

Prosciuttificio La Glacere,

ARTIGIANI DEL SAN DANIELE

di Massimiliano Rella



Visita con degustazione al Prosciuttificio La Glacere. Il prosciuttificio sorge nel Borgo Sopracastello, dove un tempo vi era la ghiacciaia cittadina, detta appunto "glacere", nella quale era conservato il ghiaccio proveniente dal vicino lago.



La Glacere (*la ghiacciaia*) è uno dei piccoli prosciuttifici di San Daniele del Friuli, una realtà artigianale che vanta anche un allevamento di suini alimentati con cereali nobili e siero di latte, dai quali ottiene una parte delle cosce che trasforma e stagiona. Il resto dei suini nazionali è acquistato da allevatori di fiducia, nelle regioni previste dal Disciplinare (che sono undici tra Nord e Centro Italia). Sono cosce di almeno 12 kg, di suini di 170-180 kg di peso, che fanno minimo 13 mesi di stagionatura, marchiate a fuoco e certificate.

Un prodotto tipico italiano che non pecca in tracciabilità, con una carta d'identità impressa sulla forma e che identifica l'allevamento, il macello, l'indicazione d'origine DOP e il codice unico del produttore/trasformatore. Inoltre, dal 2019 per il prosciutto preaffettato c'è un sistema di tracciamento digitale, essendo ogni vaschetta dotata di *QR-Code* che consente di accedere alle informazioni d'origine.

Come noto il San Daniele è un prosciutto dolce e con discreta presenza di grasso. Privo di additivi e conservanti, è fonte di proteine nobili d'alta qualità, di vitamine e minerali, in particolare zinco e potassio.

Non è detto che più stagiona più il prosciutto è buono. Un prosciutto deve avere grasso, dolcezza e morbidezza, ma più stagiona, più si asciuga e più cala di peso, aumentando al contrario di sapidità.

Il processo di stagionatura fa perdere il 29-30% del peso iniziale della coscia. «La **dolcezza** è una caratteristica del San Daniele, dovuta a una minore permanenza del sale; ad esempio, 16 giorni di salatura sono ridotti a 15 giorni» ci spiega **Mario Molinaro**, il proprietario di La Glacere. «La pressatura favorisce la penetrazione omogenea del sale nelle carni».

Con la sua forma caratteristica a "chitarra", dovuta alla pressatura, è anche l'unico prosciutto DOP a man-



Ricorda gli anni '60 la confezione di prosciutto San Daniele DOP sottovuoto in scatolette di latta dell'azienda La Glacere. «L'abbiamo fatta per ricordare gli emigranti italiani che nel secolo scorso si portavano il tipico affettato in Canada e negli USA» racconta Mario Molinaro, titolare del prosciuttificio.

SU QUESTO VERSANTE DEL COLLE DI **SAN DANIELE** LA BREZZA DELLE **ALPI CARNICHE** ENTRA NEI SALONI IN CUI RIPOSANO LE **COSCE** E SI MESCOLA A QUELLA MARINA DELL'**ADRIATICO.** UN CONNUBIO CHE RENDE UNICO IL PROCESSO DI **STAGIONATURA**

tenere lo zampino, sia per ragioni estetiche che per favorire l'assorbimento dell'umidità.

Uno dei segreti del San Daniele è la terra origine: un'area in provincia di Udine influenzata dal clima della collina morenica, dalle correnti marine in arrivo dall'Adriatico e dai venti freddi delle Alpi Carniche. La Glacere ne produce artigianalmente **6.000 l'anno** e figura quindi tra i più piccoli prosciuttifici di San Daniele.

Tutta la lavorazione è manuale, non sono usati coltelli elettrici e le celle di stagionatura impiegano le *scalere* di legno, dove l'azienda lascia stagionare le cosce per 16-19 mesi: 16 mesi il San Daniele intero, il disossato e l'addobbo "etichetta nera"; 19 mesi le tre stesse tipologie ma in "etichetta argento". Il San Daniele viene venduto anche già affettato e riposto in scatolette di latta da 150 grammi e in vaschette ATM da 90.

Le cosce sono stagionate in celle dotate di ampi finestroni che vengono aperti quando le condizioni meteo consentono di arieggiare i locali senza compromettere la stabilità della temperatura e dell'umidità, i cui valori sono controllati.

Il prosciutto di La Glacere finisce in gran parte nel canale HO.RE.CA. tra macellerie, ristoranti, enoteche e botteghe del gusto; ma c'è anche un punto vendita aziendale (prezzi 22,50 €/kg) con bella sala degustazione (con visita da 12 a 20 euro a persona).

L'azienda di Mario Molinaro produce inoltre il **Fumat**, un prosciutto che dopo 18 mesi di stagionatura viene leggermente affumicato al legno di faggio; ottenuto con le stesse cosce e lo stesso procedimento non può però essere marchiato San Daniele perché il Disciplinare della DOP non prevede l'affumicatura. Ha un sapore molto delicato.

La Glacere vende tra Italia ed Europa, in particolare Francia, Germania e Austria (www.laglacere.it).

Le fasi del San Daniele

Una volta selezionate le cosce sono conservate 24 ore ad una temperatura minima intorno allo 0 per rassodare la carne, poi sono rifilate per favorire la perdita d'umidità. Dopo le prime 24-48 ore sono ricoperte con sale marino e mantenute tra 0 e 3 °C; secondo tradizione rimangono sotto sale per un numero di giorni equivalenti al peso in chilogrammi. Sono poi pressate per far penetrare il sale in profondità e dare alla carne consistenza ottimale. Le cosce salate riposano quattro mesi in saloni con umidità compresa tra 70% e 80% e temperatura tra 4 e 6 °C.

Dopo il lavaggio con acqua tiepida, che favorisce la tonificazione dei tessuti e stimola la maturazione con lo sbalzo termico, le cosce vengono stagionate a San Daniele del Friuli per minimo 13 mesi.

Il processo si completa con la sugnatura sulla parte non coperta della cotenna per mantenere morbida e protetta la porzione di coscia. Il procedimento è coronato dalla marchiatura a fuoco col marchio del Consorzio.

Il San Daniele, per il suo alto valore nutrizionale e la facile digeribilità, è indicato in qualsiasi dieta. Cosce di minimo 12 kg per diventare San Daniele, provenienza da 11 regioni del Centro-Nord Italia, da suini di 170-180 kg, minimo 13 mesi di stagionatura.

Massimiliano Rella

Nota

Photo © Massimiliano Rella.