

20 Settembre 2013

Salumificio Costantini

L'animo nobile del crudo di Torano

A tu per tu con il prosciutto d'Abruzzo che racchiude in sé tutta la ricchezza di un territorio disteso tra il mare e l'Appennino



Abruzzo

Certi sapori sono talmente pregiati da meritare un'attenzione particolare. È quel che succede al Crudo di Torano, **il prosciutto made in Abruzzo che nasce tra il mare e le montagne** per dar vita a un gusto unico. A parlarci del suo carattere raffinato è Valerio Costantini, tra i responsabili dell'omonimo salumificio che - da tre generazioni - si dedica alle specialità di Torano.

L'importante è seguire il prodotto ad ogni passo per garantirne una **qualità totale: dalla selezione degli allevamenti fino alla stagionatura**, spiega Valerio chiarendo come la sua famiglia, da oltre 50 anni, porti avanti l'antica e preziosa arte della salumeria.

Il Crudo di Torano sembra inoltre racchiudere nel suo gusto un territorio in cui l'aria ha qualcosa di speciale. Come spiega Valerio: «Il segreto dei nostri prosciutti è il microclima di questa terra. Lo stabilimento dista circa venti chilometri sia dal mare Adriatico che dal massiccio del Gran Sasso e, oltre a lavorare in uno sfondo da cartolina, godiamo di **una situazione climatica perfetta per la stagionatura**». Qui nasce infatti il prelibato Crudo di Torano, noto come il prosciutto dalle 5 stagioni, visto che riposa per un minimo di 15 mesi prima di fare il suo ingresso in società.

Se il clima ha un suo peso, a fare il resto ci pensa **l'antica esperienza di una famiglia di salumieri** e la qualità delle materie prime. «Utilizziamo solo suini italiani da allevamenti di Umbria, Marche, Abruzzo e certificati dal Consorzio di Parma» precisa Valerio. E per abbinare questa specialità teramana con un buon vino, il consiglio dei fratelli Costantini è unanime: un immancabile Montepulciano d'Abruzzo.

