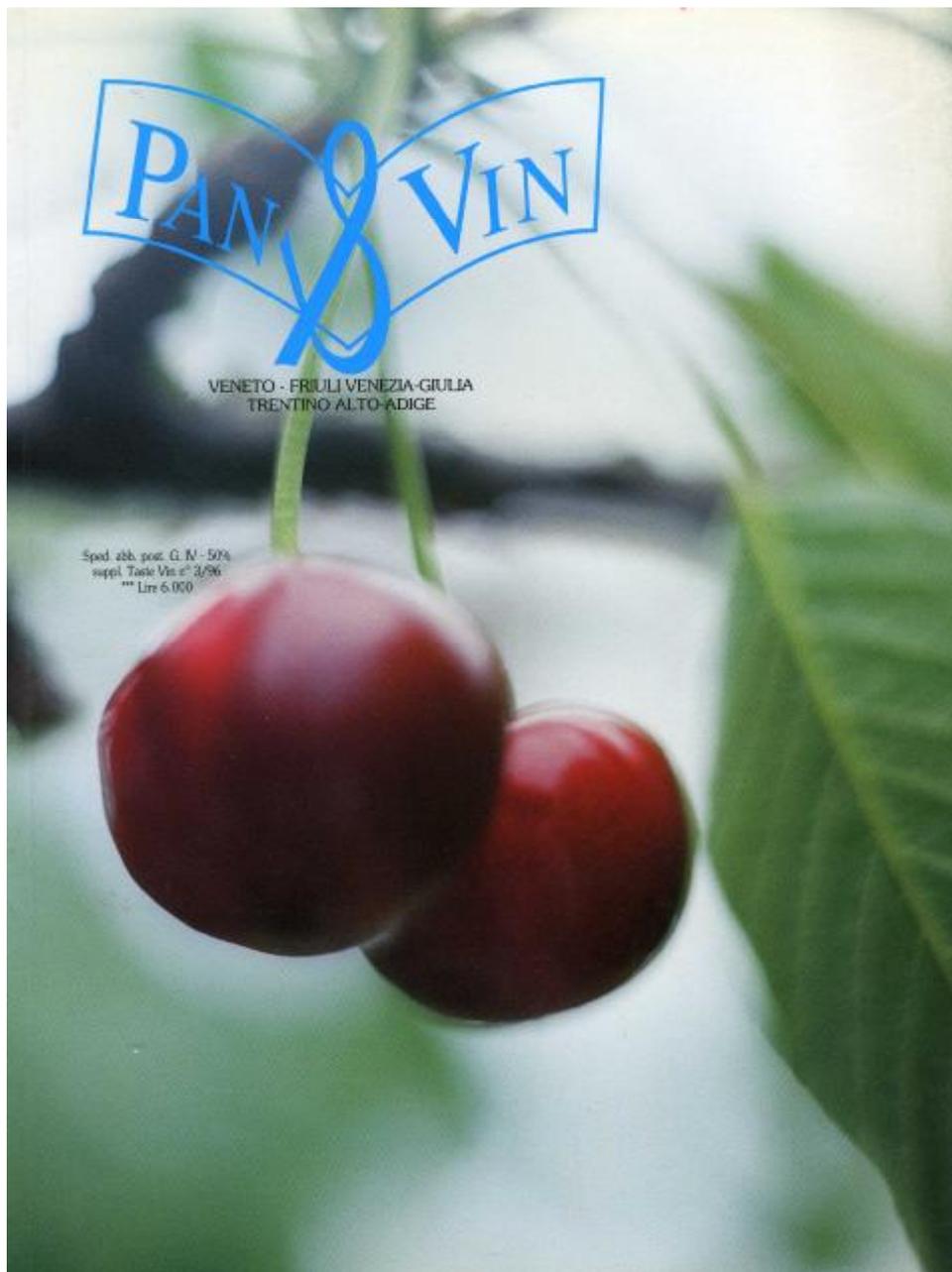


# IL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

Il numero 3 di PAN & VIN , rivista specializzata d'enogastronomia di Treviso ,del 1996 dedicò ampio spazio ad una mia ricerca su Prosciutto crudo di San Daniele .

Casualmente, rovistando in archivio, ho ritrovato l'originale di questo numero che il lettore potrà godersi di seguito.



DALLA SAGGEZZA DEI SALATORI E DAL MICROCLIMA

# IL "PROSCIUTTO DI SAN DANIELE"

Così come esiste e viene spesso citato lo "spartiacque dell'olio di oliva" (per rappresentare lo sviluppo della civiltà mediterranea che si specchia nella cultura-coltura dell'olio di oliva), una analoga esercitazione antropologica ed economica può essere effettuata per il prosciutto crudo.

E si scopre, così, che il prosciutto rappresenta un autentico legame storico-culturale-economico per l'intera Europa continentale, procedendo la sua affermazione produttiva dalla Penisola Iberica, all'Italia, alla Francia, a tutta l'Europa centro occidentale.

Di norma, le radici storiche si fondano nello sviluppo della civiltà rurale e nei territori ridossati alle più importanti catene montuose d'Europa. Insomma, il prosciutto crudo è uno dei prodotti più genuinamente europei, così come lo è tutta l'economia suinicola.

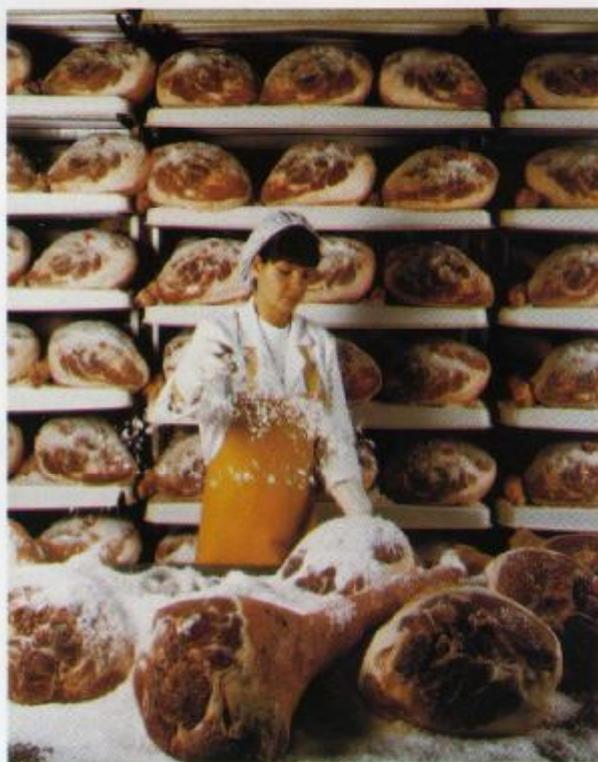
In Italia, di prosciutti più o meno famosi ne possiamo trovare un po' ovunque e, in particolare, nella Pianura Padana. Quella "Padania" (la macroregione che è racchiusa tra le Alpi e gli Appennini) che ha dato vita ad un fenomeno articolato che lega saldamente le sue produzioni foraggere, le sue produzioni zootecniche, i suoi derivati di trasformazione all'economia del maiale ed ai

suoi prodotti.

Saldando peculiarità esclusive ed irripetibili in un blocco produttivo dalle caratteristiche precise che, in tutti i principali settori, ha poi dato vita ai prodotti a denominazione di origine, eredi di una secolare affermazione produttiva, di consumi, culturale, commerciale ed economica.

Ed ecco che ritroviamo i prosciutti

di  
Claudio  
Fabbro



crudi stagionati in Piemonte, in Emilia a Parma e a Modena, nel Veneto Berico-Euganeo e a San Daniele (ma anche nelle Marche, in Umbria, in Toscana...).

L'economia di pianura ha consolidato la realtà produttiva del maiale, l'economia della collina ha fatto nascere la stagionatura dei prosciutti.

Se stringiamo l'obiettivo su San Daniele, dopo averlo aperto sull'Europa e sull'Italia, capiamo subito il perché di questa straordinaria peculiarità.

Il colle di San Daniele è morenico, situato a pochi passi dalle prime alture delle Prealpi, lambito alla base dal corso del fiume Tagliamento. Aria fredda in arrivo da nord — nelle giornate serene si intravede dalla cima del colle l'inizio del Canal del Ferro, che conduce a Tarvisio lungo la vecchia strada romana — aria calda in arrivo dall'Adriatico (35 km in linea d'aria — anche il mare si vede distintamente dal colle nelle belle giornate) — ed entrambe mixate dal corso del fiume, che fa da conduttore e da "climatizzatore" naturale.

Fondo ghiaioso e con ottimo drenaggio di umidità (appunto morenico) e ventilazione garbata ma costante, riproducono le condizioni ideali, da "manuale" per la stagionatura della carne.

E lo sapevano bene i Celti, primi utilizzatori del sale per conservare la carne di maiale e grandi consumatori di quest'ultima, che hanno lasciato in Friuli evidenti tracce della loro permanenza in epoca pre-romana.

Quegli stessi Celti la cui cultura permea l'intera "Padania", popolo relativamente stanziale, tendenzialmente poco bellicoso ed "agricolo"; essi gettarono le fondamenta di quella straordinaria cultura rurale che i romani, più tardi, si guarda-



rono bene dall'estirpare e che, anzi, incoraggiarono (utilizzandola sapientemente e con piena soddisfazione).

Il Friuli è terra celtica per antonomasia e la posizione di San Daniele ne fece un insediamento importante, posto com'è il colle a cavallo di passaggi obbligati verso le terre del nord.

Se non si vogliono considerare le vestigia di antichissimi "castellieri" celti sparsi ovunque nel circondario (il "castelliere" è una tipica costruzione celtica, a mo' di torre di guardia), il più antico insediamento sandanielese è romano, de 1° secolo dopo Cristo. Una "villa" posta esattamente in cima al colle, dove ha avuto inizio ogni fase significativa della storia locale.

E i romani conoscevano già bene il prosciutto, se a Roma l'antica strada dei mercanti (oggi via Panisperna) era appunto intitolata al "panis" (pane) ed alla "perna" ("perna sicca": il prosciutto, per l'appunto) e se sul cippo funerario di un macellaio, ritrovato a Portogruaro (Ve), fa bella mostra di sé il simulacro di un autentico prosciutto di San Daniele, con il suo bravo zampino.

In buona sostanza, gli antichi avevano sperimentato il fatto che la poca umidità, il buon arieggiamento ed il clima delle colline pedemontane consentivano di conservare meglio la carne e che, anzi, la miglioravano. Avevano così inventato la stagionatura, che non è semplice conservazione, ma un processo mol-

to più complesso, per molti versi quasi miracoloso, se si considera che avviene esclusivamente sulla base di fenomeni assolutamente naturali, nel cui ambito l'unica "forzatura" è il trattamento iniziale con il sale. Ed è questa la ragione per la quale San Daniele — con il suo colle che spunta dalla pianura Friulano-veneta come ultima barriera naturale davanti alle Alpi — è diventata famosa per il suo prosciutto, dono della magica saggezza dei primi "salatori" della storia, che ne apprezzarono il "microclima".

Il termine "micro-clima" sembra suggerito dalla lettura a posteriori del fenomeno: in realtà, da che esiste cronaca, non si ha notizia di attività produttive in Friuli che abbiano avuto per obiettivo la stagionatura del prosciutto in altre località diverse da San Daniele. Né in epoca paleostorica, né in epoca recente: è difficile pensare che si tratti solo in un caso, ma per ritrovare analoghe esperienze produttive bisogna raggiungere l'Alta Carnia dove, a Sauris, esiste una tradizione di prosciutto affumicato. Ma si tratta evidentemente di una commistione, su cui prevale la tradizione dello speck, le cui terre d'origine sono in quel punto culturalmente vicinissime. San Daniele segue il ciclo della storia di Aquileia e in epoca altomedioevale diviene feudo del Patriarca (Vescovo-Conte ed elettore imperiale) che — memore della saggezza degli antichi — costruì sul colle la sua residenza estiva e si meritò per secoli corvées copiose a suon di "paia di prosciutti".

Da feudo patriarcale San Daniele seppe evolvere in "libero comune" e dovette alla fine confrontarsi con l'ingombrante invadenza dell'espansionismo veneziano, conquistando periodi di relativa indipendenza anche grazie all'invio al Doge o al "protettore" veneto di turno di adeguati carichi di prosciutti.

Risparmiata dalle guerre e dalle invasioni, San Daniele conobbe periodi di grande splendore economico e culturale per uscire definitivamente dall'orbita veneziana solo dopo il trattato di Campoformido (1797); regalata all'Austria assieme a tutta la "Patria del Friuli", conobbe da ultimo il saccheggio dei francesi del generale Massena che, manco a dirlo, fecero largo bottino di prosciutti (e di preziosissimi codici miniati sottratti alla Biblioteca Guarneriana).

### DAL MITO AL MERCATO

Dai tempi in cui la "magnifica comunità sandanielese" inviava a dorso di mulo i suoi prosciutti per i prelati riuniti al Concilio di Trento (che si sono mangiati "tranta paia di persitti"), o da quando i veterinari della "Serenissima" rilasciavano autentici certificati sanitari per l'invio del prosciutto ai Reali di Ungheria, all'epoca in cui il prosciutto di San Daniele è evoluto in sistema economico-produttivo, sono passati secoli.

È in realtà il percorso evolutivo dalla realtà rurale all'economia moderna, quello che segna la storia del prodotto.

È tuttavia incredibile pensare che i prosciutti di San Daniele stagionati nel 1980 erano in tutto poco più di 250.000 ma che, nel contempo, Gabriele D'Annunzio lo mandava a cercare, già negli anni '30, raccomandandosi dal Vittoriale ad un amico bresciano.

La sua fama è cresciuta molto più rapidamente della sua produzione, la cui dimensione prende corpo, in termini economicamente apprezzabili, negli anni '20 con la nascita dei primi "prosciuttifici", ambienti vocati che trasformavano la cantina da un annesso domestico in una attività produttiva autonoma vera e propria.

E risale a quell'epoca l'uso di suini non locali — prima, si utilizzavano gli indigeni e ruspanti maialini neri friulani — quando le cosce fresche arrivavano di notte dalla Lombardia (di notte, perché non si potesse vedere che “venivano da fuori”).

Alla fine degli anni '40 il “prosciuttificio” era oramai diventato una vera impresa, una “industria”. E con l'industria giunsero anche i capitali non locali, con i pionieri dell'attuale sistema economico.

Le tappe dello sviluppo di quello che era oramai chiaramente destinato a diventare un “distretto produttivo” sono segnate dalla fine degli anni '60 e dagli anni '80 e, ad ogni scansione, hanno determinato il raddoppio del potenziale produttivo specifico.

È infatti alla fine degli anni '60 che incominciano ad operare quelle imprese che sarebbero poi diventate



“grandi firme” su scala nazionale ed è nel corso degli anni '80 che è avvenuta una vigorosa iniezione di imprese più complesse e più grandi, prevalentemente originarie dal

mondo dei salumifici, ma anche multinazionali famose.

Il prosciutto di San Daniele incomincia a confrontarsi con il mercato a partire dagli anni '60; anzi, a ben vedere, alcune delle aziende produttrici hanno contribuito alla formazione del mercato del prosciutto crudo in generale, abbattendo i limiti tradizionali degli ambiti regionali di consumo e di utilizzo. Attualmente, il sistema produttivo che si fonda sul prosciutto di San Daniele è caratterizzato dai seguenti indici di carattere economico:

- i produttori sono 27 (7 artigiani, 1 cooperativa, 19 industrie);
- la capacità produttiva globale supera i 3.000.000 di prosciutti/anno, ma la produzione a DOC non supera 1.700.000;
- sul prosciutto di San Daniele si concretizza un fatturato di circa 460 miliardi di lire (1995);
- il prosciutto di San Daniele rappresenta il 14% dei consumi nazionali di prosciutto crudo (1995);
- le esportazioni interessano il 18,5% della produzione (1995).

©

#### COME RICONOSCERE IL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

Il prosciutto di San Daniele, nell'ambito della disciplina della DOC, è contrassegnato da un marchio a fuoco inconfondibile che, essendo apposto alla fine della lavorazione sotto la stretta sorveglianza del consorzio, garantisce tutta la maglia dei requisiti e dei controlli previsti dalla legge e, con essi, lo standard produttivo e qualitativo del prosciutto.

Il marchio finale, tuttavia, è solo la parte terminale di un lungo processo di certificazione, che lascia sul prosciutto, ad ogni passaggio, la “firma” del produttore che garantisce la standardizzazione dei requisiti che gli competono.

Si incomincia con l'allevatore, che appone uno speciale tatuaggio su

entrambe le cosce del suinetto, con il proprio codice di identificazione ed una apposita codifica che fissa il mese di nascita all'animale.

Si prosegue con il macello, che collauda ogni singola coscia fresca rifilata, apponendovi un timbro a fuoco che lo identifica permanentemente (altro codice).

Troviamo poi la sigla DOT, accompagnata dalla data per esteso del giorno di inizio della lavorazione, in base alla quale possiamo sempre stimare la stagionatura del prosciutto.

E, infine, il marchio che reca a sua volta il codice di identificazione del prosciuttificio presso il quale è stata effettuata la lavorazione.