi chilometri dall'azienda. Il prosciutto crudo di Cuneo è l'unico salume dop piemontese».

Quanto agli ingredienti di questo prosciutto «sono solo tre –

rivela Allasia – la coscia del maiale, il sale di Cervia e quello che non si vede, ovvero l'aria che arriva dal Monviso. Ecco perchè

to, ma dà il caratteristico profumo e colore al prosciutto», alla seconda stagionatura («in tutto saranno 9 mesi») alla fase di di-



Luigi Allasia sta illustrando la salatura del prosciutto

il nostro prosciutto ha una sua propria identità».

Allasia ha poi mostrato, durante il percorso di visita, tutta "l'artigianalità" espressa dai suoi dipendenti nelle fasi produttive per la realizzazione del prodotto finale: dalla due salature a mano con sale marino di Cervia («la facciamo solitamente il venerdì e massaggiamo anche la cotenna»), ai tre passaggi di sugnaturo, dalla "contaminazione con un acaro" durante una fase di stagionatura («è un passaggio delica-

so e legatura manuale nel classico formato.

«Qui abbiamo realizzato un ciclo chiuso per il controllo sicuro del benessere animale e della sua alimentazione – conclude Allasia –. Il nostro prosciutto, oltre che buono, è al 100% artigianale». E facendosi pubblicità annuncia che non lo venderà mai né alla Grande Distribuzione Organizzata, né a Eataly: «È un prodotto di nicchia e non ci faremo imporre da loro le regole».

Paolo Biancardi