**Il “mood” da portare in tavola per il Natale 2024  
Tre Prosciutti Crudi DOP per tre originali antipasti**

**da gustare durante le feste**

***Tre ricette realizzate dalla food blogger Federica Gianelli, in arte Papillamonella, in collaborazione con Citterio, storica azienda di salumi, con le tre DOP riconosciute e apprezzate in Italia e all’estero: Prosciutto di Parma, Prosciutto di San Daniele e Prosciutto Toscano***

Tre **Prosciutti Crudi DOP** per tre originali **antipasti natalizi**. Quest’anno il **Natale** si arricchisce di sapori autentici con tipici prodotti della **tradizione gastronomica italiana** dalle diverse sfaccettature e simbolo di tradizione ed eccellenza. Con le loro caratteristiche uniche questi si distinguono per la capacità di interpretare diversi **“mood” gastronomici**, portando sulle tavole natalizie un’esperienza di gusto versatile e sofisticata.

La **Dop economy italiana**, secondo il rapporto *Ismea-Qualivita 2024*, ha infatti superato i 20 miliardi di euro di valore totale della produzione certificata, registrando una crescita negli ultimi anni e contribuendo per il 19% al fatturato complessivo del settore agroalimentare. Il valore alla produzione dei prodotti a base di carne DOP IGP, che conta ben 43 denominazioni protette, è anch’esso in crescita e si attesta sui 2.276 mln €, e tra i prodotti di punta troviamo proprio alcuni Prosciutti crudi DOP.

Ogni Prosciutto Crudo DOP rappresenta dunque una sfumatura diversa, capace di soddisfare le esigenze e i palati più vari: il **Parma** **dal sapore dolce e delicato**, ideale per chi ama i toni classici, il **San Daniele** con la sua **armonia di sapori equilibrati** perfetto per chi cerca un’armonia di gusto, fino al **gusto deciso del Toscano**, che conquista per intensità e carattere.

Per questo, **Citterio**, storica azienda di salumi, in collaborazione con la **food blogger Federica Gianelli** - in arte Papillamonella - ha realizzato **tre originali ricette di antipasti** natalizi che esaltino al meglio le qualità di ogni Prosciutto Crudo DOP. Proposte gastronomiche perfette per rendere ancora più speciali gli antipasti delle feste.

I **Prosciutti Crudi DOP** rappresentano un invito a riscoprire il valore della genuinità e del sapere artigianale. La loro produzione, regolata da disciplinari rigorosi che tutelano la qualità e il legame con il territorio, è una garanzia di **autenticità** per il consumatore. Il Natale è il momento ideale per riscoprire questi prodotti unici, trasformandoli in protagonisti di piatti che raccontano tradizione, sapori genuini e passione per il buon cibo.

Sono tre le ricette proposte per il Natale 2024, dedicate proprio alla **prima portata della tavola delle feste**: **Cheesecake salate monoporzione con Prosciutto di Parma DOP**; **Aspic di lenticchie con broccolo e Prosciutto San Daniele DOP** e **Carpaccio di frutta ananas e mango con Prosciutto Toscano Dop**.

*“Durante il Natale non possono mancare i salumi italiani e soprattutto il Prosciutto Crudo DOP, il principe della tavola delle feste* - spiega la **food blogger Federica Gianelli** -. *Con Citterio siamo partiti da tre DOP per realizzare tre ricette che ne esaltassero ogni singola componente. Il Prosciutto di Parma DOP abbiamo deciso di abbinarlo a una cheesecake salata delicata in cui la cremosità del formaggio e la piccantezza della rucola utilizzata per la base hanno creato insieme ai taralli un contrasto interessante. Il Prosciutto di San Daniele DOP, invece, lo abbiamo accostato alle lenticchie creando un aspic con agar agar molto leggero completato con una crema di broccoli e cavolo nero, il tutto impreziosito dalla delicatezza del mandarino e dalle guarnizioni di melograno e foglia d’oro. Il Prosciutto Toscano Dop, infine, col suo gusto deciso e aromatico ben si sposa con un carpaccio di frutta esotica, ananas e mango. Un piatto fresco e colorato, dalle note d’oltreoceano che unite a quelle toscane del prosciutto creano un particolare contrasto di sapori e profumi; il tutto completato da ribes frollini salati e un olio al finocchietto pensato per unire i vari elementi gustativi.”*.

**I Prosciutti Crudi DOP Citterio** vengono prodotti con passione dai mastri salumai di Casa Citterio: la selezione delle materie prime, **solo le migliori cosce 100% italiane**, l’accurata lavorazione e una lenta stagionatura, dove la tecnologia si affianca all’uomo, che è ancora parte integrante della creazione, infatti questo passa nelle celle e nelle stanze di stagionatura per un controllo costante dell’asciugatura. Il prodotto viene poi venduto come pezzo intero oppure affettato in vaschetta in tante fette sottili, per garantire un prodotto sempre fresco e pratico da utilizzare in ogni occasione.

**Il Prosciutto di Parma DOP Citterio** viene prodotto in provincia di Parma, dove Citterio possiede due stabilimenti avanzati tecnologicamente e dove la vicinanza dei torrenti ed il territorio collinare regalano un microclima ideale, che dona al prodotto un profumo ed un gusto unico, naturalmente dolce.

**Il Prosciutto San Daniele DOP** **Citterio** invece è prodotto a San Daniele del Friuli, in uno stabilimento situato in una posizione circondata dalle Alpi e Prealpi, con le fresche brezze balsamiche delle coste dell’Adriatico, condizioni ideali che, unitamente alla cura e passione posta in ogni fase del processo, rendono possibile ottenere un prodotto dal gusto raffinato ed equilibrato.

Mentre invece **il Prosciutto Toscano DOP** **Citterio** viene prodotto nel nuovo stabilimento di Monte San Savino, in provincia di Arezzo, dove nel processo di lavorazione, per la precisione nella concia della salatura a secco, viene utilizzato sale marino italiano, pepe e un aglio locale essiccato naturalmente. Il gusto del Prosciutto Toscano Citterio è aromatico e corposo, ma allo stesso tempo equilibrato e mai troppo salato.

**LE TRE RICETTE DI ANTIPASTI**

**CHEESECAKE SALATA MONOPORZIONE CON PROSCIUTTO DI PARMA DOP CITTERIO**

**INGREDIENTI**

480 formaggio fresco spalmabile   
280 g ricotta vaccina   
q.b. sale  
50 ml latte  
2 cucchiaini rasi di agar agar  
1 confezione Taglio fresco Prosciutto di Parma DOP Citterio 70g

Per la base:  
120 g taralli  
30 gr di rucola  
20 ml olio evo  
40 g yogurt greco

**Difficoltà**: media  
**Tempo**: 30 minuti + riposo

Per preparare le cheesecake salate monoporzione iniziare lavorando in una ciotola il formaggio fresco spalmabile con la ricotta vaccina e il sale. In un pentolino versare il latte e aggiungere l’agar agar mescolando con una frusta per far sciogliere bene la polvere. Portare sul fuoco e far scaldare a fuoco medio basso mescolando continuamente con la frusta. Una volta raggiunto il bollore lasciar sobbollire per tre minuti poi versare tutto nella ciotola con i formaggi e mescolare. Frullare i taralli fino a ottenere una sorta di farina, aggiungere la rucola e l'olio e frullare ancora. In ultimo unire lo yogurt greco e mescolare con un cucchiaio fino a ottenere un composto omogeneo. Rivestire quattro coppapasta di Ø 10 cm con acetato poi distribuire sul fondo di ognuno qualche cucchiaio di composto di taralli. Appiattire usando un pressino così da ottenere uno strato il più possibile uniforme e far riposare in frigorifero per 30 minuti. Trascorso il tempo di riposo aggiungere la crema di formaggio, livellare bene con un cucchiaio bagnato e riporre nuovamente in frigorifero a rassodare per almeno due ore. Poco prima di servire le cheesecake estrarre delicatamente i coppapasta e decorare con qualche rosa di Prosciutto di Parma DOP Citterio, del ribes e qualche fogliolina di rucola.

**ASPIC DI LENTICCHIE, BROCCOLO E PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP CITTERIO**

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

**Per la salsa:**  
135 g broccolo peso pulito  
40 g cavolo nero peso pulito  
50 ml olio evo  
30 ml latte  
q.b. sale

**Per gli aspic:**260 g lenticchie beluga cotte  
600 ml acqua   
2 cucchiaini rasi di agar agar   
20 chicchi di melagrana  
2 mandarini bio  
foglia d’oro a piacere  
1 confezione Taglio fresco Prosciutto San Daniele DOP Citterio 90g

**Difficoltà**: media  
**Tempo**: 40 minuti + riposo

Per preparare gli aspic di lenticchie, broccolo e Prosciutto San Daniele DOP iniziare facendo cuocere le lenticchie in abbondante acqua per 40 minuti circa. Scolarle, condirle con sale e poco olio extravergine e disporle in sei stampini monoporzione in silicone. In un pentolino unire l'acqua e l’agar agar e mescolare con una frusta a mano. Portare sul fuoco e sempre mescolando far arrivare il liquido a bollore. Lasciar sobbollire per tre minuti, togliere dal fuoco e far intiepidire leggermente poi versare il liquido sopra le lenticchie. Lasciar rassodare gli aspic a temperatura ambiente poi trasferirli in frigorifero per almeno tre ore. Portare a bollore abbondante acqua salata, immergere le cime di broccolo e il cavolo nero e lasciar bollire per 8 minuti. Trasferire i vegetali in una bacinella piena di acqua e ghiaccio così da fissarne bene il colore, scolarli e frullarli insieme agli altri ingredienti. Una volta ottenuto una salsa setosa e omogenea trasferirla in un biberon per uso alimentare. Pelare a vivo i mandarini e, preparati, impiattare: disporre gli aspic al centro dei piatti, creare tutto intorno una sorta di corona con la crema di broccolo e completare con chicchi di melagrana e pezzetti di mandarino. Sulla sommità di ogni aspic disporre due fette di mandarino a 45° e adagiare nel mezzo una fetta di prosciutto San Daniele DOP Citterio. Decorare con foglia d'oro e gustare l’antipasto.

**CARPACCIO DI FRUTTA CON PROSCIUTTO TOSCANO DOP CITTERIO**

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

**Per l’olio al finocchietto:**  
50 ml olio extravergine delicato  
10 g finocchietto

**Per il carpaccio:**  
1 ananas piccolo  
1 mango  
q.b. ribes   
1 confezione Prosciutto Toscano DOP Citterio 90g

**Per i biscotti salati:**  
100 g farina di ceci  
120 g farina di farro  
40 ml olio evo  
1 cucchiaino paprika affumicata  
70 ml acqua frizzante  
6 g sale

**Difficoltà**: facile  
**Tempo**: 40 minuti

Per preparare il carpaccio iniziare con l’olio al finocchietto: nel bicchiere di un frullatore a immersione unire il finocchietto spezzato grossolanamente con le mani e l'olio poi frullare a lungo. Filtrare con un colino a maglie molto strette oppure con una garza e tenere da parte. Preparare i biscotti mescolando in una ciotola tutti gli ingredienti. Lavorarli prima con una forchetta e poi con le mani fino a ottenere un impasto omogeneo poi stenderlo tra due fogli di carta forno allo spessore di 2/ 3 mm e creare i biscotti. Infornarli in forno statico già caldo a 180 ° per 12 minuti. Ricavare la parte centrale dell'ananas e sbucciare il mango poi, aiutandosi con una mandolina, affettare molto sottilmente entrambi i frutti. Disporre le fette di frutta armonicamente nei piatti da portata e adagiare sopra ad ogni piatto qualche fetta di Prosciutto Toscano DOP Citterio. Condire con l'olio al finocchietto e completare con ribes e finocchietto fresco. Servire il carpaccio accompagnandolo ai biscotti salati.

**Per informazioni:**

Encanto public relations 02 66983707

Isaac Cozzi [isaac.cozzi@encantopr.it](mailto:isaac.cozzi@encantopr.it)– cell. 3938803139