

«Jambon, centrato il nostro obiettivo»

■ Leggo con grande soddisfazione lo scritto di Borluzzi che mi dà conferma che la strada intrapresa dal Comitato per la «Valorizzazione e Promozione del VdA Jambon de Bosses Dop» che presiedo sia quella giusta! Per molti più motivi di quelli che potrebbero apparire. Innanzitutto una così attenta e disinteressata lettura della brochure o del sito, non so quali strumenti siano più familiari al nostro estimatore, significa che a livello di comunicazione l'obiettivo è centrato. Il secondo è che siamo accomunati dal grande rispetto per le origini. Noi, valdostani di valle di confine, te-

niamo alle nostre tradizioni così come altri possono essere legati al San Daniele delle proprie origini. Da ultimo notiamo con piacere che il nostro ospite sposa la nostra scelta di carni di qualità: le cosce devono infatti provenire da regioni italiane selezionate e i maiali devono essere nutriti secondo rigide direttive. Invitiamo il nostro a una lettura più attenta relativamente alla materia prima, occasione questa per un buon ripasso della nostra brochure. E se avremo il piacere di accoglierlo per una degustazione gli spiegheremo anche perché le cosce erano fatte arrivare da fuori Valle, da sempre! Come l'individuo è un'entità non assolutamente autonoma, ma dipendente da una realtà oggettiva:

la natura, anche il nostro prosciutto è un prodotto che dipende oltre che dalla materia prima selezionata, proprio da alcune mani che svolgono queste lavorazioni con sapienza artigiana e solo il «Vda JdB» ha queste mani, così come dal microclima e dalle erbe autoctone e solo il «Vda JdB» ha questo clima e queste erbe, altri prodotti certificati ne potranno avere di simili, ma nello specifico non questi. C'è però un aspetto che non ci vede convergere, come prevedibile. Vengono citati due consorzi di produttori di prosciutto, Parma (milioni di cosce prodotte in un anno) e San Daniele (un po' meno ma sempre milioni di cosce) che ci fanno orgoglio in Italia e nel mondo, ma noi non possiamo

essere confrontati con loro! Le nostre cosce sono quasi chiamate per nome, in un mese produciamo (400 cosce) quello che ciascuno di loro produce in meno di un'ora. È come se venissero confrontate alta moda e Pret à porter, non ha senso. Da ultimo l'esagerazione per le troppe lodi. Ha ragione, siamo un po' a decantare un prodotto di cui siamo fieri, dovremmo invece far parlare chi ci loda in modo incondizionato. Lo consideriamo peccato veniale, spesso c'è chi in Valle e fuori si autoincensa senza avere un prodotto di qualità certificata. Di questa sua critica facciamo tesoro, potrebbe essere un motivo da sviluppare in una prossima brochure: «Quello che pensa di noi chi ama il nostro prosciutto!».

Possiamo prevedere che al momento Lei non sarà tra gli intervistati, ma non possiamo creare solo consensi.

EDI AVOYER

PRESIDENTE COMITATO PROMOZIONE
E VALORIZZAZIONE VDA
JAMBON DE BOSSES DOP

