

# L'INFORMATORE AGRARIO

[www.informatoreagrario.it](http://www.informatoreagrario.it)



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.r.l. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.

Nasce tra le montagne del piccolo omonimo comune della Carnia, in Friuli, il cui clima mite e ventilato è uno degli «ingredienti» che ne determinano le caratteristiche. È morbido, delicato, raffinato e leggermente affumicato



# Prosciutto di Sauris, dolce e affumicato

**J**ohanna Spyri (1827-1901), scrittrice svizzera, probabilmente a Sauris non è mai stata. Eppure se da un momento all'altro mi vedessi correre incontro, veloce come un fulmine e con la sua risata argentina, Heidi – la bambina protagonista dell'omonimo e famosissimo romanzo della Spyri – non ne sarei tanto sorpresa. Tutto ricorda in modo impressionante il mondo della piccola pastorella: prati verde smeraldo, baite antiche in legno e pietra, un cielo azzurro da cartolina e intorno un corollario di cime, dal Monte Bivera (2.474 m) al Monte Zauf (2.246 m). Siamo a Sauris, in Friuli – provincia di Udine – un minuscolo paesino della Val Lumiei di pochissimi abitanti (poco più di 400), appeso in cima alla Carnia a 1.212 metri s.l.m.; isola linguistica germanofona, è un luogo talmente da favola, talmente

di FRANCESCA NEGRI



fuori dal tempo, che non a caso appartiene alla rete dei Borghi Autentici d'Italia ([www.borghiautenticiditalia.it](http://www.borghiautenticiditalia.it)) e dell'associazione «Alpine Pearls», perle delle Alpi. L'associazione raggruppa 24 località alpine di diverse Nazioni che propongono vacanze in «mobilità dolce» o *soft mobility*, ovvero con sistemi di trasporto pubblico ecologici e rispettosi dell'ambiente ([www.alpine-pearls.com](http://www.alpine-pearls.com))

La morfologia del territorio e il clima di Sauris sono due degli ingredienti fondamentali di ciò che qui ha contribuito a costruirne la fama: un prosciutto crudo rinomato, morbido e delicato, sorprendentemente raffinato, che è anche il più importante gioiello gastronomico di questa località.

È il Prosciutto di Sauris, uno dei prodotti italiani a indicazione geografica protetta (igp) a base di carne suina che si di-

stingue per la leggera affumicatura, ottenuta grazie alla combustione naturale del legno di faggio.

## TERRITORIO E CLIMA PARTICOLARI

La zona di produzione del Prosciutto di Sauris è il comune stesso, la Valle di Sauris, nelle Alpi Carniche, è una grande conca a forma di ellisse tagliata a metà dal torrente Lumiei ed è caratterizzata da un clima particolare. Qui infatti piove poco, anzi, le precipitazioni sono inferiori a 1.600 mm l'anno, che è la media delle piovosità della Carnia.

La conformazione dei suoi rilievi e l'esposizione della vallata consentono poi, durante l'inverno, rare giornate di freddo intenso e temperature medie comprese fra -2 e +4 °C. Nell'influenzare il clima in questo senso non è sicuramente estraneo il bel lago di Sauris, un bacino artificiale tra i più grandi del Friuli, creato dallo sbarramento del torrente Lumiei e realizzato nel 1948.

La zona è anche ventilata durante tutto l'anno e questo è un altro aspetto importante per le caratteristiche del salume di Sauris, poiché la parziale disidratazione dei prosciutti durante la stagionatura è proprio favorita dalle brezze che spirano verso monte di giorno e nella direzione contraria durante la notte.

Il microclima della zona di Sauris favorisce inoltre lo sviluppo di particolari muffe sulla superficie del prodotto che sono in gran parte responsabili del suo sapore e del suo profumo. Altro aspetto di questa vallata, significativo per il Prosciutto di Sauris, è rappresentato dai boschi che la ricoprono quasi interamente e specialmente dal faggio, qui molto diffuso e assai portante nella produzione di questo salume poiché, grazie al basso contenuto di resine, è il legno utilizzato da sempre per l'affumicatura.

## L'INCONTRO DI DUE POPOLAZIONI

Il Prosciutto di Sauris è il risultato dell'incontro di due popolazioni e quindi di due culture e di due diverse tradizioni agroalimentari: quella friulana tipicamente italiana che utilizza il sale nella produzione del prosciutto, e quella germanica che uti-

lizza invece l'affumicatura. In particolare la tecnica di produzione del Prosciutto di Sauris è stata influenzata dalle popolazioni che giunsero in questa vallata dalla Carinzia e dal Tirolo nel XIII secolo e che lavoravano e conservavano le carni e le cosce suine affumicandole.

Queste genti nei secoli hanno saputo trasmettere in loco le loro usanze.

L'archivio parrocchiale del piccolo paesino, andato purtroppo distrutto con un incendio, conteneva documenti che attestavano come si fosse sviluppata questa tecnica che combinava i due sistemi. I pochi documenti sfuggiti al fuoco, risalenti al 1862, parlano dell'abilità dei norcini e citano il sistema di conservazione delle carni di Sauris, appunto con l'affumicatura, durante la quale il prosciutto acquistava il gusto e l'aroma del fumo sprigionato dal legno di faggio bruciato nei caminetti.

## LA VENDITA ALLA FIERA DI SAN MARTINO

Anticamente a Sauris tutte le famiglie avevano un maiale e lo usavano per alimentarsi o per le attività di scambio. La

vendita del Prosciutto di Sauris avveniva nella Fiera di San Martino dell'11 novembre, dove era portato a piedi e spesso barattato.

Fu dopo la Seconda guerra mondiale che iniziarono a comparire i primi laboratori che gettarono le basi del definitivo successo del prosciutto di Sauris, il cui produttore più noto oggi è il Prosciuttificio Wolf Sauris.

Il suo fondatore fu Giuseppe Schneider, nipote di Pietro Schneider che già un secolo fa aveva iniziato una prima modesta produzione di prosciutti affumicati, ma anche di speck e di altri salumi tipici della zona. I suoi segreti di abile norcino passarono poi ai discendenti finché Giuseppe fondò a Sauris nel 1962 il prosciuttificio Wolf.

## SUINI ITALIANI

I suini utilizzati per la preparazione del prosciutto di Sauris provengono da 11 regioni italiane del Nord e del Centro Italia – compreso naturalmente il Friuli Venezia Giulia – dove devono essere nati, allevati e macellati.



## LA FESTA DEL PROSCIUTTO DI SAURIS

Ogni anno Sauris dedica al suo prosciutto il secondo e terzo fine settimana di luglio, nel borgo di Sauris di Sotto. Qui vengono allestiti stand in legno in cui si possono degustare speck, gnocchi, carni grigliate, dolci e soprattutto il protagonista della festa, il Prosciutto di Sauris. Camminando lungo le vie del borgo è possibile trovare anche un vivace mercatino dedicato ai prodotti dell'agroalimentare carnico e all'artigianato locale.

**Per informazioni:** Ufficio informazioni turistiche Aiat Carnia - Via Sauris di Sotto, 91 Sauris (UD) - Tel. 0433.86076 - Fax 0433.866900 - [aiat@carnia.org](mailto:aiat@carnia.org)



Sauris si trova nella Val Lumiei, in provincia di Udine; è un piccolo paesino con poco più di 400 abitanti ed è isola linguistica germanofona. Nella foto, Sauris di Sotto

Devono inoltre appartenere alle tipiche razze allevate in Italia per la produzione del suino pesante (Large White, Landrace italiana e Duroc italiana) ed essere alimentati secondo quanto indicato nel disciplinare di produzione del Prosciutto di Sauris igp. Questi animali vanno macellati quando hanno almeno 9 mesi (e non oltre i 15) e raggiunto un peso di almeno 160 chilogrammi; la coscia ne deve pesare almeno 11 e non può presentare setole o macchie.

## TUTTE LE LAVORAZIONI AVVENGONO A SAURIS

Tutte le fasi di lavorazione delle carni fino al confezionamento avvengono nel territorio di Sauris. Il processo inizia con la rifilatura delle cosce, che devono presentarsi senza lo zampino, e prosegue con la salagione; per il salume di Sauris questa fase, pure importante, non è determinante come per la maggior parte dei prosciutti italiani, ma complementare all'affumicatura. Per la salagione si prepara una concia dove, al sale – marino o salemma, o una miscela dei due – si aggiungono pepe e aglio, secondo la ricetta antica e tuttora adottata. Va detto che i conservanti qui sono completamente vietati. L'affumicatura avviene subito dopo e si svolge in locali che hanno una temperatura di 15-20 °C. Il fumo è prodotto dalla combustione di legno di faggio in caminetti tradizionali, situati all'esterno dell'ambiente in cui sono collocati i prosciutti e il processo dura fino a 72 ore, do-

po di che le cosce vengono fatte riposare in modo che possa continuare l'asciugatura del prosciutto, che prepara all'ultima fase, quella della stagionatura.

Gli ambienti per la stagionatura sono essenziali e dotati di finestre, poiché deve essere assicurata una buona ventilazione naturale e il ricambio d'aria, necessari anche allo sviluppo delle giuste muffe, a loro volta prime responsabili della maturazione e delle caratteristiche organolettiche del prodotto finale.

Nel corso della stagionatura i prosciutti sono sottoposti alla «stuccatura», che consiste nell'applicazione nelle fessurazioni di un impasto composto da sugna suina (tessuto adiposo surrenale, poverissimo di fibre e poco consistente), farina di cereali, sale e pepe. Serve a proteggere il prosciutto dalla proliferazione di muffe indesiderate.

Segue la «sugnatura», durante la quale si applica uno strato di impasto sulla porzione superficiale priva di cotenna, questa volta allo scopo di creare una barriera per evitare l'eccessiva disidratazione; poi i prosciutti vengono riposti ancora a stagionare per un periodo complessivo di almeno 10 mesi.

Il Prosciutto di Sauris igp intero, con osso, pesa non meno di 7,5 chilogrammi e può essere commercializzato sia tal quale che disossato oppure disossato e sezionato in tranci, affettato e confezionato. Anche le operazioni di disossatura, sezionamento, affettamento e confezionamento sono effettuate nella zona di Sauris. In tutto si producono circa 40.000 prosciutti l'anno.

## DOLCEZZA E AFFUMICATURA, QUASI UNA MUSICA

È evidente come sia fondamentale per la produzione del Prosciutto di Sauris la sapiente ed equilibrata gestione umana di tutti gli ingredienti, compresi il tempo e le condizioni microclimatiche della montagna carnica, che aiutano a liberare i profumi e gli aromi delicati di questo pregiato salume. Ma come si presenta a fine stagionatura? Il Prosciutto di Sauris, intero con osso ma senza lo zampino, avrà una cotenna dal colore uniforme noce-dorato con sfumature arancioni, mentre la parte magra si presenta di colore rosso scuro con consistenza soda ed elastica; il grasso ha colore bianco candido o bianco-rosato.

Davvero unico per la sua dolcezza e per la sua leggera affumicatura, quello di Sauris è un prosciutto che ci sentiamo di definire soave, profondo, espansivo, sorprendente. E quasi quasi anche musicale.

Francesca Negri

### INFO

#### Dove comprare il Prosciutto di Sauris

- **Prosciuttificio Wolf Sauris**

Via Sauris di Sotto, 88

Sauris (UD)

Tel. 0433.86054

Fax 0433.86149

Numero verde 800.229184

info@wolfsauris.it

www.wolfsauris.it

(lo spaccio aziendale è aperto tutti i giorni)

- **Prosciuttificio Vecchio Sauris**

Località Gostach

Sauris di Sotto - Sauris (UD)

Tel. 0433.866379

Fax 0433.866756

info@vecchiosauris.it

www.vecchiosauris.it

