

San Daniele

Ce grand jambon du Nord de l'Italie est apprécié des connaisseurs, amateurs de finesse et de légèreté. Il est élaboré dans le Frioul, région située entre les Alpes et l'Adriatique, et plus précisément dans la commune de San Daniele dont il tire son nom. Ce jambon séculaire est le résultat de la formidable combinaison d'une tradition préservée, d'une situation climatique privilégiée, de coutumes respectueuses du temps et du savoir-faire ancestral de ses artisans.



San Daniele del Friuli est une commune italienne de la province d'Udine dans la région Frioul-Vénétie Julienne.



Un peu d'histoire



Les origines de ce produit remontent à l'époque Romaine. Pourtant, la production du jambon San Daniele est plus particulièrement issue d'une

coutume celte qui s'est peaufinée pendant l'époque romaine et qui consistait à conserver la viande en l'additionnant de sel.

Sa préparation



Les porcs utilisés pour la préparation du jambon San Daniele proviennent de régions déterminées d'Italie et doivent être nés, élevés et abattus dans ces régions. Les régions référencées pour préserver l'appellation San Daniele sont au nombre de dix : Le Frioul-Vénétie Julienne, la Vénétie, la Lombardie, l'Emilie Romagne, le Piémont, la Toscane, l'Ombrie, les Marches, le Latium et les Abruzzes.

Par ailleurs, les porcs doivent appartenir à des races précises : Large White, Landrace, Duroc. Les porcs ne

doivent pas peser moins de 160 kilos au moment de l'abattage, abattage qui ne peut d'ailleurs avoir lieu, au minimum, qu'après 9 mois de vie.

Une fois les porcs élevés et les jambons prélevés, ils vont subir une élaboration qui, bien que proportionnelle au poids moyen d'un jambon, varie entre 12 et 13 mois dont 8 sont consacrés à l'affinage naturel.

Il n'existe aujourd'hui que 28 artisans autorisés à produire le jambon San Daniele.

Ses saveurs



Le jambon San Daniele nous a immédiatement plu car il représente le summum de l'élégance italienne dans l'art culinaire. Il se caractérise dès sa découpe par la couleur uniforme rouge-rosâtre de sa partie maigre et les striures de son gras blanc. Puis, lors de la dégustation, c'est son bouquet intense qui se manifeste d'abord pour laisser place ensuite à une saveur douce et délicate et qui se termine par un dernier goût plus accentué.

Comment le déguster ?



Lorsqu'il est présenté désossé, comme c'est le cas de notre sélection, le jambon San Daniele se coupe grâce à une trancheuse à jambon. En effet, plus les tranches sont fines et plus le jambon exaltera le parfum et la délicatesse qui lui sont propres. C'est un jambon élégant qui préférera être dégusté à température ambiante afin de pouvoir fondre en bouche.

Ses atouts nutritionnels



Un délice... raisonnable. En effet, la teneur en matières grasses du porc a diminué d'une manière significative dans les dernières années.

Par ailleurs, la qualité des graisses aussi a grandement évolué et on trouve désormais une grande majorité d'acides mono-insaturés. Le niveau de cholestérol du jambon San Daniele est le même que celui du bœuf ou d'un poisson tel que la sole.

Enfin, il ne faut pas oublier les autres éléments nutritionnels présents dans le jambon tels que le fer, le zinc et les vitamines B.

La constitution nutritionnelle moyenne du jambon est la suivante : 58% d'eau, 29% de protéines, 4% de matière grasse, 5% de sel.

Enfin, sa valeur énergétique n'est que de 142 kcal/100 g.

Avec quoi l'associer ?



Tout simplement avec du pain !

En hors d'œuvre, on l'accompagnera volontiers de tranches de melon, de figues ou de fruits tropicaux selon la saison. Il se marie harmonieusement avec le vin blanc, éventuellement pétillant comme un Malvasia, un Trebbiano ou un Pinot gris.