



Splendidi spazi d'ombra.

bologna 8-11 settembre 2011  
23° salone internazionale del naturale

# Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità  
sono le 18:38 di venerdì 11 maggio 2012 - 24.346 articoli presenti nell'archivio



EXPO2015 ALIMENTI VINI BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE CIRCOLI

LA SQUADRA IL NETWORK CONTATTI PUBBLICITÀ POLICY ABBONAMENTI

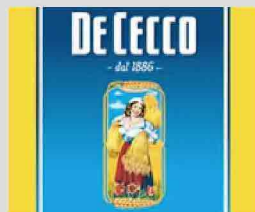


Cerca per parole chiave ...

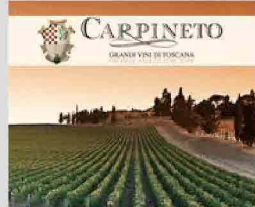
Cerca per codice articolo



ANALISI, CONSULENZA E FORMAZIONE



Di più  
con meno



ALIMENTI &gt; AGROALIMENTARE

11/05/2012 16.34.00

## Grana Padano e prosciutto **San Daniele** A Roma l'open day si fa più gustoso

Mariella Morosi

Nell'ambito del progetto di promozione dei nostri prodotti Dop cofinanziato dall'Unione europea e dallo Stato italiano si è svolto a Roma un open day dedicato alla scuola Congusto sul Prosciutto di **San Daniele** e Grana Padano, spiegati da due esperti e gustosamente illustrati da grandi cuochi



Prosciutto di **San Daniele** e Grana Padano: buoni da soli e, insieme, sorprendentemente armonizzati al gusto, soprattutto se come ingredienti principali di un piatto. Lo hanno constatato gli allievi della scuola di cucina Congusto di Roma, dove si è svolto un open day con mini corso di cucina gratuito destinato agli appassionati del buon mangiare.

L'iniziativa, itinerante in tutt'Italia, si è svolta nell'ambito del progetto di promozione dei nostri prodotti Dop cofinanziato dall'Unione Europea e dallo Stato italiano. A spiegare e a raccontare la storia delle due eccellenze italiane c'erano due ambasciatori competenti e disponibili: Elena Cozzi delle relazioni esterne del Consorzio del Prosciutto di **San Daniele** e Carlo Canale di quello del Grana Padano.

Ai fornelli si sono alternati due chef di lungo corso, docenti della scuola Congusto: Roberto Maurizio e Marco Ceriani. Dall'animato show cooking sono emersi due originali composizioni: il tortino di verdure gratinato con Grana padano e Prosciutto di **San Daniele** e il boccone con crema di formaggio Grana Padano e Prosciutto di **San Daniele**. Entrambi piatti facili, alla portata di tutti e replicabili senza difficoltà.

Il segreto di questi due prodotti Dop è la genuinità. Il **San Daniele**, che assomiglia ad un violino per lo zampino attaccato alla coscia, viene trattato solo con sale marino. A renderlo squisito è certamente la sapienza antica dei maestri prosciuttai e il gioco di correnti d'aria tra le colline friulane, tra la verde pianura e le montagne della Carnia, e le brezze che



CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

 Cerca

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

Grana Padano e prosciutto **San Daniele** A Roma l'open day si fa più gustoso

Cibo italiano un bene culturale Il Ministro Ornaghi dice sì!

Ue-Marocco, questione aperta L'accordo commerciale fa discutere

I prodotti migliori in tavola? Ecco i consigli degli "Amici miei"

La natura ne fa di tutti i colori... e aromi Gli ingredienti funzionali tutta salute

[clicca per l'archivio della sezione](#)

arrivano del Mare Adriatico.

La produzione è limitata ad un'area di soli 38 Km<sup>2</sup> e a fregiarsi del marchio sono soltanto 31 aziende, tra grandi e piccole. Il controllo severo comincia dalla materia prima: le cosce di suino possono provenire solo da 10 regioni italiane: Friuli Venezia Giulia anzitutto, poi Veneto, Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte, Marche, Umbria, Toscana, Lazio e Abruzzo. I circa 3 milioni di prosciutti prodotti ogni anno sono consumati per la maggior parte in Italia e solo il 15 % va all'estero.

Il Consorzio del Prosciutto di **San Daniele**, costituito nel 1961, continua a festeggiare con queste iniziative itineranti il suo primo mezzo secolo di vita. Come ogni anno, c'è grande attesa a Daniele del Friuli per la grande kermesse Aria di festa (22-25 giugno): quattro giorni di degustazioni, musica, divertimenti e visite ai prosciuttifici.



Tante le domande, le curiosità degli allievi della scuola di cucina Congusto, soddisfatte da Elena Cozzi e da Carlo Canale con pazienza, ma con la soddisfazione di intrattenere un pubblico tanto attento. È stata anche raccontata l'affascinante storia del Grana Padano, che risale all'anno 1000, quando i monaci dell'Abbazia di Chiaravalle inventarono questo formaggio per la necessità di conservare il latte.

Lo chiamarono Caseus Vetus, ma il difficile nome latino per la gente diventò, per la consistenza del formaggio stagionato, semplicemente "grana". Per secoli si chiamò così, accompagnato però dal nome del territorio di provenienza (padano, lodigiano, piacentino ecc.).

Il Consorzio nacque nel 1954, poco dopo quello del suo grande concorrente, il gemello diverso Parmigiano Reggiano, con cui divise le origini e secoli di storia. La comunicazione di uno dei due prodotti paradossalmente finisce per avvantaggiare anche l'altro, senza apparenti gelosie, tanto che specialmente all'estero i due consorzi spesso agiscono insieme.

Anche in questo caso è solo il sale ad essere aggiunto al latte. A fare il gusto squisito e inconfondibile di questo prodotto, forse più conosciuto al mondo (e purtroppo spesso anche taroccato) il pascolo e le varie fasi: stagionatura, battitura e solo se tutto è perfetto, marchiatura.

Se ne producono ogni anno 4.600.000 forme, per un totale di 170.000 tonnellate. Soddisfazione degli allievi, alla fine della lezione, e banchetto finale con degustazione del "compito in classe". La scuola Congusto, fondata a Milano nel 2003, ha sedi a Roma e a Catania e organizza corsi tematici a vario livello - da un giorno a tre mesi - destinati sia ad un pubblico amatoriale che a professionisti della ristorazione. In media ogni anno viene frequentata da 5 mila allievi.

CONDIVIDI [Condividi](#)

Commenti - di la tua

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Ai sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità.

Letta l'informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.

Nome Cognome (obbligatorio)

E-mail (non viene resa pubblica)

Titolo / Professione / Incarico

Azienda

Messaggio

Voglio ricevere le newsletter settimanali

Codice di sicurezza:

