

Sapienti nel lavorare le carni

La fantasia dei maestri salumieri umbri e di Giancarlo Lupatelli, artefice di prosciutti stagionati. Seguendo ricette le cui dosi sono tuttora un segreto del norcino

L'Umbria è terra di eccellenze. Ospita il misticismo di Assisi, il verde delle vallate, il mistero degli Etruschi, la dolcezza dei laghi, i capolavori dell'arte, i sapori della gastronomia. Fra queste ci sono le genuine specialità della salumeria artigianale I Lupatelli di Perugia, premiata nel 2011 con la Forchetta d'oro alla rassegna Golosaria, dove l'azienda di Giancarlo Lupatelli e della sua famiglia si è distinta fra le migliori macellerie italiane. «Ciò che sentiamo come una missione – racconta Giancarlo Lupatelli, fondatore e proprietario dell'azienda – è trasmettere la tradizione, la genuinità e la qualità tipica della nostra terra. Il pregiato Lupatellino – un prosciutto ricavato da suini allevati allo stato brado, selezionati, lavorati e con una stagionatura di venti mesi – e tutti gli altri salumi che produciamo nascono da una grande passione, da una profonda cultura, da una tradizione secolare acquisita nel tempo. Già lo storico romano Plinio il Vecchio scriveva che le carni di maiale offrono quasi cinquanta differenti sapori, mentre ogni altro animale ha un solo sapore». Dunque, la qualità del prosciutto e dei salumi inizia con la scelta degli animali migliori. «I maiali che scegliamo nascono in qualificate fattorie agricole umbre, dove crescono sani grazie alla competenza ed



Il salumificio e macelleria **I Lupatelli** si trova a Perugia
www.lupatelli.com

esperienza degli allevatori. Dopo la macellazione, entra in gioco la nostra sapienza artigiana nella lavorazione delle carni. Nel nostro laboratorio, abili mani e coltelli affilati sezionano le diverse parti: cosci per i prosciutti, spalle e altre parti pregiate per salsicce e salami, teste, cotenne e altre parti per la coppa di testa e ancora altri tagli specifici per capocolli, lombetti e guanciali». La fase che richiede la massima attenzione è la salatura dei prosciutti. «Dopo essere stata "spremuta" a mano o con un semplice rasagnolo e massaggiata con una mistura di aglio, sale e pepe, la superficie superiore del coscio è ricoperta di sale

grosso, disposto in modo da aderire perfettamente alla carne. Dopo quattro giorni il sale viene sostituito da una miscela di pepe, sale e aglio, le cui dosi sono il segreto di ogni produttore. Terminato il processo di salatura, i prosciutti rimangono a riposo per alcuni giorni, per essere poi trasferiti in ambienti dove temperatura e umidità sono controllati in modo elettronico: qui si svolge la stagionatura, che dura da dodici a venti mesi». Oltre al prosciutto Lupatellino, altri prodotti tipici umbri firmati da Lupatelli sono il salame perugino, il guanciale e la salsiccia stagionata.

■ Valerio Germanico

INNOVAZIONE DI PRODOTTO

Le tradizioni enogastronomiche regionali le rispettiamo, ma abbiamo fatto qualcosa in più