

PROSCIUTTO CRUDO^{DI} CUNEO

D.O.P.



PRODUTTORE AUTORIZZATO
DAL CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE
DEL PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO



La salumeria **GRAN DOCK®** è un marchio **CARNI DOCK®**



VI RACCONTIAMO UNA STORIA...

Quella che vi stiamo per raccontare è **una storia che parla di qualità, artigianalità ed eccellenza del territorio. E' la storia del Prosciutto Crudo di Cuneo D.O.P. a marchio Salumeria Grandock.** Il Piemonte apprezzato a livello internazionale quale terra di grandi vini e di grandi formaggi ha finalmente un suo **salume d'eccellenza**, l'unico che può fregiarsi del marchio d.o.p, il prosciutto crudo di Cuneo.

La particolarità di questa eccellenza piemontese si può riassumere con il concetto delle tre T. Tradizione/Territorio/Tecnologia. Tutti i prodotti di grande eccellenza nascono da tradizioni storiche. Ci sono frammenti nei libri contabili del Monastero degli Agostiniani di Fossano-Cussano che testimoniano che questa attività avveniva fin dal 1630 circa. I monaci avevano infatti adibito un locale proprio alla stagionatura dei prosciutti chiamata la **"stanza del paradiso"**. Nel basso Piemonte poi nei secoli, intorno alla macellazione del maiale si codificò un vero e proprio cerimoniale. Si creò così la figura del "sautissè". Erano uomini, esperti della lavorazione delle carni, che passavano di cascina in cascina aiutando i contadini nella lavorazione di suini. Un mestiere antico che tramandava oralmente di padre in figlio.

L'azienda Carni Dock s.r.l, unico produttore di questa eccellenza ha radicato infatti la sua produzione proprio in quel territorio storico che era il Marchesato di Saluzzo nelle immediate vicinanze del favoloso Castello dei Marchesi Tapparelli D'Azeglio di Lagnasco. Ai piedi delle colline saluzzesi si trova all'ombra, quasi avvolta dall'arco alpino, con i suoi massicci, il Monviso su tutti, disposti a semicerchio come a proteggere con fare materno il Crudo di Cuneo D.o.p. Ed è proprio da quel "Re di Pietra" e dalla sua antica "via del sale", da dove in passato i mercanti che attraversavano il "buco di Viso" trasportavano il conservante più antico del mondo, che ancora oggi viene utilizzato, che scendono a senso alternato mattino e sera le "brezze di monte".

Ecco quindi la scelta del produttore di affiancare nello stesso sito produttivo adibito alla lavorazione della carne **un nuovo stabilimento adibito alla stagionatura ed al disosso dove potessero convivere l'unicità e l'artigianalità della lavorazione del Prosciutto Crudo di Cuneo con la tecnologia. Dal maggio del 2012 il crudo di Cuneo è prodotto nella filiera la più corta d'Italia per un prosciutto crudo d.o.p.**

STABILIMENTO DI MACELLAZIONE,
LAVORAZIONE CARNI E STAGIONATURA



60 KM DI RAGGIO

LA FILIERA CORTA “SALUMERIA GRAN DOCK”

Vanto di questa produzione è la filiera corta della Salumeria Gran Dock®.

Si tratta della più breve per la produzione di prosciutti crudi dop.

Tutto il processo di lavorazione del prosciutto avviene all'interno dello stesso sito produttivo.

IL SALE, POCO E NATURALE

Altra peculiarità del crudo di cuneo è la scelta di utilizzarne poco e naturale. Questo sale, non essiccato artificialmente, come gran parte dei sali in commercio, mantiene la sua naturale umidità in cui sono ancora presenti molti oligoelementi che donano al prosciutto un sapore delicato e privo di retrogusti amari.

L'ARTIGIANALITÀ

Tutta la totalità della lavorazione del prodotto viene fatta artigianalmente.

La coscia viene massaggiata e “cocolata” con il sale. Durante il suo ciclo di lavorazione e stagionatura la coscia/prosciutto viene presa in mano più volte da esperti stagionatori.





IL CLIMA

Fondamentale per la produzione del prosciutto la presenza di un microclima condizionato dalle correnti d'aria tiepide e secche che salgono da sud e da ovest mentre, a nord, le correnti d'aria che scendono dalla Val Susa costituiscono una sorta di barriera ventosa che protegge il microclima della zona rendendola particolarmente adatta alla stagionatura.



IL MARCHIO A FUOCO

Il prosciutto Crudo di Cuneo per essere autentico deve riportare sulla cotenna, il marchio a fuoco ben visibile. Il marchio simboleggia tre importanti elementi dell'area di produzione: la forma a punta delle montagne che circondano l'area di produzione, la città "capitale" e la forma stilizzata del prosciutto Crudo di Cuneo.



LA GARANZIA D.O.P.

Il prosciutto Crudo di Cuneo ha ottenuto il riconoscimento del marchio Denominazione d'Origine Controllata.



COME RICONOSCERLO

L'unico prosciutto Crudo di Cuneo D.O.P. è quello a marchio Salumeria Gran Dock® (vedi etichetta a lato).



LA STAGIONATURA

Il Crudo di Cuneo D.O.P. a marchio Salumeria Gran Dock, prima di arrivare sulle nostre tavole, viene lasciato stagionare per circa **24 mesi**.

Una stagionatura lenta e naturale che gli permette di rimanere morbido mantenendo fragranti i suoi profumi ed il suo sapore inconfondibile.



TRACCIABILITÀ AI MASSIMI LIVELLI

Grazie alla lettura del **QR CODE** posizionato sui supporti di etichettatura (etichetta e carta d'identità) e nei supporti al banco vendita, ogni consumatore potrà scoprire leggendo con il proprio smartphone l'intera storia della lavorazione di quel prosciutto. Dall'allevamento alla stagionatura, scoprendo anche l'alimentazione della materia prima. Trasparenza e Garanzia per un prodotto di eccellenza.



IL PRODUTTORE

Carni Dock nasce negli anni novanta dall'unione delle famiglie Allasia e Rubiano, da almeno quattro generazioni specializzate nell'allevamento, nella macellazione e nel sezionamento delle carni di suino e dal 2012 anche stagionatori dell'unica d.o.p. della Salumeria Piemontese, il Crudo di Cuneo. Per valorizzare sempre al meglio i prodotti di salumeria a marchio nasce nel 2010 GRANDOCK®, brand specifico dedicato ai prodotti stagionati di salumeria.





CARNI  Dock

CARNI DOCK srl

STR. MANTA 5/A 12030 LAGNASCO (CN)

T +39 0175 282033 • F +39 0175 282800

CODFISC/P.IVA 05824120017

W www.carnidock.it