



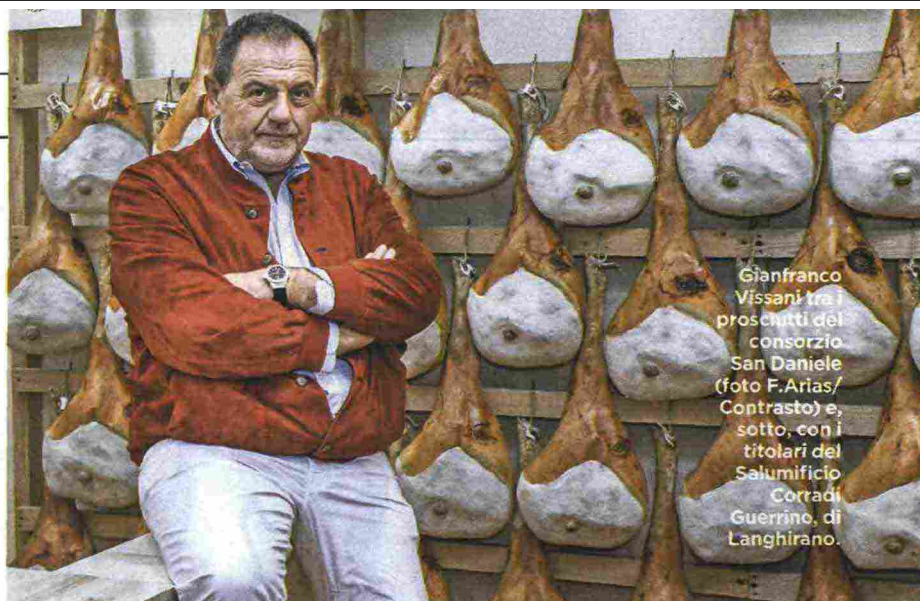
VISTI DA VISSANI

Prosciutto crudo: vi presento i fuoriclasse

SONO **SAN DANIELE E PARMA**, PRODOTTI DI ALTISSIMA QUALITÀ, REALIZZATI SENZA SOSTANZE CHIMICHE NÉ CONSERVANTI

Se mi dicono prosciutto crudo penso subito a due fuoriclasse della categoria: Parma e San Daniele. Sono due eccellenze italiane famose in tutto il mondo, ottenute dalle migliori carni di suino, animale padano allevato nelle regioni del centro nord; prodotti di altissima qualità che, a differenza della maggior parte dei prosciutti, contengono solo sale marino ed escludono tassativamente conservanti e sostanze chimiche.

Il prosciutto di Parma, prodotto nell'omonima provincia, affonda le sue radici nell'epoca romana quando la città era già rinomata per la produzione di prosciutti salati. **Altrettanto antiche le origini del San Daniele**, prodotto esclusivamente nell'omonima cittadina del Friuli adagiata sulle alture delle Prealpi, in un territorio in passato abitato dai Celti. L'antico popolo conservava le cosce di maiale utilizzando erbe aromatiche, aceto e



Gianfranco Vissani tra i prosciutti del consorzio San Daniele (foto F. Arias/Contrasto) e, sotto, con i titolari del Salumificio Corradi Guerrino, di Langhirano.

solo più tardi il sale. **Il prosciutto risale al tempo dei romani**; il nome deriva dal latino *perexsuctum* che significa "asciugato". Il processo produttivo è rimasto nei secoli più o meno inalterato concedendo alla tecnologia solo di migliorare l'organizzazione dei prosciuttifici.

Il San Daniele ha una forma un po' "a chitarra", con il classico zampino che facilita il drenaggio

dell'umidità durante la lavorazione; la carne viene salata esclusivamente a secco con sale marino e pressata in modo da farlo penetrare meglio; il peso va dagli 8,5 agli 11,5 kg; terminata la stagionatura (che dura almeno 13 mesi) viene impressa sulla cotenna una coscia stilizzata con lo zampino e le lettere SD. Ottimo abbinato con vini bianchi secchi non troppo aromatici come il Sauvignon o il Friulano.

Il Parma ha forma tondeggiante, senza piedino; la cotenna è trattata con sale umido e le parti magre con sale asciutto. Pesa tra gli 8 e i 10 kg; la stagionatura dura almeno 12 mesi; in seguito il prosciutto viene marchiato con la caratteristica corona ducale. Il "Parma" è l'ingrediente principale dei classici tortellini. Da abbinare a un bianco locale, dalla Malvasia al Prosecco.

LE RICETTE CON IL PROSCIUTTO CRUDO FIRMATE GIANFRANCO VISSANI SONO SU **OGGI.IT**



Il migliore? Ha le **carni rosse**. E oltre un centimetro di grasso

Quando andate a comprare un prosciutto crudo Dop verificate sempre il marchio del Consorzio impresso sulla coscia o sulla confezione.

- **Osservate bene la carne: deve essere di colore rosa-rosso** e non deve presentare sfumature giallognole.
- **Il grasso deve essere bianco, candido**; lo spessore giusto è di circa un centimetro e mezzo, necessario a mantenerne morbida la carne e garantire alla coscia di reggere una lunga stagionatura (il proverbio recita

"grasso e magro non del tutto ecco il pregio del prosciutto!").

- **Il profumo deve essere spiccato, persistente**, al taglio la fetta deve piegarsi morbidamente.
- **Il prosciutto intero va conservato in luogo fresco e asciutto** al di sotto dei 20°C. Al momento del consumo, pulite la superficie con uno straccio umido; una volta tagliato riponetelo in luogo fresco o in frigo con un panno umido o pellicola trasparente.
- **Il sapore può differire per dolcezza, sapidità e aroma** in base alla stagionatura.



● Il prosciutto più caro del mondo? Il **Pata Negra** spagnolo: la qualità Bellota può arrivare a 450 euro al chilo