



Cori, storia e gusto del prosciutto cotto

La tipicità E' uno dei prodotti simbolo della cittadina lepina
In passato spadroneggiava alla Festa Madonna del Soccorso

CURIOSITÀ

Una volta era troppo saporito, ora invece è meno sapido e più dolce. E questo a tutto vantaggio del suo consumo. Da sempre poi, un'altra caratteristica del prosciutto cotto di Cori, chiamato anche «prosciutto della Madonna», è la breve vita: dura al massimo una settimana. Anche se occorre precisare che, nel giro di due-tre giorni, cambia sapore e perde l'equilibrio fra il saporito e il dolce, a discapito di quest'ultimo. In parole povere, torna al passato. E regredendo, oltre a essere nuovamente sovrappeso dalla sapidità, rinsecchisce. Tutto ciò è la riprova che nella preparazione non vengono utilizzati additivi alimentari, come, per esempio, i conservanti. La sua breve vita è un vero e proprio handicap, che non ha mai consentito allo stesso di avere uno sviluppo commerciale. Anzi, proprio per questo motivo ha rischiato di scomparire. Per fortuna una giovane coppia del posto, titolare de «Le Bontà», l'ha rilanciato: ogni sabato mattina fa bella mostra di sé sul bancone del loro negozio di alimentari di piazza Segnina, pronto per essere affettato. Solo a mano. E' uno dei salumi laziali inseriti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali predisposto dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali. Ed è stato uno dei cento prodotti a rappresentare la Regione Lazio all'Expo di Milano. Ecco come gli esperti dell'Arsial (Agenzia regionale per lo svilup-



po e l'innovazione dell'agricoltura del Lazio) lo descrivono nella relativa scheda: «Prosciutto di pezzatura variabile da nove a dodici chili, prevalentemente con osso. La sua peculiarità è proprio la modalità di preparazione: dopo la salatura a secco e un periodo di stagionatura di sedici mesi, viene avvolto nel fieno di erba medica, salvia, rosmarino, e immerso nel vino bianco. Successivamente subisce la cottura al forno. Presenta sapore aromatico di salvia, rosmarino e vino bianco. Vanta un'antica tradizione. Non si conosce il periodo

preciso al quale attribuire la sua nascita, ma testimonianze orali affermano che veniva elaborato già nei primi del Novecento. Oggi - concludono gli esperti dell'Arsial - si riesce a risalire a quattro generazioni indietro, i cui nuclei familiari hanno sempre prodotto e consumato questo alimento di tutto rispetto dal sapore pulito e genuino, arricchito dalla presenza delle essenze erbacee locali». Rispetto a tale scheda, tre le precisazioni da fare: il prosciutto cotto di Cori è solo con l'osso; non viene lasciato a stagionare per sedici mesi,

F

«LA BONTÀ»

Due nuovi salumi dal sapore antico

Oltre ai prosciutti, i due giovani titolari de «Le Bontà» producono anche i guanciali cotti nel vino bianco di Cori. A loro dire, si tratta di «una prelibatezza nuova dal sapore antico, che racchiude in sé la delicata dolcezza caratterizzata dai profumi e sapori delle erbe aromatiche della nostra terra, in un connubio con le tradizioni di un popolo contadino». Producono inoltre il «Campagnolo al Nero Buono di Cori», un salame insaporito con il tipico vino rosso ricavato con le uve per l'appunto di uno dei vitigni più antichi del posto. Nella loro attività, precisano, «l'esperienza e la passione sono gli ingredienti principali che ci caratterizzano e differenziano il gusto unico e naturale dei nostri prodotti. Lavorando con metodi nostrani e carni di primissima qualità, il nostro obiettivo - concludono - è da sempre quello di tutelare il palato dei clienti, poiché crediamo che per assaporare la bontà della vita, bisogna imparare a essere dei buongustai». Se nel loro negozio il prosciutto si trova soltanto il sabato e nei giorni successivi, il guanciale e il salame non mancano mai: il primo, una volta bollito, viene conservato sotto vuoto, mentre il secondo, essendo un insaccato per l'appunto, non ha bisogno di altri accorgimenti.



bensì per cinque-sei; infine, non viene cotto al forno, ma bollito. Quelle che lavorano i due giovani titolari de «Le Bontà» sono cosce semi-stagionate che arrivano dalla Ciociaria. Prima di lavorarle, le lasciano dissalare per un'intera settimana cambiando continuamente acqua, come si fa per il baccalà. Ecco perché i loro prosciutti sono più dolci e meno saporiti del passato. Prosciutti che lasciano bollire nel vino bianco per sette ore di continuo, insieme al fieno, all'alloro, al rosmarino e ad altre erbe aromatiche. ●

Un prodotto in omaggio alla Vergine



pagina a cura di
ROBERTO CAMPAGNA

Lo chiamano anche «prosciutto della Madonna» perché - si dice - veniva prodotto e consumato la seconda domenica di maggio, in occasione della festa della Madonna del Soccorso, il cui santuario si trova lungo la strada che porta a Rocca Massima, a qualche chilometro di distanza dal centro storico di Cori. Sorge, il santuario, nello stesso luogo, sul Colle della Ginestra, dove una bambina, nel 1521 fu salvata dalla Vergine. Si chiamava Oliva quella bambina di tre anni che si perse fra i boschi e, sorpresa da una tempesta, sopravvisse per l'appunto grazie alla Madre di Dio, la «Bella Signora», come poi racconterà, che le apparve proteggendola per un'intera settimana, nutrendola e indicandole infine la strada del ritorno. Fu quel miracolo a far scoppiare l'amore dei coresi verso Maria Vergine. La festa in suo onore è la più importante del paese. In contemporanea si tiene anche la Fiera delle merci. Qui, in passato, il prosciutto cotto spadroneggiava. Ed ecco perché fu chiamato anche «prosciutto della Madonna». Non c'è nessun altro legame con Maria Vergine. La faceva da padrone perché veniva prodotto in quel periodo per una semplice ragione: a quei tempi le famiglie incominciavano a consumare i loro prosciutti dopo una stagionatura di appena sei mesi, tra maggio e giugno. Quando capitava loro qualche prosciutto andato a male (carni irrancidite), per non buttarlo lo bollivano nel vino. Insomma, il prosciutto cotto di Cori è figlio dell'antispreco. Ancora oggi comunque, alla Fiera delle merci, trova spazio sulle bancarelle dei prodotti tipici locali. ●

