



I Prosciutti crudi

Perugia, 17-18 marzo 2018

Dott. Piovano Bianca

Pezzo anatomico intero



Stagionato in modo diverso, con il fieno



Con o senza zampetto



La fetta rispecchia l'anatomia della coscia,
importanza della materia prima



Stagionato disossato



Aspetto della fetta diverso

- a seconda di dove viene affettato il prosciutto





ONAS
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI

Ch. Alessandrini

I PROSCIUTTI CRUDI

- L'analisi sensoriale dà informazioni non ottenibili per altra via: lega le componenti fisico-chimiche con il loro impatto sul consumatore.
- Chimica - Analisi sensoriale - Consumatore
- Durante la maturazione del prosciutto crudo si producono grandi quantità di lisina: l'effetto sulla qualità è importante solo se unito a quello di altre componenti.

I PROSCIUTTI CRUDI

- Analizzando il gradimento del consumatore per il prosciutto crudo, si vede che gli italiani preferiscono il prosciutto dolce come i francesi, mentre gli spagnoli amano il prosciutto più secco e con indice di proteolisi maggiore.
- Per ogni prodotto devono essere individuati descrittori specifici oltre ai descrittori obbligati e generici.

ONAS
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI

ph. Alessandrini



ONAS
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI

ph. Alessandrini





ONAS
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI

ph. Alessandrini

I PROSCIUTTI CRUDI

- Il Prosciutto crudo “matura”, “non fermenta.”
- La maturazione è un processo enzimatico.
- La fermentazione avviene ad opera dei microrganismi.
- Si tratta di processi metabolici spontanei sia nella porzione magra che in quella grassa della coscia del suino, ad opera di enzimi idrolitici.
- Gli enzimi si attivano durante la fase di stagionatura.



I PROSCIUTTI CRUDI

- Nel Prosciutto sono presenti il grasso di copertura e quello di “marezzatura”.
- I micrococchi sono presenti sulla superficie della coscia, sopravvivono e con il massaggio arrivano dentro alla carne.
- Problemi di inquinamento microbiologici sono molto rari: nel Prosciutto crudo francese e tedesco si sono verificati casi di *Cl.botulinum* (tecnologia di produzione).





*Nelle riviste popolari / giornali
L'anno scorso con le pagine rosate e rosse
della "Settimana" / "L'Espresso" / "L'Espresso"
abbiamo, grazie a / "L'Espresso" / "L'Espresso"
... "L'Espresso" / "L'Espresso" / "L'Espresso"
... "L'Espresso" / "L'Espresso" / "L'Espresso"*

ONAS
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI
SAPER GUSTARE I SAPORI

ONAS
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI

ph. Alessandrini

I PROSCIUTTI CRUDI

- Il processo “di cantina” continua fino al momento dell’affettatura: diminuisce la componente di fresco ed aumentano le sensazioni di stagionato, dolce, fragrante, burro, nocciola, formaggio.
- Le anomalie vengono diagnosticate con l’ago poroso, fatto con osso di cavallo. La porosità fa sì che l’ago si impregni rapidamente degli odori del prosciutto ed altrettanto rapidamente li perda, in modo da poter essere utilizzato per un controllo successivo.



La spillatura

- Le spillature vanno fatte sul gambo 1 e sugli scarichi delle vene (quelle del cerchietto 3, del femore 2 e la vena dell'anchetta 4 e 5) , dato che, dopo il dissanguamento, possono trattenere eventualmente del sangue: in questi punti, al sesto mese di stagionatura, si rilevano di solito i maggiori difetti (inquinamenti microbici, infestazioni parassitarie).

continua....

- Per controllare il grado di dolcezza della carne la spillatura va fatta all'altezza del culatello 1. L'osso non deve penetrare in profondità, ma va spinto solo leggermente (circa 2 cm) e va annusato immediatamente; dopodiché si chiude subito il piccolo foro con la sugna.

Il sapore amaro dei Prosciutti crudi

- Un'eccessiva proteolisi con autodigestione del muscolo, determina un'eccessiva produzione di aminoacidi e peptidi con comparsa di sapore amaro.
- Si può determinare un rammollimento della carne che tende a perdere consistenza: bassa qualità alla masticazione

Lipolisi e proteolisi

- L'attacco enzimatico dei grassi (lipolisi) porta alla formazione di alcoli, chetoni, aldeidi, esteri: si tratta di molecole volatili, responsabili dell'aroma del Prosciutto.
- L'attacco enzimatico delle proteine (proteolisi) determina la formazione degli aminoacidi liberi che alla fine della stagionatura danno il flavour caratteristico.

Il sale

- La parte magra del Prosciutto possiede una % di sale pari a 5-6 %: qualsiasi alimento risulterebbe immangiabile, il Prosciutto crudo sembra dolce, in quanto il sapore salato è coperto dagli aminoacidi liberi.
- Il sale impiega circa 6 mesi per distribuirsi in modo regolare fino al cuore di una coscia di 13 kg ca.

pH

- Nella “fase di freddo” a 2-3°C, molti microrganismi non si sviluppano. Anche gli psicrofili non si sviluppano a causa della % di sale.
- Nella “fase di freddo” il pH della carne è mantenuto sotto controllo tra 5,8 e 6,0 per non avere la fermentazione.

Attributi gustativi

- Attributi gustativi:
- carne fresca= caratteristica non gradita;
standard: carne fresca
- dolce=antitetico del salato e dell'amaro;
standard: prosciutto dolce con una % di sale < a 5%, un indice di proteolisi a 15 mesi <al 28%.

continua....

- Stagionato: caratteristica fondamentale. Per l'addestramento al riconoscimento si usa proporre all'assaggiatore di riconoscere il prodotto che sta assaggiando ad occhi chiusi. Il prosciutto a lunga stagionatura (20-24 mesi), ha una salinità del 6% ed il sale esalta il sapore di stagionato.

continua....

- Salato: il salato tipico è esaltato dall'umidità: Prosciutti più umidi sembrano più salati. Per i Prosciutti tutelati dai Consorzi, la % di sale varia dal 5.8 al 7%, mentre quelli preparati da cosce importate hanno % dal 7 al 7.5%
- Nocciola, Burro, Formaggio, Muffa, Vecchio.... attributi che permettono di caratterizzare il prodotto. L'aroma nocciola è favorevole e deriva dal metabolismo dei grassi. Standard: nocciola stessa. Burro: favorevole. Standard: burro.

Anomalie

- Formaggio: descrittore usato per i Prosciutti francesi riferito al sapore forte.
- Muffa o cantina: aroma indice di una lunga stagionatura in ambienti chiusi. Attributo positivo, se non è eccessivo.
- Acido: carattere negativo, indice di una eccessiva proteolisi o di fermentazione microbica. Standard: prosciutto difettoso.

Amaro ed impastatura

- Amaro: carattere negativo, indice di una eccessiva proteolisi.
- Impastatura: proprietà negativa alla masticazione. Prosciutto molliccio per troppa umidità ed eccesso di proteolisi. Standard: Prosciutto con proteolisi elevatissima: a 12 mesi proteolisi del 40%: % di amaro e di impasto > di 5 in una scala da 0 a 9.

Consistenza

- Consistenza: conteggio del numero di morsi necessari per la deglutizione o misurazione della forza necessaria per il taglio.
- Nei laboratori più avanzati sono presenti strumenti meccanici (dinamometri ad es. Instron) che permettono di misurare la forza del taglio.

I prosciutti crudi italiani DOP oppure IGP

- Prosciutto di Parma DOP
- Prosciutto San Daniele DOP
- Jambon de Bosses DOP
- Prosciutto di Modena DOP
- Prosciutto di Carpegna DOP
- Prosciutto Crudo di Cuneo DOP
- Prosciutto Toscano DOP
- Prosciutto Berico Euganeo DOP
- Prosciutto di Norcia IGP
- Prosciutto Amatriciano IGP
- Prosciutto di Sauris IGP

Prosciutto Parma DOP

- Marchio



Prosciutto crudo di Parma DOC 4.7.1978, DOP 21.6.1996

- Nel 1900 il Prosciutto di Parma non esisteva (Atlante dei Prodotti Tipici - I Salumi - Insor Istituto Nazionale di Sociologia Rurale AGRA Rai - Eri - 2002). In quella data si tenne l'esposizione universale di Parigi. La società degli agricoltori italiani invia una serie di monografie sulle ns campagne. Si parla di prosciutti di Vianino. Per il Prosciutto crudo come noi lo conosciamo, occorre che il peso dei suini aumenti, che venga inventata l'affettatrice e si diffonda l'acquisto in bottega.

PROSCIUTTO PARMA

- Nel 1913 i maiali macellati a Parma sono solo 30.000. Nel 1937 i prosciutti prodotti a Parma sono 150.000. Nel 1963 i pezzi marchiati sono 129.948. Nel 1970 oltre un milione. Nel 1980 più di 5 milioni.
- Area di produzione: territorio della provincia di Parma posto a sud della via Emilia a distanza da questa non inferiore a 5 km, fino ad un'altitudine non superiore a 900 metri, delimitato ad est dal corso del fiume Enza e ad ovest dal corso del torrente Stirone.

PROSCIUTTI PARMA

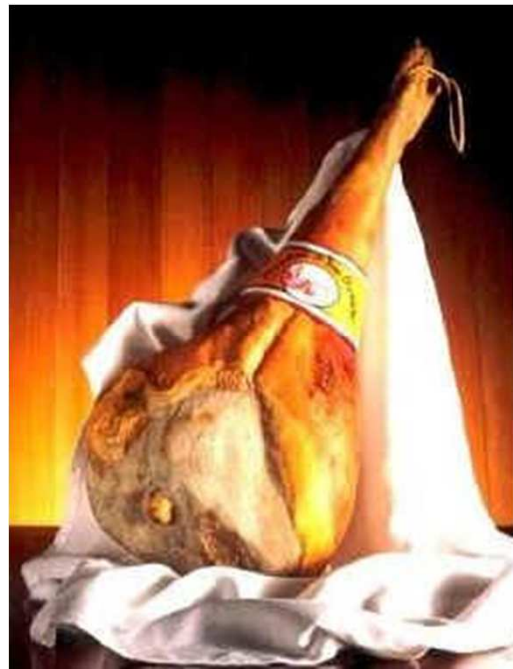
- Tecnologia: parte centrale della coscia con l'osso, rifilata asportando grasso e cotenna, salata. La salagione avviene usando sale umido per le parti della cotenna e sale secco per le parti magre.
- Primo sale: sosta in cella frigorifera per 6-7 gg tra 1 e 4°C. Pulitura e nuova passata di sale.
- Secondo sale: sosta per 15-18 gg ancora in cella.
- Riposo dopo aver tolto il sale residuo, in cella da 1 a 5°C con umidità del 75% per 60-90 **gg**.

PROSCIUTTO PARMA

- Lavaggio con acqua tiepida, raschiatura della cotenna, asciugatura, sugnatura.
- Prestagionatura
- Stagionatura non inferiore a dieci mesi per i prosciutti con peso tra i 7 ed i 9 kg, non inferiore ai 12 mesi per quelli con peso superiore a 9 kg. La stagionatura deve avvenire in locali con caratteristiche igrometriche proprie dell'ambiente tradizionale.

Prosciutto San Daniele DOP

- Marchio



PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP 21.6.96

- Area di produzione: comune di San Daniele al centro del Friuli lungo il Tagliamento.
- Tecnologia di preparazione: cosce fresche di suino pesante, rifilate, salate, massaggiate, pressate per consentire la forma a violino.
- Coadiuvanti tecnologici: sale, pepe e per la stuccatura, farina, grasso ed in alcuni casi cannella o paprica.
- Additivi: salnitro in quantità di 1 g per kg di peso.

PROSCIUTTO SAN DANIELE

- Maturazione: 90 gg circa in celle di riposo.
- Stagionatura: un anno per un prosciutto di 10 kg.
- Storia: è quello di più antica tradizione. E' già nominato nel 1067. Nel 1563, i Vescovi del Concilio di Trento se ne fecero inviare una buona provvista. Anche i Dogi veneziani nel 1420 erano estimatori di questo prodotto.
- Nel 2000 ne sono stati prodotti 292.000 quintali .

Crudo di Cuneo DOP



Crudo di Cuneo

un prosciutto del nostro territorio,
nel rispetto della tipicità
delle nostre tradizioni
e della nostra storia.

Crudo di Cuneo DOP zona di produzione

- Ha ottenuto il riconoscimento DOP con Reg. CE n. 160 del 21/2 2008
- L'ambito produttivo comprende le province di Cuneo, Asti ed alcuni comuni della provincia di Torino
- Viene ottenuto da cosce fresche, rifilate, prive del piede con anchetta presente
- I suini devono avere almeno 8 mesi d'età

Caratteristiche del prodotto

- Il peso sul mercato varia dai 7 ai 10 kg.
- La salagione è eseguita a secco
- La fascia di territorio interessata va dal cuneese alle colline delle Langhe, dal Monferrato astigiano alle colline del torinese
- L'umidità è costante dal 50 al 70%.
- Le temperature medie non troppo rigide d'inverno e calde d'estate consentono una buona stagionatura.

Caratteristiche sensoriali del prodotto

- Colore del magro: rosso brillante
- Colore del grasso di copertura e marezzatura: bianco latte
- Odore di stagionato, lieve di erbe
- Sapore sapido, di stagionato
- Lieve aroma di erbe
- Consistenza compatta
- Buona palatabilità



Nella cucina popolare /
L'hamo scott con le patate prosciutto
dolce, caldo, acido, amaro.
Nel "susciano" / l'hamo ed il prosciutto
alimento, prosciutto, grasso, salato.
Gli amari sono / "veri amari" del fritto di
- questo tipo - si mangia con
- l'olio, prosciutto.



ph. Alessandrini

Prosciutto di Carpegna

- Marchio




Carpegna



Prosciutto di Carpegna

Reg. UE n. 308 del 14.04.10

- Le prime testimonianze di produzione di prosciutti nel comune di Carpegna in provincia di Pesaro-Urbino risalgono al 1400. Il territorio di Carpegna è caratterizzato da assenza di insediamenti industriali inquinanti e da una dominanza di pascoli naturali, distese di boschi di conifere e latifoglie, presenza di specie floreali ed arbustive rarissime.
- Il territorio di Carpegna ha costituito per secoli l'ambiente ideale per l'allevamento di suini allo stato brado; l'alimentazione degli animali basata su ghiande ed altri prodotti selvatici, ha da sempre conferito alle carni di questi maiali un sapore dolce e profumato, favorendo la nascita di una tradizione di salatura delle carni.

Lavorazione e stagionatura

- Le cosce devono pesare fino a 20 kg.
- Vengono rifilate e pressate per eliminare il sangue residuo. Vengono poi cosparse di sale grosso e lasciate sgrondare su delle tavole inclinate, per un periodo di circa tre settimane.
- Si procede quindi alla pulitura e lavatura con vino bianco, poi all'asciugatura e all'aromatizzazione con pepe.
- Nella parte non protetta dalla cotenna si applica la sugnatura, con strutto mescolato a farina e pepe.
- La stagionatura successiva ha la durata di un anno. Il prosciutto si deve presentare compatto, dal sapore delicato, non molto pronunciato e dall'aroma fragrante.

Prosciutto di Modena DOP

- Marchio



Prosciutto di Modena DOP

- Riconoscimento DOP: Reg. CE n.1107/96.
La produzione avviene in 34 comuni distribuiti tra le province di Modena, Bologna e Reggio Emilia.

Forma esteriore a pera, colore rosso vivo del taglio, sapore sapido ma non salato ed aroma di gradevole, dolce ma intenso.

- Prodotto particolarmente adatto nelle diete a sfondo iperproteico, nonché alimento ideale nelle diete ipolipidiche, grazie al suo contenuto minerale e vitaminico ed al limitato contenuto di colesterolo.
- Vengono impiegati maiali di nove mesi, che provengono da allevamenti presenti in Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna, Abruzzo, Lazio, Molise, Toscana, Veneto, Marche e Umbria.

Lavorazione e stagionatura



Il procedimento è semplice: dapprima le cosce vengono raffreddate a 0 ° C, salate e poi conservate a 2 ° C per circa 8 settimane. Si procede poi alla lavatura, asciugatura e sugnatura, fatta con farina, strutto, sale e pepe. La stagionatura dura circa un anno.

Il prosciutto si presenta di un bel colore rosso, delicato al gusto, piacevolmente profumato.

Jambon de Bosses

- Marchio



Jambon de Bosses DOP

Riconoscimento DOP: Reg. CE n.1263/96.

- Si tratta di un prosciutto crudo stagionato nel comune valdostano di Saint-Rhémy-en-Bosses, che si trova a 1600 metri di altitudine.
- Si ottiene dalla coscia di suini allevati, oltre che in Valle d'Aosta, in Emilia Romagna, Piemonte, Lombardia e Veneto. L'origine di questo prosciutto è antica: risale infatti alla fine del XIV secolo. Le caratteristiche organolettiche erano definite anche dal tipo di alimentazione che i suini locali ricevevano nel passato: dopo la stalla, i maiali seguivano le vacche in alpeggio e mangiavano pastoni variegati, composti da cereali, siero di montagna e scarti della lavorazione della fontina.

Lavorazione

- Si procedeva quindi alla macellazione, all'asportazione delle cosce e alla salatura.
- Venivano poi avvolte in tela di juta e fatte stagionare per diciotto mesi, prima nel fienile poi in cantina.
Il procedimento odierno prevede invece una salatura fatta con sale misto a spezie, come aglio, salvia, rosmarino ed erbe aromatiche di origine locale. Così insaporite, le cosce rimangono in ambiente fresco per quindici giorni. Si procede poi alla lavatura, quindi si inizia la stagionatura vera e propria: un anno in ambiente fresco e ventilato. Il prosciutto avrà un gusto saporito, ma non salato, molto profumato nel retrogusto, con tendenze al selvatico.

Prosciutto Toscano DOP

- Marchio



Prosciutto Toscano DOP

Riconoscimento DOP: Reg. CE n.1263/96.

- Prosciutto saporito da mangiare con pane "sciocco", cioè insipido, tipico della Toscana.
- Le ragioni del gusto pieno e deciso, così differente rispetto ai prodotti del Nord, è da ricercare nella diversità del microclima. Nelle regioni settentrionali, grazie al clima più freddo, la quantità di sale che il norcino deve impiegare per facilitare la stagionatura è minore, e questo conferisce un gusto delicato e dolce alla carne. Nelle regioni centro-meridionali, il clima più caldo obbliga all'impiego di un maggior quantitativo di sale, marcando così in maniera decisa il gusto finale.

Lavorazione

- Le cosce, che devono avere un peso di circa 11 kg, vengono raffreddate per un giorno, quindi rifilate.
- La salagione avviene a secco, con un composto di sale e pepe mescolati ad erbe aromatiche come salvia e rosmarino.
- Dopo circa sette giorni le cosce aromatizzate si lavano con cura, si asciugano e si applica la sugna, composta da farina, sale, pepe e strutto, oltre ad aromi naturali. La stagionatura avviene in ambienti ben aerati, posti ad una temperatura compresa tra i 12 e i 25 ° C, e dura dai 10 ai 12 mesi. Un soggiorno più lungo, che arrivi anche ai 18 mesi, conferisce grande pienezza e persistenza al gusto.
Al taglio il prosciutto si mostra di colore rosso-rosato, di consistenza compatta, dal profumo intenso e sapore piccante, valorizzato con un taglio delle fette piuttosto spesso.

Prosciutto Veneto DOP

- Marchio



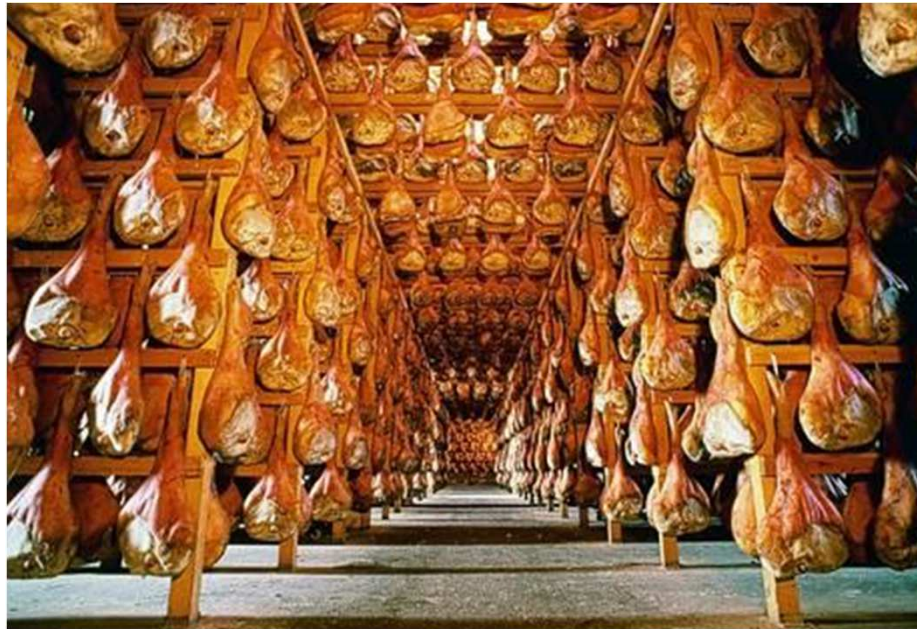
Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP

Riconoscimento DOP: Reg. CE n.1107/96.

- Zona di produzione: tra i Colli Berici ed Euganei, nelle province di Verona e Vicenza (Veneto).
E' ottenuto con maiali di razza pregiata, di allevamento italiano, con alimentazione a forte incidenza proteica.
Le cosce possono avere il piedino o esserne prive, a seconda della scelta del produttore.
Di forma semi-pressata, vengono salate, quindi pulite e lasciate stagionare per due mesi. Si procede quindi alla lavatura, infine all'asciugatura ed applicazione della sugna.
La successiva stagionatura dura almeno dieci mesi.
Di colore rosso non troppo acceso, ha sapore dolce ed aroma fragrante.

Prosciutto di Sauris (UD) IGP

- Marchio



Prosciutto di Sauris IGP

Reg.to CE n. 320 del 19.04.2010

- Nel territorio del comune di Sauris nel corso dei secoli si è sviluppata una tecnica, che unisce l'uso nordico di affumicare le carni al metodo latino della conservazione delle carni mediante il sale. Tecnica che ha permesso al nome di Sauris di essere conosciuto al di fuori dei confini regionali proprio per il buon prosciutto affumicato che vi si produce.
- Il Prosciutto di Sauris è un prosciutto crudo salato, affumicato e stagionato per almeno dieci mesi.
- A fine stagionatura il prosciutto si presenta intero con osso senza lo zampino. La cotenna ha colore uniforme noce-dorato con sfumature arancioni, mentre la parte magra visibile ha colore rosso scuro.
- La consistenza è soda ed elastica; il grasso è di colore bianco o biancorosato. Il Prosciutto di Sauris è riconoscibile anche grazie al suo particolare profumo delicato e al gusto dolce con una nota di affumicato.

Prosciutto Amatriciano IGP

- Marchio



Prosciutto Amatriciano IGP

Riconoscimento IGP Reg. UE 731 del 22.07.2011

- L'area di produzione del Prosciutto Amatriciano IGP è rappresentata dai Comuni della provincia di Rieti: Amatrice, Accumoli, Antrodoco, Borgo Velino, Cantalice, Castel Sant'Angelo, Cittaducale, Cittareale, Configni, Contigliano, Colli sul Velino, Cottanello, Greccio, Labro, Leonessa, Micigliano, Morro Reatino, Petrella Salto, Poggio Bustone, Posta, Rieti e Rivodutri.
- La reputazione del Prosciutto Amatriciano risale alla fine dell'ottocento primi del novecento, quando si comincia ad identificare il prodotto proprio con Amatrice. Questo paese, infatti, può considerarsi il centro di un territorio che corre lungo le alte valli del Velino e del Tronto, caratterizzato da un'antica produzione di prosciutti. Prova ne è il testo riguardante la "civiltà amatriciana", datato 1932 in cui Cesare De Berardinis qualifica la preparazione dei "prelibati prosciutti" attribuendola "alle mani" e "alle cure" delle instancabili donne di Amatrice.



Prosciutto di Norcia IGP

- Marchio



Prosciutto di Norcia IGP

Riconoscimento Reg. CE n. 1065/97.

Regione: Umbria.

- Si tratta di un prosciutto crudo stagionato, prodotto nei comuni di Cascia, Monteleone di Spoleto, Norcia, Poggiodomo, Preci, in zone che siano poste ad un'altitudine di oltre 500 metri. Nel prodotto industriale, dopo aver rifilato la coscia, la si aromatizza leggermente con sale e pepe. Dopo sette giorni si lava, si spremono i vasi sanguigni e si procede ancora alla salatura, che dura per un periodo compreso tra le due e le tre settimane.
- Dopo una nuova lavatura, si fanno trascorrere circa tre mesi e si procede infine alla stuccatura, con grasso e pepe, per completare il tempo di affinamento, che durerà ancora dodici mesi.

Conclusioni

- Ogni prosciutto crudo è un'entità a sé, frutto di un particolare tipo di materia prima, della tecnologia di un determinato territorio, del microclima di stagionatura (anche se ai nostri giorni si usano ormai celle condizionate), conseguente ad una determinata storia e tradizione che è necessario valorizzare.

Grazie dell'attenzione

