

Un'eccellenza chiamata prosciutto di San Daniele

LA RASSEGNA

L'arte della cucina ha, come ogni disciplina, delle regole ferree che vanno rispettate e seguite attentamente. Una di queste riguarda il prosciutto crudo. Questa eccellenza, inimitabile e variegata, che rappresenta territori lontani fra loro (da Parma a San Daniele fino a Montagnana e Saint Marcel) non deve essere mai cucinato, pena la perdita dei profumi e dei sapori. Ma si sa, la differenza fra un cuoco e uno chef sta nel coraggio di osare, nel cercare abbinamenti impensabili, nello sperimentare metodi di cottura inediti, nel saper stupire con un piatto. Ed è quello che ha fatto Emanuele Scarello, 2 stelle Michelin, past-president dell'asso-

ciazione Jeunes Restaurateurs d'Europe e patron del ristorante Agli Amici di Udine. In occasione della 29esima edizione di Aria di Festa, la manifestazione dedicata al prosciutto di San Daniele che si terrà a San Daniele del Friuli dal 28 giugno al 1° luglio, Scarello ha ideato un menù dal titolo "Omaggio al San Daniele" che avrà, come punte di diamante due pietanze che prevedono la cottura dell'impareggiabile prosciutto Dop.

TERRA E MARE

Lo chef ha studiato delle proposte che sono l'omaggio all'incontro tra Terra e Mare. Così un'ombolina candita all'olio extravergine d'oliva si sposa con mou d'uovo, asparagi spadellati e brodo di prosciutto di San Daniele mentre il pesce San Pietro, su

cui si posa un velo di lardo di San Daniele, si abbina al pane tostato, aromatizzato con limone e fava di cacao. Al di là dei voli pindarici e delle sperimentazioni degli chef stellati, il prosciutto crudo di San Daniele piace anche in un semplice panino tanto da essere una delle eccellenze alimentari italiane nel mondo che tiene nonostante la crisi.

L'EXPORT

Infatti, con un incremento di circa il 2,5% rispetto al 2011, il fatturato del 2012 ha raggiunto, alla produzione, quota 345 milioni di euro. In crescita anche l'export che, con un aumento di circa il 2%, genera una quota di fatturato che, nell'ultimo anno, è passata dal 12% al 13,5%. Oggi il San Daniele è venduto soprattutto in Francia, Germania, Usa, Giappone, Svizzera, Belgio, Australia e Gran Bretagna tanto che, per sviluppare questa presenza, il Consorzio ha allocato fuori dai confini il 46% del budget destinato alla promozione (3 milioni di euro spesi in totale). Nel 2012 si è però verificata una lieve flessione della produzione rispetto al 2011 (-1,6%) che significa che sono state salate 2.646.000 cosce suine rigorosamente italiane. Questo un calo, a detta del Consorzio (che rappresenta 650 addetti, 31 produttori e 7 laboratori di affettamento), è dovuto anche a una selezione sempre più rigorosa della materia prima destinata a ricevere il marchio Dop. La riprova di questa attenzione è che si sono intensificati anche i controlli.

Alessandra Iannello

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LO CHEF
A fianco Emanuele Scarello, 2 stelle Michelin



**IN CRESCITA
L'EXPORT
DAL 28 GIUGNO
LA VENTINOVESIMA
EDIZIONE
DI "ARIA DI FESTA"**

