

Una gita da veri buongustai

di Ivanka, Gianluca, Monica, Mariarosa, Francesco

“Ben vignüt al paradís”. La scritta mosaicata che abbiamo troviamo all’ingresso è stato il prologo di una mattinata.. buonissima.

Il prosciutto di San Daniele è un prodotto del nostro territorio molto apprezzato in tutto il mondo che, fortunatamente, spesso troviamo nelle nostre tavole.

Con grande entusiasmo il 25 febbraio abbiamo avuto la possibilità di visitare uno stabilimento di grandissima qualità: il Prosciuttificio Artigianale Bagatto di San Daniele. Il gruppo era formato da alcuni operatori e diversi di noi della Comunità Piergiorgio di Caneva: Filippo, Francesco, Gianluca, Ivanka, Monica e Mariarosa. Giunti a destinazione ci siamo trovati di fronte una struttura molto curata e dall’aspetto familiare: una splendida veranda con uno spazio aperto ci ha dato il benvenuto e ci ha fatto subito capire che questa non sarebbe stata solamente una semplice visita guidata ma un’esperienza da vivere con tutti i nostri sensi, dalla vista all’olfatto e infine al gusto.

La premessa è stata un po’ di storia: nel 1957 Rino Bagatto apre il suo prosciuttificio nel centro di San Daniele in via Battisti; sono passati 65 anni dall’apertura e oggi il figlio e il nipote di Rino, Dante e Lorenzo, continuano il lavoro del nonno “con inesauribile impegno e immutata passione”, come è scritto anche nel sito dell’azienda.

La nostra visita è iniziata nei locali del prosciuttificio dove si svolgono le lavorazioni che permettono la realizzazione del prodotto finale. Ci è stato mostrato un interessante video riguardante la storia dello stabilimento ed in seguito abbiamo avuto la possibilità di visitare i locali dove avvengono due importanti fasi: la salatura e la sugnatura - due processi conservativi fondamentali per mantenere altissima la qualità - che nel prosciuttificio Bagatto, essendo una realtà artigianale, vengono totalmente svolte a mano.

Entrando nel dettaglio, durante la visita abbiamo avuto la possibilità di vedere come viene svolto il processo di sugnatura, un’importantissima fase di preparazione che serve a mantenere umide le cosce che non sono ricoperte dalla cotenna. La sugna – ci hanno



spiegato - è costituita da poche materie prime di altissima qualità quali il puro grasso di suino, sale, pepe e farina.

L'impasto viene cosparso sulla coscia e massaggiato manualmente fino a lasciare uno spesso strato a protezione della carne; altra fase fondamentale per la produzione del prosciutto crudo "Bagatto" è la stagionatura, che dura minimo tredici mesi ed è uno dei processi che si svolgono all'interno del prosciuttificio. E l'entrata nella stanza dove sono appese tutte le cosce è stata, come dicevamo all'inizio, un'esperienza olfattiva inimitabile.

Appena entrati infatti siamo stati colti da un'esplosione di profumo del prosciutto che non ha fatto che accrescere la nostra voglia di assaggiarlo. Nonostante tutta la visita sia stata estremamente interessante, infatti, il momento che abbiamo sicuramente apprezzato di più è stata... la degustazione! Ci siamo quindi recati nella splendida veranda, che è accessibile anche per alcuni di noi che deambulano con la carrozzina, e abbiamo avuto la possibilità di assaggiare questo prodotto d'eccellenza assieme a dei buonissimi grissini, sempre del territorio: a parole è impossibile descrivere la bontà dell'assaggio ma ha lasciato tutti i presenti senza parole e con il grande desiderio di tornare! E infatti, pochi giorni dopo è stata organizzata la stessa gita anche per gli ospiti di Udine.

Il Prosciuttificio Bagatto è sicuramente un prezioso esempio di quanto il nostro meraviglioso territorio sia ricco di storia, passione e tradizione.

