

# Crudo di Cuneo: il sapore di una storia antica

Le origini dell'unico salume Dop del Piemonte. Il rapporto strategico con il territorio, i segreti della lavorazione e le caratteristiche del prodotto finito.



La cartina delle "vie del sale". A lato il traforo detto "Buco del Viso". In alto, un'immagine storica della lavorazione del sale in Cote D'Azur.

La registrazione di una Dop da parte dell'Unione europea presuppone che le qualità e le caratteristiche del prodotto siano dovute ad uno specifico ambiente geografico ed ai suoi fattori naturali e umani. Inoltre, le fasi del processo produttivo devono avvenire esclusivamente in una zona geografica delimitata. Per il prosciutto Crudo di Cuneo, questo ha significato ripercorrere una storia antica: tra allevamenti sul territorio, microclima ideale per asciugare il prodotto, 'vie del sale' e sapienza artigianale.

## Allevatori da secoli

Il territorio del cuneese, da secoli ricco di boschi di querce e di castagni, ha visto un'ampia diffusione di allevamenti di maiali nel sottobosco. Nel periodo medioevale erano allevati allo stato brado ed erano suini con caratteristiche molto vicine al cinghiale. Successivamente, con la domesticazione dell'animale selvatico e gli incroci con suini di provenienza orientale, i maiali acquisirono sempre più le caratteristiche del suino di oggi. I maiali utilizzati per la produzione del Crudo di Cuneo devono essere nati, allevati e macellati nell'area definita dal disciplinare. Oggi l'area di produzione del prosciutto Crudo di Cuneo produce oltre un milione di suini da macello all'anno.

## 'Le vie del sale'

Per oltre mille anni il sale ha rappresentato per l'uomo uno dei beni più preziosi, tanto da essere definito 'l'oro bianco'. Il sale, infatti, oltre ad essere importante per insaporire le pietanze era fondamentale per conservare i prodotti alimentari e in particolare le carni. Fin dai tempi antichi l'area cuneese ha potuto disporre in abbondanza di sale grazie al fatto di essere al centro delle più importanti 'vie del sale', cioè i percorsi, le mulattiere e le strade sulle quali avveniva il trasporto delle merci nei secoli passati. Attraversavano infatti questo territorio le principali 'vie del sale' che dalla costa azzurra conducevano al territorio piemontese e quindi alle grandi città di Torino e Milano. Una delle più note vie del sale, molto importante nei secoli XV - XVII, era quella che seguiva la direttrice Valle del Guille - Valle Po,

attraversando le Alpi al Colle delle Traversette a 2.950 m.slm. Questa via collegava all'epoca il Delfinato con il Marchesato di Saluzzo, tant'è che per migliorare la percorribilità della via Lodovico II, marchese di Saluzzo, decise nel 1480 la realizzazione di un traforo, detto "Buco del Viso" che risulta essere la prima galleria di attraversamento delle Alpi. Il traforo era lungo 110 mt. e consentiva ai muli di transitare carichi di merce. Negli anni di maggior traffico transitavano su questa via oltre 2500 muli carichi di merce.

## L'ambiente e il microclima

Oltre agli allevamenti e al sale, il terzo elemento fondamentale per produrre un prosciutto è il microclima della zona dove viene stagionato. L'area di produzione del Crudo di Cuneo comprende le province di Cuneo e Asti e 54 comuni della provincia di Torino.

Si tratta di un'area vasta che confina a Sud con la Liguria (province di Imperia e Savona), ad Ovest con la Francia (dipartimenti: Alpes Maritimes, Alpes de Haute Provence e Hautes Alpes), a Nord con la restante parte della provincia di Torino e la provincia di Vercelli, e a Est con la provincia di Alessandria. L'altipiano cuneese scende in declivio verso il centro del Piemonte, delimitato a Nord-Est dalle colline delle Langhe e da una porzione delle colline del Monferrato. Nell'arco alpino i fiumi inci-

dono valli trasversali che convergono a ventaglio verso la pianura. Le valli più settentrionali, subito dopo quella del Po, sono il Pellice e il Chisone che insistono sulla zona geografica del Pinerolese, quelle più a Sud sono le valli Tanaro e Belbo. Nella zona di produzione sussiste un microclima condizionato dalle correnti d'aria tiepide e secche che salgono dalla Liguria e dalla Provenza e scendono nell'altipiano cuneese. La zona delimitata, dal cuneese sino alle colline delle Langhe, del Monferrato astigiano e della collina torinese, evidenzia un andamento dell'umidità costante, molto basso. Il livello dell'umidità varia infatti dal 50 al 70%. Le temperature medie, non particolarmente fredde d'inverno e non torride d'estate, sono adatte alla stagionatura dei prosciutti.

## Caratteristiche del prodotto stagionato

Al momento, il prosciutto Crudo di Cuneo Dop viene commercializzato quando raggiunge i 24 mesi di stagionatura (anche se il disciplinare consentirebbe di commercializzarlo dopo un minimo di 10 mesi), e ha un peso compreso fra 8,5 e 12 Kg a stagionatura ultimata.

Il colore al taglio deve essere rosso uniforme, la consistenza della parte magra esterna e di quella interna deve essere morbida e uniforme, il grasso esterno visibile (grasso di copertura) deve essere di colore bianco o bianco tendente al rosa, compatto e non untuoso. L'aroma e il sapore al taglio devono essere: fragrante, stagionato e dolce; il grasso interno deve essere di colore bianco e non troppo abbondante. Il grasso, alla puntatura, non deve presentare odore di rancido, né odore di latte, pesce, né altri odori anomali.

La composizione chimica del magro in percentuale del muscolo bicipite femorale deve rispettare i seguenti limiti minimi e massimi: sale, compreso fra 4,5 e 6,9; (l'attuale produzione evidenzia una percentuale di sale tra il 4,5% e il 4,8%), umidità compresa fra 57 e 63; proteolisi, compresa fra 22 e 31.

Assenza di anomalie esteriori: la cotenna e le ossa devono essere integre, non devono comparire segni evidenti d'incrostazione, né rammollimenti anomali.

Federico Robbe

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E GUSTATIVE

Il prosciutto Crudo di Cuneo, alla degustazione, deve presentare le seguenti principali caratteristiche:

- sapore dolce;
- sapore di stagionato;
- non avere sapore di carne fresca;
- non avere sapore di acido, indice di eccessiva proteolisi;
- avere una buona componente aromatica (sapore di nocciola).