

“Made in Umbria”, sapori dolci e amari

I segreti per evitare le contraffazioni

di **LUCIA PIPPI**

PERUGIA - Olio, vino, prosciutto e qualche formaggio. Durante le vacanze sono in molti i turisti che pensano di acquistare generi alimentari particolari del posto in cui si recano in vacanza. E l'Umbria, una delle regioni in cui l'agroalimentare va per la maggiore, non fa certo eccezione. Ma per essere sicuri di portare ad amici e parenti un regalino di questo genere bisogna prestare molta attenzione. Le contraffazioni, infatti, sono dietro l'angolo. Ad aiutare nella scelta del prodotto giusto è in distribuzione, anche in Umbria, un opuscolo realizzato dall'Unione nazionale consumatori che svela tutti i segreti di vino, olio, prosciutto e formaggio realmente umbri.

VINO

Riconoscere il vino prodotto in

Occhio ai marchi
È necessario
osservare le etichette
per conoscere
la provenienza
delle materie prime

Umbria è molto semplice. Ogni bottiglia ha la dicitura Doc (d'origine controllata). Vi sono poi altre specifiche di qualità aggiuntive, previste e regolate dai disciplinari dei singoli vini, e che corrispondono a caratteristiche che possono variare da vino a vino: Classico è un vino Doc ottenuto da uve coltivate nella più ristretta zona originaria; Superiore è un vino che presenta una gradazione alcolica lievemente più alta; Riserva indica una bottiglia invecchiata più a lungo. Il Docg (denominazione di origine controllata e garantita) è un vino sottoposto a una disciplina ancora più severa, quindi particolarmente pregiato. Prima dell'imbotti-

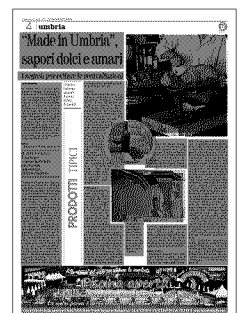
gliamento è prevista anche una degustazione di controllo e si riconosce, oltre che dalla distinzione in etichetta, da un contrassegno di Stato numerato posto sul collo della bottiglia. In ogni caso, si tratti di Doc o Docg, le caratteristiche peculiari che li rendono unici, insieme ai costi più elevati, li rendono adatti ad occasioni speciali e menù importanti. È possibile schematizzare gli utilizzi e le tipologie, fermo restando che i gusti non si discutono e neanche gli accostamenti che ne derivano.

L'OLIO

Per quanto riguarda questo prodotto è in vigore in Italia un decreto che impone di indicare l'origine dell'olio d'oliva. Sull'etichetta dovrebbe essere presente la dicitura: “Olio da olive coltivate in Italia ed estratto in Italia”. Se un consumatore ha però qualche dubbio può indirizzarsi all'acquisto di un Dop (d'origine protetta). Le differenze tra gli oli extra vergini d'oliva Dop e quelli senza denominazione sono sostanzialmente tre. I primi sono al 100% italiani, devono provenire da una zona delimitata (e chi acquista olio in Umbria può stare tranquillo sull'origine delle produzioni) e devono riportare in etichetta l'annata di raccolta delle olive. Quest'ultima indicazione è importante perché più tempo passa più l'extra vergine perde quelle sostanze benefiche per le arterie e che lo difendono dall'irrandimento.

FORMAGGI

I formaggi italiani e umbri sono i migliori. Innanzi tutto per il tipo di caglio che viene usato. Per i formaggi Dop, infatti, è obbligatorio usare quello di tipo naturale e non genetico. Ovviamente devono essere prodotti con latte di una certa zona, usando latte fresco proveniente da una sola mungitura. In più devono avere un marchio impresso a fuoco o un contrassegno con il simbolo particolare del formaggio in base al quale il consumatore ne può riconoscere l'identità. A volte il marchio è completato con il numero di riconoscimento del caseificio, dalla sigla della provincia in cui è fatto il formaggio e dalla data di fabbricazione. I formaggi da denominazione d'origine venduti in porzioni preconfezionate devono riportare il simbolo o contrassegno di identificazione sull'involtino. Per ogni formaggio Dop c'è un consorzio che tutela produzione e vigila sul rispetto delle condizioni e dei requisiti stabiliti dalla legge. I produttori devono inoltre attenersi ad un regolamento che, oltre a quelli del formaggio, fissa anche i requisiti del latte. Per questo

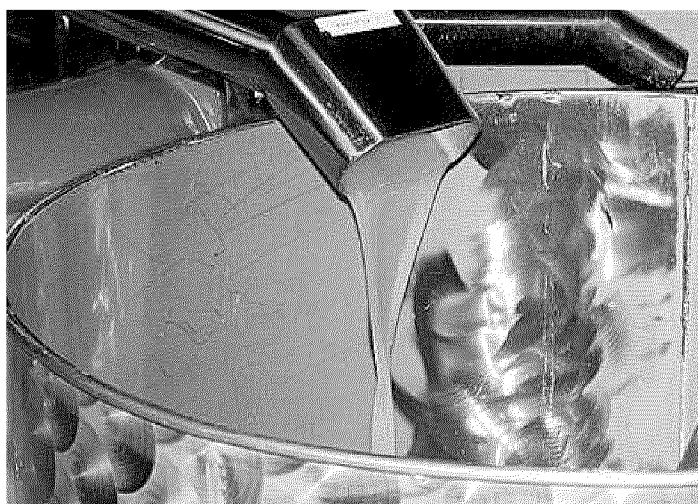
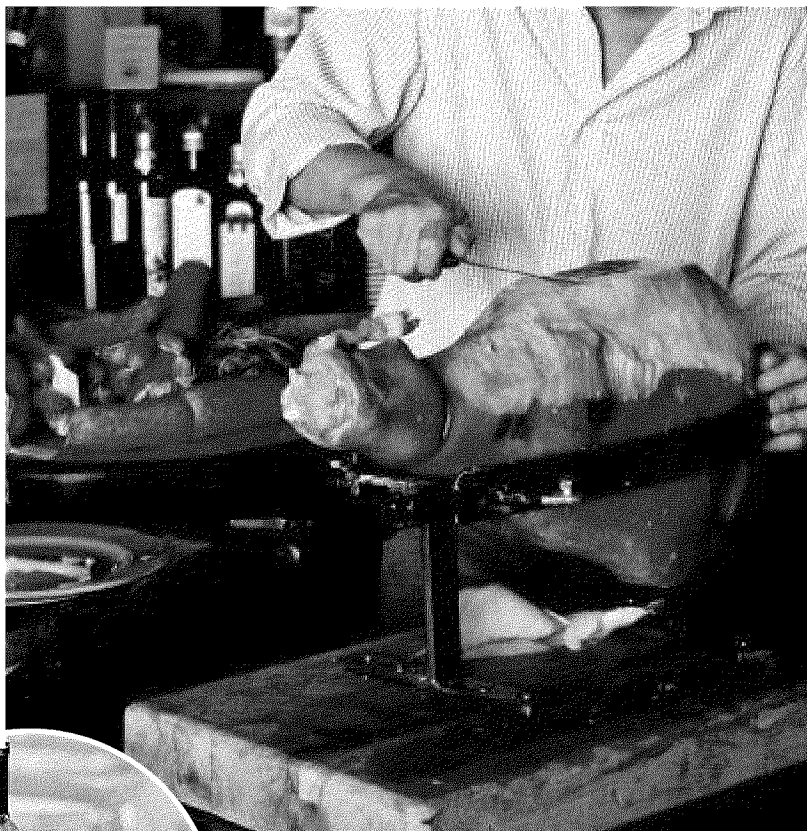


motivo la vigilanza si estende praticamente agli allevatori che conferiscono il latte ai caseifici, con prescrizioni che riguardano l'alimentazione delle vacche, il divieto di mungitura durante le cure veterinarie, le istruzioni per la corretta mungitura, l'igiene degli animali e delle stalle.

PROSCIUTTO

I prosciutti "nostrani" hanno delle caratteristiche ben definite. Innanzi tutto non hanno piccole dimensioni e hanno l'osso. In più quelli "stagionati" devono essere stati prodotti almeno 7 mesi prima. La denominazione "crudo" indica un prodotto di qualità inferiore che può essere stagionato nelle stufe ad aria calda. Per fare un buon prosciutto ci vuole un maiale grasso, con una coscia di almeno 7 chili e non congelata e con una stagionatura di almeno 9 mesi che permette al sole di sottrarre acqua alla carne e ai vari microrganismi di svolgere la loro opera di scambio e trasformazione di grassi e proteine in modo da rendere il prosciutto più aromatico e più digeribile della stessa carne cruda. La prima regola è quella di evitare prosciutti di piccole dimensioni, che, tra l'altro, hanno anche scarso grasso di copertura. Anche quest'ultimo, che deve essere ben bianco, serve a conferire aroma al prodotto ed è l'indizio che è stato utilizzato un suino "pesante" che è quello più adatto. Il prosciutto stagionato a dovere si vede anche dal taglio. Più lunga è stata la stagionatura, infatti, e più le fette tendono ad arcuarsi quando vengono tagliate. Inoltre, spesso si può riconoscere anche dalla presenza di piccole macchine biancastre di forma irregolare dovute alla concentrazione di uno degli amminoacidi liberi, la tirosina, che si è cristallizzato. È un segno di qualità e non di alterazione.

Una prolungata stagionatura, inoltre, garantisce anche le buone caratteristiche igienico-sanitarie del prodotto, poiché distrugge ogni microbo nocivo. Oltre i due anni, però, le fibre muscolari si essicano e subiscono un processo quasi di lignificazione, per cui le fette sono meno gradevoli.



Un prosciutto, un formaggio con una bottiglia di vino e l'olio appena spremuto in un frantoio. Piccole accortezze aiutano a scegliere quelli prodotti realmente in Umbria