



SKINKKE SOM KUNSTART

Tæt på Collio er der stolte traditioner bag produktionen af skinke. San Daniele og Sauris hedder de helt

store produkter, som eksporteres over hele verden. Men midt i Collio ligger en lille producent, som kun sælger fra ”stald-døren” og hans skinker er på vej til at blive verdensberømte.

Et italiensk magasin har sammenlignet ham med billedhuggeren Benvenuto Cellini, og tyskerne har afbildet ham med en skinke under hagen og med en kniv som bue. Billedteksten henviser til Rossini, men Stradivarius var vel også på sin plads. Han er en sand mester udi sin metier. Og hele byen Cormons omtaler ham med stor

respekt og stolthed. Han er et billede på dét, der skal til i et lille bysamfund, som stadig står med det ene ben i bondekulturen. Man skal være god til sit fag, og så skal man kunne leve godt af det. Det kan Lorenzo D’Osvaldo.

Hans far var slagter og havde butik på torvet i Cormons. Som en naturlig ▶

Lorenzos mor, Vera D'Osvaldo, er stolt over sønnen, og hvad han har lykkedes med. "Han skulle binde mine vindruer op og gik dér med influenza. Men han ville ikke lægge sig, så han kunne blive frisk. Nu ligger han alligevel dér på 3. dag og er fuldstændig slået ud. – Han skulle alligevel have lyttet lidt til mig og ikke være så stædig." Siger hun, med et smil og ryster på hovedet. Billedet er taget i det oprindelige rogeri, hvor Vera samler hele familien til fest hver påske.



Lorenzo D'Osvaldo havde lagt sig med influenza, da VinoVenue var på besøg, men hans kone, Lucia, havde fundet krydderurterne frem, så vi kunne få et billede af, hvordan den gode aroma bliver til.



del af arbejdet startede han i begyndelsen af 50'erne med at ryge kød i et lille lokale, som mest af alt minder om en stald. Men da Lorenzo overtog, besluttede han at koncentrere sig om rygningen, så snart blev det gamle rogrum for lille.

Det blev nødvendigt at indrette andre lokaler, og i dag er en gammel patriciervilla indrettet med tørreri på hver etage og rogeri placeret i en separat bygning ved siden af.

Skinkemassage

Den tungeste del af arbejdet foregår mellem november og februar. I den periode ankommer de 2.000 skinker, som skal

behandles med nænsomhed og akuratesse. Hver eneste skinke skal gnides med salt og peber én gang om dagen i 10-15 dage. Peberet skal være en bestemt slags, ikke det sædvanlige stærke brasilianske, men en fin mild peberblanding fra Indien, som D'Osvaldo kun kan få i en specialbutik i Palmanova. Derefter skal skinkerne vaskes, så der ikke mere er rester af blod, og efterfølgende skal de presses og tørre et par dage.

Rygningen er et kapitel for sig

Brændet til rygningen er en blanding af kirsebær, akasie og eg, men for at give lidt ekstra smag til kødet står en støbe-

Som i al god madlavning
er råvarerne vigtige



D'Oswaldos tørreri er indrettet i en majestætisk gammel patriciervilla. Bag de brune skodder, som åbnes om aftenen og lukkes om morgenen, hænger tusindvis af skinker på række og geled.

jernsgryde med krydderier og fordamper aromastoffer lige så stille. I gryden er der rosmarin, mynte, citrongræs, fennikel, salvie, laurbær og andre krydderier. Hver dag fordamper 40 liter aromatisk vand op omkring skinkerne, og hele processen varer tre til fire dage. Med en temperatur, der aldrig overstiger 25 grader, er her tale om en koldrygning, som på delikat vis frigiver de lækre dufte, når skinken bliver skåret.

Torringen

Den sidste del af processen er torringen. I patriciervillaens store stuer hænger skinkerne til tørre på lange rækker i flere eta-

ger. Hver aften sommeren igennem bliver skodderne lukket op, så den kølige luft kan komme ind natten igennem. Og hver morgen bliver skodderne lukket igen, så den kølige natteluft kan blive hængende i rummene så længe som muligt.

Råvarerne er vigtige

Som i al god madlavning er råvarerne vigtige. For at sikre sig en ordentlig kvalitet har Lorenzo D'Oswaldo indgået aftale med bønder, der ikke har mere end 50 svin ad gangen og som følger hans foderplaner, hvor soya er bandlyst, fordi det indeholder for meget protein. Majs, byg og kartofler er det eneste, der må fodres

med, og så må det endelig ikke gå for hurtigt. Væksten skal være kontrolleret og langsom. Ligesom modningen af skinkerne. De hænger og tørrer i 12 måneder, inden de bliver solgt. Men så har de også tabt 26 % af deres oprindelige vægt. I produktionen skal alt have sin tid, der er ingen grund til at forcere noget.

De store firmaer, der håndterer hundredetusindvis af skinker om året, har nu fået produktionstiden ned på 3 måneder, og selvom de smager godt har de slet ikke den aroma, som strømmer een i møde, når man skærer en skinke fra D'Oswaldo. Her står en kunstner bag varen.