



Prosciutto crudo di Veglia prima Igp croata

di Riccardo Lagorio

Dall'aprile del 2014 il Prosciutto crudo di Veglia (*Krčki pršut*) vanta il primato di essere il primo prodotto croato a vestirsi con un marchio europeo, una IGP. *"Il maiale è uno dei membri indispensabili alla famiglia dell'isolano"* scriveva nel 1874 GIAMBATTISTA CUBICH nel testo che analizza l'isola sotto l'aspetto sociale e naturale, specificando che i cittadini *"condiscono la pasta con gli stufati mentre chi vive in campagna la cosparge di formaggio e l'annaffia con brodo di prosciutto"*. Anche un manoscritto rinvenuto nel monastero dell'isolotto di Cassione cita il modo per la lavorazione della coscia di maiale al fine di ottenerne prosciutto.

Ha contribuito a suffragare il conferimento dell'IGP anche il voto ottemperato da STJEPAN ŽUŽIĆ di Monte di Veglia: all'inizio degli anni Venti del secolo scorso, una moria di maiali colpì il suo allevamento. Promise allora di versare almeno un prosciutto all'anno al convento di Cassione se le preghiere dei monaci avessero arrestato l'epidemia. Così avvenne e, testimone l'abate, la consuetudine durò per oltre cinquant'anni, consentendo di provare i contenuti storici della produzione.

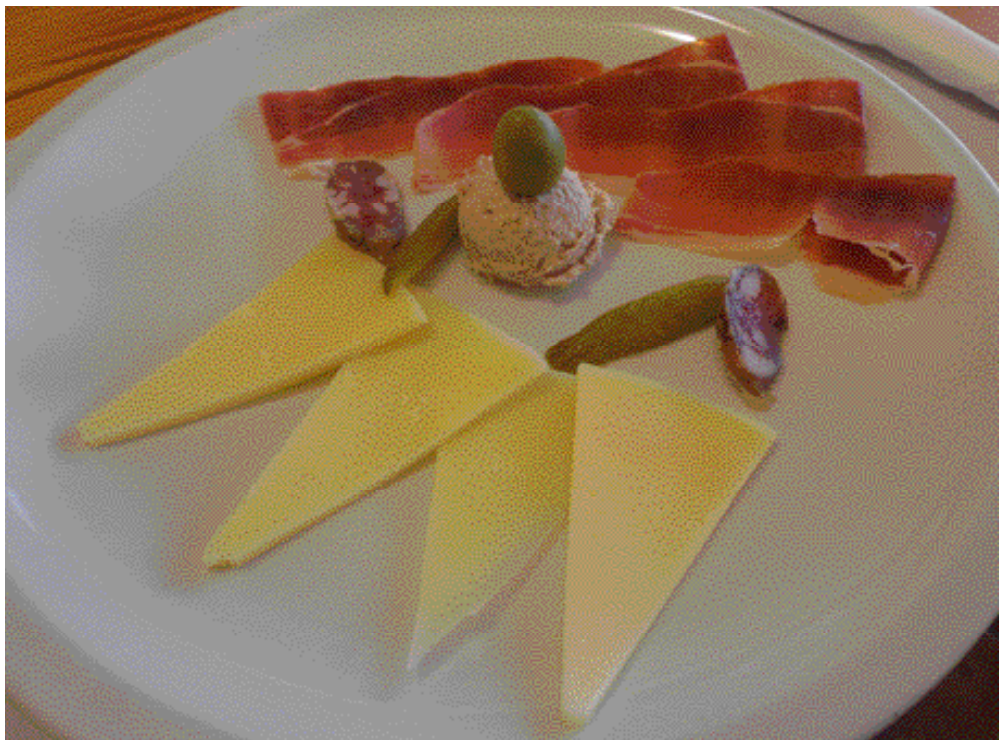
Per fortuna che c'è la Bora

L'isola di Veglia possiede un clima umido ed è caratterizzata da estati afose e temperature superiori di 4 °C rispetto ad altre località poste sulla medesima latitudine. Ma è il vento a influire in maniera sostanziale sull'asciugatura della carne. «La bora porta vento e sale dai quadranti settentrionali. In inverno non passa giorno senza che ci venga a trovare», spiega ANTONIO ŽUŽIĆ, che con il fratello VJEKOSLAV continua la storica produzione di prosciutto sull'isola. Se per secoli gli stazzi sull'isola hanno prov-



Veglia è nota per la sua žlahtina dorata e l'ottima carne di agnello, però è anche l'unica isola con un prosciutto crudo tutelato a livello europeo. Antonio Žužić, in foto, col fratello Vjekoslav continua la storica produzione isolana di prosciutto.

Nella Casa del prosciutto crudo di Veglia è possibile toccare con mano le varie fasi della produzione di questa specialità e conoscerne le particolarità. Per antica tradizione inoltre, dall'8 al 10 agosto di ogni anno, il Prosciutto di Veglia Igp è al centro delle degustazioni di ogni locale. Occasione da non perdere



Con le fette di colore rosso-rosato e screziate di grasso intramuscolare del Prosciutto di Veglia è ottimo l'accompagnamento con formaggio ovino locale.

veduto alla fornitura di materia prima, da qualche tempo i suini provengono soprattutto dalla Slavonia. Almeno da quando l'incremento del consumo spinto dal turismo ha richiesto quantità superiori a quelle che potevano essere offerte dagli allevamenti locali. Ragione che ha convinto i produttori a scegliere la strada dell'Igp.

Le cosce non devono comunque subire alcun trattamento di conservazione, se non la refrigerazione, e l'arco di tempo tra la macellazione e la salatura non deve essere superiore a 120 ore. «All'interno del nostro laboratorio garantiamo la salatura dopo 48 ore. E le cosce devono pesare almeno 15 kg, tre in più di quelli previsti dal disciplinare. Ma spesso lavoriamo cosce di peso ben maggiore», precisa Žužić, mostrando alcuni giganteschi pezzi che vantano anche tre anni di stagionatura dietro la vetrata nel laboratorio di Monte di Veglia.

Ne dalmata, ne istriano: un prosciutto croato

Per ottenere un Prosciutto di Veglia Igp la coscia va separata dalla mezzena del suino fra l'ultima vertebra lombare e la prima vertebra sacrale. Inoltre, si richiede che sia priva di osso iliaco, ischio e

osso sacro e che la muscolatura della coscia venga regolarmente arrotondata a semicerchio in modo che il bordo della coscia rifilata disti una decina di cm dalla testa del femore.

Il prosciutto è privo di zampetto, che viene asportato a coltello a livello dell'articolazione tarsale, sopra la quale si può legare il prosciutto per il processo di asciugatura. La salatura avviene a secco.

Poi il Prosciutto di Veglia Igp segue parzialmente le due scuole di pensiero croate nella stagionatura del pezzo anatomico e attinge qualcosa da entrambe: la coscia viene asciugata senza affumicatura, a differenza del prosciutto dalmata, ma viene mantenuta la pelle, a differenza del prosciutto istriano. «La salatura avviene con una miscela di sale, pepe, rosmarino e alloro, che conferiscono un caratteristico aroma al prodotto finale mentre il tessuto muscolare scoperto non viene cosperso di grasso se non nei punti in cui si creano delle incrinature.

Su foglie di alloro adagiamo le cosce salate per circa 40 giorni, poi togliamo il sale e li portiamo a 2 °C con il 50% di umidità per la fase dell'asciugatura. La maturazione vera e propria avviene al 70% di umidità ad una temperatura

variabile tra 15 e 18 °C», chiarisce Antonio Žužić.

Nella trattoria che è anche *Casa Museo del Prosciutto*, questo viene tagliato a coltello, sotto lo sguardo allegro di una collezione di sopele. Le fette sono di colore rosso-rosato, screziate di grasso intramuscolare. Il bordo della fetta è morbido, il profumo di carne ben matura. In bocca vengono esaltati i profumi della concia, il gusto di carne ben matura, privo di difetti. Il modo migliore per assaggiarlo è accompagnandolo al formaggio ovino locale. Nella Casa del Prosciutto il pane, morbido e ancora caldo, viene impastato con una leggera fetta di prosciutto.

Per antica tradizione, dall'8 al 10 agosto di ogni anno, in occasione della festa di San Lorenzo, il Prosciutto di Veglia Igp è al centro delle degustazioni di ogni locale. Occasione da non perdere.

Riccardo Lagorio

Kuća Krčkog Pršuta Žužić

di Vjekoslav Žužić
Bok od Brozića 40
51500 Krk (Monte di Veglia, Isola di Veglia) Croazia
Telefono: +385 51 220210
E-mail: krckiprsut@gmail.com
Web: www.kuca-krckog-prsuta.com