

GOOD LIFE Gola profonda

di SONIA PETRUSO

La storia del prosciutto crudo (ovvero la tecnica di salare il cosciotto del suino) si perde nella notte dei tempi. Un tempo il cosciotto era considerato la parte piú nobile della bestia, tanto che gli schiavi che catturavano un maiale potevano cibarsene liberamente a patto di riservarne per la mensa del padrone i cosciotti. L'origine della parola prosciutto deriva dall'uso di "prosciugare" la coscia dell'animale salandola, unico modo per conservarla nel tempo. E la perizia del norcino si vede proprio da come sala la coscia.

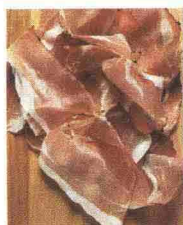
Un buon prosciutto crudo deve avere un profumo intenso, con un bel grasso bianco, la fetta deve presentarsi piú rosea che rossa e al taglio deve arcuarsi e non appiccicarsi. Il prosciutto va tagliato rigorosamente a coltello, utilizzando il coltello adatto, di quelli con lama lunga e flessibile.



IL LATO BUONO DEL PORCO

Prosciutto crudo: con sale, tempo e aria buona, la coscia del maiale diventa un capolavoro

LA CARTA D'IDENTITÀ DEI MIGLIORI "CRUDI" DEL MONDO



PROSCIUTTO DI PARMA DOP

■ **La materia prima:** maiali di razza Large White, Landrace e Duroc alimentati con granturco, orzo, siero dalla lavorazione del Parmigiano.

■ **La zona tipica:** una porzione della provincia di Parma, con le condizioni climatiche ideali per l'asciugatura ossia la stagionatura naturale che conferisce al prosciutto il carattere dolce. La salagione: solo

sale. Riposa in cantina per un totale di 12 mesi.
■ **L'assaggio:** gusto è intenso ma equilibrato.
■ **Come gustarlo:** ottimo come antipasto, possibilmente accompagnato da una buona piadina calda.



PROSCIUTTO DI NORCIA IGP

■ **La materia prima:** cosce di suini pesanti adulti provenienti da allevamenti di razze bianche incrociate e selezionate. I suini impiegati dunque possono anche

essere esteri.
■ **La zona tipica:** il territorio umbro compreso tra i comuni di Norcia, Preci, Cascia, Monteleone di Spoleto e Poggiodomo. Territori posti ad una altitudine di oltre 500 metri. La

salagione: si aromatizza la coscia con sale e pepe.
■ **L'assaggio:** in bocca è sapido, intenso e molto profumato.
■ **Come gustarlo:** ottimo accompagnato a crostini di polenta o bruschette.



PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP

■ **La materia prima:** suini pesanti (tipo Large White e Landrace) nati, allevati e macellati in Italia. I maiali devono essere alimentati secondo norma.

■ **La zona tipica:** quella di San Daniele del Friuli (provincia di Udine) a 276 metri sul livello del mare. La salagione: il disciplinare consente solo l'uso di sale marino.
■ **L'assaggio:** al palato il

gusto è dolce e delicato con un retrogusto marcato. Il profumo è intenso.
■ **Come gustarlo:** da solo. Magari accompagnandolo con una bella insalata fresca di stagione, un po' di pane o due grissini.



CERDO DE BELLOTA (JAMON IBERICO)

■ **La materia prima:** è il maiale iberico tradizionale chiamato anche "Pata Negra", letteralmente zampa nera, per il colore nero dello zoccolo unguale

to del maiale. Il migliore tra questi è sicuramente il Cerdo de Bellota, ovvero il maiale (cerdo) alimentato con sole ghiande (bellota).
■ **La zona tipica:** alcune aree dell'Andalusia e dell'Estremadura. La sala-

gione: esclusivamente con sale marino.
■ **L'assaggio:** gusto pieno, assolutamente inconfondibile. Dolce e al tempo stesso leggermente salato.
■ **Come gustarlo:** da solo o con pane integrale.

4 BOTTIGLIE DA ABBINARE

Tergeno Igt Ravenna bianco Fattorie Zerbina

L'abbinamento che non t'aspetti: un'Albana di Romagna con un goccio di Chardonnay dagli avvolgenti sentori di frutta matura.
Prezzo: 11,50 euro



Caiarossa 2004 Toscana IGT Caiarossa

Un vino rosso biodinamico prodotto in Val di Cecina con ben otto vitigni tipici del territorio, a partire dal Sangiovese. Fine ed elegante.
Prezzo: 33 euro



Rosso di Montalcino Doc Siro Pacenti 2005 Siro Pacenti

Merlot, Cabernet Profumi di ciliegia e di piccoli frutti rossi per questo Rosso di Montalcino. Giovinello, però ha classe e pienezza.
Prezzo: 18 euro



Chianti classico Docg Castello di Fonterutoli 2004 Castello Fonterutoli

Da stappare in occasioni speciali, la massima espressione del Sangiovese coniugato al Cabernet Sauvignon da una storica azienda.
Prezzo: 38 euro



GULP! ▶▶ 3000

EURO: è il costo al chilo di alcune varietà più nobili del tartufo. Il tubero era già conosciuto dai romani: Plinio e Giovenale ne descrissero l'utilizzo come pietanza nelle case patrizie.