

IL PROSCIUTTO “DOLCE”

Il Veneto Berico-Euganeo marchio
100 mila pezzi l'anno. Due caratteristiche:
poco sale e nessun conservante



Lino Zonin

È buono, è dolce ed è “nostro”. Il prosciutto garantito dal marchio dop Veneto Berico Euganeo non avrà i numeri dei colleghi parmigiani e friulani ma, quanto a qualità e sapore, non ha niente da invidiare. Inoltre, a noi che viviamo tra il Garda e la Laguna, offre il valore aggiunto di provenire dal cuore della regione, dalla fertile pianura racchiusa tra i dolci pendii dei colli Berici e le aspre escrescenze vulcaniche degli Euganei, dove si sviluppa l'equilibrio climatico ideale per favorire il ciclo di lavorazione delle cosce suine.

A metà strada tra le due realtà collinari, così vicine eppure così diverse tra loro, si trova Montagnana, la città murata

**Un “festival”
a Montagnana
per un prodotto
che da Vicenza
è giunto a San
Daniele del Friuli**

che è diventata la “capitale” del prosciutto Berico Euganeo, ed è la sede del Consorzio.

Un tempo, salatura, asciugamento e stagionatura avvenivano a temperatura naturale beneficiando prima del freddo asciutto e, via via, di una crescente mitezza, finché nella buona stagione, i prosciutti venivano lavati all'aperto in grandi tini e appesi alle viti, alle piante o a rudimentali rastrelliere per l'asciugamento. Da giugno in poi venivano distribuiti nelle migliori salumerie di città, pronti per il consumo.

Ecco perché la fine della primavera è rimasta tradizionalmente a segnare la “stagione del prosciutto”. Montagnana lo celebra con un festival che è in programma sino a domenica 26: degustazioni, conferenze e visite guidate che avranno come protagonisti gli stagionatori della zona e i loro migliori prosciutti. L'anno scorso sono stati affettati 3.500 chili di prosciutto. «Solo due tra le nostre aziende consorziate sono a produzione industriale - spiega il direttore Gian Antonio Visentin - Tutti gli altri centri di salagione e stagionatura

adottano un metodo di lavorazione artigianale, tramandato nei decenni e giunto in alcuni casi a coinvolgere gli addetti di quarta generazione. Il nostro prosciutto si definisce “dolce” per l'uso limitato del sale e per la totale assenza di conservanti e aromatizzanti. Con i suoi 100.000 unità di pezzi marchiati ogni anno è un prodotto di nicchia che viene distribuito sia in Italia, soprattutto nel Nordest, che in Francia, Germania e Svizzera».

Le origini del prosciutto veneto hanno radici ben piantate nella nostra provincia, al di qua e al di là dello sperone dei colli Berici che separa Lonigo da Sossano. Bruno Brendolan e Ennio Muraro, in ugual misura amici e concorrenti, gettarono all'inizio degli anni Sessanta le basi della lavorazione impostando dei cicli di produzione a carattere industriale con i quali riuscirono a moltiplicare la capacità produttiva,

mantenendo l'elevatissimo standard di qualità dei loro prodotti. Brendolan, con l'azienda che ha preso il suo nome, e Muraro con il prosciuttificio King's hanno segnato la strada non solo per gli artigiani del Veneto dop ma di tutti i prosciuttai d'Italia.

Ma è merito in gran parte degli artigiani imprenditori del prosciutto Berico - Euganeo se si è sviluppato anche il Prosciutto di San Daniele. Nella nota località friulana, infatti, sono numerosi i vicentini che hanno esportato la lavorazione del prosciutto: oltre a Mauro Bolla (del marchio Brendolan) e alla King's (la cui sede oggi è a S. Daniele, ma quella amministrativa si trova a Sossano) è da segnalare anche l'asiaghese Dall'Ava, anche lui di alta qualità.

Alla festa di Montagnana quest'anno sono presenti anche i ristoratori di Valeggio sul Mincio con il loro celebre tortellino detto “nodo d'amore” e i colleghi dell'Accademia del Gusto di Ferrara con gli impareggiabili cappellacci alla zucca. ●



Il prodotto

Allevamenti in 15 Comuni di 3 province

Sono undici le aziende di tre province (Vicenza, Padova e Verona) che risultano associate nel consorzio, nato nel 1971: Attilio Fontana di Montagnana; Daniolo Desiderio e Prosciuttificio Boselli di Roveredo di Gua;

Prosciuttificio Crosare di Crosare di Pressana; Prosciuttificio Vittorio Soranzo di Montagnana; Salumificio Brianza di Montagnana; Salumificio Fontana di Este; Brendolan prosciutti di Lonigo; King's di San Daniele del Friuli; Prosciuttificio Levoni di Meledo di Sarego; Prosciuttificio Riviera di Ponte di Barbarano.

La denominazione Prosciutto Veneto (Berico Euganeo) è riservata al prosciutto le cui fasi di produzione - stabilisce il disciplinare - dalla salatura alla stagionatura completa, hanno luogo nella zona tipica di produzione che comprende i Comuni di Montagnana, Saletto, Ospedaletto Euganeo, Este, Noventa Vicentina, Sossano, Sarego, Lonigo, Alonte, Orgiano, Pressana, Roveredo di Gua, Pojana Maggiore, Barbarano, Villaga. ●



La bella
Manuela Arcuri
mentre affetta
il prosciutto
crudo. Il San
Daniele è nato
dagli artigiani e
allevatori
vicentini.