Crudo di Cuneo Dop: il legame con il territorio lo rende unico

written by Rivista di Agraria.org | 15 settembre 2019
di Giovanni Battista Testa

Crudo di Cuneo Dop (www.prosciuttocrudodicuneo.it)

La registrazione da parte dell'Unione Europea di una Denominazione Protetta presuppone che le qualità e le caratteristiche del prodotto, oggetto della domanda, siano dovute essenzialmente o esclusivamente ad uno specifico ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani, oltre che le fasi del processo produttivo avvengano totalmente nella zona geografica delimitata.

Il rispetto dei requisiti fissati dall'Unione Europea deve essere documentato e dimostrato, anche per la sua storicità, dall'Organizzazione che presenta in sede UE la domanda di registrazione.

IL CASO DEL PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO

Partiamo dalla constatazione che per realizzare un prosciutto occorrono tre ingredienti essenziali:

- le cosce di maiale;
- il sale;
- un microclima idoneo per asciugare il prosciutto.

L'ALLEVAMENTO DEI MAIALI

Il territorio del cuneese è noto per essere da secoli un'area ricca di boschi di querce e di castagni dove nel sottobosco avveniva l'allevamento di maiali. 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 suini acquisirono sempre più le caratteristiche del suino di oggi.

I suini utilizzati per la produzione del Crudo di Cuneo devono essere nati, allevati e macellati nell'area di produzione definita dal disciplinare di produzione.

Punto fermo delle nostre constatazioni è che il territorio, sia nell'era medioevale, sia nell'era rinascimentale e sia nell'era moderna, disponeva e dispone di grandi quantità di suini idonei al consumo umano e alla trasformazione e conservazione delle loro carni.

Allevamento di maiali

IL SALE E 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 più importanti vie del sale che dalla costa azzurra conducevano al territorio piemontese e quindi alle grandi città di Torino e Milano.

Nel Medio Evo una importante via del sale era rappresentata dal percorso che risaliva la regione del Queyras, attraversava le Alpi al colle dell'Agnello, 2748 m. slm., e scendeva a Chianale in valle Varaita. Documenti storici testimoniano che nel 1385 erano impegnati cinquanta uomini e cinquanta muli per il trasporto del ferro proveniente dalle miniere di Bellino e destinato alla Francia. Al ritorno i muli trasportavano altre merci tra le quali il sale.

Una seconda antica via del sale era quella che, partendo da Hyéres 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.

Una terza via 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, nel 1480 decise 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.

Buco del Viso

Una quarta via, molto importante per l'area cuneese, era quella che univa Nizza a Cuneo, passando per S.Martin de Vesubie e scavalcando le Alpi con diversi percorsi. Il più utilizzato era il colle di Finestra a 2.474 m. slm. Ma esistevano due alternative, quella del colle di Ciriegia, 2.443 m. slm., e quella del passo di Pagarì, 2.819 m. slm. per scendere in valle Gesso e raggiungere Cuneo. Nel 1453 venne costruita una nuova via che partiva da Nizza, saliva fino al passo di Pagarì, scendeva ad Entraque per raggiungere Cuneo. Questa via fu chiamata "Pagarina" in quanto fu voluta e finanziata da Pagarino del Pozzo.

Nel 1581 la Contea di Tenda entrava a far parte di Casa Savoia e l'intensificarsi del traffico commerciale indusse i governanti a costruire un nuovo percorso che consentiva di evitare i colli del Brans e del Bruy e raggiungere tramite il Tenda e quindi la città di Cuneo. Tale nuova mulattiera fu conclusa nel 1643.

Più tardi furono aperte nuove vie per il trasporto del sale e delle merci nell'ottica di individuare percorsi più agevoli e per evitare di pagare costose "gabelle" ai potentati del posto. Tra queste quella che segue il percorso dell'attuale Ventimiglia – Cuneo. La mulattiera risaliva la valle Roja, per congiungersi alla via che giungeva da Nizza, transitava al colle di Tenda e scendeva a Cuneo. Nel 1780 il Duca Vittorio Amedeo III decise di migliorare la percorribilità della via del colle di Tenda rendendola carrozzabile.

Altra via storica era la via "Marenca" che da Imperia risaliva la valle Impero per raggiungere Pieve di Teco, poi il colle di Nava e scendere a Garessio e quindi raggiungere Mondovì.

Asini per il trasporto del sale

L'AMBIENTE E LE CONDIZIONI PEDOCLIMATICHE

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

Si tratta di un'area vasta che interessa il territorio di tre Province piemontesi. Essa 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.

Le Alpi Liguri, dal colle di Cadibona a quello di Nava, le Alpi Marittime sino al massiccio del colle di Tenda e le Alpi Cozie circondano, rispettivamente a Sud e ad Ovest, come un grande arco, l'area di produzione. I rilievi formano, pertanto, un grande bordo ad U (una sorta di anfiteatro) entro il quale, a scendere dai fondovalle di sedici vallate si apre l'alta pianura cuneese solcata, a partire da Sud verso Nord, da due grandi fiumi il Tanaro e il Po e dai loro numerosi affluenti. 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 incidono 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. Esse percorrono, **a Sud** le valli del Cadibona-Montezemolo, del Tanaro, le valli monregalesi e le valli franco-italiane del Roya , Vermenagna e Vésubie, **a Ovest** le valli francesi della Durance e del Queyras attraverso le valli cuneesi: Stura di Demonte, valle Maira, valle Varaita e valle Po, mentre, **a Nord**, le correnti d'aria che scendono dalla Val Susa costituiscono una sorta di *barriera ventosa* che protegge il microclima della zona di produzione considerata.

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), ed evidenzia 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 deve 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.

Stagionatura del Crudo di Cuneo Dop

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E GUSTATIVE

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

- sapore dolce;
- non avere sapore di carne fresca; la produzione attuale di prosciutti Crudo di Cuneo, portata ad oltre 24 mesi di stagionatura, supera di fatto questo difetto;
- sapore di stagionato;
- non avere sapore di acido, indice di eccessiva proteolisi;
- avere una buona componente aromatica (sapore di nocciola).

SUGGERIMENTI GASTRONOMICI

È preferibile affettare il Crudo di Cuneo DOP poco prima di consumarlo e proteggerlo con carta alimentare, perché l'aria e la luce tendono ad asciugarne la superficie provocando la perdita di alcune caratteristiche organolettiche. E' ottimo come antipasto o secondo, gustato da solo o accompagnato ad altri salumi e formaggi del luogo. E' consigliato anche l'abbinamento con la frutta: melone, kiwi e fichi, che ne esaltano il sapore.

Affettamento a mano del Crudo di Cuneo Dop

BIBLIOGRAFIA:

- Relazione storica del Consorzio di Tutela e Promozione del prosciutto Crudo di Cuneo – Anno 2005 – Autori vari.
- Le vie del sale – Una storia culturale ed economica millenaria – Edito da Artic Video Production Cuneo – Anno 2013 – Documentario prodotto da ALPMED – Le Camere di Commercio dell'Euroregione.

CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL PROSCIUTTO DI CUNEO
CORSO Dante ALIGHIERI, 51
12100 CUNEO (CUNEO)
TEL: +39 0171942008
FAX: +39 0171942023
EMAIL: INFO@PROSCIUTTOCRUDODICUNEO.IT
WEB:WWW.PROSCIUTTOCRUDODICUNEO.IT

Giovanni Battista Testa, di Cavallermaggiore (CN), si è diplomato Perito Agrario presso l'Istituto Tecnico Agrario di Lombriasco (TO). Ha conseguito l'abilitazione alla libera professione di Perito Agrario e d è iscritto al Collegio dei Periti Agrari e Periti Agrari laureati di AL, AT, CN, TO e Valle d'Aosta. E' iscritto nel registro speciale dell'Ordine dei Giornalisti del Piemonte. Per oltre venticinque anni ha diretto le Organizzazioni dei Produttori del Piemonte dei settori latte, carne bovina e carne suina. Al momento, in pensione, svolge l'attività di giornalista e di consulente nel settore agroalimentare.