

L'appuntamento «Aria di Friuli Venezia Giulia», dal 26 al 29, ruota attorno alla civiltà gastronomica della cittadina, celebre anche per i suoi cicli pittorici. Nelle complesse fasi della preparazione la testimonianza di come il cibo possa rendere unici i territori

IL SAPORE DELLA STORIA

SAN DANIELE E IL TESORO DEL PROSCIUTTO NATO DAGLI INCONTRI DI POPOLI E VENTI

di **Roberto Perrone**

Ci sono tradizioni che non hanno prezzo, pur avendone uno. Ci sono storie di cucina, di tavola, di convivialità che raccontano non solo di cibo, ma di umanità, di persone. I grandi prodotti enogastronomici d'Italia sono lo specchio delle nostre vite, ci vediamo riflessi il cammino di un popolo e l'intelligenza artigianale costruita in anni di esperienza.

Una di queste storie la racconta il San Daniele, senza «prosciutto» davanti. Non occorre. Il Patanegra, lo straordinario jamon spagnolo che viene da maiali cresciuti allo stato brado e nutriti di ghiande (bellota), non si sogna di chiamarsi prosciutto. Lo è. E così il San Daniele, un prodotto antico, come il piccolo paese (poco più di 8 mila abitanti) che, sul territorio comunale, ospita le 31 aziende che fanno parte del Consorzio, istituito nel 1961.

San Daniele è un borgo con molti tesori, non solo quelli che stagionano per tredici mesi. La storia d'Italia si annoda sempre a quella del cibo e le vie di questa cittadina sono ricche di antichi segni d'arte, come la Chiesa di Sant'Antonio Abate, patrono dei macellai e dei salumieri, con una facciata di gusto gotico-veneziano del 1470, ma di cui si hanno già tracce nel 1308.

È conosciuta come la «Sistina del Friuli» per via del suo ecce-

zionale ciclo pittorico rinascimentale opera di Pellegrino di San Daniele che lo realizzò tra il 1497 e il 1522. Perché un posto non è mai simile a un altro, nell'arte, nella vita e nel cibo? Perché diverse sono l'aria, l'acqua, la terra. E nel San Daniele, come in altri prodotti italiani Dop (questo dal 1996) il microclima è fondamentale: i venti delle Alpi Carniche si incontrano con quelli che salgono dall'Adriatico, mescolando sentori resinosi e salmastri in un microclima perfetto, dove umidità e temperatura vengono regolate dalle terre moreniche e dalle acque del Tagliamento — uno dei pochi fiumi europei a conservare il suo corso originario.

I friulani di oggi impararono dai Celti l'allevamento del maiale e, soprattutto, le pratiche di conservazione con il sale. L'incontro tra la cultura rurale di questo popolo che veniva dall'Asia centrale e quella romana si intrecciarono creando l'arte della preparazione del prosciutto. Il San Daniele ha attraversato i secoli, lasciando tracce anche in documenti ufficiali. Nel 1547 la Magnifica Comunità di San Daniele inviò un certo numero di prosciutti al Patriarca di Aquileia e agli altri vescovi presenti al Concilio di Trento.

Come nasce questa meraviglia, che tutti i grandi della Terra, da Barack Obama in giù, hanno sulle loro tavole? Innanzitutto la materia prima: le cosce devono venire solo da 10 re-

gioni del centro-nord Italia: Friuli V.G., Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna, Toscana, Lazio, Abruzzo, Marche, Umbria. Arrivate a destinazione, in uno dei prosciuttifici locali, le cosce fresche vengono sottoposte alla rifilatura per far perdere umidità e conferire loro la forma tradizionale; quindi la salatura (grazie al sale e al microclima non si usano conservanti); quindi la pressatura, tipica del San Daniele: così il sale penetra in profondità e dà una migliore consistenza alla carne; il riposo, per quattro mesi, in una sala con umidità variabile tra 70 e 80 per cento e temperatura tra più 4C e più 6C; lavaggio in acqua tiepida e asciugatura; sugnatura, sulla parte non coperta, per renderla morbida; stagionatura fino al compimento del tredicesimo mese; in questi mesi avviene la puntatura,

cioè il controllo con ossa di cavallo infilate in 5 punti particolari. L'olfatto e l'esperienza consentono di capire la stagionatura e la bontà del prodotto. Infine la marchiatura. A scanso di equivoci, perché il San Daniele è inconfondibile. Lo si può comprendere con l'ultimo segmento di questo cammino, la tavola.

È anche un'arte l'affettatura, a coltello o con la macchina. In entrambi i casi, rispettando le regole (togliere la cotenna ma mai esagerare) si avranno delle fette dal colore rosso-rosato nella parte magra e bianco candido nella parte grassa di contorno e in quella intramuscolare (la marezzatura). Il profumo è delicato ma persistente, il sapore dolce, con la fusione di sale e aromi della carne stagionata. I valori nutrizionali eccellenti: proteine nobili, vitamine, minerali (fosforo, zinco, minerali).

Però, alla fine, conta solo una cosa: è buono. Una grande storia italiana che, in un panino appena sfornato, fa colazione, pranzo, merenda e cena.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Le correnti delle Alpi Carniche si incontrano con quelle adriatiche mescolando sentori resinosi e salmastri

Il San Daniele ha attraversato i secoli. E ha allietato i palati dei vescovi presenti al Concilio di Trento



Memorie Trasporto dei prosciutti: i friulani impararono dai Celti a conservare col sale

Da vedere

● **La chiesa di Sant'Antonio Abate**, dedicata ai salumieri e ai macellai. Se ne ha notizia dal 1308. Viene denominata «la Sistina del Friuli»: ospita un famoso ciclo pittorico rinascimentale, realizzato tra il 1497 e il 1522 da Pellegrino da San Daniele

● **La biblioteca Guarneriana**, sorta nel 1466, è la più antica della regione friulana. Nasce per accogliere la donazione di 160 codici, collezione dell'umanista del 1400 Guarniero d'Artegna

● **Il Duomo** Intitolato a San Michele Arcangelo ed eretto all'incirca nel XIV secolo, ospita, tra l'altro, le opere di Pomponio Amalteo (1549) e del Pordenone (1534)

La guida

Degustazioni guidate e percorsi ad hoc in bicicletta o a piedi

Dal 26 al 29 giugno a San Daniele del Friuli, la manifestazione **Aria di Friuli Venezia Giulia**, organizzata dal Consorzio del Prosciutto di San Daniele e dalla Regione Friuli Venezia Giulia, con TurismoFVG in collaborazione con «Collisioni» per il cartellone di musica e cultura. Tra gli spettacoli, spiccano i concerti di Bob Dylan, Vinicio Capossela e Caparezza e, per i più giovani, Lodovica Comello, della serie tv «Violetta». Ma l'idea di questa edizione è quella di allargarsi anche ad altri

comuni, come Gemona del Friuli, Ragogna, Fagagna, Udine, Spilimbergo, Codroipo, San Giorgio della Richinvelda, Valvasone-Arzene, Maniago, Corno di Rosazzo, Cividale del Friuli e Aquileia. Itinerari turistici a piedi o in bicicletta, degustazioni guidate e gratuite del San Daniele e un ciclo di mini corsi di cucina a cura de La Scuola de La Cucina Italiana (previa prenotazione). Le informazioni sono sui siti www.turismofvg.it oppure su www.prosciuttosandaniele.it.