

PROSCIUTTO DELLE ARDENNE

Cucinare con straordinari prodotti europei



L'Europa ha una storia e un patrimonio culinario immensamente ricco e diversificato, non solo perché si tratta di un continente molto vasto, ma anche grazie alle diverse tradizioni che si tramandano di generazione in generazione.

L'Europa anche una diversità geografica senza precedenti: tutti questi diversi territori danno origine ad una **cultura gastronomica ampia e diversificata**.

Jambon d'Ardenne: che specialità!

Nulla è più strettamente associato all'eccezionale **cultura culinaria belga** della qualità del **maiale delle Ardenne!**

questa specialità è molto antica!

sapevate che risale presumibilmente a prima dell'arrivo di Giulio Cesare?

Questo prodotto inoltre rappresenta uno dei più antichi processi di preparazione della carne protetti in Europa (1974).

Ma dove viene prodotto?



Il prosciutto delle Ardenne viene prodotto principalmente nella provincia belga del **Lussemburgo** non da confondersi con il vicino Granducato!

Un'importante e tradizionale preparazione

Le cosce di maiale vengono sottoposte a salatura a secco o in immersione in salamoia. l'affumicatura è possibile, ma non obbligatoria!

Quando il prosciutto viene affumicato, si utilizza **legna di faggio** o segatura di legna di faggio accuratamente selezionata, ma sono ammesse anche le legna di **quercia e ginepro**.

Ma perchè è così essenziale?

perché i fattori naturali rivestono un ruolo determinante!

se la carne di maiale fosse affumicata altrove, il prosciutto avrebbe un sapore diverso. il microclima delle ardenne con le sue temperature stagionali, la sua umidità e la circolazione di aria fresca è perfetto per produrre questo prosciutto perché consente una stagionatura ideale ed equilibrata

Curiosità



Nei tempi in cui la carne proveniva esclusivamente dall'allevamento del maiale e prima che fossero inventati i moderni sistemi di refrigerazione, la stagionatura rappresentava un'ottima soluzione per preservare il cibo.

La coscia del maiale, detta prosciutto, è stata sempre considerata il pezzo migliore e rappresentava una prelibatezza associata alle festività locali.

Documenti dell'inizio del XIX secolo raccontano che in tutte le Ardenne i viaggiatori potevano gustare il maiale!

Un po' di cucina!

Ed ecco per voi una gustosa ricetta da ricreare con il prelibato jambon d'Ardenne

Cespi di cicoria belga avvolti in jambon d'ardenne con purea di sedano rapa e salsa al burro con nocciole e prezzemolo!

ingredienti

- 3 grandi cespi di cicoria belga (Brussels grondwitloof)
- 300 g di sedano di rapa
- 6 fette di Jambon d'Ardenne
- 50 g di nocciole tostate
- 1 mazzo grande di prezzemolo a foglia riccia
- 2 noci di burro
- pepe e sale

Procedimento

- Sbucciare il sedano di rapa e tagliarlo a pezzi grossi
- Stufare i pezzi di sedano rapa in un po' di burro con dell'acqua e condirli con sale e pepe
- Schiacciare il sedano rapa stufato
- Tagliare a metà i cespi di cicoria belga e avvolgerli in fette di Jambon d'Ardenne
- Mettere un po' di burro in una padella aggiungere i cespi di cicoria belga avvolti dal Jambon d'Ardenne, coprire la padella con un coperchio e stufare i cespi per una ventina di minuti a fuoco medio
- Nel frattempo, tritare le nocciole e il prezzemolo, sciogliere un po' di burro in una padella e rosolare le nocciole e il prezzemolo
- Disporre un po' di purea di sedano rapa in un grande piatto e servirla con la cicoria belga stufata e la salsa di nocciole