

L'eccellenza della carne belga si presenta al ROUND TABLE di GAND 2022

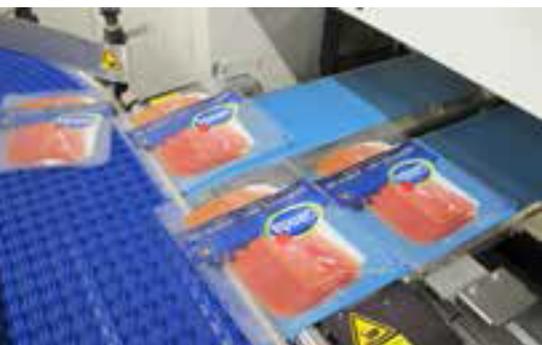
Di nuovo in presenza il ROUND TABLE, tradizionale appuntamento con le Carni del Belgio. Si riparte da Gand, splendida città, capoluogo delle Fiandre Orientali e alle porte del Mare del Nord. Interessante la Storia e la Cultura Gastronomica di Gand"

DI ROBERT BONETTI



Gand, cittadina del Belgio a Nord Ovest nella Regione delle Fiandre. Il Belgian Meat Office ha scelto questa splendida "Location" per organizzare la 17ª edizione del Round Table 2022, Meeting sulle Carni del Belgio

Gand (Belgio). Di nuovo in presenza. Sì, il Belgian Meat Office ha ripristinato il tradizionale appuntamento con le Carni del Belgio, con un nuovo format in presenza, post pandemia. **Organizzato sempre in modo impeccabile da Joris Coenen, Direttore Generale di Vlan Belgian Meat Office, con la collaborazione di Lieselotte Desimpelaere e Sharon Lagast, il nuovo format si è rivelato un ottimo successo.** Questa 17ª edi-



zione del Round Table, si è svolta a Gand, città belga, nella zona nord-occidentale, oggi importante centro universitario, rinomata per la sua architettura medievale, e anche dai suoi caratteristici corsi d'acqua e dalla ricca tradizione culinaria. Mescolare cultura, turismo, gastronomia e curiosità ha creato maggiore interesse ai giornalisti presenti e questo ha aiutato a capire anche gli aspetti più remoti della nascita e della tradizione di un prodotto che rappresenta un territorio. E' il caso del Prosciutto Ganda che abbiamo conosciuto e degustato con la visita alla società Corma NV, che produce, appunto, il famoso prosciutto Ganda seguendo l'antica tradizione e l'artigianato fiammingo. Il prosciutto Ganda è disponibile sia intero, sia porzionato. L'azienda Corma NV offre infatti anche una vasta gamma di prodotti preconfezionati come prosciutto affumicato, Angus Beef e Mangalica. Durante la visita i giornalisti hanno potuto incontrare anche Liesbet Pluym, veterinario e consulente per la qualità del sistema BELPORK vzw. Lisbet, ha presentato Meesterlyck, il marchio di qualità del prosciutto belga. Dal 1992 Meesterlyck è sinonimo di prosciutto cotto e prosciutto stagionato di qualità ed è noto per la sua autenticità, salubrità e purezza. L'etichetta Meesterlyck è diventata un simbolo di fiducia per i consumatori. Il prosciutto marchiato Meesterlyck deve infatti



Un importante sede universitaria, canali navigabili, musei, chiese antiche, il Castello dei Conti di Fiandra e le gustose birre del Belgio. Tutto questo è Gand, città che incontra l'antico e il moderno in un'atmosfera coinvolgente

soddisfare i più severi requisiti di qualità e viene controllato durante l'intero processo produttivo. In altra parte del giornale un intero box dedicato alla relazione di Lisbet. Un altro punto di attrazione del programma preparato dalla squadra del Belgian Meat Office è stata la visita a Van Bogaert BV, azienda specializzata nel disosso e nel taglio dei prosciutti, con un'infrastruttura estremamente



Da sx; Liesbet Pluym; Joris Coenen; Valerie Cornelis



Da sx, Valerie e Matheo Cornelis, giovani dirigenti e titolari della società CORMA nv, che produce il celebre GANDA HAM

moderna e dotata di tecnologie altamente innovative. Van Bogaert fa parte del **BELGIAN PORK GROUP**, primo gruppo del Belgio nella lavorazione delle carni suine.

Il **Belgian Meat Office**, con questo nuovo format, e questo rinnovato appuntamento del **ROUND TABLE**,



Da sx; Koen Damme, Direttore Generale GANDA HAM ; Matheo Cornelis, nuova generazione, che insieme alla sorella Valerie, guidano la società CORMA nv che produce il GANDA HAM

si è riconfermato ancora una volta il referente primario per conoscere l'eccellenza delle carni del Belgio e ogni procedura per entrare in contatto con le società di esportazione di carne suina e bovina belghe. L'ufficio per l'esportazione di carne è stato fondato nel 2003 con il brand **VLAM**, il **Flanders' Agricultural Marketing Board**, e coordina la promozione dell'esportazione di carne suina e bovina, offrendo supporto sia all'export sia alla promozione

B2B.

Un approfondimento a parte, visto che l'evento si è tenuto nella città di Gand, merita il Prosciutto di Ganda, noto come Gandaham. Si tratta di un prosciutto particolarmente pregiato, prodotto dal processo di salatura a secco.

Esso ha origine negli Anni Cinquanta del secolo scorso, quando Roger Cornelis e sua moglie **Maria Mattheeuws** fondarono una macelleria a **Wetteren**. Il nome **Ganda** proviene dall'antico nome celtico della città di Gand e indica la confluenza dei fiumi **Lys, Schelda e Caro**. Gandaham è tradizionalmente preparato solo con coscia di maiale e sale marino.

Per asciugare e salare un prosciutto di Ganda, è necessario seguire i seguenti passaggi: controllo degli ingressi (ogni pezzo viene controllato e i prosciutti che non soddisfano i criteri sono restituiti al fornitore), acclimatazione: (afinché ogni prosciutto raggiunga la stessa temperatura interna, le cosce fresche vengono acclimate per due o tre giorni), prima salatura (i prosciutti vengono salati a secco con sale marino). La carne viene successivamente lavorata con le seguenti macchine: espulsore di sangue, per spremere il sangue rimasto dalle vene del prosciutto; macchina per la salatura, per strofinare la pelle del prosciutto con sale; macchina del sale, per spolverare (salatura a secco) il prosciutto; nastro trasportatore, sul quale si salano i prosciutti.

Dopo una settimana, i prosciutti vengono nuovamente salati, con modalità simili alla prima salatura. Al termine, tutti i pezzi vengono poi ripuliti dal sale residuo e appesi ai telai.

Dopo la dissalazione segue un periodo di maturazione di otto settimane. I prosciutti dissalati vengono trasferiti in celle di sta-



Parte della Sala di Lavorazione del Ganda Ham nello stabilimento di Destelbergen in Belgio

gionatura raffreddate. L'andamento del processo di stagionatura viene monitorato quotidianamente. Infine, i prosciutti vengono stagionati in stanze riscaldate, dove sviluppano i loro aromi in un periodo minimo di **9-13 mesi** a circa **18 gradi centigradi**.

La qualità di ogni singolo pezzo viene continuamente monitorata durante l'asciugatura.

L'odore viene controllato "perforando" il prosciutto con l'ausilio di osso di cavallo poroso.

Dopo **9-13 mesi** i prosciutti vengono nuovamente lavati per rimuovere lo strato esterno che si è formato. Dopodiché, il **Gandaham** è pronto per essere venduto, con o senza osso.

E degustato sulle tavole dei consumatori. ■



Da sx; Chris Muens, Responsabile Controllo Qualità Ganda Ham; Valerie Cornelis, giovane dirigente alla guida insieme al fratello Matheo, della società di famiglia CORMA nv che produce il famoso Prosciutto GANDA