



COSE BUONE

di TOMMASO FARINA

Il prosciutto di Oggiono è dolce come il Parma

La Brianza scala le tappe del mondo dei salumi. Tempo fa, una gustosa pancetta cotta, la Brianzetta del salumificio Viganò, balzò agli onori delle cronache per essersi imposta alla giuria di qualità dell'Expo dei Sapori; dal canto loro, Casati di Merate, Trezzi di Giussano e Ratti di Costamasnaga producono i loro bei salami crudi.

E il prosciutto? Finora la Brianza era nota per i prosciutti cotti e per intraprendenti industriali desiderosi di se-

guire la strada della qualità anche con questi bistrattati prodotti. Però c'è anche chi fa il prosciutto crudo. Sissignori: ad Oggiono (Lecco), sul lago d'Annone, a pochi passi da Lecco, c'è una famiglia che da sessant'anni, senza squilli di tromba né pomposi autocompiacimenti, realizza un prosciutto crudo dolce e buono. Si tratta della famiglia Spreafico, titolare del Prosciuttificio Marco D'Oggiono (via Lazzaretto 29, tel. 0341576285) fin dal 1945. Oggi, l'a-

zienda è retta con passione da Dionigi Spreafico e dalle sorelle Agnese e Giulia, anch'esse coinvolte in una gestione prettamente famigliare.

E com'è questo Prosciutto Crudo Dolce Marco D'Oggiono (questa la dizione completa), che nasce in 1000 pezzi alla settimana? Le cosce di maiali nazionali vengono strofinate col sale marino, e nient'altro. Niente salnitro, nessun altro additivo: solo il sale, come il più famoso prosciutto di Parma. Solo che nel

parmense (nel settore del prosciutto) è ben difficile trovare un'azienda così specchiatamente artigianale, che fa tutto quanto in famiglia, con l'aiuto d'una manciata di addetti: anche la sugnatura (ossia la stuccatura della parte vicina all'osso con un impasto di sugna e farina) è effettuata manualmente, al pari del disosso, e tutte le operazioni si fanno in giorni prestabiliti della settimana. Abbiamo detto disosso: il prosciutto crudo, dopo una stagionatura di circa un anno, viene commercializzato così com'è, oppure, appunto, disossato col coltello da Dionigi e dai suoi

collaboratori.

E il sapore? Mantiene le promesse: è dolce, senza sapidità in eccesso, perfetto da abbinare a un vino bianco morbido. «Il prosciutto dev'essere come lo Champagne», dice Dionigi, «deve lasciar pulita la bocca»: e il Marco D'Oggiono non delude, risultando gradevolissimo al palato, soprattutto se affettato come si deve, ossia lasciando il grasso al suo posto e mangiandolo col resto della fetta.