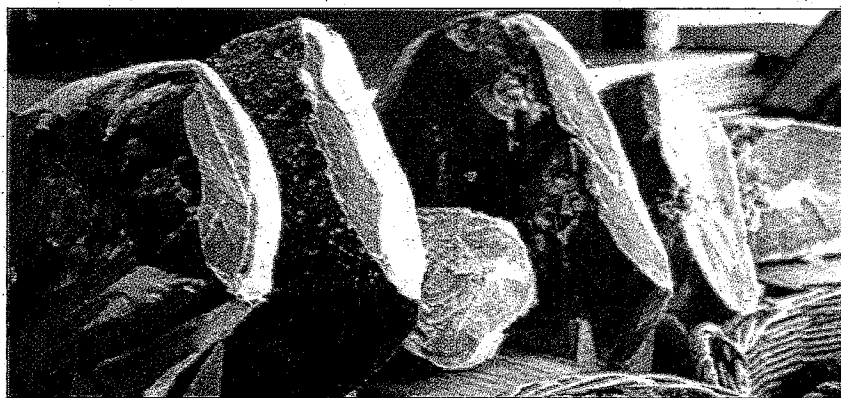


Prosciutto di Bassiano, storia di un successo

PAGINA A CURA DI ROBERTO CAMPAGNA

Nozze d'oro per la famiglia Muratori e il prosciutto di Bassiano. Una coppia talmente salda da riuscire a conquistare il premio «Dino Villani». Tale premio infatti viene assegnato ogni anno dall'Accademia della cucina italiana «al titolare di azienda artigianale o piccolo industriale che si distingue da tempo nella produzione e nella valorizzazione di un prodotto alimentare tipico con alti livelli di qualità». Il riconoscimento è stato consegnato qualche mese fa dalla delegazione pontina dell'Accademia agli eredi di Astro Muratori, il fondatore della «Prosciutto di Bassiano sas di Reggiani», durante una serata svoltosi nel ristorante «Il Torrione», in cui è stato protagonista lo stesso «principe dei salumi lepini» abbinato ad altri prodotti tipici del territorio. Nonostante la stessa azienda abbia già festeggiato la ricorrenza, la prossima edizione della sagra - in programma domenica 27 luglio - sarà l'occasione per «rinnovare la promessa di matrimonio». Quello della famiglia Muratori è uno dei due prosciuttifici locali. In questi primi cinquant'anni d'attività, le tecniche di produzione non sono mai cambiate: rifilatura, salatura e aromatizzazione delle cosce fresche di suini nati, allevati e macellati in Italia, sono fatte ancora a mano. E se le prime due sono quelle



LA SAGRA

Da sempre la sagra si tiene l'ultima domenica di luglio. Organizzata dalla Pro Loco e dall'Amministrazione comunale, è giunta alla cinquantesima edizione. Mostre, convegni, presentazione di libri e musica dal vivo: il programma della manifestazione è rimasto invariato nel tempo. Ma ovviamente il protagonista è il prosciutto, in particolare gustato in mezzo a due fette di pane casereccio. Mangiato così, il «principe dei salumi lepini» dà il meglio di sé sprigionando tutto il sapore. Questo panino a Bassiano viene chiamato «löncio», parola che deriva dall'inglese lunch, pranzo. E' una delle tante parole che le popolazioni lepine hanno mutuato dagli angloamericani nell'ultima guerra mondiale. Una delle principali attrattive della sagra è la «corsa «gli porci»». Si svolge la domenica pomeriggio lungo la strada principale del paese: si parte dalla piazza della Portanova, si attraversa la Portavecchia e piazza XXV luglio, si percorre l'Atrapiana e si arriva nuovamente alla piazza della Portanova. I maiali sono «guidati» dai rispettivi padroni.

abituamente usate per l'appunto nella lavorazione dei prosciutti, l'aromatizzazione viene fatta con una ricetta creata dal fondatore dello stabilimento.

Una ricetta che gli attuali titolari (i due generi e le figlie di Astro) custodiscono gelosamente. La loro essiccazione, invece, avviene con «il gioco» delle finestre:

**IL PRIMO
PROSCIUTTIFICIO APERTO
NEL PICCOLO
CENTRO LEPINO
COMPIE CINQUANT'ANNI
PREMIATA LA QUALITÀ
DEI SUOI PRODOTTI**

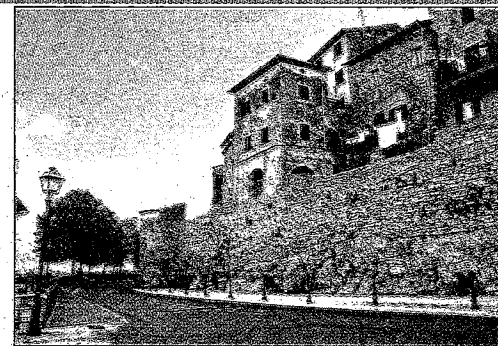
vengono chiuse o aperte a seconda del clima esterno. Se piove e c'è troppa umidità, restano chiuse. Se, al contrario, tira la tramontana, vengono spalancate.

te. Questo d'inverno. D'estate, il «gioco» continua ma cambia la tecnica: si aprono solo alcune finestre e le altre vengono lasciate chiuse per provocare le correnti d'aria che creano la giusta ventilazione. A stagionatura ultimata (mai inferiore ai dodici mesi), i prosciutti pesano dagli otto ai dieci chili. Sono lunghi e piatti, senza zampetto, con la parte muscolare scoperta oltre la testa del femore. Si riconoscono, dunque, a prima vista. Anche il loro sapore è inconfondibile: dolce e sapido nello stesso tempo. La parte dolce è quella del grasso, mentre la parte magra è quella saporita. Una caratteristica, questa, che li rende abbastanza versatili. Vengono venduti «muniti di contrassegno»: un triangolo applicato a fuoco sulla cotenna posteriore.

LA SFIDA DI ASTRO MURATORI



Quando, nel 1964, Astro Muratori aprì il prosciuttificio, già produceva prosciutti da parecchi anni. Li lavorava e poi li rivendeva all'ingrosso o al dettaglio nel negozio di salumi che aveva a Latina. Lui, infatti, era un commerciante che divenne imprenditore piano piano. Una trasformazione che iniziò nei primi anni Sessanta quando decise di comprare le cosce fresche di maiale in Umbria e Toscana per farle poi stagionare a Bassiano. Da buon commerciante, aveva capito che era molto più conveniente produrre prosciutti in proprio. Li faceva essiccare nell'ultimo piano del palazzo che ora, ristrutturato, ospita il Comune e in alcuni locali accanto all'allora asilo delle suore. Una sfida che vinse facilmente, tanto da spingerlo per l'appunto ad aprire lo stabilimento. I duemila prosciutti che produceva ogni anno non bastavano più a soddisfare le tante richieste di mercato. E sempre per soddisfare la domanda, in questi primi cinquant'anni d'attività, la «Prosciutto di Bas-



siano sas di Reggiani» ha più volte ampliato il prosciuttificio, ma senza mai cambiare né la struttura né l'organizzazione dell'azienda. Il prosciuttificio si trova in località Casanatola, a qualche chilometro di distanza dal centro storico del paese. Oltre che con l'osso, gli eredi di Muratori producono anche prosciutti interi senza osso, guanciali e coppiette.