

CULINARIA \ I prosciutti DOK Dall'Ava ad Eataly. La prelibatezza di San Daniele (Friuli) fino al prossimo sabato sotto i riflettori della Big Apple per la gioia dei buongustai di qua dall'Atlantico

Di cotte e di... crudo



di **Elisabetta de Dominis**
elisabettadedominis@gmail.com

NE HANNO fatte di cotte e di crude. E continuano a farne. Soprattutto crude e soprattutto cosce di maiale con il marchio DOK Dall'Ava.

Infatti a San Daniele del Friuli la famiglia Dall'Ava fa prosciutti da oltre mezzo secolo. "Ma attenzione - spiega il titolare Carlo Dall'Ava -, il prosciutto è solo crudo, perché è il prodotto della prosciugazione e non della bagnazione (acqua e sale che vengono iniettate nelle cosce cotte), pertanto il prosciutto cotto non esiste ed è più corretto chiamarlo coscia cotta o spalla cotta".

Il prosciutto DOK Dall'Ava è diventato talmente famoso anche in America che il termine non viene tradotto e nemmeno indicato il paese di provenienza: basta andare all'Eataly di New York e chiedere il "prosciutto DOK Dall'Ava". Dal domani al 25 luglio Eataly gli dedica una settimana: la "Prosciutto DOK Dall'Ava Week".

Venerdì 24 dalle 7 alle 9 di sera, si terrà una cena su prenotazione per celebrare la versatilità di questo prodotto con un menù completamente a base di prosciutto, creato dallo chef de La Scuola Nicoletta Grippo che l'abbinerà a diversi vini. Carlo racconterà la storia del prosciutto di cui diamo una breve anticipazione e risponderà poi a domande di chiarimenti e curiosità.

"Mio padre Natalino nel '60 da Vicenza si trasferisce a San Daniele per partecipare alla costruzione del primo prosciuttificio. All'epoca si faceva il prosciutto artigianalmente e solo l'inverno perché non c'erano celle frigorifere. Papà apporta all'intero sistema delle miglierie che resteranno nella storia della produzione del prosciutto e nell'82 decide di fare il grande salto e prende in affitto il più vecchio prosciuttificio di San Daniele, fermo da 6 anni

cioè dal terremoto, e lo ristruttura. Anch'io colgo la mia occasione: lascio la scuola a 16 anni per affiancarlo nel lavoro. Ricopro negli anni tutte le mansioni, cominciando da quelle più umili. Ho imparato un gran bel mestiere che mi ha portato in giro per il mondo facendomi apprendere quattro lingue. Nell'88 nasce la prima prosciutteria DOK Dall'Ava a San Daniele con l'intento di offrire un fast food di lusso. Essendo il prosciutto il risultato di due soli ingredienti, suino e sale marino, è velocemente servibile a tavola. E può essere l'ingrediente principale di antipasti, paste, minestre, verdure. Sono nate così le nostre prosciutterie all'insegna del 'simply luxury food'. Oggi ne abbiamo nove nel Nord Est d'Italia e una in Francia. Nel '92 abbiamo cominciato a diversificare il prodotto, acquistando cosce di suini spagnoli, siciliani e ungheresi, allevati allo stato brado, lavorandole per la prima volta al mondo con il metodo Dall'Ava. Nel 2009 abbiamo finito di costruire il nuovo prosciuttificio in via Gemona e ora produciamo 30 mila cosce l'anno".

Carlo Dall'Ava sarà comunque a disposizione della clientela durante tutta la settimana "perché desideriamo che approcci il prosciutto in modo corretto. Vogliamo crescere molto in America e perciò non basta vendere, ma bisogna anche raccontare, spiegare, metterci la faccia".

La speciale lavorazione dà un prodotto dolce, talmente morbido che si scioglie in bocca. Per ottenerlo, vengono usate solo cosce fresche appena macellate. Durante il procedimento sono lavate più volte e stagionate in ambienti dove è ricreato il microclima legato alle stagioni, come una volta. Dopo 16 mesi la coscia è pronta ma, se si ha la pazienza di aspettare, la carne acquisirà sempre più intensità di sapore. Il cavallo di battaglia dei Dall'Ava è il "numero 10": un prosciutto stagionato 24 mesi dal profumo intenso e dal gusto elegante.



Ma le sfide di questa famiglia che ha l'innovazione nel sangue non finiscono qui. Nella Dall'Ava Bakery vengono sfornati panettoni tutto l'anno che vanno a ruba nei migliori negozi d'Europa; e continuamente Carlo inventa nuovi prodotti per arricchire l'offerta sia nelle sue prosciutterie che per l'export. "C'è un sottile collegamento tra inventarsi

il lavoro e inventarsi la vita - ci confida. - Se il lavoro ti piace è la tua vita: una grande magia".

Nelle foto, Natalino e Carlo Dall'Ava; accanto al titolo, uno scorcio di San Daniele del Friuli: Via Umberto Primo all'inizio del '900

Musica \ Il premio "Hack" alla Scappucci



"**S**ono onorata di ricevere questo premio, che unisce il mio nome a quello di Margherita Hack, grande scienziata, ma soprattutto grande figura femminile. Spero di poter sempre di più onorare questo premio con il mio impegno nella musica. Ringrazio tutto il comitato della prestigiosa giuria". Così Speranza Scappucci (nella foto), tra i più interessanti giovani direttori sulla scena musicale internazionale, che ha ricevuto giorni fa - con Carlo Verdone, Federica Pellegrini, Sergio Ferrara, Bertozzi e Casoni Piera Rosati - il prestigioso Premio Margherita Hack 2015 durante una cerimonia svoltasi al Palazzo Leti Sansi di Spoleto (PG).

Il premio, ideato e organizzato dal manager della cultura Salvo Nugnes per celebrare simbolicamente il ricordo della famosa amica, scienziata e astrofisica, che ha lasciato un segno indelebile nella storia, viene assegnato a personalità che si sono particolarmente distinte nel proprio campo, selezionate da un comitato di esperti e intellettuali presieduto dal sociologo di

fama mondiale prof. Francesco Alberoni e formato da Antonino Zichichi (fisico e divulgatore scientifico), Vittorio Sgarbi (storico e critico dell'arte), Amanda Lear (poliedrica artista) ed Ezio Mauro, direttore di "La Repubblica".

"Vogliamo mantenere sempre viva la memoria per quanto ha fatto per noi Margherita, nei tanti anni di studi e ricerche", afferma l'organizzatore e prosegue: "Ha speso l'intera vita, dimostrando un'autentica propensione e ha sempre conservato una spontanea modestia, un'umiltà profonda, una semplicità radicata, che le hanno permesso di rimanere una persona schietta e verace, di non scendere mai a compromessi e di guadagnarsi la stima e il rispetto di tutti". Speranza Scappucci si è diplomata alla Juilliard School di New York ed al Conservatorio di Musica Santa Cecilia di Roma. Come pianista e maestro collaboratore ha lavorato per anni al Festival di Salisburgo, al MET di New York, all'Opera di Vienna, alla Chicago Lyric Opera ed al Festival di Glyndebourne, collaborando con direttori come James Lewine, Riccardo Muti e Zubin Mehta.

BACK STAGE



di **Pietro Porcella**
pietroporcella@gmail.com

LA VISITA estiva in Italia mi sta permettendo di seguire festival di musica jazz che amo. Ho seguito a sprazzi alcune edizioni dell'European Jazz Festival a Cagliari, quand'era in Fiera, quand'era a Monte Claro, quand'era al Parco della Musica ed ho avuto la fortuna di far coincidere la mia visita in Sardegna questa estate con l'edizione appena conclusasi dell'EJE, la decima, nella nuova location nel Sinis, nell'Oristanese davanti ai Giganti di Monte Prama. Il Parco dei Suoni di Riola Sardo è un luogo mistico e acustico eccezionale, ricavato da una vecchia cava di pietra di arenaria, tra i profumi della macchia mediterranea, le visioni di un cielo stellato questa volta con la luna piena e a volte il rumore dell'onda di Capo Mannu (la più grossa del Mediterraneo) che si frange alle spalle.

Tante villette in questa costa sono state costruite con la pietra di questa cava a metà del secolo scorso. La cava con le pareti grattate dai macchinari è stata poi abbandonata e per vent'anni è stata usata come discarica abusiva. I rockettari più incalliti locali la usavano anche per concerti non autorizzati heavy metal tra macchine rovesciate, frigoriferi abbandonati e bottiglie di birra. Uno di loro dal palco di terra improvvisato disse che quello sarebbe dovuto diventare un parco della musica. Il progetto ci fu davvero e fu realizzato tra il 2003 e il 2005 con un finanziamento, si dice, di 3 milioni di euro.

Finalmente bonificato e ritirato a lucido, il

Tra i "giganti" del Prama

Jazz Made in Sardegna



Parco del Suono fu inaugurato nell'estate del 2011 iniziando alla grande la sua nuova vita per poi ritornare al silenzio delle cicale negli ultimi tre anni con Vasco Rossi e lo stesso EJE che declinavano per motivi tecnico-economici la possibilità di riaprirlo. Ora, per il decennale dell'EJE, pur senza certezze economiche, si è imposto il nostro Palmas.

Lui, con tutte le sue palmette associate, non si è voluto far uccidere dal 'punteruolo rosso' che li ha fatti fuggire da Cagliari e cacciati dall'anfiteatro romano ed ha trovato nel rinnovato 'Parco dei Suoni' davanti alla terra dei Giganti di Monte Prama la sua nuova casa. Lui, Palmas gigante coi baffi, ha fatto da anfitrione a musicisti e media che giungono da tutto il mondo e ha mostrato trionfo il suo trionfo: questo multi teatro surreale vestito da expo della musica come nei grandi festival internazionali. Le sue palmette li a lavorare non-stop, fratelli e figli tra sound cheks sui tre palchi e "arrustiasa in cuxinas". "Glielo faccio vedere io cosa si perdono", è sembrato voler dire il Palmas gigante mentre migliaia di persone godevano della nuova sede. Io spero vivamente che il prossimo decennio l'EJE metta radici qui, diventi una sorta di Woodstock europea dove a inizio estate, turisti da tutto il mondo vengano per stare una settimana o un lungo week-end tra surfate e visite ai Giganti la mattina e buona musica la sera.