



Prosciutto

Concorso per trovare i migliori pani con cui abbinarlo

San Daniele

**Il Consorzio che lo tutela
compie 50 anni. E fa festa in Friuli**

Stefania Monaco

Evviva le feste con pane e prosciutto! Come «Aria di festa» la manifestazione che si terrà a San Daniele dal 24 al 27 Giugno per festeggiare il cinquantesimo compleanno del Consorzio del prosciutto di San Daniele (www.ariadifesta.com).

Ma qual è il miglior modo per «festeggiare» il prosciutto se non metterlo sul pane? Sì, ma quale pane? Quello sciapo o quello sapido? Problema risolto! La festa diventa dei «Pani d'Italia e del Prosciutto San Daniele». Quest'anno ricorre anche il 150esimo dell'Unità d'Italia e il pane è simbolo di fratellanza, di unità e anche di immensa diversità e fragranza, caratteristiche che arricchiranno il matrimonio con il San Daniele. Sostanza e bontà selezionate da una giuria di sapienti critici enogastronomici già al lavoro da qualche tempo che ha scelto per ogni regione dapprima tre pani e dopo un ulteriore giro di boa uno per regione. Questi venti pani da qualche giorno

vengono serviti, esposti e fotografati con il prosciutto a Milano nel Temporary Store di corso Garibaldi sino al 25 Maggio; intorno a loro tutta una serie di eventi, corsi di cucina, corsi di degustazione.

Si sfideranno sino all'«ultima briciola» partendo da sud i pani di Castelvetro, di Cerchiara di Calabria, di Matera, la puccia pugliese, la pizza-pane di Campobasso, il pane casereccio aquilano, il pane napoletano di città, la pizza bianca romana, la spianata di Otzieri, l'umbro di Strettura, il marchigiano del duca, lo sciapo toscano, la coppia ferrarese, la focaccia classica di Genova, la rosetta triestina, il pane di segale trentino, il pane da tramezzino veneziano, il miccone pavese, il grissino stirato torinese, il pane nero di segale della Valle D'Aosta. Dopo la gran Festa a San Daniele, pani e prosciutti partiranno in tour in varie tappe italiane come delle vere e proprie foodstar.

Ma parliamo un po' della storia del **San Daniele** un vero prodotto

made in Italy. Questo prosciutto si dà un sacco di arie: si fa arrivare quella fredda dalle Alpi e quella calda dall'Adriatico ed in più ha il fiume Tagliamento che agisce da termoregolatore; così il microclima per la stagionatura è assicurato. Lo sapevano persino i Celti, che utilizzavano il sale per conservare la carne di maiale e si insediarono per primi in questa zona. Vogliamo parlare di fanatici? D'Annunzio ne era un grande estimatore, negli anni '30 si faceva cercare i rarissimi esemplari da un amico.

La produzione è passata dai 350.000 prosciutti nel 1980 ai 2.600.000 di oggi con 31 prosciuttifici. I maiali provengono da 10 regioni italiane e sono alimentati a norma di disciplinare. I prosciutti non contengono conservanti ma solo sale marino e una stagionatura di (minimo) tredici mesi. Con questa lavorazione ha ottenuto la certificazione dop nel 1996 e viene venduto intorno ai 25 euro al chilo ed è uno dei prodotti italiani che più ci rappresenta all'estero. Anche perché, come disse lo scrittore Manuel Vazquez Montalban «il prosciutto è qualcosa di più di una zampa di cadavere mummificata e commestibile».



Gli altri italiani

Prosciutto di Parma

È forse il prosciutto italiano più conosciuto. La stagionatura può durare anche oltre 24 mesi, è magro, non contiene conservanti ma è molto ricco di sodio

Prosciutto Toscano

Quando si passa l'appennino, entrando nel cuore dell'Italia centrale, i salumi si fanno più sapidi. E il prosciutto toscano non fa eccezione, essendo molto diverso da quelli del nord Italia.

Jambon de Bosses

È prodotto e stagionato nel piccolo comune di Saint Rhemy-en-Bosses, in Valle d'Aosta ad una altezza di circa 1600 m. È un prosciutto aromatizzato con erbe aromatiche (rosmarino, salvia) e bacche reperibili sul territorio.

Prosciutto Veneto Berico-Euganeo

Caratteristica peculiare è la stuccatura precoce (la copertura della parte di carne non protetta dalla cotenna con un impasto di strutto e farina), che mantiene più morbide le carni.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.