

Visita al Prosciuttificio Morgante San Daniele del Friuli (UD)

26 settembre 2007 - San Daniele del Friuli, Sezione Nord Est

(Sintesi)

Il giorno 26 settembre 2007 ha avuto luogo la programmata visita presso il Prosciuttificio Morgante in San Daniele del Friuli (UD).

Erano presenti i seguenti Accademici: Paolo Alghisi, Mario Bonsembiante, Michele Cera (accompagnato dalla gentile consorte), Claudio Fabbro, Luigi Gallo, Marco Marcello del Majno, Roberto Parigi Bini, Mario Rioni, Piero Susmel e Arturo Zamorani. L'Acc. Giuseppe Perissinotto si è fatto rappresentare dal Sig. Marco Pascutto (Direttore della Tenuta "Terranova d'Isonzo" – GO).

Sono intervenuti, inoltre, il Sig. Alberto Morgante (titolare del Prosciuttificio e Presidente del "Consorzio del Prosciutto di San Daniele"), il Dr. Mario Emilio Cicchetti (Direttore del Consorzio stesso) e la Dott.ssa Ileana Saraïs (della Direzione del Prosciuttificio Morgante).

Era presente, infine, il Prof. Paolo Carnier (Dipartimento di Scienze Animali- Università di Padova) per un programmato intervento tecnico, oltre a quello previsto dell'Acc. Piero Susmel.

La riunione ha avuto inizio alle ore 10.30, con un intervento del Sig. Alberto Morgante, Presidente del Consorzio del prosciutto di San Daniele. Il Sig. Morgante, dopo aver porto il benvenuto a tutti gli intervenuti, ha fatto un breve cenno ad una ricerca tutt'ora in corso di durata triennale e finalizzata al miglioramento delle caratteristiche qualitative ed alla riduzione della variabilità (e quindi degli scarti) delle cosce suine fresche da destinare alla produzione di prosciutti di San Daniele. Tale ricerca, finanziata dal prosciuttificio Morgante e da altri produttori del Consorzio, viene condotta in collaborazione con l'Università di Udine nella persona del Prof. Piero Susmel.

Ha preso quindi la parola il Dr. Emilio Cicchetti, Direttore del Consor-

zio del prosciutto di San Daniele, il quale, dopo aver ricordato che questa particolare produzione è radicata nel territorio già da epoca pre-romana, fornisce alcuni dati tecnico-economici, riguardanti la produzione del famoso prosciutto di San Daniele.

Dalla relazione del Dott. Emilio Cicchetti è emerso che il sistema produttivo attuale è basato su 30 prosciuttifici, con una capacità produttiva globale attorno ai 3 milioni di prosciutti/anno. Al presente, la produzione DOP (2,5 milioni circa di prosciutti stagionati) rappresenta l'85% del potenziale produttivo. Nel 2006 il fatturato del San Daniele ha oltrepassato i 300 milioni di euro ed ha rappresentato il 14% circa del consumo nazionale di prosciutto crudo. Le esportazioni hanno rappresentato il 18% della produzione.

Il Dr. Emilio Cicchetti ha ancora ricordato che attualmente gli allevamenti di suini abilitati alla fornitura di cosce fresche sono 5316 localizzati in 10 Regioni del Centro-Nord (anche se oltre il 90% sono situati nella pianura Padana). I macelli coinvolti e controllati dal Consorzio sono 192 e riforniscono di cosce fresche i 30 stabilimenti di lavorazione e stagionatura di San Daniele.

Il Consorzio è stato fondato nel 1961, mentre risale al 1970 la legge di tutela del prodotto ed al 1996 la concessione della U.E. del marchio DOP. In sintesi, i compiti del Consorzio consistono nel controllo dell'origine e qualità della materia prima (cosce fresche), dell'area di produzione del prosciutto, del tradizionale metodo di lavorazione e stagionatura, e della qualità del prodotto finito.

Alle ore 11.00 circa ha preso la parola la Dott.ssa Ileana Sarais, Assistente alla Direzione dello Stabilimento Morgante, la quale ha sottolineato con un brillante intervento tecnico tutte le fasi produttive del prosciutto di San Daniele. In particolare, ha descritto la peculiarità del microclima locale, dovuta alla collocazione su terreni ghiaiosi d'origine morenica in sinistra Tagliamento ed a metà strada (in linea d'aria) tra il mare e le Alpi Carniche. Ha quindi esposto le caratteristiche della filiera di produzione, che parte dall'allevamento del suino italiano pesante (minimo kg 160 di peso vivo al macello ed età non inferiore ai 9 mesi, alimentato a base di cereali e siero di latte) e che si conclude con la macellazione in strutture abilitate. Durante la filiera, definita "a monte", si provvede al tatuaggio dei suini e alla marchiatura delle cosce fresche, mentre nella filiera "a valle" della macellazione, ossia presso il prosciuttificio, vengono apposti gli altri marchi che caratterizzano la DOP e che consentono di individuare lo stabilimento di produzione, le varie fasi di lavorazione e di stagionatura. I tempi completi della filiera vanno quindi da un minimo di 9 mesi

nella fase a monte, ad oltre 13 mesi della filiera “a valle”, per un totale non inferiore ai 22 mesi.

La lavorazione comprende una fase cosiddetta “fredda”, che dura circa 90 giorni, durante la quale la coscia viene conservata in celle fredde e viene sottoposta alla “sugnatatura” e poi alla “stuccatura” e ad un’accurata selezione. Segue la fase “calda”, ossia la vera stagionatura, che dura un minimo di altri 300 giorni, portando il periodo totale della lavorazione comprende un minimo di 13 mesi, come già detto.

Durante la stagionatura vengono effettuati i controlli di qualità previsti dal disciplinare di produzione (“puntatura”, ossia esame del colore e dell’aroma, analisi chimiche quali il tenore di umidità e di cloruro di sodio, dato che il sale marino è l’unico ingrediente usato nella maturazione). Vengono effettuate anche varie altre analisi chimiche quali, il n° di Iodio (non superiore a 70) e il contenuto di acido linoleico del grasso sottocutaneo (minore del 15%) ed altre ancora (profilo degli acidi grassi e degli aminoacidi etc.).

I controlli effettuati lungo la filiera sono garantiti e certificati da un organismo terzo, che è l’Istituto Nord Est Qualità (INEQ).

La coscia fresca, dall’arrivo fino al prosciutto finito, subisce un calo di peso di ben il 30%. Inoltre, il 20% circa delle cosce fresche viene respinto al macello, mentre il 10% circa viene scartato durante la lavorazione per selezione interna.

Il prosciutto finito, oltre che dai 4 marchi DOP (allevamento, macello, data d’arrivo in prosciuttificio e marchio del produttore) è facilmente riconoscibile anche dal profano, perché, com’è noto, il prosciutto di San Daniele è l’unico prosciutto DOP che conserva lo “zampetto” intero, con i suoi unghielli.

Altre forme commerciali (sempre DOP) sono il prosciutto disossato e tagliato a pezzi, nonché quello affettato e presentato in vaschette sotto vuoto.

L’intervento della Dott.ssa Ileana Serais ha dato luogo ad un ampio dibattito e a richieste di approfondimento o di chiarimenti da parte di quasi tutti i presenti.

Alle ore 12.00 circa ha preso la parola il Prof. Piero Susmel, che ha svolto una relazione su “Variabilità e qualità del prosciutto di San Daniele”, allo scopo di presentare i primi risultati della ricerca triennale a cui aveva accennato il Sig. Alberto Morgante.

Tale indagine prevede di analizzare i dati emersi da 17 cicli d’allevamento interessanti circa 8000 suini (ossia 16000 cosce), provenienti da un unico allevamento, di due tipi genetici e alimentati (in tre fasi) con 7 tipi di mangimi.

I risultati, concernenti i primi sette cicli conclusi, hanno fornito i seguenti

dati: peso vivo medio al macello e peso della carcassa pari a kg 170,3 e kg 139,9 rispettivamente, con un coefficiente di variabilità pari all'8,4%.

Oltre a ciò, è stato osservato un grado di copertura di grasso della coscia più costante, il che consente di prevedere minori scarti e, soprattutto, di ottenere una maggior percentuale (+ 20% circa) di prosciutti di grande qualità.

Alle 12.40 ha preso la parola il Prof. Paolo Carnier, con una presentazione centrata su: "Selezione e miglioramento genetico del suino pesante da trasformazione".

Egli ha innanzitutto evidenziato la contrapposizione esistente tra i criteri di selezione genetica seguiti all'estero (che sono tesi ad ottenere suini adatti alla macellazione a pesi vivi leggeri, non superiori a 120 kg, con produzione di carcasse e di carni relativamente magre), mentre per la produzione del San Daniele i criteri selettivi devono essere opposti (suino pesante, carni mature, maggiore copertura adiposa etc.).

Del resto, la classificazione delle carcasse suine adottata in sede U.E. (classificazione E.U.R.O.P.) attribuisce la migliore qualità alle carcasse di tipo "E" (minor grasso di copertura, maggior n. di I del grasso, acido oleico ben oltre il 15% etc.), ossia a quelle carcasse che hanno le caratteristiche peggiori per il San Daniele!

È evidente che i criteri selettivi adottati dalle più importanti "Breeding Companies" estere non possono valere per il suino pesante italiano e pertanto il Prof. Paolo Carnier auspica la fondazione di "Breeding Co. Italiane" in collaborazione con l'ANAS (Ass. Italiana Allevatori Suini).

Egli ha quindi indicato le mete a cui dovrebbe tendere la selezione italiana finalizzata alla produzione di prosciutti DOP (non solo San Daniele, ma anche Parma, Modena e Veneto), mete tese a ridurre (a parità di qualità del prosciutto finito) il calo di stagionatura, la velocità di perdita d'acqua, ulteriore riduzione del n. di I e miglioramento del profilo acidico del grasso.

Il Prof. Paolo Carnier ha quindi esposto i primi risultati di una ricerca ancora in corso, tesa a studiare l'effetto dell'alimentazione sulle caratteristiche delle cosce, ed in particolare sul n° di I e sul contenuto in acido oleico del grasso. Esiste, infatti, una correlazione genetica molto elevata tra muscolosità delle cosce e grado di copertura adiposa delle stesse, fondamentale nel processo di stagionatura.

Dopo questa interessante relazione seguono vari interventi e richieste di chiarimento da parte degli astanti. Infine, il Prof. Bonsembiante ringrazia sentitamente i relatori ed evidenzia gli aspetti positivi della collaborazione tecnico-scientifica tra mondo operativo e Università, di cui la giornata odierna ha dimostrato l'utilità e l'efficacia, e precisa che questo obiettivo rappre-

sentano uno dei compiti principali della Sezione Nord-est dell'Accademia dei Georgofili.

Immediatamente dopo la Dott.ssa Ileana Sarais ha accompagnato gli ospiti ad una visita dei vari reparti dello stabilimento, dal ricevimento delle cosce fresche e la loro rifilatura, pesatura e prima salatura, alle celle "fredde" e a quelle "calde" dove avviene, in varie fasi e modalità, la stagionatura, sempre integrata dai processi di selezione e controllo di qualità sopra ricordati.

Durante la visita numerose sono state le domande e le richieste di chiarimento, a cui la Dott.ssa Ileana Sarais ha cortesemente risposto.

La visita, terminata alle ore 14.00 circa è stata seguita da un ottimo "buffet" a base, manco a dirlo, di squisito prosciutto di San Daniele ed altre specialità della cucina friulana, signorilmente preparato ed offerto dal Sig. Alberto Morgante in una sala dello stabilimento.

Successivamente, nella stessa sala si è riunito il Consiglio della Sezione Nord Est, come da verbale a parte.