

Prosciutto di Sauris IGP

Cenni storici e zona di produzione

Il «Prosciutto di Sauris» I.G.P. è ottenuto esclusivamente nel comune di Sauris, nella regione autonoma Friuli-Venezia Giulia.

Il territorio del Comune di Sauris è posto nella parte occidentale delle Alpi Carniche, a un'altezza superiore ai 900 m. sul livello del mare ed è costituito da una tipica conca circondata da montagne alte oltre i 2.000 m. L'ambiente nel quale viene ottenuto caratterizza fortemente il Prosciutto di Sauris I.G.P. Rispetto al territorio della Carnia a cui appartiene, Sauris presenta caratteristiche climatiche peculiari. Nella zona, infatti, ci sono precipitazioni piovose inferiori ai 1.600 mm. che invece costituiscono le medie della Carnia. La conformazione orografica e l'esposizione consentono una bassa variabilità climatica con rare giornate di freddo intenso durante l'inverno, in cui le temperature medie sono comprese fra -2°C e +4°C, e ancor più rare giornate estive di caldo afoso, in cui le temperature medie sono comprese fra 12°C e 18°C. La ventilazione è costante tutto l'anno. La parziale disidratazione dei prosciutti durante la stagionatura è determinata dalle brezze che spirano verso monte di giorno e nella direzione contraria durante la notte, influenzate dal bacino artificiale presente nella valle e realizzato nel 1948. Le condizioni igroscopiche create dal microclima tipico della valle di Sauris, favoriscono lo sviluppo sulla superficie del prodotto, di muffe che assicurano il raggiungimento delle caratteristiche organolettiche tipiche del Prosciutto di Sauris I.G.P. quali il sapore e l'odore. La vallata di Sauris è quasi interamente ricoperta da boschi di conifere e di latifoglie; fra queste assume particolare importanza la presenza del faggio fra le specie autoctone, che grazie al basso contenuto di resine e alla larga diffusione è utilizzato da sempre per l'affumicatura. Ai fattori naturali, si somma l'intervento dell'uomo per la produzione del Prosciutto di Sauris I.G.P., che influenza, in modo determinante, la sua qualità e la sua reputazione. La tecnica di produzione del Prosciutto di Sauris I.G.P., infatti, è legata alla tradizione delle popolazioni germaniche di lavorare e conservare, attraverso l'affumicatura, la carne e le cosce suine. In questa vallata, si insediarono, nel secolo XIII, genti provenienti dalla Carinzia e dal Tirolo che hanno saputo usare e mantenere le usanze, durante i secoli. Emerge nell'ambito del processo di produzione del Prosciutto di Sauris I.G.P. il metodo dell'affumicatura che veniva e viene tutt'oggi effettuata con le stesse modalità, proprio per assicurare al prodotto le caratteristiche inconfondibili per le quali è conosciuto e apprezzato anche al di fuori dei confini regionali e nazionali. A testimonianza dell'importanza del fattore umano, nell'ottenimento del Prosciutto di Sauris I.G.P., si ricorda come tale prodotto sia il risultato dell'incontro di due popolazioni e, quindi, di due culture e di due tradizioni agroalimentari. Quella friulana che utilizza il sale per la produzione di prosciutto; quella germanica che utilizza l'affumicatura. La produzione fu dapprima familiare e la vendita del Prosciutto di Sauris I.G.P. avveniva nella fiera di San Martino dell'11 novembre, dove veniva portato a piedi e barattato. A partire dalla fine della Seconda guerra Mondiale, compaiono laboratori artigianali prima e industriali dopo, che continuano l'attività gettando le basi del definitivo successo di questo prodotto che è continuato fino a oggi.

Gli stabilimenti che possono eseguire le elaborazioni previste dal presente disciplinare sono ubicati ad un'altitudine non inferiore a 1.000 metri s.l.m., ove esiste un equilibrato microclima dovuto alla conformazione orografica a catino della valle e all'orientamento lungo la direttrice est-ovest che favorisce, con una ventilazione costante nel tempo ed una giusta esposizione, la presenza di una bassa variabilità climatica durante l'anno. Tale microclima, reso possibile dalla presenza di un vasto bacino artificiale situato a 900 metri s.l.m., permette la parziale disidratazione del Prosciutto di Sauris I.G.P. e lo sviluppo di muffe superficiali indispensabili alla maturazione e alla caratterizzazione organolettica del prodotto.

Nel territorio del comune di Sauris nel corso dei secoli si è sviluppata una tecnica, diventata vera e propria arte, che unisce l'uso prettamente nordico di affumicare le carni al metodo decisamente latino della conservazione delle carni mediante il sale. Tecnica che ha permesso al nome di Sauris di essere conosciuto al di fuori dei confini regionali proprio per il buon prosciutto affumicato che vi si produce.

Caratteristiche

Il Prosciutto di Sauris è un prosciutto crudo salato, affumicato e stagionato per almeno dieci mesi. A fine stagionatura il prosciutto si presenta intero con osso senza lo zampino. La cotenna ha colore uniforme noce-dorato con sfumature arancioni, mentre la parte magra visibile ha colore rosso scuro. La consistenza è soda ed elastica; il grasso è di colore bianco candido o bianco-rosato. Il Prosciutto di Sauris è riconoscibile anche grazie al suo particolare profumo delicato e al gusto dolce con una garbata nota di affumicato.

