



UN SAPORE DELICATO e naturale

AVVOLTO IN PEZZE DI TELA GREZZA, VIENE COTTO LENTAMENTE NELLO STRACCIO. COME TRADIZIONE VUOLE. È QUESTO CIÒ CHE FA LA DIFFERENZA NEL PROSCIUTTO COTTO SAN GIOVANNI. UN CONNUBIO DI DOLCEZZA E SPEZIE

— di Marco Tedeschi —

Scioglievolezza. È questa la sensazione che si coglie assaporando il prosciutto cotto San Giovanni. «Nel San Giovanni – racconta Angelo Capitelli – si può cogliere la persistenza delle proteine, la dolcezza naturale dei grassi e la delicata persistenza del nostro blend di verdure e spezie». Una tradizione nel settore salumi lunga più di cent'anni ha portato la Capitelli a trasformarsi in una realtà produttiva specializzata nella grande salumeria emiliana. Il metodo è ciò che fa la differenza, è per questa ragione che per la lavorazione del prosciutto cotto "San Giovanni", si è scelto di tornare alla tradizione.

Che tipo di lavorazione c'è dietro il prosciutto cotto San Giovanni?

«Il fatto di aggiungere la salamoia attraverso il metodo completamente naturale della siringatura a



vena, consente di rispettare l'integrità delle fibre della carne conservandone la consistenza e la fragranza. Altro aspetto caratteristico e unico della lavorazione di questo prodotto sta nel fatto che viene cotto nello straccio, mentre i prosciutti cotti tradizionalmente vengono cotti in casseruole o stampi di alluminio che conferiscono la consueta forma al prodotto. Il San Giovanni viene avvolto in pezze di tela grezza che

consentono di proteggere il prodotto lungo tutta la lunga fase di cottura che dura oltre 24 ore. In questo modo le proteine e i grassi che si sciolgono durante la cottura restano a contatto con la carne donando al prodotto un sapore naturale, delicato e persistente».

Da poco è entrata in scena Giovanna, l'ultima arrivata a casa Capitelli. Come nasce e quali sapori la connotano?

«Giovanna si caratterizza per un particolare metodo produttivo, a metà tra la produzione della pancetta classica stagionata e quella del prosciutto cotto tradizionale. In quanto, la materia prima di origine, pancettoni di suino pesante padano, viene parzialmente stagionata e successivamente cotta secondo un metodo innovativo, che custodiamo gelosamente. Gio-

Angelo Capitelli
della Capitelli
di Borgonovo Val Tidone (PC)
www.capitelli.pc.it

Il San Giovanni, per caratteristiche estetiche, qualitative e organolettiche ha conquistato un'identità chiara



vanna viene inoltre esaltata dal taglio di carne, la pancetta appunto, che per caratteristiche organolettiche è naturalmente più ricca di sapori».

Quali altri salumi possono arricchire i menù?

«Da quarant'anni produciamo prosciutto cotto e salumi cotti in genere. La nostra Mortadella Europa rappresenta, oltre al prosciutto cotto, il nostro prodotto più significativo. Premiata da alcune riviste del settore è riconosciuta come prodotto artigianale di alta qualità».

I sapori della tradizione culinaria italiana sono molto apprezzati anche all'estero. Lo confermate anche voi?

«Lo confermiamo per quanto riguarda i prodotti alimentari italiani in genere e anche quindi per i prodotti di salumeria, specialmente per quelli accompagnati da un marchio di garanzia dei consorzi di appartenenza. In ogni caso non è sempre facile affermarsi all'estero con un prodotto come il nostro; questo perché al di fuori dei confini italiani non esiste una cultura intorno al prosciutto cotto, spesso considerato alla stregua di una "commodity alimentare", buona per tutte le occasioni di consumo ma senza una vera e propria identità. Di conseguenza il



Il San Giovanni viene avvolto in pezze di tela grezza che consentono di proteggere il prodotto lungo tutta la lunga fase di cottura che dura oltre 24 ore

consumatore è disposto a pagare un prezzo relativamente basso che esclude dal grande consumo il cotto italiano. Questa realtà di fatto, non ci ha impedito di raggiungere comunque piccole quote di mercato con un prodotto, il San Giovanni appunto, che per caratteristiche estetiche, qualitative e organolettiche è talmente diverso dagli altri prodotti del settore da consentirgli di conquistare un'identità chiara e sempre più riconosciuta all'interno di un ristretto novero di appassionati del settore».

La vostra attenzione è rivolta anche agli stili di vita a tavola. Il ritorno ai sapori e alle lavorazioni "di una volta", costituiscono un importante fattore, nei tempi del fast-food?

«Anche nel settore della salumeria il mutamento degli stili di vita ha portato a una progressiva affermazione dei prodotti di terza e quarta gamma; prosciutti pre-affettati venduti in comode confezioni in atmosfera modificata e piatti pronti a base di salumi. In questo contesto noi abbiamo deciso di andare controtendenza indirizzando

la nostra attività verso il recupero di antiche ricette e la valorizzazione di materie prime. Le carni in primis dotate di particolari requisiti qualitativi. È vero che gli stili di vita sono in continuo movimento e che i consumi di massa si vanno orientando verso cibi e consumi "fast" e già pronti, ma a noi questo non interessa perché è un settore che non ci appassiona e la passione nel nostro campo è tutto».

In cosa consiste il progetto Cibosano?

«Tutto è iniziato dalle novità immesse nel nostro sito internet. All'interno abbiamo riversato la



nostra storia, le nostre esperienze, i colori e le emozioni del nostro lavoro quotidiano. Dal momento che il risultato finale è stato piacevole, abbiamo pensato di fare qualcosa per i nostri clienti, il "Progetto Cibosano" appunto. L'idea nasce dalla considerazione

che spesso molte "botteghe della qualità" sparse in tutta Italia, concentrano le loro energie nella cura dei prodotti e delle lavorazioni ma, per limiti di tempo, sovente trascurano la propria visibilità esterna; molti non hanno un sito internet o, se lo hanno, spesso è privo di "movimento" e contenuti nuovi. Con il "Progetto Cibosano" noi intendiamo offrire uno spazio all'interno del quale tutte queste realtà territoriali possono trovare spazio in un contesto di visibilità e di continuo aggiornamento, garantito dal nostro sito. Inoltre, per quelle realtà che non dispongono di un sito o che vogliono considerare il rinnovo di quello già esistente, a fronte di un progetto comune di condivisione e interessi, offriamo la creazione gratuita di un sito moderno, dotato di tutte le più recenti funzionalità garantite dalla rete. Abbiamo già raccolto diverse adesioni a dimostrazione che condividendo qualche semplice idea si può andare lontano. ❖

In queste immagini fasi di cottura e preparazione del prosciutto cotto San Giovanni

