



OBERTO®

IL RE DELLA FASSONA



OBERTO, IL RE DELLA FASSONA

TERRITORIO

STORIA

NUMERI

SELEZIONE 36

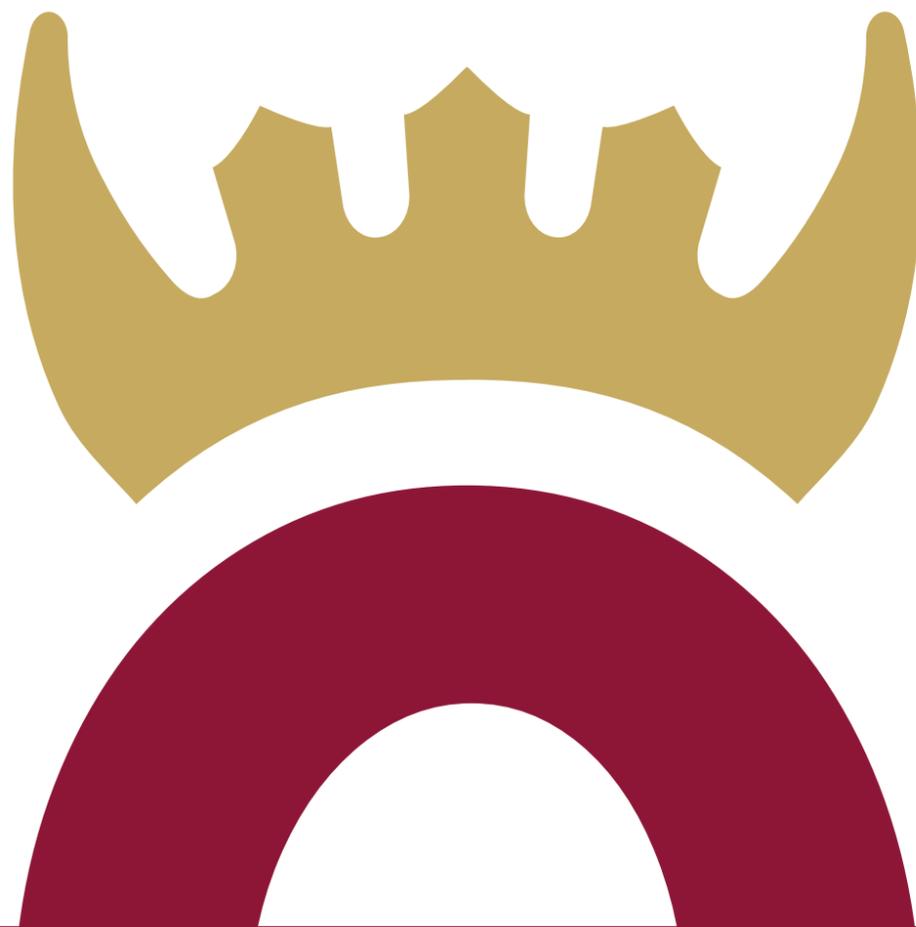
CERTIFICAZIONI

CONTATTI



OBERTO È IL RE DELLA FASSONA.

SIAMO STATI I PRIMI A SELEZIONARLA,
I PRIMI A PORTARLA CERTIFICATA SULLE TAVOLE
DEI GRANDI CHEF E A FARLA CONOSCERE IN TUTTO IL MONDO.



Nelle Langhe, da **oltre 50 anni**, selezioniamo femmine adulte di **Razza Piemontese Fassona** con età superiore ai 36 mesi.

Oberto prepara tagli per la grande ristorazione garantendo elevati standard qualitativi nella selezione della materia prima e nelle produzioni effettuate in stabilimenti certificati secondo i più severi Standard internazionali.

L'azienda è dotata di un proprio Disciplinare di etichettatura riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e di un sistema certificato che garantisce la tracciabilità delle carni lavorate dalla nascita del bovino al prodotto finito.

Siamo nati su queste colline, dove la vocazione all'eccellenza del cibo si fa respiro e vita: selezioniamo i migliori capi e produciamo una carne dalle elevate doti nutrizionali, povera di grassi e colesterolo, * ricchissima di gusto.

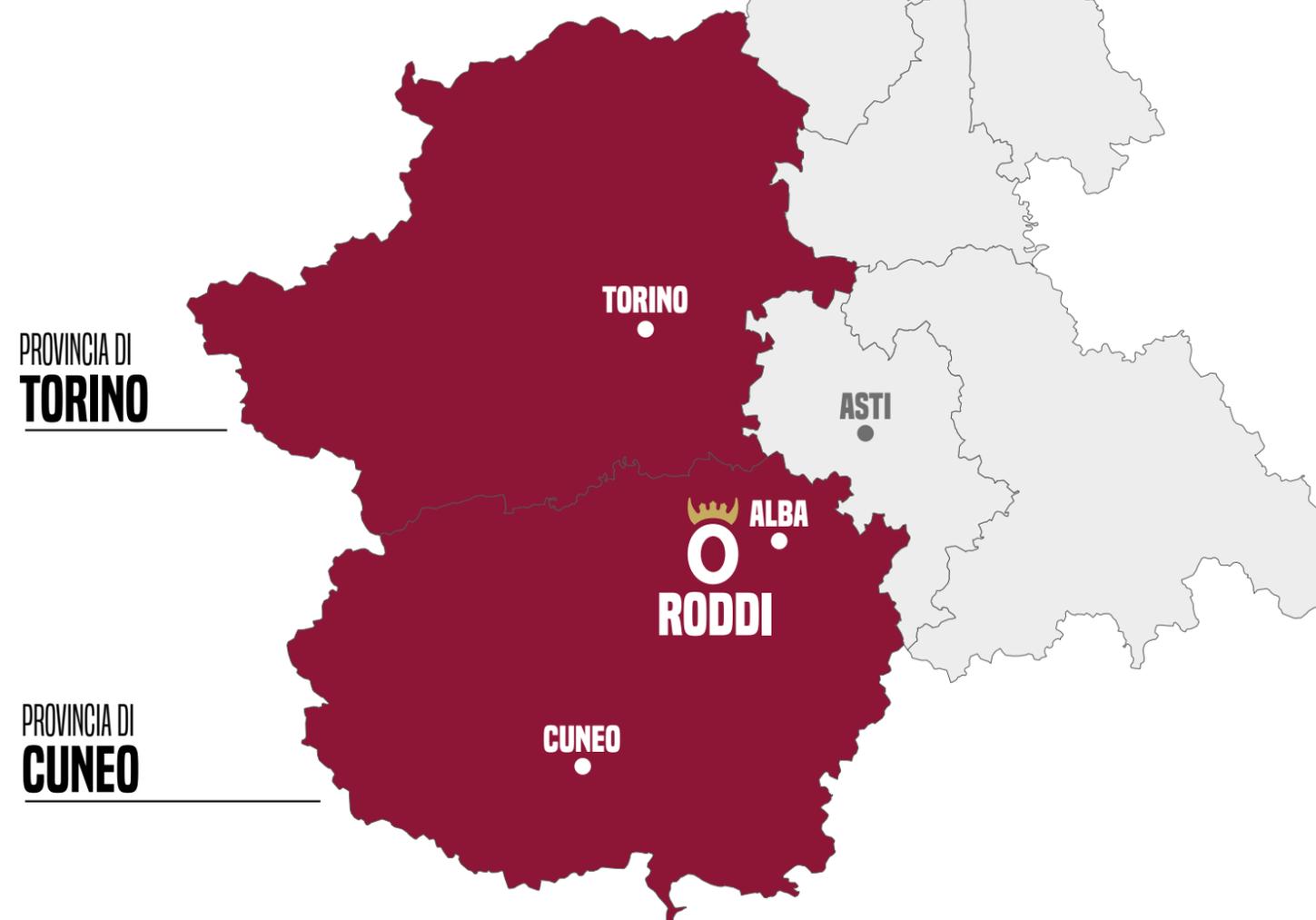
E ci mettiamo la firma

A handwritten signature in black ink, reading "Daniele Oberto".

Fonte: Consorzio di Tutela della Razza Piemontese - COALVI - www.coalvi.it



UNA CARNE DI TERRITORIO






1965

LA MACELLERIA DA PIERO

Ad Alba, capitale della Langhe, Pietro Oberto apre la *Macelleria Da Piero*, punto di riferimento della carne di qualità per oltre 40 anni.


1970

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

Tra i clienti della *Macelleria Da Piero* ci sono i più importanti ristoranti dell'Albese. Si serve dagli Oberto anche la famiglia Morra, proprietaria del celebre Albergo Savona, fondato da quel Giacomo Morra che, anni più tardi, sarà celebrato come "Re del Tartufo".


1980

I PRIMI ESPERIMENTI

Iniziano le prime e pionieristiche selezioni dei bovini per età e sesso, sperimentando frollature prolungate.


1990

Daniele Oberto affianca il padre in macelleria.


2000

L'INVENZIONE DELLA SELEZIONE

L'esperienza maturata a contatto con gli allevatori porta la Macelleria Da Piero a creare un nuovo standard di qualità. Nasce la Selezione di **Fassona**, di cui gli Oberto sono pionieri: carne 100% di Razza Piemontese ottenuta solo da femmine con età superiore ai 36 mesi e frollatura di almeno due settimane.


2010

DA PIERO A OBERTO

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



OGGI

Oberto è il punto di riferimento per la selezione, la lavorazione e la distribuzione a livello internazionale della carne *Fassona* di Razza Piemontese, di cui può vantare la primogenitura.

“ MACELLAI SI NASCE,
NON CI SI INVENTA

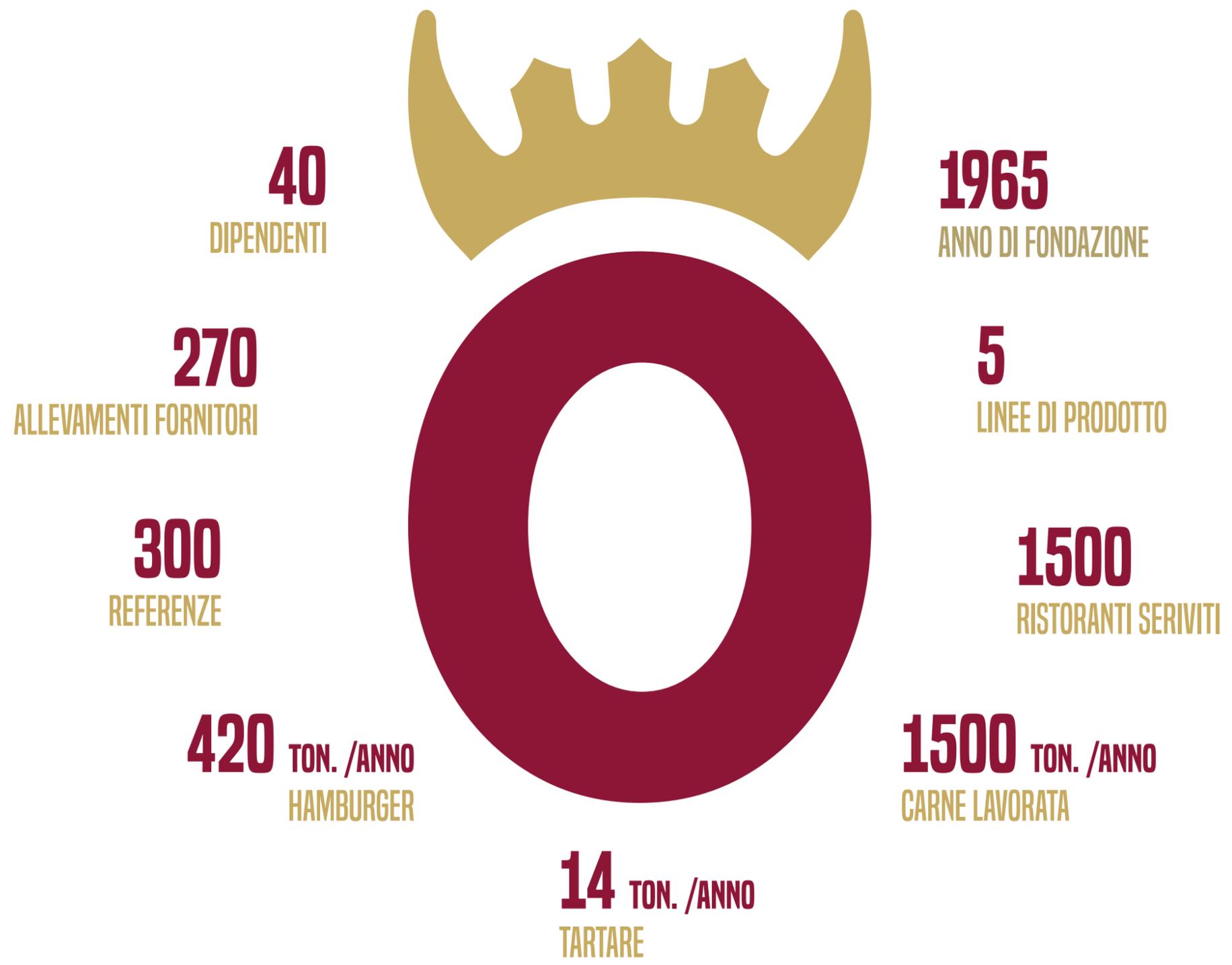
OGGI OBERTO È IL RE DELLA FASSONA

Siamo la prima macelleria ad aver selezionato la carne di Fassona proveniente dai migliori allevamenti piemontesi.

Una realtà squisitamente artigianale, dove **ogni operazione è condotta a mano** e ogni taglio è pensato per la **ristorazione di alto livello**, a cui Oberto garantisce carni di qualità certificate e prodotti studiati su misura per le esigenze della **cucina contemporanea**.



OBERTO TERRITORIO **STORIA** NUMERI SELEZIONE 36 CERTIFICAZIONI CONTATTI





La nostra carne *la chiamiamo per nome*

1 SOLO FASSONA
DI RAZZA PIEMONTESE

2 SOLO CAPI
FEMMINA

3 SOLO FEMMINE LONGEVE
DI ALMENO 36 MESI

4 SOLO FROLLATURE NOBILITANTI
15/20 GIORNI IN AMBIENTI A TEMPERATURA CONTROLLATA



SOLO FASSONA

DI RAZZA PIEMONTESE

Di origine antichissima, la storia della Razza Piemontese risale al paleolitico, circa 30 mila anni orsono, quando le specie bovine selvatiche si fusero con mandrie di zebù provenienti dal Pakistan. Il nuovo incrocio si diffuse soprattutto in Italia e, in particolar modo lungo i **pascoli del Piemonte** forse perché le Alpi fecero da barriera naturale. **Rustica** e **resistente**, ottima per il latte e per la carne, questa razza veniva utilizzata come animale da lavoro, fattore che, probabilmente, influì sulla genetica e finì per generare un'**ipertrofia dei muscoli della groppa e delle cosce**.

DE BONNE FAÇON

È da questa particolare **conformazione muscolare** che deriva il termine *Fassone*, mutuato dall'espressione francese *de bonne façon*, ovvero «di buona fattura».

I migliori capi di Fassone presentavano infatti spiccate muscolature della spalla, della groppa e della coscia, tanto che venivano chiamati *doppia coscia* o, in dialetto piemontese, *bucin dla cheussa* «bovini della coscia».

Una mutazione che fu sempre più ricercata a partire dal XIX secolo, da quando gli allevatori, in particolare quelli dell'Albese, la resero una razza vocata alla produzione di carne.

DNA PIEMONTESE

Oggi la **Razza Piemontese Fassone** è allevata principalmente nelle province di Cuneo e Torino.

Viene apprezzata per l'elevata resa al macello (che supera anche il 70%) e la fine ossatura, che permette un numero di tagli maggiore se confrontato con bovini di mole superiore.



SELEZIONE
36

SOLO CAPI

FEMMINA



Dal 1965 Oberto è a fianco degli allevatori per selezionare i migliori capi di allevamento. Una ricerca sul campo che ha portato a distinguere gli animali per sesso, individuando nella **femmina** – la *Fassona* - l'espressione più compiuta della Razza Piemontese.

PERCHÉ LA **FASSONA** ?

La carne dei capi femmina presenta una naturale distribuzione del grasso che la rende più tenera e saporita. Le fibre muscolari delle femmine sono geneticamente più compatte e succose, caratterizzate da 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.

*"Possiamo operare questa attenta selezione sui capi perché coltiviamo una collaborazione di lunga data con più di **250 allevamenti**, da molto piccoli a medio-grandi, che, come noi, hanno a cuore questa missione, far conoscere la Fassona di qualità in tutto il mondo".*



SOLO FEMMINE LONGEVE

DI ALMENO 36 MESI

“ LA CARNE DI QUALITÀ È COME IL VINO,
HA BISOGNO DI TEMPO PER ESPRIMERE
IL SUO POTENZIALE

PERCHÉ LA FASSONA LONGEVA ?

Macellare vacche longeve di almeno 36 mesi garantisce a ciascun animale di potersi svilupparsi in modo più sano e naturale, maturando senza forzature fibre più complesse e stratificate, in perfetto equilibrio tra tessuto muscolare e materia grassa. Una carne adatta a ogni tipo di cottura, dalla griglia al brasato, dal forno ai bolliti, che trova la sua massima espressione nel crudo, anche solo con fiore di sale.

Tradizionalmente, il Fassone di Razza Piemontese viene macellato in un'età compresa tra i 18 e i 24 mesi, senza distinzione di sesso. Oberto è stata la **prima macelleria piemontese** a rivoluzionare quest'abitudine.

“Fino a 10 anni fa lavoravo fianco a fianco con mio padre al banco della nostra macelleria di Alba, poi ho avuto un'intuizione, che all'inizio, in un ambiente profondamente legato alle tradizioni come può essere la Langa, è stata vista come una scelta azzardata.

*Mi sono reso conto che selezionando animali di questa età, oltre a permettere loro di vivere una vita più lunga, l'animale sviluppa una copertura di grasso ottimale la cui unzione è duplice, protezione delle carni magre dall'eccessiva disidratazione e arricchimento degli aromi che si sprigionano grazie al naturale processo enzimatico di maturazione. In questo modo la carne diventa **distinguibile ed identitaria**”.*

Daniele Oberto



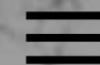
SOLO FROLLATURE

NOBILITANTI

Primo nel mondo, **Oberto** ha esaltato il gusto della *Fassona* gestendone con attenzione i tempi di "*affinamento*".
Come il vino di pregio matura in botte per guadagnare rotondità e struttura, così la Fassona di Oberto matura attraverso un processo di **frollatura nobile** della durata di 15/20 giorni.

PERCHÉ LA FROLLATURA ?

La stagionatura della carne, concotta in ambiente a temperatura e umidità controllate, aiuta la disidratazione delle fibre, le compatta e le rende più tenere.
La frollatura condensa i succhi, sprigionando i loro profumi e sapori originali.
La parte più esterna, che si disidrata completamente, viene asportata a mano, lasciando solo il cuore del taglio, pronto per essere confezionato.



ETICHETTA VOLONTARIA

OBERTO HA SCELTO LA TRASPARENZA E LA CERTIFICAZIONE ANCHE IN ETICHETTA

L'Azienda è certificata secondo i più restrittivi Standard internazionali GSFS (BRC) e IFS attinenti l'Igiene e la Qualità delle produzioni alimentari.

Il Sistema di Gestione Qualità aziendale è certificato secondo la ISO 9001:15 mentre la tracciabilità e l'origine della materia prima da capi di Razza Piemontese è certificata secondo la ISO 22005:08 attinente la rintracciabilità intra-aziendale: dalla fase di inclusione delle carni come ingrediente nelle preparazioni, alla fase di consegna del prodotto finito al Cliente (trasporto escluso).

Le fasi precedenti, dall'acquisto del capo vivo al taglio anatomico confezionato, sono garantite dal Disciplinare di etichettatura volontaria delle carni bovine con approvazione ministeriale IT 128 ET il cui mantenimento impone rigidi controlli da parte di Enti terzi di certificazione.

Le produzioni della Oberto sono inoltre certificate per assenza di glutine con DTP n°108 del CSQA il cui limite di 10 mg/kg è tra i più restrittivi e tutelanti.

SICUREZZA IN LABORATORIO

Due stabilimenti riconosciuti CE:

- IT T7P94 CE
- IT P3V3A CE

Due stabilimenti produttivi riconosciuti e abilitati per effettuare:

sezionamento, porzionatura, preparazione di carne fresca e carni macinate e produzione di prodotti a base di carne.

Certificazioni di prodotto e sicurezza alimentare:

- BRC "British Retail Consortium"
- IFS "international Food Standard"
- DTP 108 di CSQA - SENZA GLUTINE
- CERTIFICAZIONE Ente HalalItalia
- ISO 22005/08 per la certificazione di rintracciabilità dei prodotti e delle materie prime da capi di Razza Piemontese

Gluten Free:

- DTP 108 di CSQA - SENZA GLUTINE

Tutti i preparati Oberto sono certificati "Gluten free"





Via C. Cavallotto 30 - 12060 RODDI (CN) - Italia
+39 0173 621818
info@macelleriaoberto.it

MACELLERIAOBERTO.IT

