

Un prosciutto d'artista

NEL CUORE DELL'ALTA BRIANZA SI TROVA UN PROSCIUTTIFICIO CHE DAL 1945 LAVORA I SUOI PRODOTTI SECONDO ETICA e tradizione, realizzando salumi di grande eccellenza e a regola d'arte. Mai come in questo caso, il termine «arte» gioca un ruolo fondamentale, visto che stiamo parlando del **prosciuttificio Marco D'Oggiono**, storica azienda della famiglia Spreafico, nell'omonimo Comune lecchese che trae il suo nome dal pittore e allievo favorito di Leonardo Da Vinci. Un'azienda in cui la cultura sembra essere tra i componenti principali di prosciutti dal gusto inimitabile: realizzati senza l'aggiunta di conservanti, presentano la lista ingredienti più breve della storia: il **prosciutto dolce Marco d'Oggiono**, ad esempio, è realizzato solo con coscia di suino e sale. Null'altro che ne alteri gusto, digeribilità e proprietà. Per questo nel 1999 è stato eletto **Prodotto tradizionale lombardo**, comparando così negli atlanti dei prodotti tipici e tradizionali della Lombardia. Eccellenza confermata dai numerosi premi e riconoscimenti ottenuti che innalzano questo vanto tutto lombardo, nell'olimpico dei prosciutti. Al **prosciuttificio Marco d'Oggiono** è anche possibile trovare prelibatezze uniche e ricercate come la bresaola di Chianina, i salumi affumicati della linea celtica, i cotti o altri salumi antichi come la mortadella di fegato, preparata secondo la tradizione settecentesca. Tutti prodotti che possono essere comodamente acquistati presso lo spaccio aziendale aperto al pubblico. Meta che assolutamente merita il viaggio.



INFO | Salumificio Marco D'Oggiono - Via Lazzaretto 29 - Oggiono (LC)
www.marcodoggiono.com

IL MIGLIOR MODO PER GUSTARE UN PRODOTTO DI SIMILE ECCELLENZA È NELLA SUA PUREZZA, ACCOMPAGNATO DA UNA FETTA DI PANE, UN GRISSINO O DA UNO DEI FRITTI DELLA TRADIZIONE PIÙ GUSTOSI. CHE IN QUESTA RICETTA, PROPONIAMO IN VERSIONE PIÙ SEMPLICE E LEGGERA, SOSTITUENDO LA RICOTTA ALLO STRUTTO: LO GNOCCO FRITTO, CHE RIBATTEZZEREMO «CHICCA».



LA RICETTA

Chicche fritte agli aromi dell'orto con crudo dolce

400 gr prosciutto crudo; 200 gr farina 00;
20 gr lievito madre in polvere; 80 gr ricotta;
200 ml acqua tiepida; 8 foglie di basilico;
2 rametti di timo; 2 rametti di maggiorana;
Olio di semi d'arachide.

Preparazione

Riponete in una bastardella il lievito, la farina e la ricotta. Mescolate con la frusta, aggiungendo gradualmente l'acqua. Lavate e sgranate timo e maggiorana e tagliate finemente il basilico con un coltello in ceramica. Aggiungete e amalgamate alla pastella. Il composto dovrà risultare liscio ed elastico e non troppo liquido. Coprite con un foglio di pellicola e lasciate riposare in un luogo tiepido e asciutto per almeno un paio d'ore. In una padella di ferro, portate l'olio a 175°. Formate dei piccoli gnocchetti con l'aiuto di un cucchiaino da minestra. Friggeteli sino a doratura, rigirandoli se necessario. A doratura completa, levateli dall'olio e lasciateli asciugare su fogli di carta assorbente. Serviteli ancora caldi con il prosciutto.

Per approfondimenti scrivete a:
stefania@mangiaradadio.it
o visitate mangiaradadio.it

IL RISTORANTE

Occhio al crotto

È possibile gustare alcune eccellenze del salumificio Marco d'Oggiono al Crotto del Sergente di Como, una delle Osterie Slowcooking che pone al centro della sua filosofia piatti e prodotti del territorio lombardo. Crotto del 1700 e adibito a ristorante quasi due secoli più tardi, è una meta imperdibile per gli amanti della cucina slow, di una creativa genuinità e della stagionalità delle proposte.

Crotto del sergente

via Crotto del sergente, 13
Como - Località Lora
www.crottodelsergente.it

