

PERCHÉ PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE “IL CAMARIN”?

Il consorzio del prosciutto crudo di San Daniele è oggi costituito da circa 30 ditte per una produzione di oltre 2.500.000 pezzi annui.

La quota proveniente da piccole realtà familiari di questa importante quantità è di circa 50.000 crudi, prodotti appunto da sole sei piccole aziende a conduzione familiare.

Chi produce questi 50.000 crudi non può e non vuole mettersi in competizione con chi produce gli altri 2.450.000.

Viene naturale chiedersi ora se c'è poi così tanta differenza fra i crudi di San Daniele provenienti da queste piccole realtà, che costituiscono il 2% del totale, e quelli industriali.

La prima cosa che mi viene infatti fatta notare in fase di trattativa con un potenziale cliente è la differenza di prezzo fra i nostri crudi e quelli dei grandi produttori. In fondo “è sempre prosciutto di San Daniele” mi si dice.

A questo punto io, dando per scontata la buona fede dell'acquirente rispondo che sì, oggettivamente la differenza c'è ed è tale da giustificare la differenza di prezzo.

Non solo, anche nella piccola produzione di nicchia ci sono differenze, come vi spiegherò in seguito, differenze che collocano oggi Il Camarin ai primi posti in assoluto come dolcezza e costanza qualitativa.

Consorzio del Prosciutto di San Daniele

VOTI ASSEMBLEARI PER L'ANNO 2010 - PRODUTTORI -

in applicazione dell'art. 35, co.3, dello Statuto: dati relativi alle omologazioni ai fini della DOP nel 2009

| N. | RAGIONE SOCIALE ABBREVIATA | PRODUZIONE OMOLOGATA ai fini della DOP nel 2009 | VOTI ASSEMBLEARI per l'anno 2010 |
|----|---|---|-------------------------------------|
| 1 | PRINCIPE DI SAN DANIELE SpA | 276.806 | 277 |
| 2 | A & B Prosciutti SpA | 215.634 | 216 |
| 3 | BRENDOLAN Prosciutti SpA (2) | 175.535 | 176 |
| 4 | LEONCINI Prosciutti SpA | 171.401 | 171 |
| 5 | KING'S SpA | 148.000 | 148 |
| 6 | MORGANTE SpA | 135.518 | 136 |
| 7 | BRENDOLAN Prosciutti SpA (1) | 133.032 | 133 |
| 8 | AGRICOLA TRE VALLI Scarl (1) | 130.045 | 130 |
| 9 | FRAMON SpA | 120.327 | 120 |
| 10 | NUOVA MONDIAL SpA | 119.389 | 119 |
| 11 | ALFRIULI SpA | 99.289 | 99 |
| 12 | LEVONI SpA | 93.614 | 94 |
| 13 | AGRICOLA TRE VALLI Scarl (2) | 92.519 | 93 |
| 14 | Prosciuttificio FRIULANO Sandaniele Srl | 67.104 | 67 |
| 15 | CRESUS SpA | 65.300 | 65 |
| 16 | TESTA & MOLINARO SpA (1) | 61.160 | 61 |
| 17 | SELVA Alimentari SpA | 60.004 | 60 |
| 18 | TESTA & MOLINARO SpA (2) | 59.995 | 60 |
| 19 | Prosciuttifici PICARON Snc (1) | 59.014 | 59 |
| 20 | L'ARTIGIANA Prosciutti SpA | 54.781 | 55 |
| 21 | CIM Alimentari SpA | 37.500 | 37 |
| 22 | Prosciuttifici PICARON Snc (2) | 33.195 | 33 |
| 23 | ELI SpA | 26.764 | 27 |
| 24 | DOK DALL'AVA Srl | 25.127 | 25 |
| 25 | IL CAMARIN Sas | 14.931 | 15 |
| 26 | Prosciutti CORADAZZI Snc | 11.069 | 11 |
| 27 | Prosciuttificio ZANINI GIO BATTA Sas | 10.218 | 10 |
| 28 | Prosciuttificio AL COLLE snc | 9.912 | 10 |
| 29 | PROLONGO GIOVANNI Snc | 7.493 | 8 |
| 30 | Prosciuttificio BAGATTO Rino Snc | 4.950 | 5 |
| 31 | LA CASA DEL PROSCIUTTO Snc | 1.587 | 2 |
| | totali | 2.521.213 | 2.522 |

LE DIFFERENZE:

La prima differenza è la qualità media della materia prima: la nostra scelta viene fatta in macelli da cui si servono anche i grandi produttori. In media un grande macello lavora 10.000 maiali a settimana che provengono da centinaia di allevamenti, da questi si ottengono 20.000 cosce diverse per peso, qualità del grasso e della carne ecc... A noi piccoli produttori, ovviamente non a titolo gratuito, ne è riservata la prima scelta. È consentito ad esempio che un nostro selezionatore si rechi settimanalmente in linea e contrassegni quelle che sono le cosce ritenute migliori e che poi riceveremo.

Questo è fattibile anche dal punto di vista logistico proprio in funzione dei numeri: è intuitivo che chi come noi ritira 300 cosce settimanali può scegliere le migliori fra le magari 20.000 che il macello produce; chi ne ritira 7.000 settimanali, cosa abbastanza comune per un grande stabilimento, per questioni pratiche oltre che di costo non può fare e non fa altrettanto.

Seconda differenza, il tipo di clientela: noi produciamo per vendere alle enoteche, alle salumerie, ai ristoranti, ai privati, non certo alla grande distribuzione. Una delle frasi che più spesso sento dire dai colleghi di alcuni grossi stabilimenti è che si sentono “ostaggio della grande distribuzione”, che li obbliga a vendere a prezzi estremamente bassi e conseguentemente a scendere a compromessi sulla qualità generale del prodotto.

Ecco il punto: i grandi gruppi distributivi pagano poco i crudi ai grandi industriali che si ritrovano quasi costretti a lavorare pezzi più piccoli, risparmiare sulla materia prima, salare di più per avere meno scarti da difettosità. È naturale che da questa “fretta e parsimonia” quasi imposta dal mercato a bassa redditività in cui si fanno concorrenza ne derivi un prosciutto di San Daniele più “tirato”, asciutto, salato...

I nostri crudi sono più pesanti e grassi della media perché questo è quello che vogliono i nostri clienti. Non solo, la nostra lavorazione viene tarata proprio per valorizzare queste pezzature importanti e per ottenere stagionature più lunghe.

Tutta la nostra impiantistica, dalle prime celle frigo alle stagionature, è programmata per “accompagnare” i crudi fino ai 24 mesi ed oltre mantenendoli sempre morbidi e dolci, dal cuore alla superficie.

Mi azzardo ad affermare che il nostro prosciutto viene portato a lunghe stagionature non per scelta, ma quasi per necessità: un asciugamento lento e progressivo è l'unico modo per ottenere la maturazione equilibrata delle grosse masse muscolari che trattiamo.

Ma l'ultima differenza, forse la più importante, è la dolcezza.

Chi accetta di pagare di più il nostro prosciutto lo fa perché effettivamente riceve qualcosa in più: questo qualcosa è la dolcezza media.

Il prezzo che noi piccoli produttori paghiamo per ottenerla è però un numero maggiore di difetti riscontrati in fase di selezione finale (tecnicamente puntatura): il sale conserva la carne e fa da pompa chimica per l'acqua interna; tenere bassa la percentuale di questo cloruro vuol dire semplicemente rischiare di incorrere in un numero maggiore di principi di decomposizione e di umidità interna, fonte a sua volta di molti piccoli problemi. La “dolcezza” stessa è, in fondo, un principio di decomposizione.

Va sempre ricordato poi che il nemico numero uno dei prosciutti è l'umidità interna, che se non viene asportata in maniera corretta darà origine a un prodotto acidulo, scuro, poco profumato. Il sale facilita questo processo, ecco che salare poco rende molto più delicata la fase di asciugamento.

Infine, va sottolineato che la salagione è un processo prettamente diffusivo; minore è la concentrazione iniziale del sale e più probabile è che esso non risulti sufficiente a raggiungere per diffusione le parti più interne della massa muscolare (gambuccio o pide), con le conseguenze immaginabili...

Il crudo meno salato inoltre rimane più morbido e soprattutto più profumato: il sale infatti rallenta l'attività enzimatica, principale responsabile dell'aroma che acquista il San Daniele con la stagionatura.

I prosciutti che da noi si “salvano” risultano semplicemente più dolci e profumati.

Due dati tecnici oggettivi sulla questione sale: prima di venire marchiati i crudi sono soggetti a un'analisi su una fetta campione dalla quale deriverà poi l'idoneità dell'intera produzione mensile. Fra i vari parametri che vengono presi in considerazione il più significativo è proprio la percentuale di sale.

La decomposizione ha inizio con un valore di questo parametro vicino al 4,2%. La media sale dei 30 produttori qui a San Daniele è di circa il 6%, ciò significa che qualcuno produce con valori vicino al 7% e qualcuno con valori sul 5%. Qui al Camarin si registra una media storica aziendale del 4,90%, la più bassa dell'intero consorzio. Chi acquista oggi il nostro crudo insomma è oggettivamente certo di avere, mediamente, il crudo più dolce di San Daniele.

Riporto qui l'originale delle analisi eseguite sull'ultima fetta campione in cui si vede che quel nostro crudo aveva una percentuale di sale del 4,7% a fronte di una media storica consortile del 6,1%. A voi le conclusioni.

ISTITUTO NORD EST QUALITA'
San Daniele del Friuli

All. 03-PG 8/Rev.10

CERTIFICATO DI ANALISI N° 1341/SC/09
 Settore Chimico - Biochimico

Spett.
 IL CAMARIN di G. Candusso & C. S.a.s.
 Via San Luca, 12
 33038 SAN DANIELE DEL FRIULI (UD)

San Daniele del Friuli, 24-12-2009

Oggetto: Risultati delle prove ottenute su campioni prelevati per la determinazione dei parametri analitici di cui al punto n. 10.1 del Man. N. 1 del dispositivo di adattamento del Disciplinare della DOP PROSCIUTTO DI SAN DANIELE (Reg. CE 510/2006), prelevati con RAPPORTO DI PRELEVAMENTO del 12-12-2009

CAMPIONI DI PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO

| Descrizione dei campioni | Umidità % | Sale % | Proteine % | Grassi % | S x 100/U | U/P | I.P. |
|--------------------------|-----------|--------|------------|----------|-----------|-----|------|
| 1 A78011008149,3 | 63,4 | 4,7 | 26,7 | 2,1 | 7,5 | 2,4 | 32,8 |

Media dei valori del Prosciutto di San Daniele

| | Peso | % Umidità | % Sale | % Proteine | % Grassi | S x 100/U | U/P | I.P. |
|--------|------|-----------|--------|------------|----------|-----------|-----|------|
| Media: | 9.4 | 61.7 | 6.1 | 27.4 | 2.8 | 9.5 | 2.2 | 28.0 |
| D.S. ± | 0.2 | 1.3 | 0.6 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 0.1 | 3.3 |


S = Sale U = Umidità P = Proteine I.P. = Indice di Proteolisi
 n.d. = non determinato

Limiti: 57% ≤ % Umidità ≤ 63% 1.9 ≤ U/P ≤ 2.5 7.8 ≤ S x 100/U ≤ 11.2 24 ≤ I.P. ≤ 31

Osservazioni:

I risultati contenuti nel presente Certificato si riferiscono esclusivamente al campione provato
 Il presente Certificato non può essere riprodotto parzialmente salvo autorizzazione scritta del Laboratorio

Il Responsabile del Laboratorio



È doveroso precisare che tutto quanto vi ho raccontato ha natura statistica. Mi spiego: anche da noi qualche crudo non riesce, oppure risulta più salato della media (la riuscita del prodotto è fondamentale legata alla natura del singolo animale: se per qualche ragione la coscia fresca non aveva le caratteristiche chimico fisiche giuste è difficile poi che il prosciutto risulti “giusto”), siamo però certi che su 100 crudi 98 crudi saranno speciali.

Acquistando dall'industriale lo pagherete sì molto meno, ma su 100 crudi 20 pezzi saranno mediamente dolci, 30 più salati e duri, 50 molto “saporiti” ecc... E questi crudi vanno anche venduti al cliente poi...

A me piace portare questo esempio pratico ai clienti: da un crudo disossato di 8 kg in media si ottengono 65 porzioni di affettato. A quanto vendete una porzione nel vostro ristorante? 7, 8 euro? Bene, la differenza che pagate il mio crudo di 8 kg rispetto a un crudo industriale è di circa 16 euro. In pratica 63 porzioni di un crudo speciale vi costano come 65 porzioni di un crudo “normale”...

Ma dalle prime avrete probabilmente molti commenti entusiasti e molti ordineranno un bis, i secondi 65 li mangeranno senza chiederne una seconda porzione o magari brontolando che in fondo è meglio il

Parma...

Non voglio denigrare il lavoro di nessuno, ma questa è la realtà in cui mi imbatto ogni giorno: moltissime persone che vengono da fuori mi sottolineano come il San Daniele che acquistano nei supermercati o che trovano in certi ristoranti delle loro città è molto salato e comunque mediamente inferiore al Parma.

Ecco, la costanza qualitativa, spostata verso l'alta di gamma, è quella che fa apprezzare così il nostro prodotto.

Ci sono voluti anni di prove per arrivare al giusto compromesso visto le decine di variabili in gioco e io ci tenevo moltissimo a che la mia azienda ottenesse un crudo in grado di distinguersi per dolcezza e costanza qualitativa.

Ricordate: qui al Camarin un crudo salato è considerato un crudo difettoso.