

28 Marzo 2011

Ghirardi-Onesto

La "curva sud" del Prosciutto di Parma

I ragazzi dell'azienda Ghirardi Onesto sostengono una squadra di 150 mila prosciutti l'anno. Ne parliamo con Alberto Simonazzi, responsabile marketing



Emilia-Romagna

I ragazzi dell'azienda Ghirardi fanno il tifo per i loro prosciutti. Trenta dipendenti diretti e indiretti, capaci di ottenere il meglio dalle cosce di suino attraverso un paziente lavoro di selezione, salatura e sugnatura. Sono giovani, ma da sempre frequentano il mondo del prosciutto: alcuni hanno iniziato a 15 anni e lavorano nel settore già da trenta.

Prima assaporare, poi lavorare. La qualità ha bisogno di esperienza e l'esperienza di tempo. Alberto Simonazzi, responsabile commerciale dell'azienda, ci spiega come si forma questa esperienza: «I ragazzi vedono arrivare la coscia del maiale ucciso la mattina o il giorno prima e, dopo 20 o 24 mesi, la trovano sull'affettatrice pronta per essere mangiata. In pratica vedono tutti i passaggi: dalla selezione, alla salatura, alla sugnatura e toelettatura». Il rispetto del disciplinare è essenziale per la qualità. Nell'azienda Ghirardi, il disciplinare prevede 12 mesi di stagionatura (a volte 20-24 mesi), un maiale di 9 mesi e una coscia di almeno 7 kg.

Il talento è talento. Non è facile riassumere in poche righe la stoffa di Pelé o Maradona, oppure sintetizzare la bontà del Brunello di Montalcino o dell'Amarone. Nel talento c'è sempre una magia impossibile da spiegare. Per comprendere il sapore di un prosciutto 24 mesi serve un lavoro «di fino», condotto con calma e passione. L'occhio dell'uomo ha il compito di valutare fino a che punto può arrivare ogni pezzo, perché non tutti diventano il numero 10 della squadra. Il prosciutto di Parma è fatto di carne e sale. I suini sono italiani, i suini sono macellati in Italia, il sale è buono. «Come posso pensare di stagionare qualcosa che non parta da un prodotto eccellente?» - spiega con stupore Luca Baratta, direttore generale del salumificio Ghirardi. «Se la coscia non è di ottimo livello, non potremmo ottenere prodotti di qualità?».

La filiera dell'azienda Ghirardi è una filiera eccellente. Le carni provengono da allevamenti certificati dall'Ente Parma Qualità, dislocati per la maggior parte tra Emilia, Lombardia e Veneto. È sempre possibile risalire al tipo di suino e al mangime che consuma, capire i procedimenti di lavorazione e di stagionatura applicati. Sul finale entra in gioco la magia della cantina, che conferisce un profumo particolare al prodotto, rendendolo unico nel variegato mondo dei prosciutti di Parma.

Potrebbe interessarti anche

Un nuovo logo per il Prosciutto di Parma, disegnato da uno studente del Toschi [1]

Links

[1] <http://territori.coop.it/territori/un-nuovo-logo-il-prosciutto-di-parma-disegnato-da-uno-studente-del-toschi>