

ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

Ο πρέσβης που φτιάχνει προσούτο

Ο ΧΡΗΣΤΟΣ ΣΤΡΕΜΜΕΝΟΣ, τέως πρέσβης της χώρας μας στη Ρώμη, καθηγητής φυσικοκοιμείας στο Πανεπιστήμιο της Μπολόνια, και εμπνευστής του ελληνικού προσούτο φυσικής ωρίμανσης, εξηγεί την παραγωγική διαδικασία του περίφημου ιταλικού εδέσματος που παράγεται και στην Ελλάδα με τη δική του ξεχωριστή γευστική ταυτότητα.

ΤΗΣ ΡΩΣΑΣ ΚΡΑΜΕΡΗ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΜΑΡΩ ΚΟΥΡΗ www.marokouri.com

ΚΑΘΑΡΟΣ ΑΕΡΑΣ, δροσούλα -το καλοκαίρι φτάνει αργά- και κρυστάλλινα νερά από τους καταρράκτες και τους χειμάρρους που τρέχουν ανάμεσα στα πανύψηλα πλατάνια. «Ο Προυσός είναι προικισμένος τόπος», εξηγεί ο κ. Στρεμμένος. Πέρασε εδώ τα καλοκαίρια των παιδικών χρόνων και διατηρεί μέσα του την εικόνα μιας άλλης Ελλάδας. Τέως πρέσβης εκ προσωποικιτών της Ελλάδας στη Ρώμη τη δεκαετία του '80 και καθηγητής φυσικοκοιμείας στο Πανεπιστήμιο της Μπολόνια, ζει μόνιμα στην Ιταλία με την οικογένειά του. Ο Προυσός, όμως, παραμένει στη καρδιά του. Η αλήθεια είναι ότι από τα φοιτητικά του χρόνια ήθελε να κάνει κάτι για τον τόπο του. Η ευκαιρία ήρθε όταν κάποιοι νεαροί από το χωριό του ζήτησαν βοήθεια για να στήσουν μια επιχείρηση. Σκέφτηκε, λοιπόν, ότι ήταν ιδανική στιγμή να συνδυάσει την ελθνοϊταλική παράδοση με το προϊόν που αναφέρεται στην Ιλιάδα σαν «ακροκόλιον το ορεκτικόν». Για τους Ιταλούς είναι κάτι σαν ιερό тотέμ αφού το προσούτο Πάρμας (πιο αλμυρό λόγω της παρμεζάνας που συμπληρώνει τις περισσότερες φορές τη διατροφή των γουρουνιών) και το προσούτο Σαν Ντανιέλε (πιο γλυκό από την ομώνυμη περιοχή Σαν Ντανιέλε της επαρχίας Φρίουλι-Ιουλιανή Βενετία) έχουν αναγνωριστεί ως προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης.

Το πάστωμα του χοιρινού ξεκίνησε από τους Ετρούσκους που κατέκλυσαν τον 5ο π.Χ. αιώνα την περιοχή της Πάρμας, μεταφέροντας τις συνθήσεις

του parexsuccus, του πολύ στεγνού κρέατος, από όπου και η προέλευση του prosciutto crudo (ωμό προσούτο αντίθετα με το prosciutto cotto, βραστό χοιρομέρι). «Η οικογένειά της γυναίκας μου ετοίμαζε σπιτικό προσούτο για τα κυριακάτικα τραπέζια. Ήταν μέσα στη λαϊκή παράδοση, ειδικά τους χειμωνιάτικους μήνες. Η ιδιαιτερότητα της Πάρμας και του Σαν Ντανιέλε είναι το ψυχρό, ξηρό κλίμα που επιτρέπει στα χοιρομέρια να ωριμάζουν πολλούς μήνες με φυσικό τρόπο. Ο Προυσός ήταν ιδανικό αντίπαλον δέος: σωστή υγρασία, δροσιά όλο τον χρόνο και καλοαναθρεμμένα ζώα που μπορούσαν να αποδώσουν εξίσου ωραίο αποτέλεσμα».

Ετσι, το 1991 αποφασίζει να φέρει την ομάδα των νέων στην Ιταλία για να παρακολουθήσουν σεμινάρια σε αλλαντοποιεία της Μπολόνιας και της Πάρμας ώστε να μάθουν την τέχνη και παίρνει το ρίσκο να οργανώσει μια μικρή μονάδα στο χωριό. Οχι μόνος του, αλλά με την ιερή συμπαχία των γυναικών της οικογένειας, της συζύγου του, Τζοβάννα, και των αδελφών του, Ερν και Ελένη Στρεμμένου που αναλαμβάνουν να στηρίξουν το οργανωτικό κομμάτι.

«Τίποτα, όμως, δεν ήταν εύκολο». Τα ζώα έπρεπε να είναι μεγάλα -οι Έλληνες κτηνοτρόφοι δεν τα αφήνουν να πάρουν πολύ βάρος για να μη χάσουν την αξία τους- και η πρώτη ύλη εκλεκτή για να δώσει και εξαιρετικό προσούτο. Στην πορεία δοκίμασαν πολλές φορές να αποκτήσουν αντίστοιχη κτηνοτροφική μονάδα αλλά αποδείχτηκε τελικά πιο δύσκολο από ό,τι περίμεναν.

Μια νέα ελληνική γεύση. Αποφασίζουν, λοιπόν, να εμπιστευτούν έναν κτηνοτρόφο από την περιοχή της Αιτωλοακαρνανίας και να αφοσιωθούν

- 1. Μεράκι.** Χοιρομέρια που κρέμονται από τα τοιγκέλια και σαλάμια αέρος. Για τον κ. Στρεμμένο, αυτή είναι η χαρά.
- 2. Προυσός.** Ένας προικισμένος τόπος ανάμεσα στα πεύκα και στα έλαια.
- 3. Ωρίμανση.** Τα αλλαντικά ωριμάζουν έναν χρόνο κρεμασμένα σε ειδικούς θαλάμους οι οποίοι σερίζονται με το ψυχρό αεράκι από το βουνό.
- 4. Φύση.** Γάργαρα νερά από χειμάρρους και καταρράκτες παραποτάμων του Προυσιώτη.
- 5. Τεχνολογία.** Εξοπλισμός αιχμής για κάθε στάδιο: Το κρέας αλατίζεται, μένει τρεις μήνες στη συντήρηση και στη συνέχεια ωριμάζει σε ειδικό περιβάλλον 12-14 βαθμών Κελσίου.



στην τελειοποίηση της τεχνικής για ένα αποτέλεσμα που θα μπορούσε να ανταγωνιστεί αξία το πρωτότυπο. Φέρνουν τελευταία τεχνολογία, οργανώνουν ένα εργαστήριο που θα ζήλευαν οι συνάδελφοι της Πάρμας και ξεκινούν την παραγωγή. «Ο στόχος ήταν ένα προσούτο φυσικής ωρίμανσης. Μεγάλη διαφορά: Το μοπούτι του ζώου ξεκινάει 12 κιλά και με τη φυσική ωρίμανση καταλήγει στα 5. Όσο περισσότερο, μάλιστα, μένει τόσο καλύτερο γίνεται σαν το παλιό κρασί. Που σημαίνει μικρότερες ποσότητες για διάθεση αλλά ανώτερο αποτέλεσμα». Εναν χρόνο μετά, όσο χρειάζεται η επεξεργασία για να δώσει το σωστό προϊόν, το ελληνικό προσούτο κυκλοφορεί στην αγορά και γίνεται ανάρπαστο. Τα περιοδικά αφιερώνουν το ένα μετά το άλλο άρθρα, έρχονται μια σειρά από βραβεύσεις και εξαντλείται πριν φτάσει στις βιτρίνες. Στην παραγωγή προστίθεται σαλάμι αέρος φυσικής ωρίμανσης με την ίδια επιτυχία αφού πρόκειται για ένα από τα ελαδίσια στην αγορά, όπως και το λευκαδίτικο σαλάμι που βρίσκεται υπό εξασφάλιση, καθώς και το μίνι προσούτο καλαθάκι σε μικρότερες ποσότητες που ωριμάζει πιο γρήγορα. «Τίποτα δεν θα ήταν το ίδιο ακόμα και μερικά μέτρα πιο κάτω. Το βράδυ οι τεχνίτες ανοίγουν τα παράθυρα και μπαίνει

»
Η Πάρμα και το Σαν Ντανιέλε παραμένουν αξεπέραστα αλλά το ελληνικό προσούτο έχει ταυτότητα. Χαρακτηρίζει τον τόπο παραγωγής του αφού, κατά κάποιον τρόπο, δημιουργήσαμε τη δική μας αγορά».

δροσερό αεράκι από το βουνό με αρώματα από τα πλατάνια και τα έλαια που δίνουν στο προσούτο τη χαρακτηριστική γεύση του».

Σήμερα, στη μονάδα εργάζονται πέντε νέοι της περιοχής. Είναι οι πρώτοι που εκπαιδεύτηκαν στην Ιταλία, με την ελπίδα να μεγαλώσει κάποια στιγμή η ομάδα. Οι ποσότητες παραμένουν μικρές και χειροποίητες, «δεν προλαβαίνουμε συχνά να εξασφαλίσουμε ούτε την ελληνική αγορά», αλλά ο Προυσός έχει γίνει σήμα-κατατεθέν.

Ενα προϊόν άξιο συναγωνισμού. «Το προσούτο Ευρυτανίας είναι το δικό μας εθνικό προϊόν. Τρυφερό, σε πολύ λιγπές φέτες όπως επιβάλλει ο κανόνας για να αναδειχθούν τα αρώματα, και μια επίγευση που μπορεί να ανταγωνιστεί τους αντιπάλους. Η Πάρμα και το Σαν Ντανιέλε παραμένουν αξεπέραστα. Αλλά το ελληνικό προσούτο έχει ταυτότητα και αυτό είναι το πιο σημαντικό. Ενα προϊόν που χαρακτηρίζει τον τόπο παραγωγής του αφού, κατά κάποιον τρόπο, δημιουργήσαμε τη δική μας αγορά».

Ο ίδιος έχει πάρει σύνταξη παρόλο που ασκολεύεται ενεργά με επιστημονικό έργο και τον μισό χρόνο του τον περνάει στον Προυσό με τους υπόλοιπους της οικογένειας. Και γνωρίζει καλά ότι το πείραμα ορισμένες φορές είναι πιο μεγάλο από τις δυνατότητες αλλά δεν το βάζει κάτω. «Η περιοχή δίνει δύναμη. Δεν μπορώ να διανοηθώ ότι θα περάσει ένα καλοκαίρι και δεν θα έρθω στον Προυσό. Θυμάμαι τα παιχνίδια στα ποτάμια όταν ήμασταν παιδιά: κάθε φορά που επιστρέφαμε σπίτι μούσκεμα μέχρι το κόκαλο, μας τις έβρεχε η μάνα μας, αλλά ήταν οι πιο γλυκές στιγμές. Και τα φεγγάρια στα ξέφωτα που μαζεύομασταν τα καλοκαίρια και σμίγαμε με τους φίλους, με κιθάρες και χορούς». ■