

Gusto Italiano



Prosciutto di San Daniele DOP La DOP Prosciutto



di San Daniele è un prosciutto stagionato per almeno 13 mesi nel comune di San Daniele del Friuli (Ud). Le sue caratteristiche uniche e irripetibili, infatti, sono dovute al particolare ambiente geografico, che include fattori naturali e umani. Il Prosciutto di San Daniele viene prodotto, dalle 31 aziende aderenti al Consorzio con tre soli ingredienti: cosce di suino italiano selezionate, sale marino e il particolare microclima. Nel processo produttivo, rimasto inalterato nei secoli, non vengono utilizzati additivi o conservanti. **Caratteristiche**

qualitative Il segno distintivo per eccellenza del Prosciutto di San Daniele è il marchio a fuoco del Consorzio che è impresso sulla cotenna. Il marchio è costituito dalla denominazione in forma circolare, dalla stilizzazione del prosciutto con le lettere SD al centro, ed è accompagnato dal codice numerico di identificazione del produttore. Il Prosciutto di San Daniele si caratterizza per la tipica forma a chitarra e la presenza dello zampino. Appena tagliata, una fetta di San Daniele è di colore rosso-rosato nella parte magra e bianco candido in corrispondenza del grasso. L'aroma è delicato e diventa più persistente con il protrarsi della stagionatura. Si possono riconoscere sfumature tostate (crosta di pane), note di frutta secca e malto d'orzo. Il sapore è delicato, la sapidità e gli aromi tipici della carne stagionata si fondono insieme producendo una piacevole e appagante sensazione in bocca. Per la produzione del Prosciutto di San Daniele vengono utilizzate solo

cosce di suini italiani provenienti dagli oltre 3.900 allevamenti autorizzati, tutti ubicati nelle dieci regioni del Centro-Nord Italia (Friuli-Venezia Giulia, Piemonte, Lombardia, Emilia-Romagna, Veneto, Marche, Umbria, Toscana, Lazio, Abruzzo) come previsto dal disciplinare DOP. I suini sono alimentati secondo una «dieta» a base di cereali nobili e siero di latte e allevati con metodi che rispettano il benessere degli animali. Per il suo elevato valore nutrizionale e la sua facile digeribilità, garantita da una stagionatura non inferiore ai 13 mesi, il Prosciutto di San Daniele è indicato in qualsiasi dieta, ideale per il regime alimentare degli sportivi, dei bambini, degli anziani e anche per quelli ipocalorici. Per le sue caratteristiche naturali, infatti, è un prodotto altamente consigliato dai nutrizionisti all'interno di programmi alimentari che aiutano l'organismo a rimanere in salute. Inoltre, è un'ottima fonte di proteine nobili e di alta qualità, di vitamine e minerali.

Specificità e note storiche/gastronomiche

La città di San Daniele del Friuli sorge al centro del Friuli Venezia Giulia nel cosiddetto "Anfiteatro Morenico", sulle prime alture delle Prealpi a 252 metri sopra il livello del mare. Qui si incontrano i venti freddi che scendono dalle Alpi Carniche e la brezza tiepida e salmastra dall'Adriatico, mentre il corso del fiume Tagliamento che lambisce la collina agisce da termoregolatore naturale. Tutto questo crea le condizioni ottimali per la stagionatura: un microclima ideale che permette di stagionare perfettamente la carne. Il Prosciutto di San Daniele è riconosciuto come prodotto a Denominazione di Origine dal 1970 dallo Stato Italiano con la legge n. 507 e dal 1996 dall'Unione Europea come prodotto a Denominazione di Origine Protetta – DOP.

Gusto Italiano



Prosciutto di Sauris IGP



Il Prosciutto di Sauris è un prosciutto il cui nome è registrato come IGP e il suo processo di elaborazione avviene solo ed esclusivamente nel Comune di Sauris per un periodo di 10 mesi. I suini appartengono alle razze tradizionali, quali "Large White Italiana", "Landrace Italiana" e "Duroc Italiana". Il peso massimo del suino alla macellazione è di 176 kg. La macellazione avviene non prima del 9° mese di vita dell'animale.

Caratteristiche qualitative

Il Prosciutto di Sauris si ricava dalla lavorazione delle cosce di suini fresche con l'aggiunta di salgemma, sale marino, pepe e aglio. Il colore è rosso-rosato nella parte magra e bianco candido nella parte grassa. Il profumo è delicato ed il gusto è dolce, con una garbata nota di affumicato. Il prosciutto ha uno spessore compreso tra 1,5 cm e 4 cm ed una consistenza liscia e compatta. Il processo di elaborazione del prodotto è regolamentato dal disciplinare di produzione e consiste nelle seguenti fasi: pre-riposo, riposo, affumicatura, asciugamento e, infine, stagionatura. Il Prosciutto di Sauris I.G.P. intero con osso ha peso non inferiore ai 7,5 chilogrammi.

Specificità e note storiche/gastronomiche

Caratteristiche distintive del Prosciutto di Sauris sono l'odore tipico dell'affumicato e la parziale disidratazione, riconducibili alle caratteristiche territoriali delle zone di produzione. Il comune di Sauris si trova ad un'altitudine superiore di 900 metri nella splendida cornice delle Alpi Carniche, con una flora ricca di faggi che vengono utilizzati per l'affumicatura. Ciò crea un microclima unico per la preparazione del prosciutto.

Montasio DOP



La DOP Montasio è un formaggio cotto, a pasta dura, derivante dal latte vaccino. Le bovine, nel rispetto del disciplinare di produzione, sono alimentate con cereali e foraggi. Sono vietati i tipi di mangimi contenenti materiali che possano alterare la qualità del prodotto.

Caratteristiche qualitative

Il Montasio è giallo paglierino con un sapore piccante e piuttosto gradevole. Tutto il processo di lavorazione avviene nelle zone di montagna e deve durare un minimo di 60 giorni.

Specificità e note storiche/gastronomiche

Dato il suo processo di trasformazione e il luogo in cui è prodotto, il Montasio è classificato come prodotto di montagna. Il suo contrassegno reca il mese di produzione e il giorno, il codice del caseificio, la sigla della provincia e l'anno in cui è prodotto. Dopo una stagionatura di 100 giorni, la forma può essere marchiata a fuoco nell'area dello scalzo.