



Quanti elogi per un porco

CORRADO BARBERIS

Anche se le regole per conservare i prosciutti furono dettate da Catone attorno al 180 a.C. ed anche se l'esistenza della romana via Panisperna sembra attestare in epoca imperiale una distribuzione di pane e prosciutto (ma l'etimologia è stata recentemente contestata), non si può non concludere che lungo è stato in Italia il cammino della coscia di maiale verso l'attuale apprezzamento gastronomico. Anche perché dai nostri antenati il prosciutto era preferito cotto.

In questa apatia alimentare brillano le testimonianze dei muletti che partivano dal Friuli carichi di cosci per depositarli alle residenze degli eccellentissimi protagonisti del concilio di Trento conclusosi nel 1563. Passano però altri due secoli perché il prosciutto approdi alla gloria della poesia, o quanto meno della rima. A incaricarsene è il ferrarese Antonio Frizzi che nel 1772 stampa in Venezia un poemetto giocoso, *La Salameide*. In esso il prosciutto di **San Daniele** del Friuli ottiene, primo in Italia, un riconoscimento tanto più prezioso perché undici anni prima l'Abate Ferrari, camuffatosi col ringhioso nome di Tigrino Bistonio, era riuscito a far transitare i suoi *Elogi del porco* attorno a Parma senza accorgersi di altro che delle bondiole e delle spallette, verosimilmente bollite.

Ecco dunque il Frizzi: «Nel sale ancor in-tere cosce asconde / per far prosciutto da mangiar la state/ diviso in fette fiammeg-gianti, e monde / del nevo so lor grasso in-torn'orlate. / Voi, che a irrigar le fauci siti-

bonde / servi di Bacco ognor lo ricercate / fa-te almen che il gran merito non si cele / del prosciutto gentil di **San Daniele**».

Si ricava da questi versi: 1) che i tempi di stagionatura erano allora assai più brevi, trattandosi di pezzi meno pesanti degli attuali; 2) che gli esemplari di cui erano tessute le lodi avevano l'aureola, ossia una bella cintura di grasso attorno al magro; 3) che la salagione era forse più forte di quella praticata in epoche recenti, visto che serviva a fauci siti-bonde ma non fino al punto di fargli perdere la caratteristica principale: la gentilezza.

Di tale reputazione fece tesoro il genera-le napoleonico Massena, razzandone una gran quantità per la mensa ufficiali della Vil-la Manin di Passariano, durante le trattative per la pace di Campoformio che segnò la fine della Repubblica Veneta (1797).

Ma il **San Daniele** sormontò anche que-sta congiuntura. La statistica industriale del 1890 sottolineava infatti che «nel comune di Udine, **San Daniele** del Friuli, San Vito al Tagliamento, Pordenone e altre varie ditte pre-parano il prosciutto detto di **San Daniele**. Esso viene venduto nel Regno e all'estero in scatole di legno di mezzo chilogrammo (li-re 3) di tre quarti di chilogrammo (lire 4,50) e di un chilogrammo (lire 6). La quantità co-sì smerciata fuori provincia è di circa 5.000 chilogrammi all'anno».

Eroici traguardi ma che oggi fanno sorri-dere pensando che nel 2010 il **San Daniele** ha oltrepassato il 2,7 milioni di pezzi e un peso di 39,4 milioni di chili.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

