

Un cibo ricco, sano e appetitoso. Un ingrediente raffinato e versatile. Noto sin dall'antichità il prosciutto crudo è un'autentica ghiottoneria. Ecco la sua storia e l'interpretazione di un grande chef.

C'è del crudo nel piatto

Un autentico tesoro

Avere gli occhi o gli orecchi foderati di prosciutto è una colorita espressione di provenienza probabilmente emiliana o toscana, non a caso grandi "patrie" di questo splendido prodotto, che indica qualcuno che non vede o non sente o comunque rifiuta di farlo. Sfidò io, direbbe il nostro goloso impenitente, meglio di così, avvolti in una simile, rosa, dolce leccornia, chi ha ancora voglia di vedere o ascoltare alcunché in questo sempre più sofferito e disgraziatissimo mondo? Anche se va detto che l'origine dell'espressione è tutt'altro diversa, non si può comunque negare al nostro ghiottone la

giustezza dell'ammirazione incondizionata per questo autentico capolavoro che è il prosciutto crudo. La sua storia è antica. È vero infatti che il maiale tutto è stato sempre altamente apprezzato: "Da nessun altro animale si trae maggior materia per la ghiottoneria", già scriveva Plinio il Vecchio nel I secolo d.C. nella sua enciclopedia *Naturalis Historia*. E molti secoli più tardi Grimod de La Reynière, clinico e brillante spirito del '700, gastronomo e gastrologo, confermava che "nel maiale tutto è buono e nulla è da scartare", come d'altronde ancor oggi ben si sa. Ma è presumibilmente il prosciutto crudo – che si ottiene dalla lavorazione della coscia del suino attraverso non facili procedimenti che comprendono varie fasi fra cui la salatura, l'essiccazione e la stagionatura – il più prezioso e celebrato di quei salumi, tutti in verità eccellenti, di cui il maiale si rende artefice, complice la perizia dell'uomo.

di Paola Siniramed



Aspic di prosciutto, fegato d'oca e verdure con dadolata di mango all'aceto di pesca

Aspic è termine di origine francese e di derivazione piuttosto incerta. C'è chi lo fa discendere da aspidè (aspic, nella lingua di Molère), con riferimento allo sguardo "glaciale" dell'animale, ma vi sono ancora molte altre ipotesi. Tutti comunque, o quasi, sanno che cos'è un aspic: un'elegante costruzione a base di gelatina, nella cui trasparenza si intravedono carni e verdure piuttosto che pesci o frutta. Nella proposta di Sergio Carboni la gelatina è profumata al Porto: all'interno il prosciutto crudo si alterna con carote, zucchine e peperoni tagliati finissimi e scottati in precedenza nonché fegato d'oca e tartufi neri. L'aspic così preparato deve restare in frigor per qualche ora. Tutt'attorno polpa di melone o di mango tagliata a cubetti, condita con olio extravergine di oliva, aceto alla pesca e un pizzico di zenzero. Bello e buono, è proprio il caso di dire.

E prezioso lo fu sempre, non solo da oggi. Già i Greci apprezzavano particolarmente il prosciutto che veniva dalla Licia o dall'Asia Minore. I Romani invece tenevano in gran conto quello che arrivava dalle Gallie, pur non disdegnando i prodotti della Catalogna e della Westfalia. Lo chiamavano "perna", che in latino significa coscia, o anche "petaso" (forse per indicare quello dissosso oppure ricavato dalla spalla). Spesso affumicato ("funosa perna", scrive Orazio), fa capolino ovunque, anche nella letteratura e così nelle commedie di Plauto, negli epigrammi di Marziale, nel banchetto di Trimalcione descritto da Petronio nel *Satyricon*, segno evidente della sua popolarità nelle case e nelle *tabernae* romane. La sua strada fu sempre maestra, come d'altronde quella del suino, suo "autore", che, assieme alla lepre, come afferma Jean Marie Revel nel suo amabile e dotto *3000 anni a tavola*, fu, gastronomicamente parlando, l'animale più amato dell'antichità.

Le grandi possibilità di conservazione del prosciutto ne fecero un bene importante di scambio, addirittura oggetto ambito nelle decime dell'epoca feudale. Non manca mai nelle dispense principesche, come quella di Cristoforo di Messisbugo: pronto, con mortadelle, coppe, salsicce e ogni altro bendidio per "Banchetti diversi, o per nozze, o qualunque altra cosa che possa accadere d'importanza". Furoreggia qualche secolo più tardi fra gli antipasti offerti dai ristoranti parigini: come da Véry, nei cui menu del 1814 compaiono ripetutamente prosciutto crudo in gelatina, prosciutto con i piselli e prosciutto di Bayonne con spinaci (la porzione a ben 2,10 franchi laddove la cotoletta alla finanziaria è solo a 1,50 e il roastbeef con patate a 1,10, sono le notizie curiose che ci regala J.P. Aron nel suo *Le mangeur du XIX siècle*). Neanche le diete più severe di questi ultimi anni o le mode più complesse ed elucubrate sono riuscite a intaccare minimamente la sua posizione di cibo ricco e oltremodo duttile.



C'è del crudo
nel piatto

Tortino di patate, prosciutto e salmone affumicato con salsa al Porto

Ecco un accostamento apparentemente osé ma delizioso. Si foderà una tortiera con fette sottilissime di patate crude, aiutandosi magari, per tagliarle, con l'apposito apparecchio. Il ripieno del tortino prevede una classica purea di patate legata con rosso d'uovo, noce moscata e timo nonché fettine di prosciutto crudo e di salmone affumicato in casa! fino a riempimento.

Si chiude con altre fette di patate, si "trasborda" il tutto in una padella antiaderente e si rosola, quindi si passa in forno già caldo per circa 10 minuti. Si serve nappando con una salsa preparata a parte con una riduzione di vino bianco e Porto emulsionata con una noce di burro. Un piatto sostanzioso e raffinato insieme, a base di ingredienti che piacciono alla stragrande maggioranza dei possibili invitati.