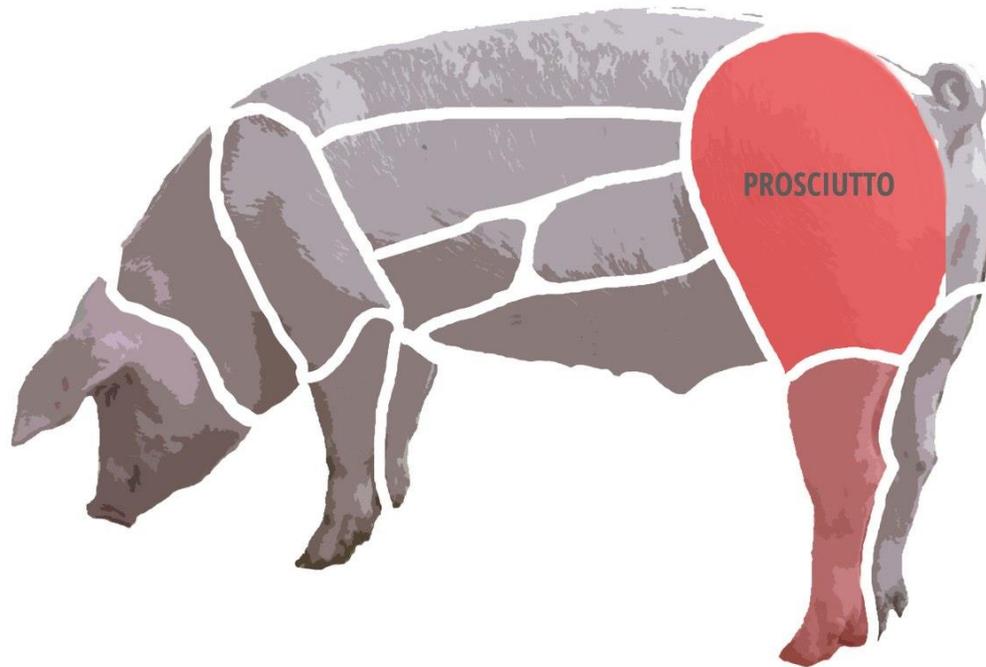


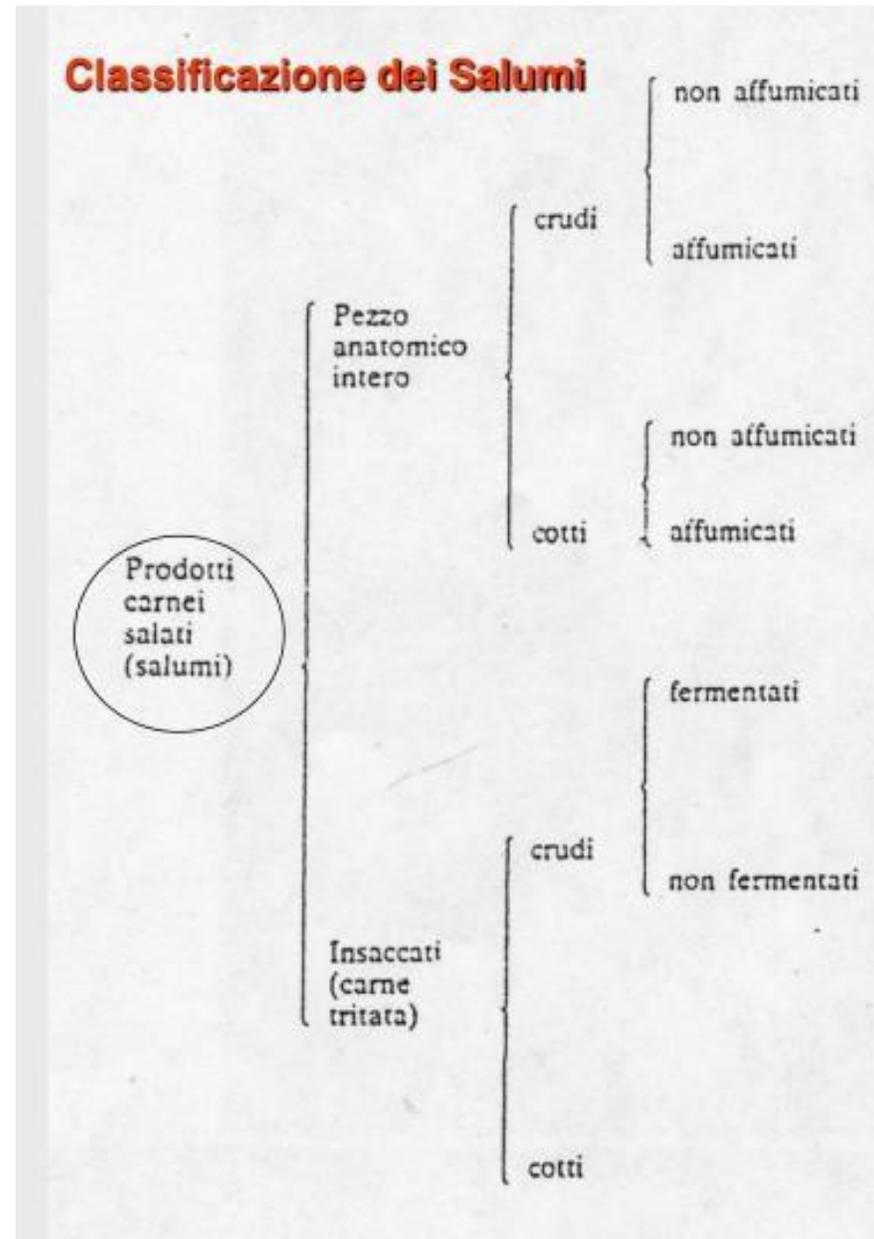


# PROSCIUTTI CRUDI D.O.P.-I.G.P.-P.A.T. STORIA, TECNOLOGIA ED ANALISI SENSORIALE



«Coscia posteriore di maiale salata e fatta asciugare»





# Cenni storici

Le prime notizie della produzione di prosciutto in Italia possono ricondursi alla civiltà etrusca del VI-V secolo a.C., ma soprattutto alla civiltà dell'antica Roma: esiste tuttora una via romana denominata "Panisperna" (*panis*=pane e *perna*=coscia di maiale).

# Cenni storici

Il prosciutto crudo è considerato oggi un'eccellenza della gastronomia Italiana, un prodotto prelibato che fa parte della nostra cultura alimentare. Ma questa tipicità che il mondo ci invidia ha una storia lunghissima, che affonda le sue radici in tempi remoti.

Le prime testimonianze relative alla prassi di conservare le carni di maiale mediante salagione risalgono all'antica Roma; fu infatti Marco Porcio Catone (meglio conosciuto come Catone il Censore) il primo a descrivere, nel suo *De agri cultura*, la tecnica di lavorazione del prosciutto crudo salato ed essiccato (II secolo a.C).

La parola stessa “prosciutto” ha origini latine; “perexsuctum” significa letteralmente “asciugato”, e ci suggerisce come nei tempi antichi essiccare la carne fosse l'unico modo per poterla conservare.

# Cenni storici

Nel Medioevo i prosciutti sono in auge già dal XII secolo e a varie riprese vengono citati da scrittori e medici. Riferimenti gastronomici al prosciutto si trovano nel Libro de Cucina della seconda metà del Trecento, nel menù delle nozze Colonna del 1589, nel prezioso testo di Carlo Nascia, cuoco di Ranuccio Farnese nella seconda metà del XVII secolo.

Anche il 1800 ci ha lasciato diversi testi in cui si ritrovano consigli per salare un buon prosciutto; da questi riferimenti si evince chiaramente quanto in Italia fossero state perfezionate le antiche tecniche di salagione tramandate dai tempi antichi.

# Cenni storici

Da oltre duemila anni insomma il prosciutto è considerato cibo prelibato. E certo anche degno di tavole ricche (altra storia invece per pancia, gola, guance del maiale...). Possedere qualche maiale era distintivo per le cucine aristocratiche e in età medievale era merce di scambio e a volte tassa feudale.

Scelta della materia prima

Rifilatura e mondatura

Salatura e salagione

Preriposo e riposo

Lavaggio e asciugatura

Prestagionatura e  
stagionatura

Sugnatura

# Scelta della materia prima:

- Cosce di suino pesante Italiano >150kg
- Peso della coscia compreso fra circa 10 e 14kg
- Tempi di arrivo dalla macellazione tra le 24 e le 120 ore

# Scelta della materia prima:



# Scelta della materia prima:



# SALATURA:

- Entro 120 ore dalla macellazione.
- 2-3 fasi di salatura.
- Può essere effettuata a mano o con l'ausilio di macchine.



# SALAGIONE:

- Fase di stoccaggio;  
temperatura 3-3,5 °C e UR75-85%
- Penetrazione del sale e perdita di acqua.
- Alternazione delle temperature;  
periodo attivo e periodo di sosta.
- Durata 3-4 settimane.
- Colore grigio verdastro.



# PRERIPOSO E RIPOSO:

- Preriposo 2-3 °C; 7-15gg
- Spazzolatura del sale e legatura su carrelli sospesi
- Riposo da 5-6°C fino a 7-8°C U.R. 80-85% durata complessiva con salatura 90-110 gg
- Il prosciutto deve disidratarsi senza incrostarsi



# LAVAGGIO E ASCIUGATURA:



# PRESTAGIONATURA E STAGIONATURA

- **1° fase** Temperatura 14-16°C e UR 80-82%
- **2° fase** Temperature più alte UR più bassa

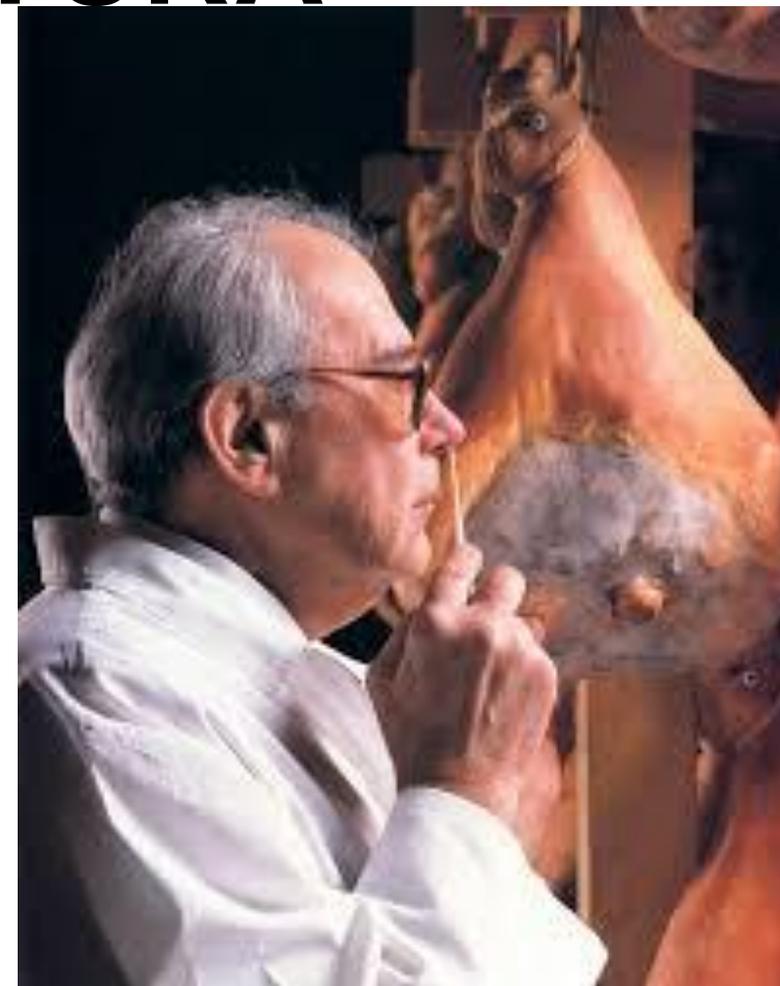


# Sugnatura

- Al 6° mese
- Impasto di grasso di maiale (**viscerale**) , farina di riso o di grano, sale e pepe
- La maturazione prosegue poi per i mesi successivi a temperatura ambiente



# BATTITURA E SPILLATURA



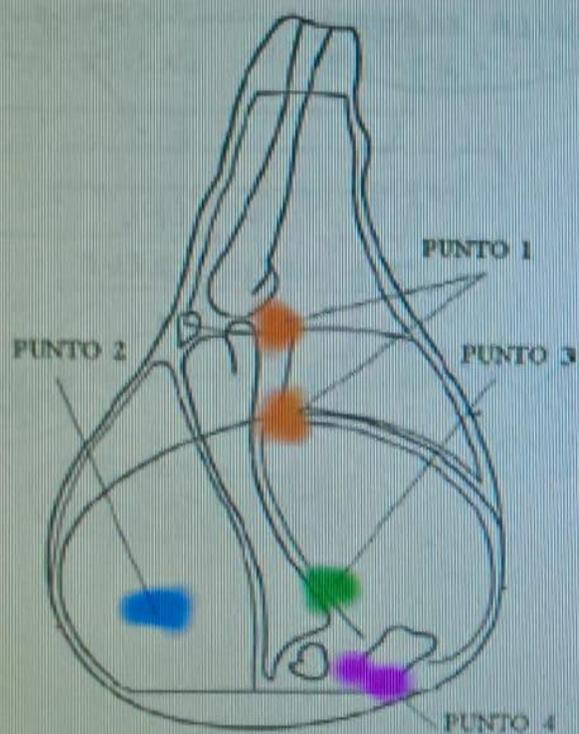
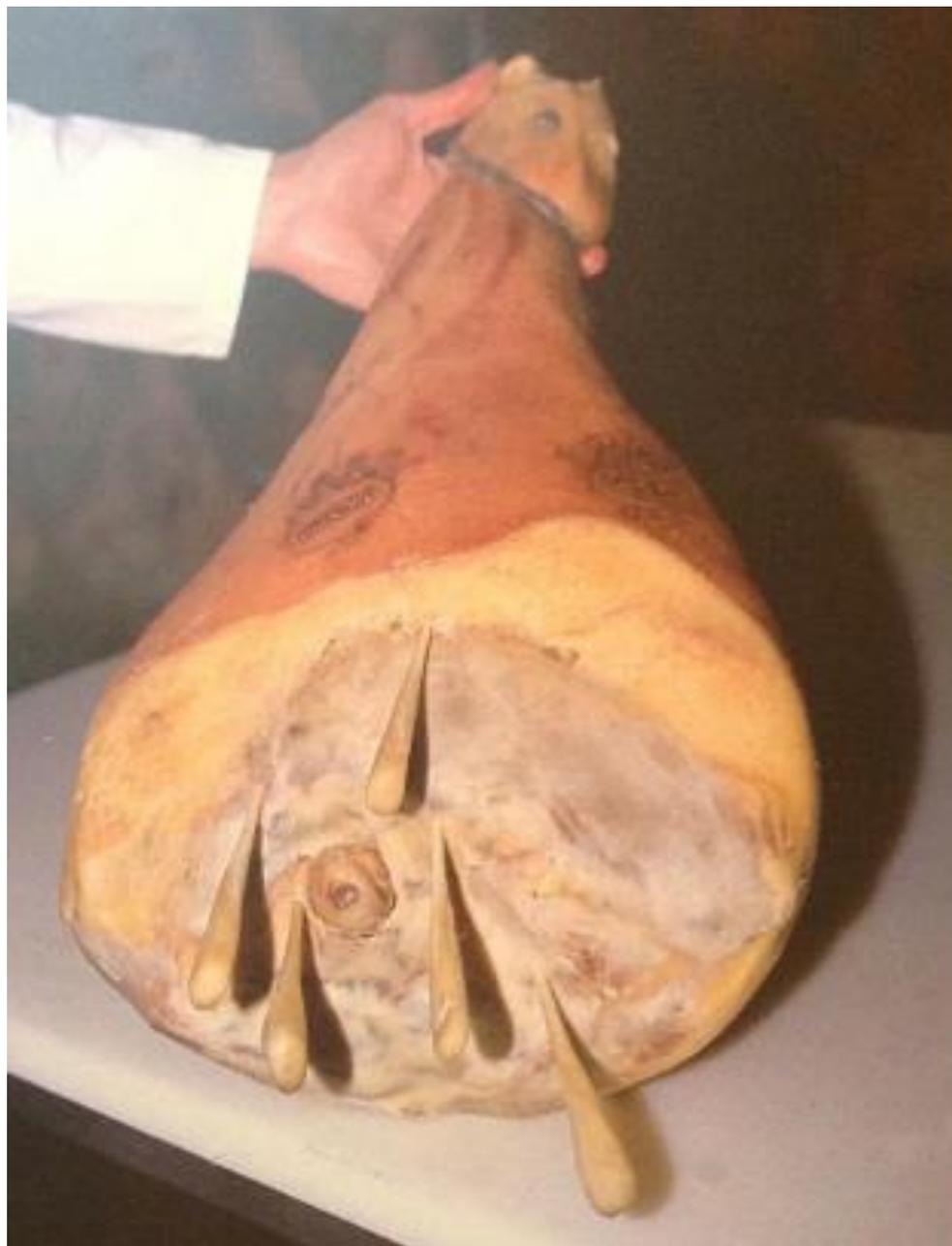


Fig. 1 - Punti di elezione per l'individuazione dei difetti microbici del prosciutto di Parma.  
PUNTO 1: posizione del gambo, in prossimità della tibia e dell'articolazione tibia-femore;  
PUNTO 2: posizione della vena laterale, nei muscoli che circondano il vaso sanguigno ;  
PUNTO 3: posizione della noce, nelle vicinanze della testa del femore; PUNTO 4:  
posizione dell'anchetta, localizzata sotto il frammento dell'osso iliaco e nella porzione  
fra questo e la testa del femore.



# ANALISI SENSORIALE DEL PROSCIUTTO CRUDO



# ANALISI SENSORIALE DEL PROSCIUTTO CRUDO

Il prosciutto crudo «**matura**».

La maturazione del prosciutto crudo è un processo di natura enzimatica ed è determinato da processi metabolici spontanei.

«fase frigorifera» - «fase di cantina»

Attacco enzimatico dei grassi (lipolisi) = aroma del prosciutto

Azione degli enzimi sulle proteine (proteolisi) = flavour

L'elevata quantità di amminoacidi fa sì che il prosciutto sembri dolce nonostante l'alta concentrazione di sale 5-6%.

Un'eccessiva proteolisi può portare a difetti di amaro.

## Vocabolario di supporto

### Aspetto Visivo

#### Esame esterno

Regolarità forma, colore budello/cotenna, colore muffe

#### Esame della Fetta

Colore magro, uniformità di colore, colore grasso, ematomi, marezzatura, tenuta della fetta, fessurazioni, omogeneità distribuzione grasso/magro

### Olfattivo

#### Odori

Speziato, stagionato, carne fresca, difetti (rancido, muffa, putrido, urina, stalla, vecchio, ecc.)

#### Intensità

Impatto olfattivo immediato (odori positivi)

### Gustativo

#### Sapore

Dolce, salato, acido, amaro

#### Aromi

Speziato, carne fresca, difetti (rancido, muffa, putrido, urina, stalla, ecc.)

#### Persistenza aromatica

Durata della percezione degli aromi

### Struttura

#### Consistenza

Gommosità, elasticità, coesione

#### Masticabilità

Facilità e piacere alla masticazione, durezza, morbidezza, succosità, fibrosità, scioglievolezza del grasso,

### Equilibrio gusto olfattivo

Giudizio complessivo del prodotto, considerando pregi e difetti.



PRODOTTO \_\_\_\_\_

Campione n° \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

Assaggiatore \_\_\_\_\_

**SCHEDA**

		1	2	3	4	5	6	7
VISIVO	Esame esterno							
	Esame della fetta							
OLFATTIVO	Odori							
	Intensità							
GUSTATIVO	Sapore							
	Aroma							
	Persistenza							
STRUTTURA	Consistenza							
	Masticabilità							
EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO								

DESCRITTORE	DEFINIZIONE	STANDARD DI RIFERIMENTO	PARTE DI RIFERIMENTO	SENSAZIONE
Dolce	Gusto tipico del saccarosio in soluzione acquosa	Soluzione acquosa di saccarosio 5g/l Intensità debole/moderata	Magro	gusto
Stagionato	Odore complesso tipico del prosciutto crudo stagionato, rilevato nel magro. Richiama sensazioni di dolce, frutta secca, cantina, nocciole, tostatura, salsedine.	Prosciutto crudo molto stagionato almeno 24 mesi	Magro e grasso	Olfattiva ortonasale e retronasale
Salato	Gusto tipico del sodio cloruro in soluzione acquosa	Soluzione acquosa di sodio cloruro 3g/l intensità debole/moderata	magro	gusto

DESCRITTORE	DEFINIZIONE	STANDARD DI RIFERIMENTO	PARTE DI RIFERIMENTO	SENSAZIONE
Carne fresca	Odore associato alla carne di maiale cruda, rilevato nel magro	Fettine di arista crude fresche o prosciutto in fase precoce di stagionatura	Magro e grasso	Olfattiva orthonasale e retronasale
acido	Gusto tipico dell'acido citrico in soluzione acquosa, percepito sulla lingua come pungente	Soluzione acquosa di acido citrico 0,25 g/l intensità debole/moderata	Magro	gusto
amaro	Gusto tipico della caffeina in soluzione acquosa	Soluzione acquosa di chinina cloridrato o caffeina	magro	gusto

## Altri descrittori:

**Descrittori dell'aspetto:** Colore, colore uniforme, untuoso, superficie asciutta, presenza di granuli bianchi (tirosina), marezzato, colore bianco – rosato uniforme (grasso).

**Descrittori dell'odore (oltre ai precedenti):** Rancido, verro, burro, nocciola (dato dal metabolismo dei lipidi), metallico/ferroso.

**Descrittori della consistenza:** Durezza, umidità, fibrosità, untuosità, solubilità (grasso).



# Prosciutto Crudo Dolce, Semidolce e Salato

Il **prosciutto crudo** è diviso in tre grandi «famiglie» in base al sapore: **dolce, salato e semidolce.**

Il metodo di produzione, ma soprattutto il luogo, determinano il sapore finale del prosciutto.

Le pietanze regionali o locali, il tipo di pane prodotto hanno influenzato i prosciuttifici a commercializzare un prosciutto più o meno saporito. Ovviamente è vero anche il contrario.

**Il crudo dolce** si ricava da cosce di suini del peso tra i 160 e 180 kg, insaporite mediante una specie di massaggio con sale e poi sottoposte ad una stagionatura di almeno dodici mesi. I prosciutti dolci più famosi in Italia sono il **San Daniele del Friuli** e il **Parma dell'Emilia**.

**Il crudo semidolce**, come indica la parola stessa, è a metà strada tra quello dolce e quello salato. Le principali zone di produzione sono l'**alto Lazio** (nota anche come **Tuscia Viterbese** o **Etruria**), la bassa **Toscana** e **Umbria**, anche se ogni località, usando metodi di salatura diversa, interpreta diversamente la ricetta.

**Il crudo salato**, tipico delle aree centrali e meridionali, richiede una maggiore quantità di sale in ragione del clima più caldo. Il sapore della carne è più persistente anche per il mix di aromi presenti nella miscela di massaggio. Il processo di stagionatura può arrivare a diciotto mesi, e fra i più popolari prosciutti crudi salati ci sono: il **Toscano**, il **Norcia**, e il **Montefeltro**.

# I PROSCIUTTI CRUDI ITALIANI

- 8 PRODOTTI A MARCHIO D.O.P
- 3 PRODOTTI A MARCHIO I.G.P.
- CIRCA 50 PRODOTTI A MARCHIO P.A.T.

## PRODOTTI A MARCHIO D.O.P ( denominazione di origine protetta)



- Le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire in un'area geografica delimitata.
- Regole produttive stabilite in un disciplinare di produzione.

## PRODOTTI A MARCHIO I.G.P. (indicazione geografica protetta)

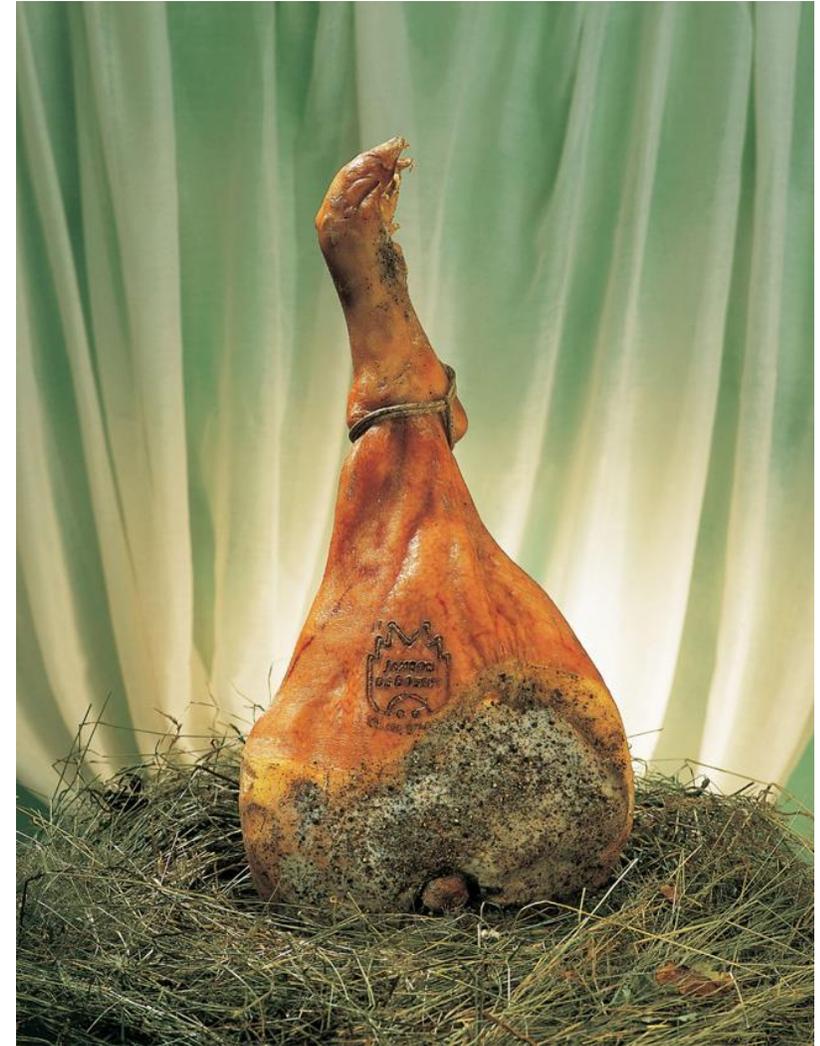


- Almeno una fase del processo produttivo deve avvenire in una particolare area.
- Regole produttive stabilite in un disciplinare di produzione.

## PRODOTTI A MARCHIO P.A.T. (prodotto agricolo tradizionale)

Ottenuti con metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidati nel tempo, omogenei per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni







**D.O.P. dal 1996**

## **JAMBON DE BOSSES**

Realizzato **esclusivamente** nel comune di Saint Rhemy-en-Bosses (altitudine 1600m)

**Provenienza delle cosce:** Suini nati, allevati e macellati nelle regioni Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna, Veneto e Valle D'Aosta.

**Processo produttivo:** tra le 24-96 ore deve essere fatta la salatura (a secco) con sale, aglio tritato, erbe aromatiche(salvia e rosmarino) pepe grosso e bacche di ginepro. (tutto reperito nella zona di produzione)

**Maturazione:** Dai 12 ai 24 mesi

**Fattore determinante nella produzione dello Jambon de Bosses sono le correnti d'aria.**



**D.O.P. dal 1996**

## **JAMBON DE BOSSES**

Coniuga tradizione e modernità di lavorazione/tecnologia. No conservanti né Coloranti. Nelle stanze di maturazione si mette il fieno sul pavimento per regolare l'umidità.

### **Caratteristiche al consumo:**

- Forma naturale semipressata con legatura di corda con foro passante nel gambetto;
- Peso > 7 kg minimo;
- Cotenna liscia giallo paglierino leggermente pieghettata sull'interno coscia;
- Al taglio: massa muscolare soda e compatta, colore rosso vinoso e consistente il magro, bianco brillante il grasso, sodo, ammessa una sfumatura rosa.



**D.O.P. dal 1996**

## **JAMBON DE BOSSES**

### **Caratteristiche organolettiche:**

**Profumo:** Delicato di carne stagionata, aromatico;

**Sapore:** Leggermente salato con punta di dolce e sottofondo aromatico, con una delicata venatura di selvatico.





**D.O.P. dal 1996**

## **JAMBON DE BOSSES**

Il **Vallée d'Aoste Jambon de Bosses DOP** ha un peso minimo di 7 kg; ha **forma semipressata e mantiene il piedino**, che deve presentarsi inclinato di almeno 30° per rendere il prosciutto ancora più riconoscibile. La **coscia è legata con una corda che passa per un foro praticato nella parte superiore** del gambo.

Il primo dato certo che ne attesta la produzione si ritrova nei *Contes de l'Hospice du GrandSaint-Bernard del 1397*. La stagionatura ha luogo in locali freschi come i *rascards* (costruzioni in legno tipiche degli alpeggi), all'interno dei quali i prosciutti vengono tenuti costantemente vicino a fieni locali, rivoltati e sostituiti con cadenza regolare.



**D.O.P. dal 2009**

## **PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO D.O.P.**





**D.O.P. dal 2009**

## **PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO D.O.P.**

1630 c.a. Estratti di libri contabili del Monastero degli Agostiniani di Fossano Cussanio, parlano della stagionatura dei prosciutti nella “stanza del paradiso”, della destinazione della “noce” per la tavola del vescovo e dell’abate; del “fiore” ai frati anziani e alle persone degne di riguardo. La tradizione dell’allevamento suino e conservazione delle carni è secolare



**D.O.P. dal 2009**

## **PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO D.O.P.**

**Area di produzione:** province di Cuneo, Asti, parte di quella di Torino (area pedemontana del Pinerolese e del Carmagnolese) totale 54 Comuni. Caratteristica della zona l'umidità costante dal 50 al 70%. Temperature medie: miti d'inverno e non eccessive d'estate, adatte alla stagionatura.

**Caratteristiche principali** - Le cosce sono prive del piede ma con anchetta -No l'iniezione di salamoia né per immersione. No conservanti -Il sale può contenere piccole quantità di pepe nero spaccato e aceto e può essere miscelato con spezie o estratti di spezie o antiossidanti naturali.



**D.O.P. dal 2009**

## **PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO D.O.P.**

**Sugnatura** : sugna, sale e farina di riso o di frumento sulla superficie muscolare.

Ammessa la presenza di pepe nero o bianco in polvere.

**Messa in commercio:** Da un minimo di 10 a un massimo di 18 mesi

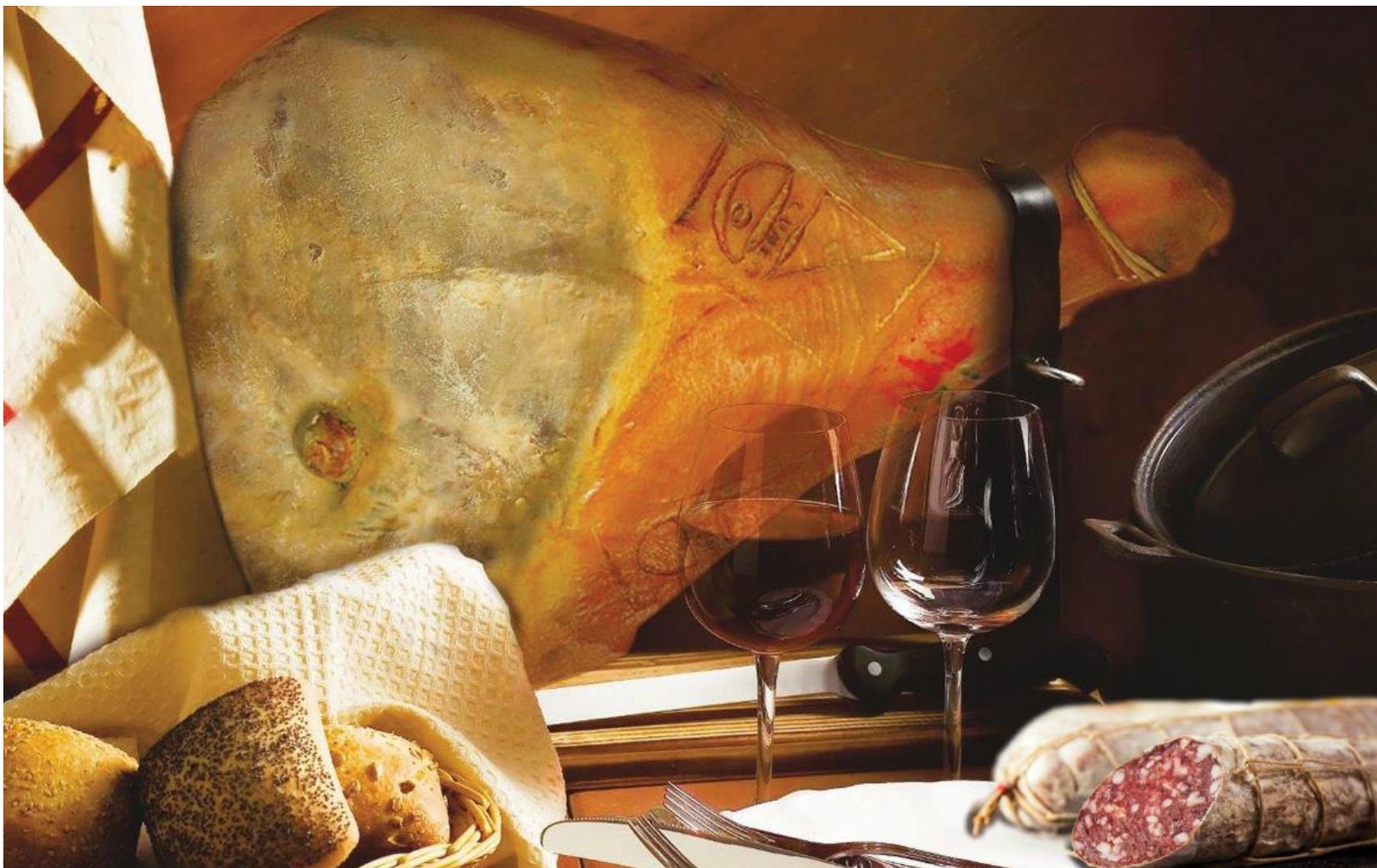
**Caratteristiche organolettiche:** Colore al taglio: rosso uniforme;

Magro: morbido, consistente, compatto non flaccido; Grasso di copertura bianco, velato giallo, compatto non untuoso;

**Aroma e sapore al taglio:** fragrante, stagionato, dolce;

Grasso di marezzatura: bianco, presente in piccola quantità.







D.O.P. dal 1996

# PROSCIUTTO TOSCANO D.O.P.





**D.O.P. dal 1996**



**TIPICA RIFILATURA A V**





**D.O.P. dal 1996**

Già ai tempi di Carlo Magno esistevano regole per la lavorazione dei suini, ma è intorno al XV secolo, sotto i Medici, che la produzione del prosciutto toscano viene regolamentata in tutte le sue fasi, con norme ancor oggi applicate che possono ben dirsi una **sorta di disciplinare ante litteram**. Il clima della regione ha influenzato la tecnica di rifilatura del Prosciutto Toscano DOP che è più ampia, a forma di “V”, per facilitare la penetrazione del sale. **Il gusto saporito che lo contraddistingue è una caratteristica dovuta non solamente al sale** ma anche all’impiego, durante la salagione, di essenze ed aromi naturali tipici toscani quali **aglio, rosmarino, ginepro e mirto**.

- scelta delle cosce
- mondatura e rifilatura
- salatura a secco ( sale, pepe, essenze tipiche «aglio e ginepro»)
- Fase di salatura tra 2-4 °C diversi passaggi per circa 3-4 settimane
- 3 mesi di riposo sempre in cella frigo e poi lavaggio
- Prestagionatura
- Al 6° mese sugnatura (grasso di maiale, farina di riso o di grano, sale e pepe)
- Stagionatura
- Pepatura



**D.O.P. dal 1996**



**D.O.P. dal 1996**

## **CARATTERISTICHE FISICHE**

Forma: tondeggiante ad arco sulla sommità per la presenza di una cornice carnosa che non sporga per più di 8 cm oltre la testa del femore . Peso: normalmente intorno agli 8 - 9 Kg e comunque mai inferiore ai 7,5 Kg. Aspetto al taglio: colore della polpa dal rosso vivo al rosso chiaro con scarsa presenza di grasso intramuscolare; grasso sottocutaneo di colore bianco puro con leggere venature rosate, compatto, privo di linee di scollamento fra gli strati e ben aderente alla sottostante superficie muscolare.

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Sapore: delicato con una giusta sapidità. Aroma: fragrante e caratteristico dovuto ai tradizionali metodi di elaborazione e stagionatura.







# PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA D.O.P.

**D.O.P dal 1996**  
**Consorzio nato nel 1963**





**Il prosciutto di Parma DOP**, "matrimonio felice delle tecniche e del microclima di Toscana e Emilia-Romagna", come dice Rosati, si distingue per **l'assenza del piedino** è la caratteristica **forma tondeggiante**. Di peso non inferiore ai 7 kg, al taglio ha un **colore uniforme tra il rosa e il rosso inframezzato dal bianco** delle parti grasse. Alimento pregiato a partire dall'anno 1000, è famosissimo in tutto il mondo grazie a un'attenta tutela del prodotto e del marchio. Solo i prosciutti che superano i test di qualità meritano lo **stemma del consorzio: la corona ducale a cinque punte**.



Nel 1900 il Prosciutto di Parma non esisteva.

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.

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.

**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. Lavaggio con acqua tiepida, raschiatura della cotenna, asciugatura, sugnatura. 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.



- forma esteriore tondeggiante: privo della parte distale (piedino), privo di imperfezioni esterne tali da pregiudicare la immagine del prodotto, con limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore (noce) ad un massimo di 6 centimetri (rifilatura corta);
- peso: normalmente tra gli otto e i dieci chilogrammi e comunque non inferiore ai sette;
- colore al taglio: uniforme tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- aroma e sapore: carne di sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico;
- la caratterizzazione mediante l'osservanza di parametri analitici predeterminati.





# PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP

**D.O.P dal 1996**





**Il prosciutto di San Daniele DOP**, fiore all'occhiello della produzione del Friuli Venezia Giulia, è stagionato alla brezza dell'Adriatico che incontra l'aria delle Alpi. Le cosce, dalla **forma schiacciata "a chitarra"** si contraddistinguono per molta **morbidezza ed estrema dolcezza**. **Il prosciutto di San Daniele DOP**, è quello di più antica tradizione. E' già nominato nel 1067. Da sempre considerato molto pregiato, dai documenti sappiamo che nel 1563, **durante il Concilio di Trento il patriarca di Aquileia** inviò ai suoi prelati 12 prosciutti di San Daniele. Altri documenti testimoniano la presenza di questo salume nelle corti di Francia, Austria e sulle mense dei dogi. Anche i Dogi veneziani nel 1420 erano estimatori di questo prodotto.



**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 e grasso.

**Additivi:** non consentiti dal Disciplinare di produzione.

**Maturazione:** 90 gg circa in celle di riposo.

**Stagionatura:** un anno per un prosciutto di 10 kg.



Il prosciutto di San Daniele, a stagionatura ultimata, presenta le caratteristiche che seguono.

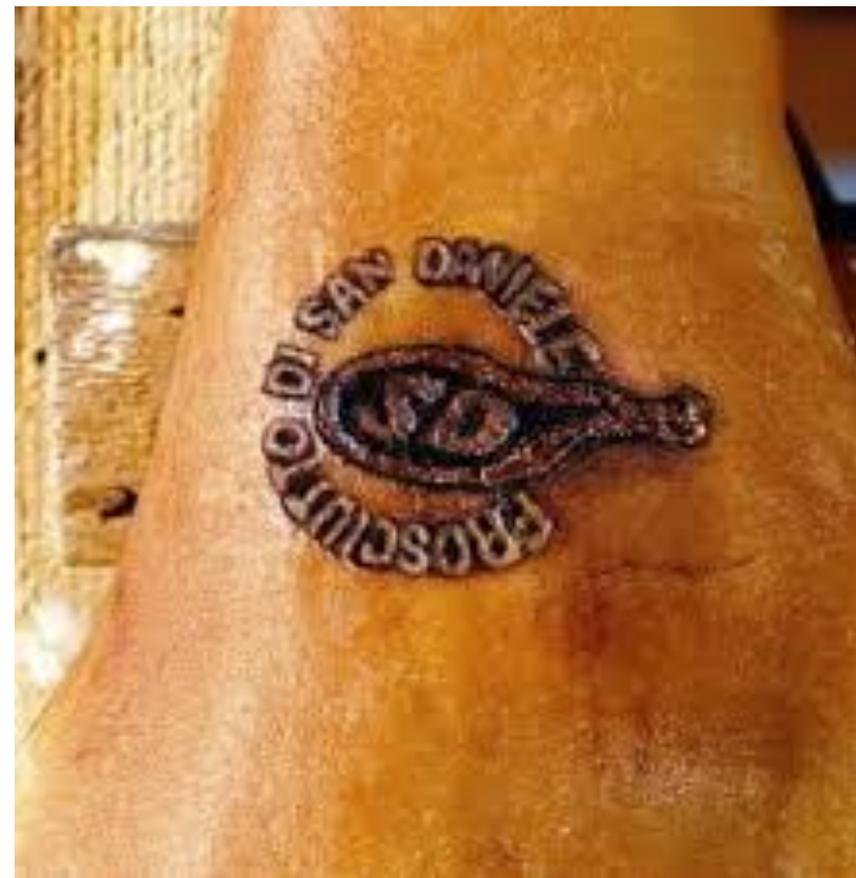
- a) la forma esteriore a chitarra, compresa la parte distale (piedino).
- b) le carni presentano il giusto grado di tenerezza, verificabile al sondaggio ed al taglio.
- c) la parte grassa è perfettamente bianca e si presenta in giusta proporzione con la parte magra
- d) la porzione magra si presenta di colore rosato e rosso.
- e) il gusto è delicatamente dolce, con un retrogusto piu' marcato.
- f) l'aroma è fragrante e caratteristico, in dipendenza del prescritto periodo di stagionatura.



Il peso del prosciutto di San Daniele intero e' di norma ricompreso tra gli otto ed i dieci chilogrammi e, comunque, mai inferiore a 7,5 chilogrammi.

Il prosciutto di San Daniele e' commercializzato intero, disossato e, come tale, anche confezionato in tranci di peso e forma variabili.

Tutti, comunque, recano il contrassegno.





**D.O.P. dal 1996**

**Prosciutto di Modena DOP**, ha i suoi antenati nelle carni salate all'uso dei Celti e successivamente dei Romani. Con l'esperienza si affermò anche la pratica di ventilare le carni per migliorarne il mantenimento e la qualità; il nome "prosciutto" infatti pare derivare dal latino *prae exustus* che significa "ben asciutto". In epoche più recenti, tra le carte della Camera Ducale Estense, si può trovare conservato un elenco di rifornimenti della cucina del cardinale Rinaldo (1670) in cui compare la distinzione tra prosciutto di montagna e prosciutto nostrano. A conferma del suo pregio, il prosciutto non consumato non veniva scartato, ma riutilizzato con ricette tramandate fino a noi, come i famosi tortellini.



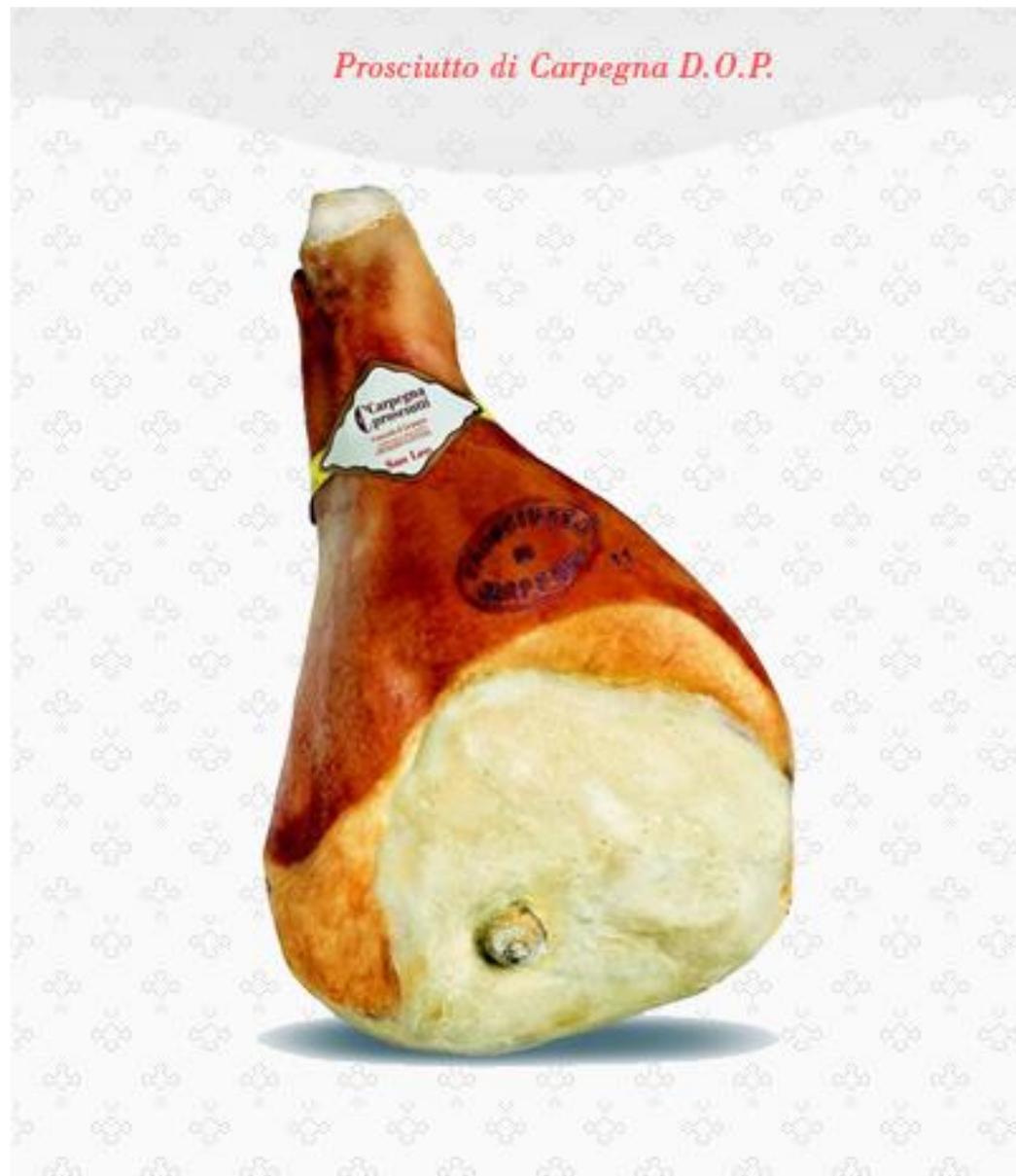
- a) **forma** a pera, con esclusione del piedino ottenuta con l'eliminazione dell'eccesso di grasso mediante rifilatura ed asportazione di parte delle cotenne e del grasso di copertura;
- b) **peso** minimo non inferiore a chilogrammi sette; di norma ricompreso tra gli otto e dieci chilogrammi;
- c) **colore** rosso vivo del taglio;
- d) **sapore** sapido ma non salato;
- e) **aroma** di profumo gradevole, dolce ma intenso anche nelle prove dell'ago;(disciplinare di produzione)
- f) **consistenza** caratteristica della carne dell'animale di provenienza.





**D.O.P dal 1996**

La produzione di **prosciutto Carpegna** è disciplinata severamente. Ad esempio le fasi di lavorazione e stagionatura devono essere svolte rigorosamente nel comune di Carpegna. Non sono ammessi additivi. Il prosciutto di Carpegna ha forma tondeggiante, non globosa, tendente al piatto, con un sufficiente strato di grasso nella parte opposta dell'anca; il peso varia tra il 8,5 e i 10,5 kg e non può essere inferiore agli 8 e non superiore agli 11 kg. Il colore della fetta deve essere tendenzialmente rosa salmoneato, con adeguata quantità di grasso solido, di colore bianco all'esterno.





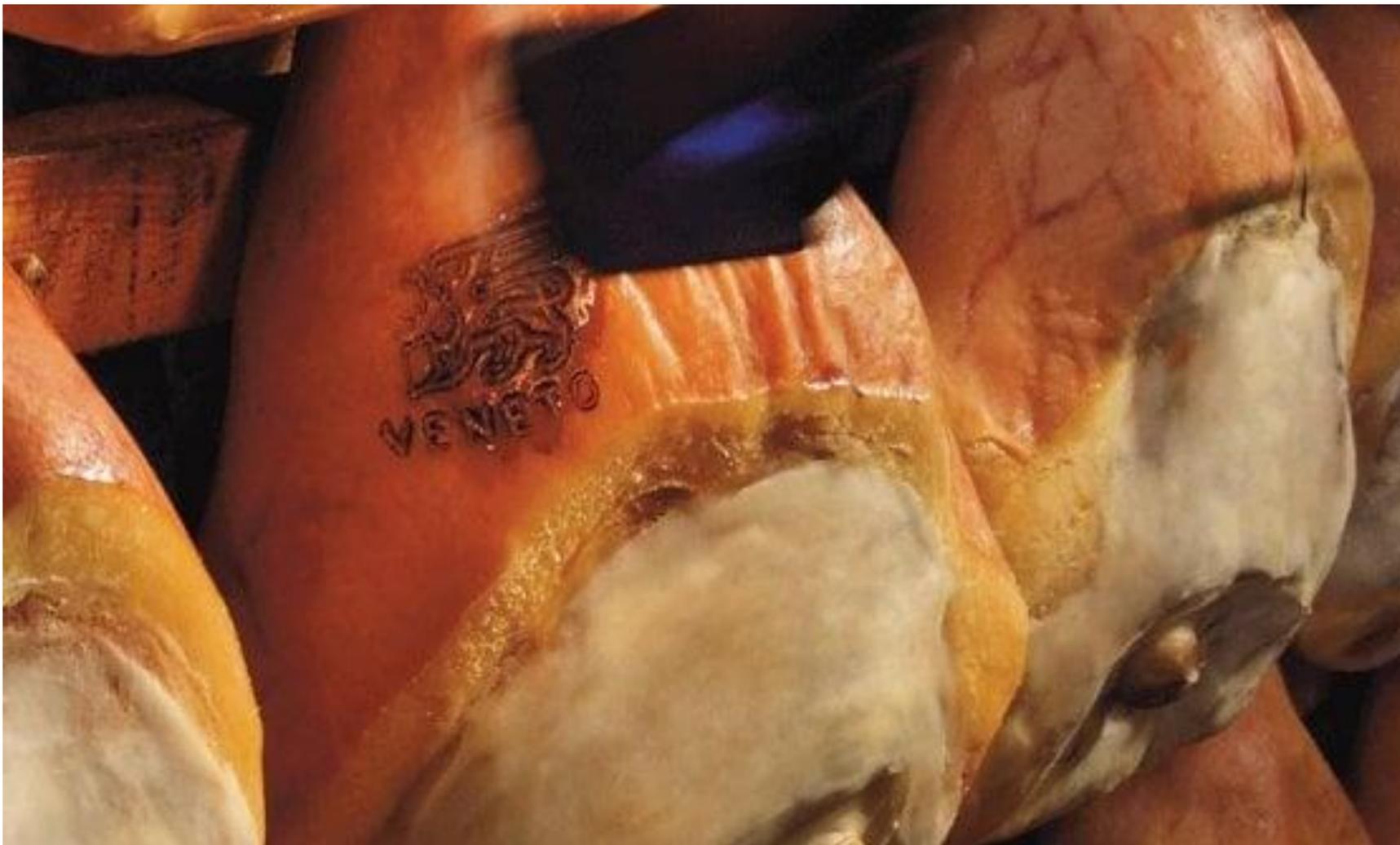
**D.O.P. dal 1996**

**Le origini del Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP** risalgono all'usanza celtica di conservare le carni con il sale, successivamente affinata in epoca romana. L'allevamento dei suini, infatti, ha sempre caratterizzato l'agricoltura veneta. Dopo l'Unità d'Italia il prosciutto Veneto evolve in prodotto crudo meno salato per contrastare la concorrenza d'oltralpe. I risultati si vedono nei tanti diplomi alle aziende oggi aderenti al Consorzio come quello firmato dal ministro Quintino Sella nel 1881, all'Esposizione Nazionale di Milano.



### D.O.P. dal 1996

- a) **la forma** esteriore naturale semipressata, privo della parte distale (piedino), privo di imperfezioni esterne tali da pregiudicare l'immagine del prodotto, con limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore (noce) a un massimo di sei centimetri (rifilatura corta)
- b) **peso**: normalmente tra gli otto e gli undici chilogrammi circa, fatta eccezione per i prosciutti destinati alla disossatura il cui peso minimo non dovrà essere inferiore ai sette chilogrammi;
- c) **la legatura** a mezzo corda passata con un foro praticato nella parte superiore del gambo;
- d) **la carne** di colore rosa tendente al rosso con le parti grasse perfettamente bianche;
- e) **l'aroma** delicato, dolce, fragrante;
- f) **la rifinitura**, con rivestimento protettivo della parte magra scoperta con sostanze alimentari permesse dalla legge e senza coloranti;





I.G.P. dal 1997



## Prosciutto di Norcia I.G.P.

Il territorio comuni di Norcia, Preci, Cascia, Monteleone di Spoleto, Poggiodomo, ossia rilievi montuosi e collinari (altitudine media 500 m.s.m.) ,in provincia di Perugia.

Forma tipica “a pera” con la “V” rovesciata nella parte alta della cotenna

Stagionatura minima 13 mesi

Al Taglio un bel colore rosso/rosato, grasso bianco candido,

Sapore appena percettibilmente sapido

Aroma stagionato fragrante persistente



## **Altri prosciutti a marchio I.G.P.**

**Prosciutto di Sauris - Regione Friuli-Venezia Giulia**  
**Prosciutto Amatriciano - Regione Lazio**

