

A PRIMA LAVORAZIONE LA SALATURA



I PROSCIUTTI ARRIVANO ANCORA FRESCI E PASSANO PER LA PRESSATURA PER FAR USCIRE DALL'ARTERIA FEMORALE IL SANGUE RIMASTO



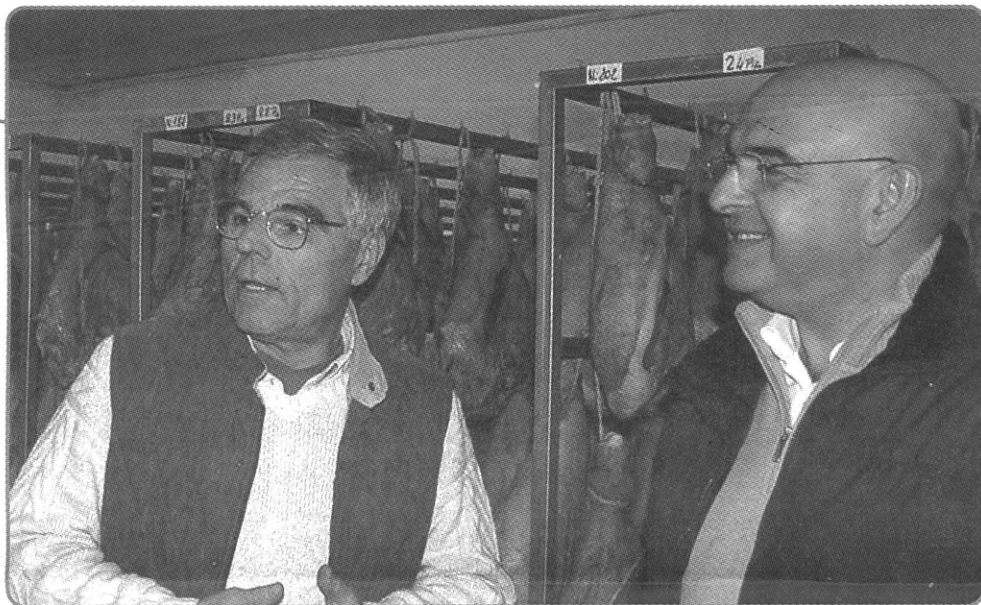
LA SALATURA E' FATTA RIGOROSAMENTE A MANO, MASSAGGIANDO CON VIGORE LA COSCIA CON IL SALE, QUINDI TRE MESI DI RIPOSO SUGLI SCAFFALI

IL MICROCLIMA



MICROCLIMA NON SIGNIFICA SOLO GIUSTO EQUILIBRIO TRA TEMPERATURA E UMIDITÀ, MA ANCHE DALL'AROMA CHE DERIVA DALLA VEGETAZIONE CIRCOSTANTE FATTA DI ARBUSTI

Un disciplinare che sappia indicare al consumatore la strada giusta per gustare il vero prosciutto di Bassiano: è la sfida che lancia Ruggero Reggiani, titolare della Prosciutto di Bassiano, l'azienda dove ogni anno migliaia di cosce di maiale si trasformano nel delizioso affettato che quando arriva in tavola presenta quel gusto unico conosciuto fin dai tempi degli antichi romani. Nel percorso, volto a ottenere il marchio Igp, indicazione geografica protetta, Reggiani ha un alleato importante: la Confartigianato pontina, presieduta da Loris De Vicario. «L'Igp - spiega Reggiani - sarebbe un'ottima guida per il consumatore oltre a garantire la tracciabilità del prodotto. Nella nostra azienda - prosegue Reggiani - utilizziamo solo maiali allevati in Italia, prevalentemente in Umbria, di cui si conosce ogni passaggio. Per quanto riguarda la lavorazione i nostri procedimenti sono molto rigorosi: un errore nella salatura o nei tempi di stagionatura e in prodotto non è più lo stesso». Ma perché proprio a Bassiano riescono prosciutti così gustosi? «La particolarità sta nel microclima, che non significa solo giusto equilibrio tra temperatura e umidità, ma anche aroma. La vegetazione che circonda Bassiano è fatta di arbusti, gli aromi sono intensi: per questo il gusto è così caratteristico. A Parma, invece, c'è una vegetazione diversa e il gusto risulta più delicato». Quindi si può dire che i prosciutti respirano, ma a questo punto dobbiamo pensare che stanno all'aria aperta. «Nelle stanze di stagionatura - spiega Reggiani - le finestre rimangono



RUGGERO REGGIANI E LORIS DEL VICARIO

Prosciutto al gusto di Bassiano

La trasmissione serale di Tele Etere ha visto protagonista l'azienda di Ruggero Reggiani. Confartigianato: «Ci batteremo per l'Igp»

Maria Corsetti

aperte, tranne nei giorni di pioggia o in quelli di caldo eccessivo. Se così non fosse si perderebbe gran parte del gusto». Alla Prosciutto di Bassiano lavorano dieci persone che ogni giorno

hanno a che fare con circa settecento prosciutti: non è azzardato dire che li conoscono uno a uno. «Il rapporto tra prodotto e chi lo lavora è strettissimo e le dimensioni non grandissime dell'azienda

permettono di seguire le fasi della lavorazione in maniera scrupolosa». C'è da ammettere che una visita all'azienda diventa un percorso culturale: da quando i prosciutti arrivano ancora fre-

sci e passano per la pressatura per far uscire dall'arteria femorale il sangue rimasto, quindi la salatura, fatta rigorosamente a mano, massaggiando con vigore la coscia con il sale, quindi tre

mesi di riposo sugli scaffali a temperatura e umidità controllata per poi passare alla fase di stagionatura dove i prosciutti vengono protetti con il grasso per evitare che si seccino. E ancora prima, proprio all'inizio c'è la fase della rifilatura, che serve per eliminare il superfluo e dare al prosciutto la sua forma caratteristica: operazione che ha una finalità non ha solo estetica, ma che è fondamentale per la riuscita del prosciutto. Inutile aggiungere che la parte più emozionante è quando si passa ai "piani alti", quelli dove centinaia di prosciutti mandano l'aroma inconfondibile di norcineria, di quando entri in quei negozi che vendono solo cose squisite e dove è impossibile uscire senza panino espresso. Non a caso quel gusto si è costruito attraverso i secoli. Cosa distingue il prosciutto di oggi da quello del passato? «Sicuramente è più magro, c'è molta più attenzione all'alimentazione dei maiali». Il mercato del prosciutto di Bassiano? «Non si può andare, per questioni quantitative, molto oltre i confini regionali. Ma a noi sta bene così. La qualità è quella che conta - conclude Reggiani - e se questa qualità fosse certificata per noi sarebbe davvero un traguardo importante». Idee parzialmente diverse quelle di Loris De Vicario, che interpreta alla perfezione il suo ruolo di rappresentante degli artigiani pontini: «Dobbiamo sviluppare le nostre produzioni di eccellenza: il prosciutto di Bassiano è una ricchezza solo nostra, incrementarne la quantità significherebbe dare anche risposte concrete alle crisi che ogni giorno dobbiamo affrontare».