

# Una prelibatezza impareggiabile

**Il prosciutto crudo grigionese è una specialità assolutamente da non perdere, una vera delicatezza da accompagnare per esempio in estate con del melone**

/ 17.07.2023

Il raffinato prosciutto crudo dei Grigioni originale è un delizioso prodotto originario delle montagne del Cantone più esteso della Svizzera. Le tenere cosce di maiale svizzero vengono marinate in una finissima miscela di spezie e lavorate secondo delle antiche ricette della regione. Ciò che lo rende davvero speciale è la successiva stagionatura che avviene nell'essiccatoio più alto d'Europa, situato a oltre 1500 metri sul livello del mare, presso Davos, dove da oltre cent'anni maturano diverse specialità grigionesi a base di carne essiccata. In questo luogo caratteristico e unico il prosciutto stagiona dolcemente all'aria fresca di montagna dei Grigioni, sviluppando il suo incomparabile aroma.

Uno dei modi particolarmente apprezzati per gustare questa specialità, è quello di abbinarlo al melone dolce. Gli aromi speziati del prosciutto si armonizzano perfettamente con la dolcezza e la freschezza del frutto. Questa combinazione tra dolce e salato rappresenta un grande classico della stagione estiva e può essere assaporata sia come antipasto oppure come piatto forte leggero e rinfrescante durante i giorni più caldi. Il prosciutto tagliato sottilissimo viene avvolto direttamente sulle fette di melone oppure servito separatamente per essere apprezzato secondo i gusti di ognuno. Il piatto può essere ulteriormente arricchito a piacere con qualche spruzzo di succo di limone o della menta o basilico freschi. Naturalmente il prosciutto crudo grigionese è ottimo anche mangiato da solo o come ingrediente essenziale di un tagliere di salumi misti, accompagnandolo per esempio con del buon pane rustico e dei formaggi di montagna stagionati.