Si fa presto a dire prosciutto crudo ma...

evid-bac36ec4

crudo intSarà per la sua lunga storia, le prime tracce di conservazione sotto sale di cosce posteriori di suino risalgono all'epoca etrusca, intorno al IV secolo a.C., per la facilità di trasporto e di consumo (i romani chiamavano "panisperna" l'antesignano dell'odierno sandwich, da panis=pane e perna=carne di maiale salata) il prosciutto crudo ha rappresentato per molti secoli una prelibatezza e una fonte proteica che si poteva conservare nel tempo. Da cibo per signori, pietanza che rallegrava le tavole della festa nelle occasioni speciali, il prosciutto crudo si è andato via via democratizzando. La sua produzione standardizzata ha portato questo prodotto alla portata di tutti, si è quasi banalizzato, il crudo "industriale" ha ridotto a simulacro "cheap" uno dei capisaldi della nostra cucina, ancora apprezzato e amato all'estero, quasi un simbolo della capacità italiana di creare grandi prodotti alimentari attraverso semplici ricette. In fin dei conti la lista degli ingredienti per il prosciutto crudo è rimasta la stessa dall'epoca romana: carne suina, sale e poco altro. Sta nella sensibilità del produttore, nella sua politica di selezione della materia prima, nel rispetto della tradizione nella lavorazione, l'enorme differenza qualitativa che si può trovare tra un crudo di primo prezzo e uno di alta gamma.

Sono nove le produzioni di prosciutto crudo sparse sul territorio nazionale che si fregiano della tutela comunitaria, dalle due grandi Dop che connotano la produzione dei salumi italiani e sono portabandiera della nostra cultura culinaria, ossia il Prosciutto di Parma e il Prosciutto di San Daniele, il primo realizzato in oltre 9 milioni di pezzi l'anno, il 30% dei quali esportati in tutto il mondo, il secondo in 2,4 milioni di pezzi, 13% la quota export, alle piccole produzioni tutelate, vere e proprie nicchie con una produzione complessiva di qualche decina di migliaia di cosce l'anno, come il Prosciutto di Sauris Igp, proveniente dal comune omonimo in provincia di Udine, la cui consistenza numerica alla produzione si aggira intorno ai 40mila pezzi, ma con una precisa identità al palato determinata dalla leggera affumicatura con legno di faggio, caratteristica che ne definisce la specificità a tavola. Ma in realtà, sono molteplici le tipicità che non escono nemmeno dalla loro zona d'origine, valli alpine o appenniniche da Nord a Sud, e che hanno caratteristiche derivanti dalle consuetudini locali e dalla capacità di approvvigionamento di spezie e erbe locali. Piccole "gemme" che diventano

protagoniste dei menù dei ristoranti locali, che hanno sempre più spesso tipicità e localismo come linee guida fondanti, anche in un’ottica creativa.

Se il consumo del prosciutto è ancora legato alle modalità di epoca romana, ossia affettato e images accompagnato da pane o similari, prodotti da forno che fanno parte delle molteplici tipicità locali in tutto il territorio nazionale, su taglieri o piatti, è vero anche che sempre più spesso la coscia di maiale salata diviene ingrediente per preparazioni più elaborate, nelle quali destrutturata dalla sua forma originaria, conferisce ai piatti un equilibrato mix tra aroma e dolcezza, solleticando il palato e allargando la propria presenza dall’antipasto ai secondi piatti, accompagnato da frutta, come parte essenziale di sformati e sufflè, per “avvolgere” le carni o dare un tocco intenso e personale ai condimenti per la pasta o ai ripieni per le versioni all’uovo, nei quali il prosciutto crudo è un must. Tante proposte differenti, caratterizzate da un contenuto più o meno elevato di innovazione, elaborate da grandi chef: alcuni esempi si possono trovare, per esempio, sul sito del Consorzio del Prosciutto di Parma Dop (prosciuttodiparma. com) o su quello dedicato al prosciutto di San Daniele (prosciuttosandaniele. it)

Si potrebbe quindi arrivare a pensare a una carta di prosciutti crudi? Si può giocare con la tipicità, ricercando crudi “speciali” provenienti dalle nicchie produttive, oppure proporre al cliente una degustazione “verticale”, diversi gradi di stagionatura dello stesso prosciutto per comprendere come quest’operazione importantissima trasformi il prodotto, la sua texture, il suo bouquet aromatico. Il prosciutto crudo “tal quale” deve essere accompagnato da pani di qualità, oppure da prodotti da forno come grissini, piadine e altre specialità locali, come lo gnocco fritto emiliano nelle sue tante sfumature. Si può accompagnare il prosciutto crudo con frutta fresca (celeberrimo il melone estivo, meno le pere o i fichi ben maturi).

PROSCIUTTO CRUDO: AFFETTATURA A MANO O A MACCHINA?