

Un gioiello artigianale: Marco d'Oggiono, prosciutti di qualità

■ Ad Oggiono nel 1945, Luigi Spreafico e la moglie Angela, che già si dedicavano alla macellazione e lavorazione di insaccati, con tutta la determinazione tipica della gente brianzola, si impegnarono con grande passione nella produzione e stagionatura del prosciutto crudo.

Così è nato il Prosciutto Crudo Marco d'Oggiono, oggi inserito a pieno titolo nella grande tradizione salumiera lombarda.

Luigi Spreafico, dopo aver avviato e seguito per tutta la vita la produzione di questo prosciutto dolce, ha passato la mano ai tre figli: Dionigi, Agnese e Giulia che in questi anni hanno ulteriormente potenziato e modernizzato l'azienda.

Il Prosciutto Crudo Marco d'Oggiono è stato riconosciuto Prodotto Tradizionale Lombardo e come tale è presente in tutti gli atlanti dei prodotti tipici e tradizionali della Regione Lombardia.

Il 2008 è stato un anno di importanti riconoscimenti per il Prosciuttificio Marco d'Oggiono. È stato premiato a Milano alla grande rassegna del gusto "Golosaria", promossa da Paolo Massobrio e Marco Gatti del Club di Papillon: un evento che ogni anno porta alla ribalta i migliori produttori artigianali italiani,

selezionati da Paolo Massobrio, noto critico enogastronomico, per la guida "Il Golosario". Per la provincia di Lecco, la "Marco d'Oggiono Prosciutti" ha meritato il premio "Artigiano Radioso", un riconoscimento assegnato ai produttori che più si sono distinti nella valorizzazione gastronomica del nostro Paese e dei suoi sapori, promuovendo e divulgando la cultura alimentare dei territori.

Il rinomato prosciuttificio brianzolo, prosegue un'antica tradizione di lavoro artigianale, rendendo onore con la **straordinaria dolcezza ed assenza di conservanti** del suo prosciutto crudo, a questa prelibata specialità.

La Marco d'Oggiono Prosciutti quest'anno è stata anche scelta come location per presentare la 35° Mostra Mercato dell'Artigianato svoltasi ad Erba lo scorso mese di novembre. Proprio in quell'occasione Dionigi Spreafico ha spiegato al pubblico presente che *"per lavorare in un settore difficile come quello del prosciutto crudo è fondamentale essere artigiani nel vero senso della parola, il che vuol dire arrivare al lavoro tutte le mattine con l'umiltà di imparare sempre qualcosa di nuovo e la capacità di sapersi rinnovare."* *"La bontà è sempre quella ed è la nostra*

forza, - continua Spreafico - ma è fondamentale accostarsi alle nuove tecnologie ed essere in linea coi nostri tempi." Altro importante riconoscimento è venuto il 23 settem-

bre scorso da Radio 24, dove il famoso "Gastronauta" Davide Paolini ha avuto parole di vero elogio per la dolcezza del Prosciutto Crudo Marco d'Oggiono.



Ma come viene prodotto il Prosciutto Crudo Marco d'Oggiono?

È un prosciutto che si differenzia dagli altri prosciutti italiani per l'estrema dolcezza in ogni sua parte e l'assoluta mancanza di conservanti. Il percorso che le cosce fresche di suino attraversano per diventare Prosciutto Crudo Marco d'Oggiono Dolce è frutto di una precisa selezione e di un meticoloso controllo sanitario. Per ogni coscia viene valutata la forma, il rapporto grasso/magro e la pastura delle carni. Dopo aver superato questo primo indispensabile check-up, si controllano i parametri fisici di umidità, temperatura e grado di acidità delle cosce fresche. Per quanto

riguarda il controllo di ogni fase di lavorazione, ci si avvale dei più moderni ausili, ma è bene precisare che gli ingredienti sono rimasti invariati nonostante il passare degli anni. Oggi come allora, per la salagione si utilizza solo ed esclusivamente sale marino integrale, in quantità estremamente limitata, ed i prosciutti crudi vengono fatti riposare e stagionare per oltre 12 mesi in ampi spazi dal clima asciutto, nel buio ed in perfetto silenzio. Oltre all'attenzione e alla passione con cui i prosciutti Marco d'Oggiono vengono preparati, la loro bontà e tipicità è dovuta senza

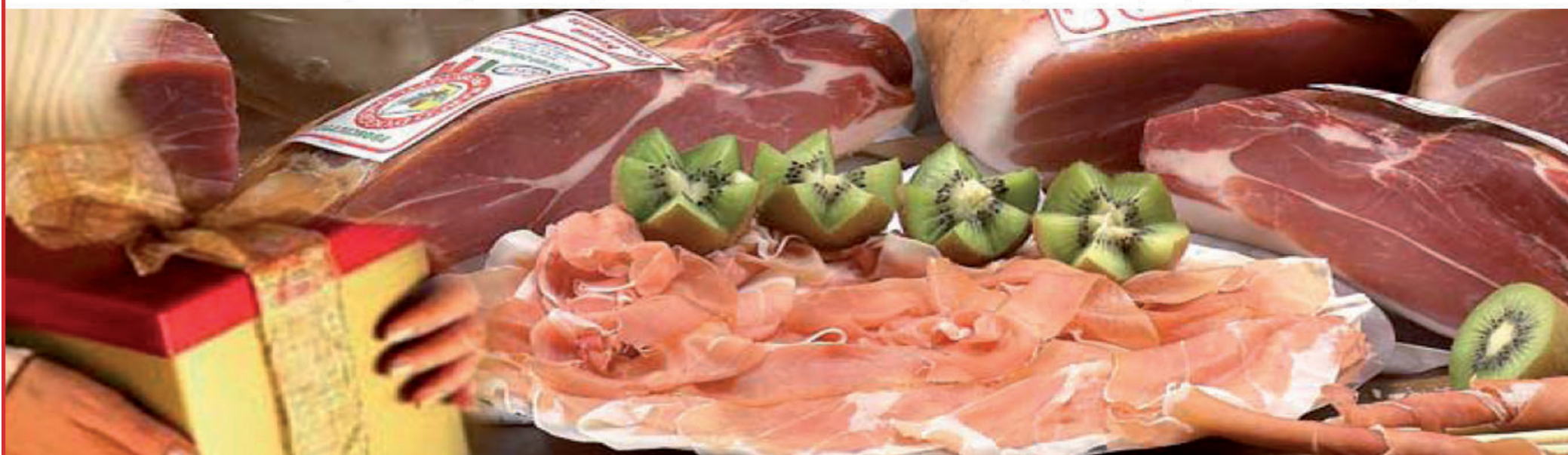
dubbio anche all'aria pura e stimolante delle colline oggionesi.

Il Prosciutto Crudo Marco D'Oggiono Dolce è disponibile a veri prezzi di fabbrica presso lo spaccio aziendale insieme a tutta una gamma di salumi pregiati freschi e stagionati sia interi che a tranci, quali il culatello, dolcissimo e fragrante, un eccellente salame ricavato solo dalle rifilature di prosciutto crudo, così come aglioli e vaniglia in produzione settimanale limitata alla disponibilità della carne di prosciutto. Infine la coppa, la bresaola, i cacciatori e la pancetta quella con la maniglia da appendere proprio come si faceva una volta in cantina.

VISITATE LO SPACCIO AZIENDALE



DAL PRODUTTORE... AL CONSUMATORE



Ad OGGIONO | Via Lazzaretto 29 | Tel. 0341.576285

ORARI: Lun-Ven. 9.00-12.00 / 14.00-18.30 - Sabato 8.30-12.30