

01 Marzo 2021

Prosciuttificio San Marco

Prosciutto Veneto Berico-Euganeo Dop per le tavole più raffinate

A rendere unico e pieno il sapore di questo salume è il clima dei Colli Berici ed Euganei. Ne parliamo con Andrea Gavioli del Prosciuttificio San Marco



Veneto

Il **Prosciutto Veneto Berico-Euganeo Dop** lo si riconosce dal profumo. Una dolcezza che è fra le caratteristiche principali di questo pregiato salume. Un risultato che si ottiene grazie a un mix eccellente che unisce la vocazione agricola del territorio, la posizione geografica di produzione, la selezione della materia prima e, per concludere, le fasi di stagionatura. Per saperne di più abbiamo incontrato **Andrea Gavioli**, responsabile commerciale del **Prosciuttificio San Marco** [1] di Sarego, in provincia di Vicenza, specializzato nella produzione del prodotto Dop.

La zona di produzione del Prosciutto Veneto Berico-Euganeo Dop è geograficamente limitata ai territori di 15 comuni delle province di Padova, Vicenza e Verona, compresi nell'area pedemontana dei Colli Berici e dei Colli Euganei? spiega Andrea? In tale contesto devono essere ubicati i prosciuttifici e i laboratori nei quali si svolgono tutte le fasi di trasformazione della materia prima?

La tradizione plurisecolare del **Prosciutto Veneto Berico-Euganeo Dop** poggia su solide documentazioni, che ne fanno risalire le origini al 1400. Secondo lo storico della cucina italiana Massimo Alberini è ipotizzabile che si sia trattato di un prosciutto di Montagnana (Padova). Per i contadini veneti, proprio in quella terra, cominciava il periodo idoneo alla macellazione del maiale, che si prolungava per tutto gennaio. Anticamente ogni famiglia contadina ne possedeva uno, per molti unica fonte di guadagno. Uomini, donne e bambini aiutavano il macellatore, detto mazzin, nella preparazione delle varie parti del maiale, quindi i quarti migliori venivano messi in vendita al mercato e il 25 novembre le fiere di Montagnana e dei paesi della dorsale Berico-Euganea segnavano l'inizio delle contrattazioni delle cosce, che i salumieri più capaci trasformavano in prosciutti. Erano i progenitori degli attuali produttori veneti.

Il sapore del prosciutto Dop di questo territorio è corposo, la colorazione **rosea al taglio**. Tali caratteristiche derivano da un **perfetto equilibrio** tra scelta della materia prima, tempi di salatura, peso del prosciutto, durata e condizioni di stagionatura. Il disciplinare di produzione prevede una **forma naturale semi-persata**, senza piedino, e una legatura a mezzo corda passata con un foro nella parte superiore del gambo. Le cosce, provenienti esclusivamente da maiali nati e allevati in cinque regioni del centro-nord Italia, vengono salate e **massaggiate a lungo** e poste a riposo per almeno tre mesi, in attesa della successiva stagionatura di almeno dieci mesi.

Salatura, asciugamento e stagionatura avvenivano, un tempo, a temperatura naturale beneficiando prima del freddo asciutto e poi di una crescente mitezza, finché nella bella stagione i prosciutti venivano lavati all'aperto in grandi tini e appesi a viti, piante o a rastrelliere per l'asciugamento.

Circondati da un'atmosfera che asseconda i ritmi della natura, lavorano con passione i mastri salumieri del Salumificio San Marco. Lo stabilimento è situato in collina, sulle prime propaggini dei colli Iberici, a Meledo di Sarego, su un'area di circa 44mila metri quadrati dei quali lo stabilimento ne occupa 9mila ? prosegue Andrea ? Il nostro obiettivo? **L'alta qualità**, lavorando nel rispetto dei tempi che madre natura ci indica, **coniugando piacere del palato e benessere fisico**?

La **selezione delle cosce fresche** viene eseguita secondo **criteri di peso e di qualità**, in presenza di un ispettore CSQA. Quelle idonee vengono munite di un sigillo metallico che ne garantisce l'origine e l'introduzione al prosciuttificio.

?'Nella fase di salagione, l'abilità dei nostri mastri salatori sta nel centellinare il sale sulle cosce fresche al fine di ottenere il livello di dolcezza giusta ? entra nel merito Andrea ? Al termine della fase fredda, che dura circa 120 giorni con temperature dai 2 ai 6 °C, i prosciutti vengono lavati per togliere il sale residuo e quindi portati nelle stagionature dove l'aria pura delle nostre colline, tramite apposite finestrate, aiuta in modo naturale a completare la stagionatura. Al tredicesimo mese un ispettore, tramite un osso di cavallo appuntito, ne verifica la qualità e solo per quelli idonei viene autorizzata la posizione del marchio a fuoco con il simbolo del Leone di San Marco. Il nostro ulteriore prolungamento di stagionatura fino a 18 mesi è ottimale per esaltarne sapori e profumi?

Dolce realtà dell'alta gastronomia, dall'aroma delicato e personale, il Prosciutto Veneto è una base ideale per preparare **antipasti, primi e secondi piatti**. Inoltre le sue caratteristiche organolettiche, soprattutto il suo basso contenuto di sali e grassi, lo rendono adatto a qualsiasi dieta alimentare.

Links

[1] <http://prosciuttificiosanmarco.it/>