

29 Novembre 2021

Fattoria Ca? Dante

## Prosciutto crudo nazionale Valle del Cimone: un'eccezione tutta da scoprire

Fiore all'occhiello della produzione di Fattoria Ca? Dante questa specialità norcina piace all'Emilia e strizza l'occhio alla Toscana. Ce lo racconta il produttore, Stefano Pelloni



Emilia Romagna

Il Prosciutto crudo Valli del Cimone ha un profumo unico. Al palato risulta sapido, ma non salato, ed è molto amato dai gourmet più raffinati. Merito della lavorazione artigianale e dell'aria frizzante delle Valli del Cimone. Alla Fattoria Ca? Dante di Fanano di Modena, società nata per volontà di Antonio Pelloni e del figlio Stefano, ora amministratore unico e produttore, questa specialità dell'arte norcina è il fiore all'occhiello della produzione. È proprio **Stefano Pelloni** a raccontarci l'emancipazione del primo stabilimento.

Fattoria Ca? Dante ? spiega ? l'abbiamo fondata io e mio papà, ma ha radici molto lontane. I miei nonni con papà commercializzavano il bestiame già nel 1968. Fu allora che Antonio e nonno Fernando aprirono il primo mattatoio dell'Appennino. La nostra lunga tradizione nel ramo agro-alimentare nasce da lì, quando i miei andavano a raccogliere i suini grassi dai caseifici per poi macellarli altrove. Negli anni Sessanta, infatti, di mattatoi ne esistevano pochissimi, e quei pochi soltanto nelle grandi città. Il nostro fu il primo a sorgere in zona Comprensorio Appenninico, per dare un servizio alla comunità locale?

Ascoltando Stefano parlare, si intuisce tutta la passione per questo mestiere che anima la sua famiglia da decenni: ?Si comincia con qualche salame e prosciutto appeso in cantina e poi... Ricordo che il siero del formaggio veniva dato ai suini. Adesso con quel siero si producono cosmetici. Le cose sono molto cambiate: i prosciutti venivano fatti in montagna perché l'aria era buona. Ed è vero il detto che del maiale non si butta via niente?.

Ed è stata proprio la passione e le tecniche sempre più affinate che hanno permesso all'azienda di famiglia

di arrivare a produrre il prosciutto crudo nazionale Valli del Cimone. Fra le caratteristiche ne spicca una in particolare. Si tratta di un prodotto che stringe l'occhio alla Toscana, partendo da un principio: il suino di provenienza dev'essere nato e allevato in Italia.

La materia prima garantita e una trasformazione nella quale mettiamo molto del nostro ? riprende Stefano ? **La salatura è naturale** e viene fatta con sale marino. Un sale insaturo per un metodo di **lavorazione dolce**. L'operazione prevede un primo e un secondo sale e qui si vede l'esperienza del salatore. Noi apriamo la corona del prosciutto e proprio in questo atto sta la differenza, perché è ciò che serve per venire incontro ai gusti dei consumatori toscani, che gradiscono un sapore più asciutto. Questo ci consente di penetrare meglio in profondità durante la fase di asciugatura all'aria?

Eccoci arrivati alle fasi di asciugatura e stagionatura del Prosciutto crudo nazionale Valli del Cimone. Lo si asciuga in modo ventilato, per togliere acqua in eccesso e di conseguenza per avere un **prodotto più sano**. Qui entra in scena il mastro sugnaio della Fattoria Ca? Dante, che prepara un impasto a base di sale e farina di riso, la sugna appunto, che il sugnatore distribuisce sul prosciutto. La fase di stagionatura arriva a **16-18 mesi**, dunque è molto prolungata, poiché il **prodotto sugnato** ha bisogno di quattro stagioni, per garantire una buona idratazione al prosciutto.

Sul nostro stabilimento passa l'aria che viene dal Cimone. E allo stesso tempo, ci troviamo proprio sul canalone dove passa l'aria asciutta proveniente dal Tirreno ? continua il produttore ? Perciò utilizziamo rinnovi continui di aria naturale. Il nostro Prosciutto è stagionato con aria della Valle del Cimone. È questo che ci rende veri!?

Con sentori di miele, di castagna e di fieno, l'aroma di questo prosciutto è davvero tutto da scoprire.

La filiera certificata attesta che le materie prime provengono da **carni 100% italiane** e che il processo produttivo si compone di **passaggi prevalentemente manuali**, artigianali.

Se la Fattoria è arrivata dov'è oggi lo si deve alla caparbia di papà Antonio ? ammette Stefano ? il quale era convinto che la zona fosse vocata, proprio come Parma, alla produzione dei prosciutti e allora si decise a fare un grande investimento?. La storia, poi, racconta di un primo prosciuttificio sorto nel Frignano e di una tappa importante, nel Consorzio di produzione Dop a Modena, nel quale Fattoria Ca? Dante ha figurato fra i principali produttori.

Nel frattempo Fattoria Ca? Dante ha ottenuto la concessione del **brand Valli del Cimone** ed è stato allora che Stefano e i suoi dipendenti hanno potuto identificare il prodotto con la montagna.

Una montagna alla quale Stefano ammette di dovere moltissimo. Lo stabilimento infatti si è dotato di un impianto fotovoltaico da 200 chilowatt, incastonato nelle montagne. ?In questo modo ? conclude ? otteniamo quasi un 20% di energia pulita per il nostro fabbisogno?.

---