

I prosciutti cotti di Olgiate Molgora protagonisti a “Mela Verde”

La Pertus SNC, fondata nel 1983 da Francesco Lissoni, seleziona accuratamente la materia prima, unicamente di origine italiana da cui derivano prodotti di eccellenza.



L'azienda Pertus Snc di Olgiate Molgora sarà protagonista della puntata di domenica 15 aprile di “Mela Verde”, popolare programma di Canale 5 dedicato all'agroalimentare, ambiente e tradizioni condotto da Edoardo Raspelli ed Ellen Hidding.

Sarà proprio la conduttrice olandese a condurre gli spettatori alla scoperta della produzione di prosciutti cotti artigianali made in Brianza.

“Dopo un primo sopralluogo da parte della redazione e del produttore della trasmissione, Giacomo Tiraboschi lo scorso febbraio – raccontano i titolari della Pertus SNC, i fratelli Riccardo e Marco Lissoni – a metà marzo, la troupe composta da 8 persone, tra cui la conduttrice Ellen Hidding, è stata con noi per tre giorni per realizzare la puntata intitolata “Custode del gusto”. Con tutti gli operatori, regista, redattori e produttore si è installato subito un buon feeling, il che ci ha permesso di lavorare con entusiasmo nel mostrare la lavorazione di prosciutti artigianali prodotti

nella nostra sede di Olgiate Molgora e commercializzati in tutta Italia, partendo dall' ambulante alle macellerie, salumerie e gastronomie di eccellenze Italiane”.

I prosciutti Pertus non rispondono infatti alla produzione industriale e alla grande distribuzione, ma si rivolgono a un mercato più di nicchia, dove l'attenzione nella selezione della materia prima Italiana e l'attenzione dei maestri norcini nella lavorazione sono essenziali e sempre più apprezzati e ricercati dalla clientela.

“Abbiamo mostrato l'intera lavorazione dei nostri due prodotti di punta – continuano i fratelli Lissoni – il prosciutto cotto da "Cinta senese DOP", che costituisce il Top della gamma, e il prosciutto cotto nazionale di coscia di suino padano pesante da cui deriva anche l'ultimo nato, il “Manzoni”, prosciutto cotto di alta qualità senza zuccheri aggiunti. Con questo nome, abbiamo deciso di “omaggiare” il nostro territorio e la sua storia, con una marchiatura che riporta la dicitura “prodotto in quel ramo del Lago di Como” e un packaging dedicato a Pescarenico con fotografie di Luca Lozza di Lecco.

L'idea è piaciuta molto e le vendite stanno andando bene, soprattutto nell'area del Milanese. Crediamo che il nostro territorio possa ambire a essere conosciuto meglio anche attraverso la gastronomia e i prodotti tipici della nostra tradizione, così abbiamo deciso di lanciare questa sfida che si sposa appieno con la nostra filosofia produttiva. Abbiamo perciò allargato le riprese anche alla città di Lecco, in particolare all'interno della Macelleria Rusconi di piazza XX Settembre per il prosciutto cotto "Il Manzoni" e "L'Agriturismo La Costa di Montevicchia" per la "Cinta senese Dop" oltre ad un intervento in campo medico della Biologa Nutrizionista Dott.ssa Manuela Mapelli di Lecco. Partecipare anche attivamente alle riprese per noi e i nostri collaboratori è stata un'esperienza molto impegnativa ma entusiasmante, che ci ha fatto scoprire un mondo, quello televisivo, fatto di tantissima preparazione e cura maniacale dei dettagli”.

La Pertus SNC, fondata nel 1983 da Francesco Lissoni, seleziona accuratamente la materia prima, unicamente di origine italiana da cui derivano prodotti di eccellenza.

“La troupe televisiva ha assistito a tutti i processi, dall'arrivo della materia prima, alla rifilatura delle cosce, la siringatura con salina a ricetta “segreta”, la messa nella zangola dove le cosce vengono massaggiate dolcemente, il posizionamento negli stampi, la messa in forno dove le cosce vengono cotte a vapore a bassa temperatura per 16/17 ore, la fase della seconda pressatura ormai quasi non più utilizzata ma fondamentale, sino al raffreddamento e il confezionamento. L'intero ciclo ha una durata di più di una settimana”.

“Siamo orgogliosi che l'azienda Pertus Snc, iscritta a Confartigianato Imprese Lecco dal 1990 – commenta il presidente degli artigiani Daniele Riva – sia al centro di un programma tv che racconta le eccellenze nazionali nel campo dell'enogastronomia. Una vetrina importante che mette in luce la passione, la tradizione e il meticoloso lavoro artigiano dell'azienda nel mettere sul mercato un prodotto di altissima qualità apprezzato in tutta Italia. E' sempre importante far conoscere gli sforzi e la professionalità che stanno dietro la creazione di un prodotto artigiano,

valorizzando l'impegno di chi ogni giorno sfida la grande produzione e distribuzione ottenendo risultati ai massimi livelli, degni appunto di finire in una trasmissione tv molto seguita e apprezzata dal pubblico”.

Ecco la descrizione della puntata in onda domenica 15 aprile alle 12.00 su canale 5 a cura della redazione di Mela Verde:

CUSTODE DEL GUSTO

Che le grandi aziende italiane riescano a creare ottimi prodotti ve lo abbiamo dimostrato, ma allo stesso modo vi abbiamo fatto conoscere piccole realtà dove l'eccellenza passa attraverso l'artigianalità, la tradizione e la giusta idea. Questa settimana Ellen raggiungerà la provincia di Lecco per presentarci proprio una di queste piccole aziende e l'eccellenza che conosceremo è il Prosciutto Cotto artigianale. Partiremo dalla selezione e lavorazione della materia prima, conoscendo così la manualità dei maestri norcini che si ripete costante lungo tutte le fasi di lavorazione. Scopriremo la cottura a vapore a basse temperature, fino ad arrivare al prodotto finito che viene legato e coperto con una calza protettiva speciale, in modo che si conservino tutte le sue qualità fetta dopo fetta. Conosceremo poi una vera novità: il prosciutto cotto di Cinta senese. Quali son le sue caratteristiche, come lo possiamo gustare a tavola? Tutte domande a cui daremo risposta durante la puntata.



•