

Eccellenza Italiana

88



PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP, UN SAPORE UNICO E DELICATO

Il vento freddo e la brezza tiepida sono gli ingredienti che rendono questo prodotto unico al mondo

VANTA UNA TRADIZIONE SECOLARE CHE OGGI HA UN GIRO D'AFFARI PARI A 330 MILIONI DI EURO. Il Prosciutto di San Daniele DOP è una delle eccellenze italiane esportate in tutto il mondo, ma prodotto in un'area molto piccola (35 kmq) conosciuta come San Daniele del Friuli, in provincia di Udine. Posizionato a 252 metri sopra il livello del mare, in questo paese si incontrano i venti freddi che scendono dalle Alpi Carniche e la brezza tiepida e salmastra dell'Adriatico, mentre il corso del fiume Tagliamento, che lambisce la collina, agisce da termoregolatore naturale. Tutto questo crea le condizioni ottimali per la stagionatura: un microclima ideale che permette di conservare perfettamente la carne, grazie esclusivamente al sale marino e senza l'uso di alcun additivo. Tutti i 31 produttori fanno parte del Consorzio. Quali sono le sue funzioni lo abbiamo chiesto a Mario Emilio Cichetti, Direttore del Consorzio: "È stato costituito più di 50 anni fa con lo scopo di tutelare e promuovere il



Mario Cichetti

nome Prosciutto di San Daniele e di stabilire delle regole che fossero obbligatorie e uguali per tutti i produttori. Oltre a questo, il Consorzio svolge attività di vigilanza, in qualità di «organismo di tutela», per difendere la Denominazione in Italia e nel mondo affinché non vi siano abusi o usi illegittimi del nome, del marchio e dei segni distintivi della DOP; attua iniziative per il miglioramento qualitativo del prodotto, con servizi di assistenza e consulenza di carattere tecnico per i soci produttori; svolge attività di normazione tecnico-produttiva riguardante tutti i soggetti della filiera produttiva (allevamenti, macelli, prosciuttifici)». L'attività di controllo che tutte le fasi della produzione siano rispettose del disciplinare è affidata a una struttura esterna al Consorzio, ovvero l'Istituto Nord Est Qualità (INEQ), autorizzato direttamente dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. Una garanzia di imparzialità a beneficio dei consumatori non solo italiani (il 13% della produzione è infatti destinato all'estero). Un ulteriore riconoscimento arriva nel 1996 dall'Unione Europea: il Prosciutto di San Daniele diventa DOP. «Parlare di DOP significa parlare della tutela dell'espressione più autentica di un territorio, dei suoi valori e dell'identità dei suoi abitanti. Tutto ciò si traduce anche, e soprattutto, in garanzia al consumatore. Infatti quando un prodotto è DOP l'intera filiera produttiva, da chi ottiene la materia prima a chi lavora il prodotto che arriva sulla tavola dei consumatori, deve rispettare i Regolamenti dell'Unione Europea e le leggi dello Stato Italiano, attenendosi al Disciplinare di produzione», spiega ancora il Direttore.

Risotto mantecato a freddo

CON MELONE E PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

INGREDIENTI

160 g di riso Vialone nano
120 g di Prosciutto di San Daniele
Olio extravergine d'oliva
100 g di polpa di melone
Acqua
Toast di pane nero
Aceto di mele
Dragoncello
5 g di zucchero
Sale

PROCEDIMENTO

UNO: Frullate il melone con lo zucchero e 2 g di sale.
DUE: Cuocete il riso in acqua salata, scolatelo e raffreddatelo nell'olio extravergine d'oliva. Questo passaggio è molto importante: raffreddare in olio freddo, anziché in acqua, permette di bloccare la cottura e mantenere

un'ottima consistenza. Riponete il riso in frigorifero.

TRE: Al momento di servire, mantecate il riso freddo con un filo di olio extravergine e il frullato di melone. Completate con una leggera spruzzata di aceto di mele, due fette di Prosciutto di San Daniele, qualche fogliolina di dragoncello e piccoli crostini di pane nero.



Chef Emanuele Scarello del Ristorante Agli Amici (Godia, Udine)

LA LAVORAZIONE

«Il Prosciutto di San Daniele ha tre soli ingredienti: cosce di suino italiano selezionate, sale marino e il particolare microclima di San Daniele. Non essendoci né conservanti né additivi è chiaro che tutte le singole fasi del processo produttivo sono delicate, ed è importante che siano seguite sempre con attenzione dai mastri prosciuttai. Solo i prosciutti che rispettano tutte

le regole imposte dal Disciplinare sono certificati dall'apposito Istituto individuato dal Ministero delle Politiche Agricole e su di essi viene impresso a fuoco il marchio del Consorzio», precisa Cichetti. Ma quali sono nello specifico le fasi del processo produttivo? Le cosce arrivano a San Daniele del Friuli in media entro 48 ore dalla macellazione e devono avere un peso non inferiore a 12 kg. Subito vengono sottoposte a

Eccellenza Italiana

96

un controllo preliminare di conformità. Le cosce conservano lo "zampino" che, oltre a rappresentare un omaggio alla tradizione, permette di mantenere l'integrità biologica della coscia e agevola il drenaggio dell'umidità. Le fasi di lavorazione, si svolgono tutte all'interno dei 31 prosciuttifici aderenti al Consorzio, sono nell'ordine:

- **il raffreddamento e la rifilatura:** per favorire la perdita di umidità e conferire alle cosce la tradizionale forma;
- **la salatura:** dopo le prime 24-48 ore, secondo la tradizione, le cosce vengono coperte di sale e così rimangono per un numero di giorni pari ai chilogrammi del loro peso;
- **la pressatura:** è una fase tipica ed esclusiva del San Daniele che permette di far penetrare al meglio il sale e di dare alla carne una consistenza migliore;
- **il riposo:** le cosce salate rimangono a riposo in apposite sale fino al quarto mese dall'inizio della lavorazione;
- **il lavaggio e l'asciugamento;**
- **la sugnatura:** prevede l'applicazione di un impasto, la sugna, a base di farina di riso e grasso, sulla porzione non coperta dalla cotenna per mantenerla morbida;
- **la stagionatura:** deve prolungarsi fino al compimento del tredicesimo mese dall'inizio della lavorazione;
- **la marchiatura:** dopo i 13 mesi minimi di stagionatura, l'INEQ - Istituto Nord Est Qualità, autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali - esegue i controlli che verificano la rispondenza dei prosciutti ai requisiti prescritti dal Disciplinare. Solo i prosciutti che rispettano tutti i parametri sono certificati e su di essi viene impresso a fuoco il marchio del Consorzio, che comprende il codice identificativo del produttore e costituisce elemento di certificazione e garanzia. Lungo l'intera lavorazione vengono effettuati i tradizionali controlli periodici, tra cui la puntatura con l'osso di cavallo e la battitura, ovvero la percussione della cotenna, che monitorano l'evoluzione del prodotto.

PROPRIETÀ NUTRIZIONALI

Il Prosciutto San Daniele DOP è un'ottima fonte di proteine di alta qualità, di vitamine e minerali (fosforo, zinco e potassio). Le sue componenti sono di tipo organico, e la presenza di minerali in matrice organica permette una loro assimilazione in percentuale molto elevata. Inoltre l'assorbimento e l'utilizzo dei principi nutritivi sono rapidi e in tal modo l'organismo dispone al momento giusto di quanto gli serve. La sua lunga stagionatura agevola un processo enzimatico lento che determina la predigestione degli elementi nutritivi rendendolo un alimento facilmente digeribile. I grassi sono un'importante fonte di energia e quelli contenuti nel San Daniele sono per la maggior parte monoinsaturi, i cosiddetti "grassi buoni".



RICONOSCERLO & GUSTARLO

Oltre al caratteristico "zampino" e alla particolare forma, che ricorda quella di una chitarra, un altro segno distintivo è il marchio a fuoco impresso sulla cotenna, accompagnato dal codice numerico d'identificazione del produttore. Appena tagliata, la fetta si presenta di colore rosso-rosato nella parte più magra e bianco candido in corrispondenza del grasso. L'aroma è delicato ma s'intensifica con il prolungarsi della stagionatura. Al palato, è

tenero e si scioglie in bocca e, per gustarlo al massimo, potete accompagnarlo con un vino bianco secco, non troppo aromatico. Per conservarlo, riponetelo in un luogo fresco e riparato a una temperatura di circa 20°. Una volta aperto, invece, va in frigorifero (+ 0° - + 7°), coperto con la pellicola trasparente sul taglio. Poiché è un'ottima fonte di proteine, vitamine e minerali, è indicato per qualsiasi tipo di alimentazione, in particolare per quella di sportivi, bambini e anziani. Il valore medio per una porzione (50 grammi) è di 136 Kcal. ●