

Luiset, nell'astigiano la macelleria "de garage" dall'allevamento al banco: "Ecco come riconoscere un vero salume artigianale"

28 Febbraio 2026

di Rachele Russo



FERRERE – In Piemonte, a Ferrere (Asti), c'è un'azienda che ha costruito la propria identità su una parola poco di moda perché scomoda: tempo. Tempo di allevare, tempo di lavorare, tempo di stagionare.

Luiset è un'agri-salumeria, con un modello integrato che unisce ingrasso, macello, lavorazione e punti vendita. I numeri raccontano un'organizzazione strutturata: circa 300 maiali all'ingrasso, 15 macellati a settimana, 25 dipendenti (di cui 9 nei punti vendita).

E poi c'è l'approccio: ricette "pulite", budelli naturali, lavorazioni visibili, filiera controllata e

una filosofia sintetizzata bene da una frase: mangiare meno, ma meglio.

Oggi alla guida dell'azienda di famiglia c'è **Mauro Casetta**.

“AgriSalumeria” è una parola che avete quasi inventato: che cosa significa per voi, in pratica, ogni giorno?

È un termine nato un po' per gioco, prendendo spunto da “agri-gelateria”: abbiamo ribaltato quel concetto sul mondo della carne e dei salumi. Per noi significa tenere insieme allevamento, macellazione, trasformazione e vendita, senza spezzare la filiera.

È una storia che parte dal 1990: qual è stata la scintilla iniziale e quale bisogno reale volevate soddisfare?

L'idea era semplice: offrire un salame di qualità “da cascina” anche a chi non poteva più allevare il maiale in casa, come si faceva una volta.



Partiamo dalle origini: chi è Luiset e come nasce l'azienda?

Nasce da mio padre Gino. Aveva lavorato per circa vent'anni in un salumificio e faceva anche il norcino, il "masacrin" come si dice in piemontese, preparando salami nelle famiglie. A quarant'anni si è stufato del doppio lavoro e ha aperto un piccolo laboratorio a Ferrere, nel garage di casa. Io ho iniziato a lavorare con lui subito dopo gli studi: avevo circa vent'anni.

Oggi come sono divisi i compiti?

Io seguo la guida generale. Mia sorella Chiara Casetta è in ufficio. Mio padre Gino continua a occuparsi del controllo qualità. È tutto molto "in famiglia".

Parlate spesso di allevamento all'aperto: quali sono le condizioni concrete, spazi, tempi di vita, gestione?

Abbiamo provato l'allevamento all'aperto e ci siamo trovati bene: è più semplice rispetto alla

stalla e l'animale si abitua subito, può muoversi, grufolare, fare ciò che farebbe naturalmente. In stalla invece starebbe tutto il giorno con il naso a terra, ma in un contesto diverso. Oggi abbiamo circa 300 maiali: 50 sono all'aperto. Li acquistiamo già a 6 mesi, facciamo la fase di ingrasso e macelliamo a 12 mesi circa, intorno ai 220 kg.

L'alimentazione naturale è un punto chiave.

Usiamo principalmente cereali: mais, orzo, crusca. Per la parte proteica, al posto della soia scegliamo fave, più costose ma non geneticamente modificate.



Avete scelto di avere il macello in casa anche per ridurre lo stress: quanto cambia davvero sulla qualità finale?

All'inizio macellavamo fuori, poi ci siamo detti che, costruendo l'azienda nuova, avremmo

www.virtuquotidiane.it Luiset, nell'astigiano la macelleria "de garage" dall'allevamento al banco: "Ecco come riconoscere un vero salume artigianale"

fatto anche quello. Avere il macello interno è fondamentale per seguire tutte le fasi e mantenere un livello di qualità coerente. I trasporti penalizzano sia l'animale sia la carne, e non sempre fuori trovi operazioni fatte come vorresti.

Rivendicate l'assenza di zuccheri e di diversi additivi (derivati del latte, ascorbati, polifosfati, glutammati): qual è il compromesso più duro quando si lavora così "pulito"?

Il compromesso più evidente è che alcuni prodotti diventano impraticabili: ad esempio abbiamo rinunciato alla mortadella, perché senza additivi non si riesce a legare bene la fetta. Poi c'è il tema del tempo: stagionature più lente e più delicate. Certi additivi nel salame, per dire, velocizzerebbero e semplificherebbero. E sui cotti è ancora più evidente: un prosciutto cotto senza glutammato si conserva molto meno. Una volta affettato va consumato entro due giorni.

Qual è il vostro "salume-manifesto", quello che vi rappresenta di più?

Siamo partiti dal salame crudo: è stata la base. Il Salame Luiset è il nostro "top": carne scelta con cura, macinata "a pezzettoni", insaccata nel budello della rosa, che è il più pregiato del maiale. È legato a mano e stagiona circa tre mesi. E poi c'è la salsiccia stagionata, che piace tantissimo per aperitivi e stuzzichini.

Entriamo nel laboratorio: che cosa significa "fare bene" un salame, dal punto di vista tecnico?

Il salame ha bisogno di una fermentazione a circa 20°C per due giorni. Dopo una settimana la temperatura scende intorno agli 11°C. La salsiccia stagionata richiede circa 15 giorni; i salami, invece, hanno tempi più lunghi: è un prodotto "vivo", con una sua evoluzione.

Il prosciutto crudo Riserva stagiona almeno 24 mesi: che cosa succede davvero tra il 12° e il 24° mese?

A 12 mesi le lavorazioni sono finite. Poi è solo maturazione interna: l'umidità deve uscire lentamente, e servono mesi perché la massa si asciughi nel modo giusto. Il tempo lì fa tutto.



Ci racconti la vostra timeline di lavorazione del prosciutto crudo Riserva?

La lavorazione prevede circa 15 giorni sotto sale, poi 3 mesi in frigo, un mese di asciugatura in cella e poi cantina per circa 20 mesi. In totale, 24 mesi.

Siete a Ferrere e avete punti vendita ad Alba e Torino: come cambia il racconto del prodotto tra paese, città e meta turistica?

A Ferrere all'inizio eravamo letteralmente sotto casa di mio padre. Poi ci siamo spostati 14 anni fa dove siamo ora- su una statale- e le vendite sono cresciute molto. Ad Alba abbiamo aperto circa 20 anni fa: prima ancora vendevamo nei mercati. A Torino siamo arrivati nel 2010 in via Principe Amedeo, una zona centrale ma non super trafficata. Nel 2022 ci siamo spostati in via Po e lì le vendite sono moltiplicate: tanti turisti e universitari, e il concetto di prodotto "da banco" funziona molto. La salsiccia stagionata, in particolare, va fortissimo. E teniamo aperto anche a pranzo.

Qual è la domanda che vi fanno più spesso al banco?

“Ma fate davvero tutto voi?”.



E cosa rispondete?

Che sì: e li invitiamo a venire a Ferrere. Abbiamo un corridoio dove si vedono le lavorazioni, un po' come "cucine a vista" ma per il laboratorio. Organizziamo tour, soprattutto su richiesta e spesso con tour operator per stranieri.

Oggi la parola "artigianale" è ovunque: qual è l'indicatore concreto che per voi dice se un salume è fatto bene?

Si vede dal budello, dall'aspetto esterno: deve essere irregolare, perché ogni budello naturale è diverso. E poi dalla macinatura: più è grossa, più tende a un'idea casereccia. Non deve risultare troppo "colloso".

Qual è la virtù che serve di più nel vostro lavoro?

La pazienza.

Se poteste far capire al pubblico una sola cosa su carne e salumi, quale sarebbe?

Mangiare poco, ma di qualità. E poi legare la sostenibilità al benessere animale: allevamento all'aperto, scelte ragionate nel lungo periodo. Già quando abbiamo costruito la struttura, 14 anni fa, abbiamo pensato a soluzioni come fotovoltaico, solare termico, recupero del calore dalle celle, depurazione delle acque reflue. Oggi siamo autosufficienti per circa l'80% e l'energia acquistata è verde.

