

[Intervista a Dario Perucca, allevatore dell'azienda Cerutti Laura Maria](#)

scritto da Carmen Bilotta | 09/04/2017



Intervista a Dario Perucca, allevatore giovane che ha la passione per i buoi che alleva a Trinità, nel cuneese, insieme alla famiglia nell'azienda Cerutti Laura Maria che si tramanda da ben quattro generazioni.



Intervista a Dario Perucca, allevatore Cerutti Laura Maria.

Dai genitori, ha ereditato l'amore per le "cose fatte bene" ed infatti l'allevamento dei bovini da macellazione viene effettuato secondo tempi e metodi che le logiche industriali attuali considerano sconvenienti sul piano economico. Nello stesso tempo, è anche riuscito a portare una ventata di novità in un ambiente legato ancora a riti antichi.

Appassionato cultore del bue di Carrù, inoltre, è divenuto socio del [Consorzio di tutela del Bue grasso di Carrù](#), di cui ha riscoperto il decalogo facendone il punto di forza dell'azienda.

Come nasce la tua passione per i buoi e da quanto tempo la tua famiglia è dedita all'allevamento della razza Piemontese?

La nostra azienda nasce nel 1905. In origine era un modesto casolare che chiamavano "cascina Benaja" dove vivevano due famiglie, undici persone in tutto con una decina di vacche piemontesi. Mio nonno Giuseppe di mucche ne aveva cinque, una per figlio, qualche gallina, il maiale, la vigna e l'orto. Fu lui a trasmettere a mio padre Francesco la passione per i buoi. Questi però, negli anni '60 dovette rinunciare a proseguire l'attività di famiglia perché, alla morte del nonno, l'azienda fu divisa fra i cinque fratelli e a lui rimasero poche mucche. Fu quindi costretto ad andare a lavorare in fabbrica senza mai abbandonare del tutto il lavoro di allevatore. Per dodici anni, infatti, dopo il turno di lavoro ha continuato a dedicarsi al bestiame fino a che, con mia madre Laura, nel 1986 sono riusciti a costruire la prima stalla. Una stalla in mattoni, chiusa su tutti i lati con una capienza di 80 capi che, all'inizio, però non avevano. "*Se glia fuma a riempirla sta stala suma apost!*" ("se riusciamo a riempirla di mucche siamo a posto") diceva, ma ci son voluti cinque anni per riempirla tutta. Nel 1991, costruiamo un capannone di 300 mq per conservare fieno e macchinari, e due anni più tardi, una nuova ala nella stalla. Negli anni '90 la stalla era piena, dentro erano custoditi una sessantina di capi e io, sebbene, fossi ancora piccolo, non perdevo occasione per andare in stalla. Osservavo le mucche, pulivo le mangiatoie e giocavo con gli animali. Avrò avuto sei, sette anni e già mi piaceva dare una mano; con i miei Lego edificavo solo stalle, mentre i gusci gialli che contenevano le sorprese nell'uovo Kinder erano le mie balle di fieno e paglia. Avevo anche trattori e mucche e intanto sognavo. Poi però si cresce e allora "*una scuola Dario dovrai pur farla*". Ai Salesiani

consegui il titolo di perito meccanico per poi diventare disegnatore autocad. Intanto l'azienda va avanti e cresce ancora in modo armonico, gradualmente, con papà e soprattutto mamma che ne sono il motore trainante. Io nel frattempo trovo lavoro "fuori", un buon impiego, non lontano da casa e così alla sera e nei weekend in stalla ci posso stare. Stalla e officina: mio padre mi ha insegnato che se vuoi avere qualcosa devi sudartelo, e allora giù a lavorare. Nel 1995 costruiamo il primo paddock per le fattrici; come azienda già all'epoca ricercavamo il benessere dell'animale.

Il 1995, in un certo senso, rappresenta l'anno di svolta per l'azienda: si diffonde il morbo della "mucca pazza" e voi decidete di immettere sul mercato un prodotto diverso che in seguito diventerà l'eccellenza.

La disgrazia mediatica con il boom della mucca pazza fu uno schiaffo forte per tutti gli allevatori con i prezzi che crollano e il terrore che si diffonde ovunque. La paura era molto sentita da consumatori che perdono fiducia nella filiera della carne. Un disastro insomma. Poi, grazie ad un amico, Guglielmo Tomatis, mio padre, riceve una proposta "*Vuma fé na carn diversa... tiè sarii?*" ("vogliamo fare una carne particolare e diversa... ci saresti?"). Mio padre appoggia l'idea e con altri cinque allevatori si impegna a produrre una carne che sia in grado di farci superare quel periodo drammatico in cui ci troviamo. Una carne diversa rispetto a quella che circolava nel mercato perché proveniva da capi alimentati in modo sano e genuino, un prodotto tracciato. Via il mangime industriale, quindi, e intanto inizia a nascere l'idea del Consorzio con la razza piemontese che diventa presidio Slow Food. Siamo all'inizio di una grande sfida. La carne rossa non è più vista solo come carne perché si comincia a considerare e ripensare gli allevamenti anche da un punto di vista etico e culturale. Sin da subito alcuni macellai appoggiano il progetto e premiano anche economicamente il nostro lavoro. Cresciamo come consorzio e di conseguenza noi come azienda.

Quella del bue grasso è una storia che ci ricorda valori antichi, come l'esperienza trasmessa dai vecchi ai giovani; e come la pazienza, perché ci vogliono ore per bollire una carne così, e prima ancora anni e anni per ottenerla. È un'attività la tua che implica ancora grandi sacrifici, con i tempi di riposo ridotti al minimo e le festività spesso inesistenti. Come si svolge la vita in azienda?

Non molto diversamente da quanto accadeva nel passato. La giornata, allora come oggi, cominciava che era ancora notte. Si usciva che era quasi sempre buio, e con il trascorrere delle ore questo lasciava il posto alla nebbia del primo mattino che si diffondeva nei campi. Si andava in stalla per controllare e spazzolare le bestie. Prima di andare nei campi si scopava via il fieno rimasto per terra. In estate si può lavorare all'aperto fino alle nove della sera. Quando si rientrava si passava ancora in stalla per nutrire i bovini, si puliva ancora e solo a quel punto si poteva andare a cenare e a riposare. Il giorno dopo si ricominciava da capo, ogni giorno così, non c'erano feste comandate, né la settimana corta o i permessi sindacali. Di generazione in generazione, seguendo il ritmo e il succedersi delle stagioni si rinnovava un'arte e una passione tramandate da secoli. Era la vita di tutti gli allevatori, una vita di sogni e passioni, ma anche tanta fatica con i vitelli che crescono tutti in azienda e i capi grassi che erano venduti al lunedì mattina all'ex foro boario in centro a Cuneo. Ricordo che mio padre partiva alle 5 del mattino con il trattore e la "biga" e uno, al massimo due capi. Il mercato iniziava alle 7 e ci contrattava ogni singolo animale con il macellaio. Io che per l'occasione a volte non andavo a scuola, seguivo mio padre, salivo con lui sul trattore e portavo a vendere i vitelli grassi. Vivevo con spensieratezza questi momenti sani e belli, tiravo fuori il panino di mamma e aiutavo a "toccare" i vitelli. I soldi, in lire, si incassavano immediatamente alla vendita dell'animale, e nel viaggio di ritorno già si pensava a come poterli investire. Erano soprattutto i macellai liguri a correre per garantirsi i capi migliori di razza piemontese. Arrivavano numerosi non appena suonava la sirena a inizio mercato. Era uno spettacolo vederli correre verso i capi da acquistare. Se correvano era positivo, significava che volevano comprare e si capiva che ne avevano bisogno. Quando camminavano, invece, capivamo che sarebbe stato dura vendere.

Se oggi in azienda sono presenti 228 capi, il merito è anche tuo che nella tradizione di famiglia hai visto il tuo futuro.

Nel 2001 ho fatto la mia scelta; decido che voglio lavorare solo in azienda e un anno più tardi decido di fermarmi qui a tempo pieno. Nel 2003 costruiamo una stalla con box liberi per 40 capi tra castrati e buoi, aperta su un lato per permettere ai raggi solari di filtrare bene. Tra il 2004 e il 2006, grazie a una nuova struttura più grande per le fattrici e i vitellini, coperta su tutti i lati e un paddock esterno di 3000 mq su terra, gli animali arrivano ad essere 250. Attualmente mi dedico a tempo pieno a 100 mucche e ogni anno a 80 vitellini, poi c'è l'ingrasso di 40 Fassone e 30 vitelli castrati.

Produzione ecosostenibile e zootecnia biologica. Per avere carne di qualità è fondamentale curare l'allattamento dei vitelli e la tipologia del mangime utilizzato.

Biologico: per arrivare all'eccellenza degli animali partiamo dalla qualità della loro vita e della nutrizione. Alimentiamo e curiamo i nostri esemplari facendo attenzione alle materie prime che andiamo a somministrare. Non esistono fertilizzanti, un procedimento virtuoso che porta ad un alimento sano per i bovini. Nel 1996 mio padre diventa pioniere dell'allevamento "bio" della razza piemontese basato sulla "micorizzazione" dei prati e dei campi destinati alla fienaggione. Le micorizze sono dei funghi che sviluppano fino a tre volte di più le radici permettendo al cereale e alle leguminose o alle erbe di acquisire più risorse nutritive dal terreno. Come dico spesso, la cultura della bistecca nasce già in stalla e ciò che somministro alle mie bestie lo potrei mangiare anche io. Per avere una carne qualitativamente insuperabile, oltre ad allevare direttamente e a seguire tutta la filiera diamo solo elementi naturali buoni e genuini, alimenti come il fioccato naturale ai tre cereali, avena, orzo e granoturco, la carruba, e il fieno che raccogliamo nei prati della nostra azienda e che presenta diverse tipologie di erba. Abbiamo scelto di evitare la soia e gli insilati del mais. Io credo nel fieno secco e profumato con tante erbe e fiori, credo nei piselli proteici, nei semi di lino e nel Favino, fonte proteica che arricchisce di gusto la carne e le dona un bel colore rosso.

Allevamento etico, benessere degli animali ed etologia collaborativa. Gli animali sono per l'uomo dei prodotti da vendere e consumare ma, in quanto esseri senzienti, sono anche capaci di provare emozioni, amore filiale, amicizia o al contrario frustrazione.

Hai detto bene, quando e se il rapporto con l'uomo è "corretto", gli animali lo seguono, non c'è paura, né stress, migliora il loro stato e di conseguenza anche la qualità dei loro prodotti se ne avvantaggia in termini di caratteristiche nutrizionali e dietetiche e questo si traduce in carne e latte più magri e sani. I miei animali sono liberi di muoversi, dopo lo svezzamento naturale, dispongono di alimenti di alta qualità, fieno biologico e acqua a volontà. Nei primi mesi di vita stanno in gruppi di 8/10 capi, man mano che crescono si sfoltiscono e formano gruppi da 3/4 capi. Il trasporto al macello avviene in condizioni di totale serenità e a km 0. La nutrizione superiore e l'alta qualità della vita di questi animali, si traduce, perciò, in una carne dal sapore unico.

Arriva un momento in cui nasce in te l'esigenza di rinnovare l'azienda. Hai introdotto un po' di tecnologia, che certamente giova, come per esempio una telecamera in stalla che permette di seguire da casa il travaglio delle mucche, anche se poi devi comunque seguire sul posto le fasi finali del parto. Per comunicare con i clienti oggi usi la rete, ti sei improvvisato designer e hai realizzato un sito dal quale si evince il tuo entusiasmo e hai deciso di esportare il sapore unico della tua carne nel mondo. In che modo?

È nel 2010 che decido di innovare ancora l'azienda e creo un logo, perché voglio far conoscere la mia azienda; ma il logo non mi basta, così realizzo un sito e poi decido di fare come con i vini: invasi un bue ti chiederai? Quasi, infatti, lo metto in vaso già cotto e pronto all'uso sottoforma di bollito. In altre parole propongo la carne di bue già cotta, il **Gran Bollito alla piemontese**, un progetto che è già una realtà: il bollito sotto vetro. Per realizzarlo mi sono affidato alla ricetta tipica del paese di Carrù, vicino alla mia azienda e alla sapienza dei ristoratori carrucesi, elaborando con alcuni chef l'antica tecnica della sterilizzazione per bollitura. Un'idea che a Carrù piace molto al punto che,

perfino il sindaco, mi ha mandato a chiamare per dirmi che ho avuto un'idea favolosa.



A differenza dei tuoi genitori, hai cercato di far conoscere la qualità della tua carne e di distribuirla a una clientela in grado di apprezzare e valorizzare la particolare modalità di allevamento. I risultati non hanno tardato ad arrivare.

Si oggi la carne dell'Azienda Agricola Cerutti Laura Maria è presente in locali e ristoranti che propongono le eccellenze gastronomiche a Cuneo, Fossano, Torino e Milano. I prodotti che oggi andiamo a commercializzare sono diversi, tutti fatti con cura e passione. Mi sono impegnato a far conoscere il marchio e ad arrivare al consumatore con un prodotto finale mediante la trovata, quasi giocosa, di mettere la carne pronta per essere consumata, in vasetti di vetro e così oltre ai sughi con il ragù di castrato sono nati due prodotti sottovuoto: il "**Bollito**" e la "**Diversa**", una proposta di carne in gelatina da servire con le insalate, un'alternativa nel gusto e nella consistenza alla classica carne in scatola che siamo soliti trovare negli scaffali dei supermercati. In due anni siamo riusciti a commercializzare quattromila vasetti con dentro la nostra carne pregiata. A febbraio, a Brescia, in occasione di [Golositalia 2017](#), abbiamo lanciato in anteprima il brodo in vaso, tutto senza conservanti.

A dispetto dei tanti cambiamenti nella storia della vostra azienda, cosa, invece, si è conservato?

Non è cambiata la voglia di far le cose per bene e di esaltare sempre più i nostri prodotti, curando ogni aspetto della nostra filiera per renderla qualitativamente insuperabile. La carne da noi prodotta è "lenta" perchè rispecchia le modalità che utilizziamo per crescere i nostri castrati, ma è "onorosa" per noi che la otteniamo perchè ci regala soddisfazione immensa nel distinguerci dalla massa degli allevatori industriali.

Hai creduto nel Consorzio di tutela del Bue grasso di Carrù che impone regole quasi da “centro benessere” per l'allevamento del bue. Com'è organizzato il Consorzio e quali sono le regole che impone agli allevatori che ne fanno parte?

Nato da poco, il Consorzio di tutela e valorizzazione del Bue grasso di Carrù, entrerà in vigore nel dicembre del 2018 con i primi buoi grassi tracciati mediante DNA e, sempre in quel periodo, arriverà sulle tavole il primo Bue grasso di Carrù. Servono almeno quattro anni di allevamento prima di poterlo chiamare bue. Oggi il Consorzio riunisce quaranta allevatori, venti macellai e otto ristoranti, i cui nomi si trovano nel sito del Consorzio.

Quali sono gli obiettivi del Consorzio?

L'obiettivo primario è quello di fornire una garanzia continua al consumatore e per farlo ha attivato una banca del DNA che permette, da una parte, di controllare ogni singolo capo durante tutta la vita dell'animale fino al momento in cui il bue arriverà in una macelleria, in un ristorante e - infine - su un piatto, e dall'altra di certificare il “vero Bue grasso di Carrù”. Un veterinario autorizzato, al momento della castrazione, esegue un prelievo di sangue che verrà depositato e registrato. Successivamente, a garantirne la veridicità, saranno eseguiti dei controlli a campione nelle macellerie o nei ristoranti e sarà l'INOQ, un ente terzo, ad occuparsene. La certificazione è uno strumento utile per promuovere quello che potremmo definire un **patrimonio culturale e gastronomico del nostro Paese**. Oltre alla Banca del DNA e al logo che accompagnerà la carne, un ulteriore marchio di garanzia per il consumatore è il rispetto del rigido disciplinare di allevamento. Le regole del Consorzio rispettano le cinque libertà elencate nel 1965 dal **Brembek Report** e cioè: animali liberi da sete, fame, cattiva alimentazione, disagi ambientali tra cui dolore, ferite, malattie, paura e stress. Inoltre, essi devono essere lasciati liberi di manifestare il loro comportamento di specie e questo si traduce in: concepimento in libertà, allattamento dei vitelli e svezzamento naturale, alimentazione di altissima qualità in età adulta. Il disciplinare di alimentazione, inoltre, non consente insilati o cereali che hanno subito variazioni del pH mediante insilamento, tipo il pastone di mais che sarebbe il macinato dell'intera pannocchia non essiccata. I fieni, inoltre, devono provenire dal territorio che segue una carta topografica dell'ex consorzio agrario di Mondovì, dove viene delimitata anche una zona di allevamento del Bue grasso di Carrù. Il Consorzio vieta di bruciare le corna e impone la castratura con pinze Burdizzo a sette/otto mesi seguendo l'ultimo giorno di luna vecchia, con anestesia in modo da provocare all'animale meno sofferenza possibile. Inoltre, nelle stalle deve filtrare abbastanza luce naturale.

Altre iniziative del Consorzio di tutela del Bue grasso?

C'è anche la realizzazione del primo ricettario dedicato esclusivamente a questa carne, il cui obiettivo è raccontarne i sapori e promuovere sia le antiche ricette tradizionali, sia quelle più innovative. Si parte dai tradizionali sette tagli da servire con sette salse diverse, fino alle preparazioni più stravaganti come il filetto alla liquirizia e lo stracotto alla birra.

Dario, sappiamo che conosci i segreti dei sette tagli, ornamenti e salse.

Sì, anche se io le salse non le uso. La carne di bue la mangio in purezza perché le cose semplici rimangono le migliori. È una carne straordinaria che merita di essere maggiormente conosciuta, così da poterla apprezzare al meglio e cucinarla nel modo corretto. Quella della cottura rimane una delle questioni cruciali perché questa carne eccelle per la sua magrezza e cuocerla troppo, di qualsiasi taglio si tratti, significa sottrarle molto in termini di qualità e sapore. La carne piemontese, e quella del Bue grasso in particolare, è la migliore in assoluto per essere mangiata cruda.

Grazie Dario, per la preziosa collaborazione e la disponibilità nell'averci permesso di conoscere attraverso la tua azienda, uno dei percorsi di qualità e di eccellenza della piccola e media impresa italiana. Un Made in Italy che ci piace, che funziona e che vale la pena raccontare.

Indirizzo: Via Molini, 85/A - Trinità (CN)
www.cerutilauramaria.it