

CARNI  DocK



# LA FAMIGLIA ALLASIA E RUBIANO



Vi raccontiamo una storia...

Nel mezzo al territorio del vecchio MARCHESATO DI SALUZZO nasce l'azienda CARNI DOCK. Si trova a due passi dal CASTELLO DI LAGNASCO, trecentesco feudo della famiglia TAPPARELLI D'AZEGLIO e si sviluppa nel cuore della produzione suinicola PIEMONTESE sotto lo sguardo attento del "Re di Pietra" il Monviso.

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.

1. Foto storica famiglia Rubiano
2. Foto storica famiglia Allasia
3. Macello suino e lavorazione carni
4. Prosciuttificio e disosso

# LE PRODUZIONI DEL FRESCO

Il motto dell'azienda "La carne è debole, la nostra no!" rappresenta la persistenza da parte delle due famiglie nella continua ricerca dell'alta qualità ed al rigoroso controllo effettuato in prima persona, di ogni singolo processo lavorativo.

Questa attenzione all'eccellenza ha fatto sì che nel 2011 si ottenesse l'importante certificazione Iso 22000:2005, che garantisce rigorosi controlli sulla sicurezza alimentare di tutta la filiera produttiva. Ad oggi l'azienda lavora circa 200.000 capi di bestiame l'anno, nati ed allevati in Italia, principalmente in Piemonte, di cui circa il 30% proviene da allevamenti di proprietà delle famiglie Allasia e Rubiano ed il restante 70% da allevamenti di ingrasso situati ad un raggio di circa 60 km dallo stabilimento produttivo di Lagnasco (CN), in Piemonte.

I tagli di carne fresca, una volta subito il processo industriale previsto procedono verso alcune strade ben distinte: alcuni, destinati tal quali per la vendita da banco ed altri, verso le produzioni di prodotti di salumeria. Carni Dock infatti è fornitrice delle più antiche case di salumeria italiana ed ad oggi è una delle principali realtà agroalimentari del Piemonte specializzata nel settore della carne fresca di qualità e dei salumi d'eccellenza.



1. Allevamento famiglia Allasia 2. Allevamento famiglia Rubiano  
3.4.5.6. L'intero ciclo di produzione dall'allevamento dei suini al prodotto finale

# LE PRODUZIONI DELLO STAGIONATO



1. Sala di Stagionatura presso prosciuttificio in provincia di Parma  
2. Prosciutto di Parma 3. Eccellenze della salumeria

Per valorizzare sempre al meglio i prodotti di salumeria a marchio nasce nel 2010 GRANDOCK®, brand specifico dedicato ai prodotti stagionati di salumeria, tra i quali ricordiamo le d.o.p. Prosciutto di Parma, Prosciutto di San Daniele, gli stagionati classici come il prosciutto crudo stagionato nazionale Litalo ed il Piemoncruo®, il prosciutto crudo stagionato mec il Peo®.

Negli anni Salumeria Grandock fedele alla tradizione artigiana del territorio ha inoltre creato alcune specialità della salumeria come: Lonzaola®, Lonzardock®, Baroletta ed il Crintunè®.

Oggi la distribuzione dei prodotti della salumeria a marchio Grandock è collocata sull'intero territorio nazionale.

# LA PRODUZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

Nel 2012, dopo anni di esperienza nella stagionatura di “Cosce fresche” presso gli stabilimenti di produzione del prosciutto di Parma, in collaborazione con il Consorzio di Tutela e Promozione, inizia la produzione dell’unica D.o.p. della salumeria Piemontese, il prosciutto Crudo di Cuneo.

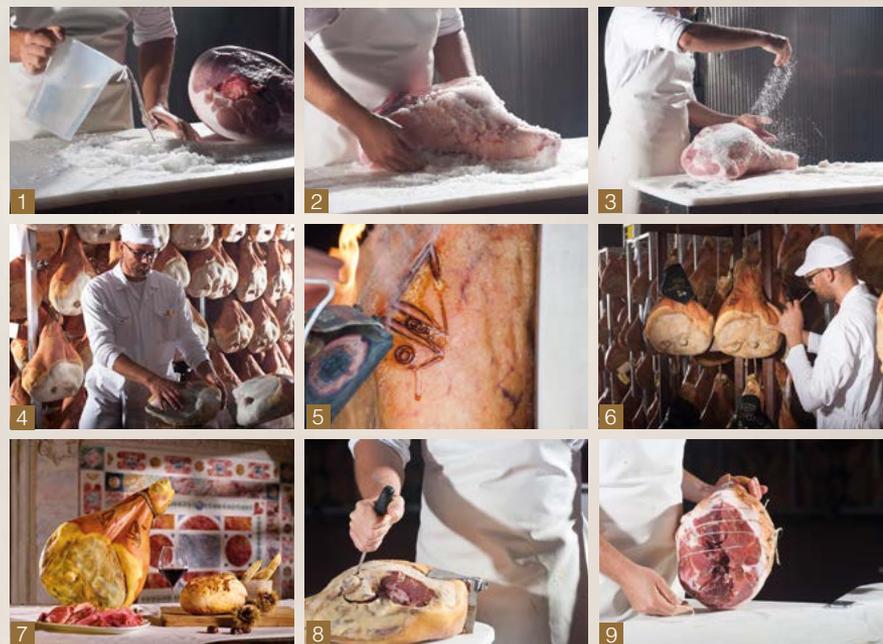
Carni Dock è ad oggi la filiera produttiva più corta d’Italia per la produzione di un prosciutto a denominazione ed origine protetta.

Gli allevamenti conferenti, in parte di proprietà, sorgono ad un massimo di circa 60 km dallo stabilimento produttivo di Lagnasco (CN).

Poi tutto il ciclo di produzione avviene, compresa la fase di disosso all’interno dello stesso sito produttivo.

Il Crudo di Cuneo è lavorato con artigianalità durante tutto il suo ciclo di lavorazione all’interno di un’area geografica, in cui ha sede lo stabilimento, caratterizzata dall’esistenza di un microclima che rende la zona particolarmente adatta alla stagionatura. L’utilizzo di poco sale marino dolce ed una stagionatura portata fino a 24 mesi minimo infondono poi al prodotto morbidezza ed un sapore delicato.

Oggi il prosciutto Crudo di Cuneo d.o.p. lo si può trovare nelle migliori macellerie, salumerie, gastronomie e ristorazione del Piemonte, Liguria e Lombardia.



1. Rifilatura e preparazione salina
2. Salatura a mano sale umido
3. Salatura a mano sale secco
4. Sugnaturo a mano
5. Marcaturo a fuoco
6. Controllo e selezione
7. Il prosciutto Crudo di Cuneo
8. Disosso e legatura a mano