

# IL PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO DOP

VIDEOCONFERENZA:

«*Crudo di Cuneo DOP:  
storia, tracciabilità,  
marketing e valore  
nutrizionale*»



The poster features a large, golden-brown prosciutto ham with a black band around its neck. The band has the text 'PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO' and a small logo. The background is dark with a wooden surface at the bottom. At the top, there are logos for ONAS (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi) and ONAS International. The text on the poster includes the title 'VIDEOCONFERENZA CRUDO DI CUNEO', the subtitle 'STORIA, TRACCIABILITÀ E MARKETING DEL PRODOTTO', the speaker's name 'RELATORE: Giovanni Battista Testa', and the date and time 'GIOVEDÌ 24 MARZO 2022 ORE 20.30'. The website 'www.onasitalia.org' is at the bottom.

ONAS<sup>®</sup>  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI SALUMI

ONAS INTERNATIONAL

VIDEOCONFERENZA  
**CRUDO<sup>DI</sup>CUNEO**  
STORIA, TRACCIABILITÀ  
E MARKETING DEL PRODOTTO

RELATORE:  
Giovanni Battista Testa

GIOVEDÌ  
24 MARZO 2022  
ORE 20.30

www.onasitalia.org

# SCALETTA

- **CENNI STORICI**
- **ELEMENTI BASILARI PER FARE UN BUON PROSCIUTTO**
- **L'ETICHETTATURA ELETTRONICA**
- **CENNI SUL MKTG DEL PROSCIUTTO**
- **I LOGHI DEL CONSORZIO E DEL PROSCIUTTO**

Relatore: **Giovanni Battista Testa**

- **IL VALORE NUTRIZIONALE DEL PROSCIUTTO**

Relatrice: Dott.sa **Mara Antonaccio** – Biologa Nutrizionista;

# CENNI DI STORIA (1)

**Catone il censore (234 a.C. –  
149 a.C.)**  
**Liber De Agri Cultura**



*Catone nel Libro dell'Agricoltura descriveva con dovizia di particolari le fasi di produzione del prosciutto .....*

- *Taglia lo zampetto. Per ogni pezzo, mezzo moggio di sale fino (ca. 4,3 kg)*
- *..... In fondo al dolio o alla giara poggia sopra un prosciutto, con la cotenna in basso ...*
- *Copri bene con il sale e sopra mettine un altro e copri lo allo stesso modo..*

## CENNI DI STORIA (2)

- *Dopo cinque giorni tirali fuori e risistemali mettendo adesso per primi quelli che avevi salato per ultimi;*
- *Dopo dodici giorni, tira fuori i prosciutti , nettali da tutto il sale e appendili al vento per due giorni;*
- *Al terzo giorno, lavali bene con la spugna, ungili con olio e affumicali per due giorni;*
- *Il terzo giorno ungili con olio misto o aceto e appendili in dispensa.*

## CENNI DI STORIA (3)

***Presso i romani era diffuso il consumo di carne fresca, il porcus troianus .....***

***Ma anche di carni trasformate:***

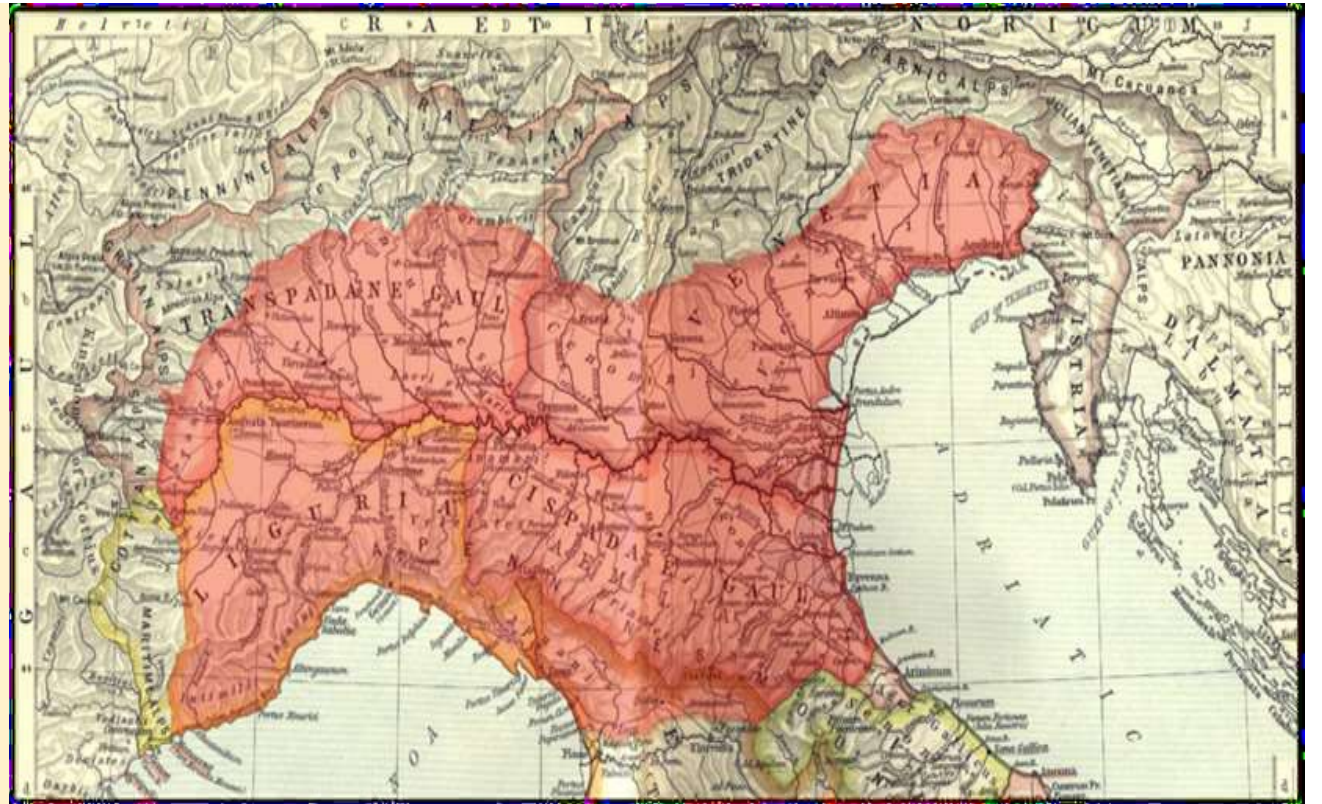
- ***circellus***
- ***pendulus***
- ***hilla***
- ***tucettum***
- ***perna (prosciutto crudo)***





## CENNI DI STORIA (4)

Roma faceva larga importazione di prosciutti e di carni dalla Gallia Cisalpina; le carni erano presenti in gran quantità nell'alimentazione dei legionari.



## CENNI DI STORIA (5)

- Le origini della lavorazione delle cosce dei suini nell'area di produzione risale almeno al XVII secolo, come testimonia uno scritto del 1618 in cui si fa riferimento al lavoro dei norcini piemontesi.
- Le cosce migliori venivano sezionate dalla carcassa del maiale per essere poste in salagione e avviate alla stagionatura nelle cantine o nei granai delle cascine e ottenerne, per l'anno successivo, degli eccellenti prosciutti. I prodotti ottenuti, tra cui i prosciutti, rappresentarono una fonte alimentare insostituibile, sia per l'apporto proteico e sia per quello calorico.

## CENNI DI STORIA (6)

- Dopo la seconda metà del XIX secolo, il prosciutto della pianura cuneese assunse maggiore importanza: la nuova borghesia, nata dallo sviluppo dell'industria e del commercio, elevò il prosciutto e la sua lavorazione a vera e propria arte culinaria; i cuochi iniziarono ad abbinare al prosciutto vini e formaggi pregiati. La nobiltà ed il clero, legati alla tradizione, esigevano ricette personalizzate dai “maestri salumieri” fondatori dei primi salumifici artigianali. Una realtà, oggi costituita da numerosi trasformatori con piccoli stabilimenti di macellazione e stagionatura sparsi sul territorio e da migliaia di allevatori.



# ELEMENTI BASILARI PER FARE UN PROSCIUTTO

*Gli elementi basilari per produrre un prosciutto sono:*

- *La coscia di maiale;*
- *Il sale. (conservante naturale. Il più antico al mondo)*
- *Il terzo elemento essenziale è costituito dall'ambiente idoneo alla stagionatura. (ambiente non troppo caldo d'estate e relativamente secco).*

# COSCE DI SUINO PESANTE ITALIANO



# IL SALE E LE VIE DEL SALE DELL'AREA SUD DEL PIEMONTE

- *Nell'area di produzione del Crudo di Cuneo il sale è disponibile da millenni. Il territorio era infatti attraversato da numerose vie del sale. Una delle più antiche era rappresentata dalla via che collegava la valle del Guil (regione del Queyras) alla valle Po, attraverso il colle delle Traversette, ed era la via utilizzata dal Marchesato di Saluzzo. Per renderla più agevole e meno pericolosa già nel **1480**, Lodovico II, marchese di Saluzzo, fece costruire una galleria, detta Buco del Viso, a 2.882 m s.l.m., il primo traforo delle Alpi. Il sale trasportato era utile per gli usi del Marchesato (conservazione delle carni, cucina, etc.) e parte di esso veniva spedito nelle città del Nord Italia.*
- *Le vie del sale hanno una relazione molto stretta con il prosciutto, tant'è che senza il sale non si fa il prosciutto.*

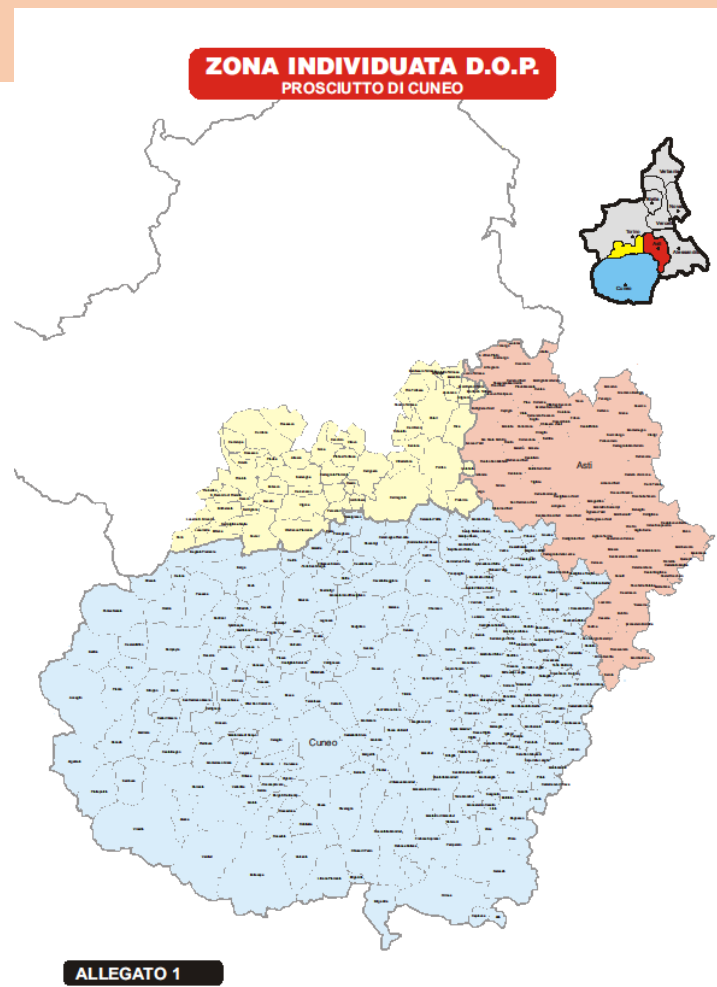


# IL BUCO DI VISO

COSTRUITO PER VOLONTÀ DI LODOVICO II – MARCHESE DI SALUZZO NEL 1480



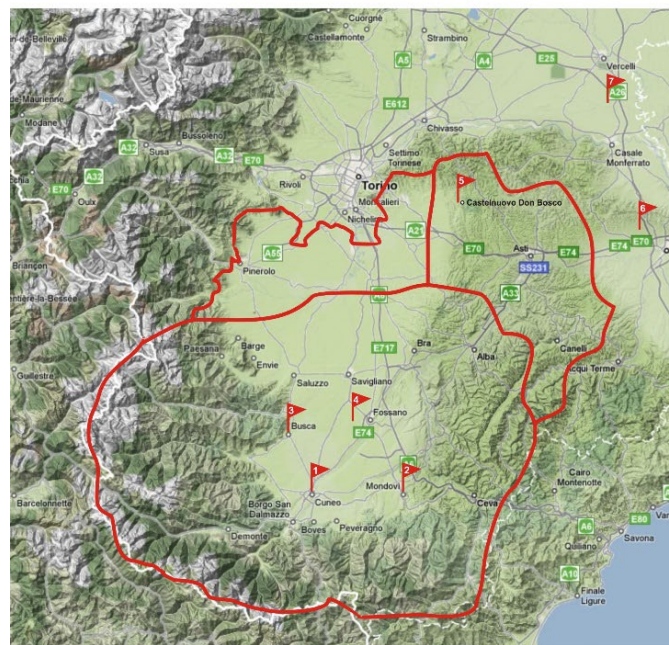
# L'AREA DI PRODUZIONE





# L'AREA DI PRODUZIONE – L'OROGRAFIA

## ZONA INDIVIDUATA D.O.P. PROSCIUTTO DI CUNEO



▲ Punti di rilevazione  
della temperatura e dell'umidità

- 1 CUNEO
- 2 MONDOVÌ (CN)
- 3 BUSCA (CN)
- 4 FOSSANO - MADDALENE (CN)
- 5 CASTELNUOVO DON BOSCO (AT)
- 6 QUARGNENTO (AL)
- 7 STROPPIANA (VC)

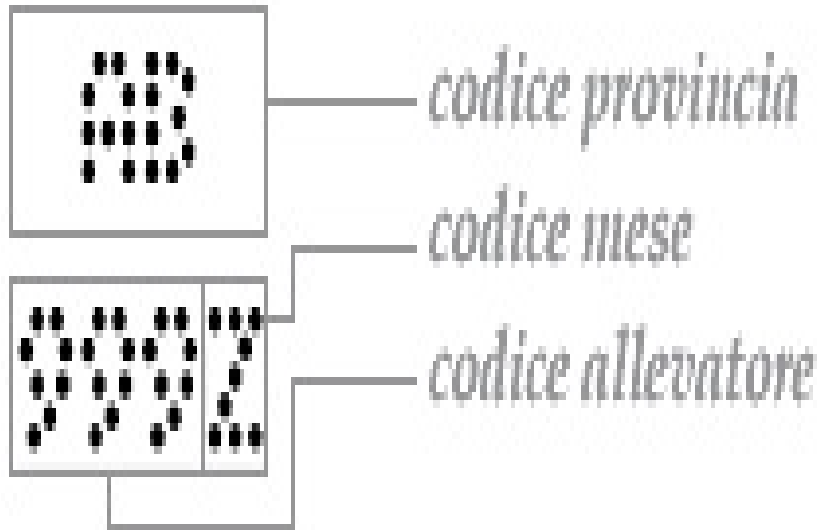
ALLEGATO 1-ter

# LA RINTRACCIABILITA'

- La tracciabilità del prosciutto Crudo di Cuneo DOP è contrassegnata da quattro segni indelebili posti prima sul suino (il tatuaggio) e poi sulla coscia/prosciutto che fissa in modo indelebile il percorso del prodotto. In qualsiasi momento è possibile risalire tutti i passaggi della catena produttiva e identificare l'autore della fase produttiva. Tutti i passaggi sono verificati e controllati dagli Enti terzi incaricati dal MIPAAF.
- Quali sono i segni della qualità?



# IL TATUAGGIO SULLE COSCE (1)



- Il tatuaggio indelebile è posto dall'allevatore su entrambe le cosce del suino, con il proprio codice di identificazione, la sigla della provincia e il mese di nascita dell'animale.



# L'IDENTIFICAZIONE DEL MACELLO (2)

- Il macello appone su ogni coscia il timbro a fuoco con le lettere PP (Prosciutto di Parma) e l'identificativo dello stabilimento di macellazione.

PP

...

*sigla di identificazione  
del macello*



## DATA DI INIZIO STAGIONATURA (3)

- Giorno, mese e anno d'inizio della stagionatura sono riportati con timbro a fuoco sulla cotena del prosciutto. La data di entrata in salagione costituisce anche il n. di lotto di lavorazione.





# MARCHIO A FUOCO: CRUDO DI CUNEO (4)

- Al termine di questo lungo processo produttivo, dopo un attento esame di verifica della conformità di ogni lavorazione, l'Ente Terzo imprime il marchio a fuoco sui due lati maggiori della coscia e su ogni trancio nel caso di porzionatura. La marchiatura è realizzata direttamente dall'Ente terzo INOQ incaricato dal Ministero delle Politiche agricole e agroalimentari.



## IL PROCESSO PRODUTTIVO: SEZIONAMENTO E RIFILATURA

- subito dopo la macellazione, le cosce fresche sono isolate dalle mezzene.
- Le cosce per essere avviate alla lavorazione devono provenire da animali macellati da non meno di 24 ore e non oltre le 120. Vengono private del piede e rifilate per essere quindi refrigerate.
- La rifilatura serve a conferire al Prosciutto Crudo di Cuneo la caratteristica forma tondeggiante. La rifilatura si esegue asportando parte del grasso e della cotenna, per un motivo anche tecnico, in quanto favorisce la successiva salagione.
- Durante questa operazione le cosce che presentano imperfezioni, anche minime, vengono scartate. Al momento della salagione la temperatura della coscia deve essere compresa tra  $-1$  e  $+3^{\circ}\text{C}$ . È vietato congelare le cosce.



# LA SALAGIONE

- La salagione viene eseguita a mano, ciò allo scopo di dosare in modo razionale il sale e utilizzarne il meno possibile. La salagione avviene a secco con sale essiccato o parzialmente umidificato. Al momento viene utilizzato esclusivamente **sale marino** anche se il disciplinare consentirebbe di aggiungere piccole quantità di pepe nero spaccato e aceto che può essere miscelato con spezie o estratti di spezie o antiossidanti naturali, mentre non possono essere impiegati conservanti. Questa fase dura da due a tre settimane. La salagione assicura la risalita a livello capillare dell'umidità ancora presente nella carne della coscia, che, al momento della stagionatura, contribuirà a far sì che il prosciutto acquisisca le caratteristiche organolettiche che lo distinguono.





# RIPOSO, TOELETTATURA E LAVAGGIO

- Le cosce sono fatte riposare per un periodo non inferiore ai 50 giorni (attuali 80 giorni) dalla fine della salagione, all'interno di locali con condizioni di temperatura e umidità tali da garantire una ottimale asciugatura a freddo.
- Terminato il periodo di riposo, alle cosce vengono rimosse eventuali asperità formatesi a seguito dell'asciugatura e quindi vengono lavate e fatte asciugare.



# LA STAGIONATURA

- La produzione attuale prevede una stagionatura minima di 24 mesi e si divide in due grandi fasi:

## **la pre-stagionatura e la stagionatura.**

Il disciplinare, però, consentirebbe di effettuare una stagionatura di soli 10 mesi dall'inizio della salagione.

La stagionatura deve avvenire in locali idonei, dotati di aperture che garantiscano un buon ricambio d'aria. In una prima fase le temperature sono mantenute intorno ai 12- 18°C, mentre in un secondo momento (invecchiamento) si alzano a 15-23°C.





# L'ETICHETTATURA ELETTRONICA

- Ogni singolo prosciutto è identificato con una carta d'identità che illustra i dati del prodotto e sulla quale è fissato il QR Code. Il QR Code contiene le seguenti informazioni: l'azienda dove è nato e dove è stato allevato il suino, le caratteristiche dell'alimentazione, dove è stato macellato, dove e quando sono state salate le cosce, dove e quanto è stato stagionato il prosciutto.



**PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO D.O.P.**

**TI RACCONTO LA MIA STORIA...**

SONO IL PRIMO PROSCIUTTO CRUDO CHE COMUNICA CON IL CONSUMATORE MEZZO DEL CODE

Leggendo il QR code il consumatore può conoscere la storia del prosciutto che sta per acquistare: dove è stato allevato e come ha mangiato il suino, dove è stato macellato, da chi e quanto tempo è stato stagionato.

Leggi con il tuo smartphone il QR Code riportato sull'espositore posto nel punto vendita e sulla "carta di identità". Chiedi maggiori informazioni al tuo negoziante.

regalati su  "Prosciutto Crudo di Cuneo DOP"

  Prodotto e commercializzato in Italia. Controllato e garantito dal Consorzio di Tutela del Prosciutto Crudo di Cuneo D.O.P. - Via Cavour, 10 - 12100 Cuneo (CN) - Tel. 0171/310001 - www.prosciuttocrudodicuneo.it

Consorzio di Tutela e Promozione del Prosciutto di Cuneo  
Corso Dante Alighieri 51 - 12100 Cuneo - www.prosciuttocrudodicuneo.it - info@prosciuttocrudodicuneo.it

# MARKETING DEL PRODOTTO

## UN PROSCIUTTO DI ALTA QUALITÀ'

- *Riguardo al prodotto si è deciso di fare una selezione molto accurata delle cosce e portare **la stagionatura ad un minimo di 24 mesi**, ciò al fine di ottenere un prosciutto di alta qualità.*
- *Le modiche quantità prodotte non consentono al momento di essere presenti in tutti i canali di distribuzione. Il prosciutto Crudo di Cuneo è distribuito nella GDO, solamente in vaschetta.*
- *Voglio inoltre sottolineare che il prosciutto Crudo di Cuneo è prodotto nell'ambito di una filiera estremamente corta. Tutto il processo produttivo: nascita e allevamento dei suini, macellazione, sezionamento, salagione e stagionatura, avvengono in un raggio di azione inferiore ai 50 km ”*

# LA DISTRIBUZIONE

- *Il prosciutto Crudo di Cuneo DOP è un prodotto di nicchia, occorre individuare la tipologia la distribuzione più adatta allo scopo. In questo caso si è optato per distribuire il Crudo di Cuneo, prioritariamente, attraverso la distribuzione tradizionale (normal trade) e la ristorazione di alta qualità. Presso la DO e GDO il prosciutto Crudo di Cuneo DOP è distribuito in vaschetta in atm;*
- Chi volesse individuare i punti di vendita o i ristoranti dove trovare il prosciutto Crudo di Cuneo può farlo accedendo al sito del Consorzio [www.prosciuttocrudodicuneo.it/dovetrovarlo](http://www.prosciuttocrudodicuneo.it/dovetrovarlo) ;

# IL MARCHIO A FUOCO E I LOGHI DEL CONSORZIO

