



OBERTOTM

IL RE DELLA FASSONA

PRESS KIT

WWW.MACELLERIAOBERTO.IT

INDICE

1

**OBERTO, IL RE
DELLA FASSONA**
pag 1

2

STORIA
pag 2

3

SELEZIONE 36
pag 5

4

CREDO
pag 6

5

APPROCCIO
pag 9

6

CONTATTI
pag 10

1. OBERTO, IL RE DELLA FASSONA

“

Siamo stati i primi a selezionarla, i primi a certificarla, i primi a portarla sulle tavole dei grandi chef e a farla conoscere in tutto il mondo.

”

Oberto è il punto di riferimento per la selezione, la pezzatura e la distribuzione a livello internazionale della **carne Fassona di Razza Piemontese**, di cui può vantare la primogenitura. Una macelleria squisitamente artigianale, dove **ogni operazione è condotta a mano** e ogni taglio è pensato per la ristorazione di alto livello, a cui Oberto garantisce non solo carni di qualità, ma prodotti studiati su misura per le esigenze e le necessità della cucina contemporanea.

KEY FACTS AND FIGURES

- **Anno di fondazione:** 1965
- **Luogo:** Alba (CN)
- **Proprietà:** Daniele Oberto
- **Fornitori:** 270 piccoli e medi allevatori
- **Canali di vendita:** ristorazione, e-commerce, gastronomie e botteghe specializzate
- **Mercati:** Italia, UK, Belgio, Hong Kong, Dubai, Svizzera, Olanda, Austria, Malta

2. STORIA

1955

A 14 anni Pietro Oberto decide di lasciare casa. È il 1955. Fino ad allora aveva vissuto in una grande casa colonica tra La Morra e L'Annunziata, nelle Langhe, sulle colline che, quarant'anni più tardi, diventeranno celebri in tutto il mondo per il Barolo. La sua famiglia è di umili origini, contadini mezzadri, **masoé** come si dice in piemontese: coltivano la vite e allevano bovini, ma consegnano gran parte della produzione ai proprietari terrieri. Pietro si trasferisce in città, ad Alba, spinto dal sogno di aprire un'attività che sia solo sua. Per oltre dieci anni lavora come garzone in macelleria. È in questo periodo che apprende i rudimenti del mestiere.

1965

Nel 1965, a 24 anni, grazie a un piccolo prestito della banca locale dà vita alla **Macelleria Da Piero**, diventando **maslé** a tutti gli effetti, macellaio, professione che non abbandonerà fino alla pensione servendo per oltre quarant'anni la clientela di Alba.

Tra i clienti della Macelleria Da Piero ci sono i più importanti ristoranti della zona. Piero seleziona per loro i capi migliori e consegna **tagli pronti per essere utilizzati in cucina**. Serve personalmente la famiglia Morra, proprietaria del celebre Savona, locale fondato da quel Giacomo che, anni più tardi, sarà celebrato come "Re del Tartufo" per la sua incessante opera di valorizzazione del Tartufo Bianco d'Alba e del suo legame con la cucina tipica delle Langhe.

1970

Dopo i difficili anni del dopoguerra il consumo di carne si affaccia nuovamente nei menù, e lo fa con i crudi. È tra gli anni '70 e '80 che si consolida il consumo della **carne all'albese**, nella forma del capaccio e in quella della battuta al coltello. Ma è ancora una tradizione tutta locale: adorata dai piemontesi, sconosciuta appena varcati i confini della Regione.

1990

Nel 1990 **Daniele Oberto** comincia ad affiancare il padre in macelleria. È un lavoro duro, ci si alza alle 5 del mattino per disossare la carne e si finisce la sera, effettuando le ultime consegne. La passione di Daniele si focalizza sul patrimonio più importante della macelleria piemontese, finora passato sotto silenzio: la carne di Fassone, che gli allevatori delle Langhe e del Cuneese allevano e selezionano dai primi dell'800. La convinzione di Daniele è che il Fassone possa competere con le grandi carni internazionali e, soprattutto, possa diventare un marchio distintivo della grande ristorazione italiana.

Per elevare la qualità della carne Fassone di Razza Piemontese e trovarne i migliori capi, Daniele inizia a selezionare con attenzione i bovini da macellare. Conduce esperimenti su esemplari giovani e adulti, sperimentando frollature prolungate. Una serie di prove e tentativi che portano gli Oberto a definire uno standard di qualità superiore. **Nasce la Fassona**, di cui gli Oberto sono i pionieri e i primi produttori: carne 100% piemontese da manze femmina con età superiore ai 36 mesi e frollatura di due settimane.

I capi di femmina adulta presentano carni di eccezionale colore, consistenza, gusto, equilibrio tra muscolo e grasso. Soprattutto, un carattere immediatamente riconoscibile, inequivocabilmente territoriale. La ristorazione di qualità, con cui gli Oberto hanno da sempre collaborato, non tarda ad accorgersi della rivoluzione. La Fassona viene inserita nelle ricette dei ristoranti stellati, che, per primi, dimostrano di capirne il vero potenziale.

2010

Grazie al successo della **Fassona**, nel 2010 la Macelleria Da Piero si sposta dal centro di Alba nei più ampi locali di Roddi. È il battesimo di Oberto, il marchio in cui Daniele trasferisce oltre 50 anni di dedizione alla selezione dei capi d'allevamento piemontesi e di vocazione alla macelleria artigianale.

2020

Per volere di Daniele nasce l'e-commerce macelleriaoberto.it: una bottega virtuale specializzata nella vendita di pregiati tagli di carne Fassona.

3. SELEZIONE 36

Dal 1965 siamo a fianco degli allevatori per selezionare i migliori capi di allevamento. Una ricerca condotta dal campo alla macellazione, dal confezionamento alla cucina del ristorante, che ci ha portato a distinguere nelle **manze femmine longeve** l'espressione più compiuta e identitaria della carne di Razza Piemontese.

È così che nasce la **Fassona**, con la «A» finale, di cui siamo stati i pionieri, selezione oggi imitata e adottata da moltissimi altri produttori. Le nostre carni sono **100% Fassona garantita**, ovvero carni di **manza femmina** con età superiore ai **36 mesi**, provenienti esclusivamente da piccoli allevamenti della provincia di Cuneo e Torino sottoposti ad una **frollatura nobilitante** di circa due settimane, grazie alla quale esaltiamo il gusto e la morbidezza delle fibre.

PERCHÈ LA FASSONA?

Tradizionalmente, il Fassone di **Razza Piemontese** viene macellato in un'età compresa tra i 18 e i 24 mesi, senza distinzione di sesso. Una carne magra e tenera, ma meno caratterizzata. Oltre 30 anni di esperimenti, selezioni ed assaggi, ci hanno permesso di identificare nelle **manze femmine longeve** qualità organolettiche superiori, immediatamente distinguibili e capaci di competere con le carni delle più pregiate razze a livello internazionale.

La carne di **Fassona** con età superiore ai 36 mesi presenta una naturale distribuzione del grasso che la rende **tenera** e **saporita** al contempo. Adeguatamente **frollata**, si distingue per il **colore rosso acceso**, con **fibre compatte e tenere**, ricche di succhi. Ma è nel sapore che svela la sua essenza: un **aroma pieno**, rotondo, mai ferroso, in perfetto equilibrio tra **dolcezza** e **sapidità**, con un'ineguagliabile persistenza e sentori che richiamano la nocciola e il fieno.

Una carne adatta ad ogni tipo di cottura, dalla griglia al brasato, dalle lunghe cotture al forno al bollito, che trova la sua massima espressione nel **crudo**, anche solo con fiore di sale. Si abbina perfettamente ai vini rossi e, grazie alla spiccata sapidità, è in grado di stupire il palato anche accompagnata da vini bianchi di buona struttura e Metodo Classico di lungo affinamento.

- COLORE ROSSO ACCESO
- BASSA PERCENTUALE DI GRASSO (7%)
- BASSO COLESTEROLO
- FIBRA TENERA E COMPATTA
- GUSTO ARMONICO, SAPIDO, ESTREMAMENTE LONGEVO
- SENTORI DI NOCCIOLA E FIENO
- PERFETTA A CRUDO
- ADATTA AD OGNI TIPO DI COTTURA
- FACILMENTE ABBINABILE

LA FROLLATURA NOBILITANTE

Esaltare il gusto della **Fassona** significa saperne gestire i tempi di “affinamento”. Come il vino di pregio matura in botte per guadagnare rotondità e struttura, così la nostra **Fassona** viene sottoposta ad un processo di frollatura. Una stagionatura della durata di 15/20 giorni circa, in ambiente a temperatura e umidità controllate. Grazie alla frollatura le fibre perdono acqua, si compattano e inteneriscono, sprigionando i loro profumi e sapori. La parte più esterna, che si disidrata completamente, viene asportata a mano, lasciando solo il cuore del taglio, pronto per essere confezionato.

L'ETICHETTA VOLONTARIA

Abbiamo scelto la trasparenza e la certificazione di filiera anche in etichetta. Oltre alle indicazioni obbligatorie in merito alla provenienza delle carni, Oberto include informazioni volontarie: il sesso dell'animale e la razza.

Autorizzazione riconosciuta dal Ministero delle politiche agricole alimentari - Aut. Min. IT128.

4. CREDO

“

Crediamo che la carne, come il vino, possieda la capacità di raccontare il territorio da cui provengono i suoi capi, di restituire ed esprimere, sulla tavola, il gusto della sua terra d'origine, l'esperienza e la passione di chi l'ha prodotta

”

La carne di qualità è come il vino. Le sue materie prime sono la terra, l'acqua, il foraggio; i suoi "vitigni" sono la selezione e l'allevamento dei capi autoctoni; la mano dell'uomo è quella che garantisce la purezza della filiera: dal campo al macello, dalla pezzatura al confezionamento.

Anche il tempo gioca una parte fondamentale sulla carne attraverso l'impiego della frollatura, un vero e proprio "affinamento" che, se studiato su misura, nobilita il prodotto finale.

La nostra carne è territorio. Per questo abbiamo deciso di selezionare capi autoctoni provenienti esclusivamente dalla provincia di Cuneo (85% del totale) e Torino, le zone storicamente vocate all'allevamento di Fassona piemontese.

La nostra carne è selezione. Solo Fassona, solo capi femmina, solo manze di età superiore ai 36 mesi: geneticamente migliori per tenerezza, magrezza, gusto e varietà di impieghi in cucina.

La nostra carne è fiducia. Quella che riponiamo nei nostri 150 piccoli e medi allevatori, che conosciamo uno ad uno e ci garantiscono le manze migliori, cresciute e nutrite nel pieno rispetto dei tempi e dei ritmi della natura.

La nostra carne è tempo. Quello che sa attendere il giusto sviluppo e la giusta maturazione dell'animale; che utilizza lente e delicate frollature per l'intenerimento e la nobilitazione delle fibre.

La nostra carne è "gusto di carne". Quello che non sminuisce il gusto autentico della Razza Piemontese Fassona, ma rispetta la tipicità, valorizzandone la purezza e il carattere che la rendono unica al mondo.

La nostra carne è certificazione. Fornita da un ente terzo e imparziale (INOQ), che certifica il rispetto delle norme di tracciabilità della Razza dal campo all'etichetta. Ma anche quella delle certificazioni di processo produttivo, preparazione di preparati e sicurezza alimentare, che garantiamo attraverso il conseguimento dei principali certificati di livello nazionale ed europeo.

La carne è manualità artigiana. Quella dei nostri macellai professionisti, tutti lavoratori dipendenti specializzati e formati, che lavorano tutto a mano, dallo stoccaggio al sezionamento, dal disosso al taglio, fino alla frollatura e l'asportazione delle parti esterne.

La nostra carne è etichetta. Quella che apponiamo sulle nostre confezioni e che, oltre alle indicazioni di legge, indica volontariamente il sesso e la razza dei capi da cui provengono le nostre pezzature.

5. APPROCCIO

Macelleria Oberto è specializzata nella fornitura di carne **100% Fassona** ai migliori circuiti della ristorazione e della gastronomia internazionale.

Ogni giorno lavoriamo come consulenti a fianco a fianco di chef, cuochi e operatori della ristorazione di qualità nell'appassionante compito di insegnare metodi, tecniche e segreti della carne Fassona di Razza Piemontese: i migliori modi per cucinarla, presentarla, utilizzarla nella composizione di piatti e ricette.

L'atteggiamento proattivo di Oberto si esprime anche nell'organizzazione del **catalogo merceologico**, la cui suddivisione non segue la pezzatura, ma gli **usi in cucina**: dai crudi alle cotture in rosa; dai brasati alle carni al forno; dalla griglia alla tagliata; fino ai preparati di carne già pronti per la gastronomia, gli hamburger e i surgelati.

PACKAGING E SICUREZZA ALIMENTARE

Tutte le pezzature e i tagli sono pensati e confezionati per rispondere nella maniera più pratica possibile alle necessità della ristorazione e della gastronomia.

Vengono confezionati in sacchetti di plastica sottovuoto conformi agli standard delle vigenti normative e proteggono il prodotto da qualsiasi contaminazione umana e ambientale, dal momento del confezionamento a quello della consegna, effettuata con corrieri celeri specializzati nel trattamento del fresco refrigerato.

6. CONTATTI



OBERTO
S.r.l.

Via C. Cavallotto, 30
12060 Roddi (Cn) Italia

Tel. +39 0173 621818

Mail: info@macelleriaoberto.it

Web: www.macelleriaoberto.it

Sede Legale Via Passione n. 8, Milano

