

## La rivincita del prosciutto di Norcia

Il prosciutto di Norcia sta vivendo, forse, la sua prima vera primavera, balzato finalmente alla ribalta della gastronomia di qualità dopo una lunga quanto ingiusta disattenzione. Prodotto locale troppo locale? Penalizzato dal carattere introverso e scarsamente propenso al marketing della popolazione nursina? Geograficamente isolato laggiù in fondo (per chi viene da Roma) alla misteriosa Valnerina? Tante le possibili ragioni dell'immeritata noncuranza; altrettante le potenzialità e le prospettive di una attesa valorizzazione. Partendo dalla sua storia, per esempio, che è lunghissima e ne costituisce un fondato *pedigree*.



Sul perché la specializzazione nella lavorazione delle carni suine si sia sviluppata proprio nei paesi dell'alta Valnerina gravitanti intorno a Norcia in molti si sono interrogati. L'allevamento del maiale a carattere non intensivo era assai diffuso nell'area montana e collinare umbra sin dall'epoca romana, grazie alla presenza di boschi ed in particolare di querceti, dove gli animali trovavano naturalmente ciò di cui alimentarsi. La macellazione dei suini svolta nella dimensione domestica e rivolta all'autoconsumo familiare è tra l'altro una pratica tipica delle comunità contadine presenti in tutte le zone rurali della penisola italiana.

La specializzazione nella lavorazione della carne suina e la manifattura di salumi, in particolare, cominciò a manifestarsi nell'alta Valnerina in forma spontanea sin dal XIII secolo: il fenomeno sembra in qualche modo connesso alla scuola chirurgica di Preci, sorta nel XIII secolo in quel piccolo centro dell'alta Valnerina, poco distante da Norcia, come pratica empirica per la litotomia e la cura delle cataratte oculari e divenuta nota e famosa in tutta Europa nel corso del Cinquecento e del Seicento. Sull'onda di tale specializzazione, la Valnerina si distinse presto come luogo in cui la pratica medica e chirurgica nonché le discipline igieniche e sanitarie in generale – trasferite dall'uomo all'animale e viceversa - trovavano naturale esercizio e applicazione.



Il fenomeno della lavorazione delle carni suine rimase per secoli circoscritto alla dimensione familiare ed artigianale, andando tuttavia a costituire un *know how* preciso ed esportabile, che difatti diede luogo – se ne ha testimonianza sin dal XVII secolo - alla migrazione stagionale di forza lavoro nelle principali città del Centro Italia ed alla costituzione di laboratori di norcineria con annessa bottega. Papa Paolo V, con bolla del 1615, riconobbe addirittura la Confraternita norcina dedicata ai santi Benedetto e Scolastica. Otto anni più tardi papa Gregorio XV elevò questa associazione ad Arciconfraternita.



Nel corso del XX secolo vennero emergendo in loco alcuni produttori che, pur tramandando le antiche pratiche artigianali, tentarono il salto dimensionale verso la piccola industria, oggi rappresentativa della secolare tradizione norcina umbra.

Di quest'ultima, il prosciutto di Norcia è il prodotto di punta, accompagnato da altri celebri prodotti di salumeria: salsicce fresche e stagionate di maiale e di cinghiale, salami di varie forme e composizione, i cosiddetti "cojoni di Mulo", guanciali, lonze, il capocollo, il lombetto, il mazzafegato, il barbozzo, la coppa di testa, il sanguinaccio e la ventresca.

Nel 1997 il prosciutto di Norcia ha ricevuto l'indicazione geografica protetta dalla commissione della Comunità Europea, con disciplinare di produzione modificato nel 2008. Nella lavorazione del prosciutto, la combinazione di sapienza artigianale e fattori climatici attribuiscono al prosciutto di Norcia i suoi caratteri distintivi. La zona geografica – comprendente territori dei comuni di Norcia, Preci, Cascia, Monteleone di Spoleto e Poggiodomo posti ad altitudine superiore ai 500 m s.l.m. - è infatti caratterizzata da elevate dorsali montuose, che impediscono l'afflusso di aria umida dal mare, e dal prevalere di formazioni calcaree, che consentono la dispersione delle acque piovane: fattori che favoriscono un processo di stagionatura ottimale e naturale.

Il taglio utilizzato è il coscio, la forma finale del prosciutto è a pera, il suo peso non deve essere inferiore a 8,5 Kg, ha un aspetto compatto, il colore va dal rosato al rosso, il sapore è leggermente speziato, sapido ma non salato.

La lavorazione prevede che il coscio di stinco del suino pesante adulto, dopo esser stato rifilato, venga salato a secco con sale da cucina e lasciato così per circa 20 giorni. Al termine di tale periodo, il coscio viene messo in acqua calda, e dopo esser stato lavato, viene condito con pepe e aglio e appeso per farlo asciugare. Dopo circa 8 mesi, si procede alla stagionatura del prodotto che, prima di essere lasciato in luoghi freschi e umidi, viene trattato con un impasto di farina e strutto. I prosciutti interi vengono poi conservati in luoghi freschi, ma non in frigorifero, dopo aver unto con

una goccia d'olio la superficie di taglio e averla rivestita con un foglio di alluminio o di pellicola trasparente.

La giusta valorizzazione della tradizione produttiva del prosciutto di Norcia può finalmente sfatare il pregiudizio dei consumatori sul “prosciutto di montagna”, vissuto come sottoprodotto di salumeria, poco pregiato, in contrapposizione con i blasonati prosciutti di Parma e San Daniele. Il prosciutto di Norcia ha una tradizione secolare alle spalle, un processo di lavorazione e stagionatura raffinato, un sapore non salato ma saporito, un aspetto magro ed invitante e caratteristiche nutritive d'eccezione.