

21 Gennaio 2019

Wolf Sauris

## Ossocollo di Sauris: i sapori della montagna si gustano in un salume

Questa specialità friulana è ottenuta da coppa di maiale delicatamente affumicate. Ne abbiamo parlato con Cristian Cozzutti, responsabile commerciale del Prosciuttificio Wolf



Friuli Venezia Giulia

Figlio di una valle incantata, l'**Ossocollo di Sauris** racchiude tutto il profumo e la tradizione delle sue terre. Questa specialità dalla leggera affumicatura, nasce infatti nel piccolo comune di [Sauris](#) [1] (Udine): uno scrigno del gusto che sorge a milleduecento metri sul livello del mare, protetto dalle **Alpi Carniche** e addolcito dal respiro del lago. A raccontarci qualcosa di più del pregiato Ossocollo locale è **Cristian Cozzutti**, responsabile commerciale del [Prosciuttificio Wolf](#) [2] di Sauris che, fin dal lontano 1862, si dedica alla produzione di salumi dal carattere unico. "L'Ossocollo di Sauris si lega indissolubilmente a questo territorio, perché è qui che nasce, viene lavorato e stagionato, fino alla completa maturazione" ha chiarito Cristian.

[Viaggio a Sauris: il più piccolo e il più alto borgo del Friuli, famoso per il suo Prosciutto IGP](#) [3]

A rendere prezioso questo salume è senz'altro anche la **leggera affumicatura** frutto di una lunga esperienza. Come ha spiegato Cristian: "Si utilizza legno di faggio per ottenere una lieve affumicatura, capace di aromatizzare l'Ossocollo di Sauris con il tipico profumo e il sapore inconfondibile della tradizione locale". Ottenuta dalle carni della **coppa di maiale**, questa specialità

del Friuli Venezia Giulia segue un processo di produzione fedele all'**artigianalità** di un tempo. L'Ossocollo viene infatti "insaporito con sale marino, pepe e aromi prima di essere insaccato e affumicato". Seguirà la **stagionatura**: "Un momento in cui entra in gioco il microclima di Sauris che si distingue per l'altitudine (1212 metri sul livello del mare) e l'aria frizzante, profumata dai boschi di faggio e di pino della zona".

Il risultato è un salume dal **gusto delicato** che presenta un naturale equilibrio tra parti magre e grasse. L'Ossocollo di Sauris è infatti ottimo come **antipasto** e per accompagnare piatti freddi. E se non c'è nulla di meglio di una buona degustazione a base di "pane, Ossocollo e **Sauvignon Doc dei Colli orientali del Friuli**", come suggerisce Cristian, è vero anche che questo salume dalle lievi note aromatiche "si presta ad abbinamenti con ricotta fresca o formaggi teneri". Una **ricetta** da provare è infine quella degli involtini con verza, Ossocollo di Sauris e ricotta messa a disposizione a [questo link](#) [4] dallo stesso Prosciuttificio Wolf.

---

## Links

[1] <http://www.territori.coop.it/territori/il-territorio-ringrazia>

[2] <https://www.wolfsauris.com/>

[3]

<http://www.territori.coop.it/territori/viaggio-sauris-il-pi%C3%B9-piccolo-e-il-pi%C3%B9-alto-borgo-de-l-friuli-famoso-il-suo-prosciutto-igp>

[4]

<https://www.wolfsauris.com/?area=prodotti&idcontenuto=137&idparent=301&iddeta il=3290&LID=0>