

# Prosciutto crudo d'Oggiono è il giambòn della Brianza

*Prodotto ancora artigianalmente dal dolce sapore*

Eliana Bellé



to perché anticamente doveva avere un peso e una grandezza facilmente trasportabile in alta quota. Infine, ma non da ultimo, c'è il prosciutto crudo Marco d'Oggiono, che nasce nell'omonimo comune, in provincia di Lecco e che oltre ad aver ottenuto la dicitura di Prodotto tradizionale Lombardo è entrato a far parte della guida del Gambero rosso 2011. Non solo, si è meritato an-

che la chiocciolina di Slow Food ed è in prima fila al loro mercato della Terra di Milano. Un salume che nasce nella verde Brianza e che i nonni nel dialetto «brianzoeu» chiamano giambòn (come in francese). In questo piccolo comune sul lago d'Annone abita la famiglia che da 60 anni produce questa prelibatezza. Era infatti nel 1945, nel clima di ripresa postbellica che Luigi Spreafico e la moglie Angela, dopo aver affinato la lavorazione degli insaccati si dedicarono con passione

nella produzione e stagionatura del prosciutto crudo. «La nostra azienda è situata proprio sotto la collina, vicina ad un bosco di castani e rubinie, che delimita il paese e costituisce un grande polmone d'aria pura. Gode insomma di un microclima particolare che favorisce la stagionatura del prosciutto» dice Agnese che con il fratello Dionigi e la sorella Giulia, detta Lulla, mantiene viva la tradizione familiare. Sono solo 800 i prosciutti preparati ogni settimana (un prodotto di nicchia rispetto ad uno stabilimento che ne sforna migliaia) lavorati dalle cosce di maiali nazionali. Cosce strofinate con sale e nient'altro. Il suo sapore è dolce, senza sapidità in eccesso. E' uno di quei prodotti artigianali che danno lustro alla terra lombarda.

Prosciuttino e non prosciut-

## In pentola

### Con burro e panna per una delicata mousse

**UNA MOUSSE** da preparare per gli amici. Prendete 50 grammi di burro e frullatelo con 80 grammi di panna fresca alla quale avrete aggiunto tre cucchiari di cognac e due fette di prosciutto crudo. Mettete il tutto in uno stampo (ricordatevi di foderare lo stampo con la pellicola trasparente), e lasciatelo riposare in frigorifero per qualche ora. Tagliate a fette la mousse e servitela accompagnata da alcune fette di prosciutto crudo. **E.B.**

## Dove gustarlo

### Affettato come si deve con tanto di grasso

**AFFETTATO** come si deve, ossia lasciando al suo posto il grasso e mangiandolo col resto della fetta. E' così servito al naturale che il prosciutto Marco d'Oggiono viene proposto accanto alla Collinetta, pancetta cotta affumicata, e a un aspic di verdure. Poi con l'arrivo della bella stagione viene abbinato al classico melone.

Crotto del Sergente, via Crotto del sergente 13, località Lora, Como. Tel. 031.283911. Menù a partire da 35,00 euro



otidiano Nazionale

**QN**

**IL GIORNO**

