



Corso per Aspiranti
Assaggiatori di salumi
1° livello – 2° modulo
Milano 24 marzo 2018



IL PROSCIUTTO CRUDO

Storia, tecnologia e analisi sensoriale

M.A. Mauro Capelloni

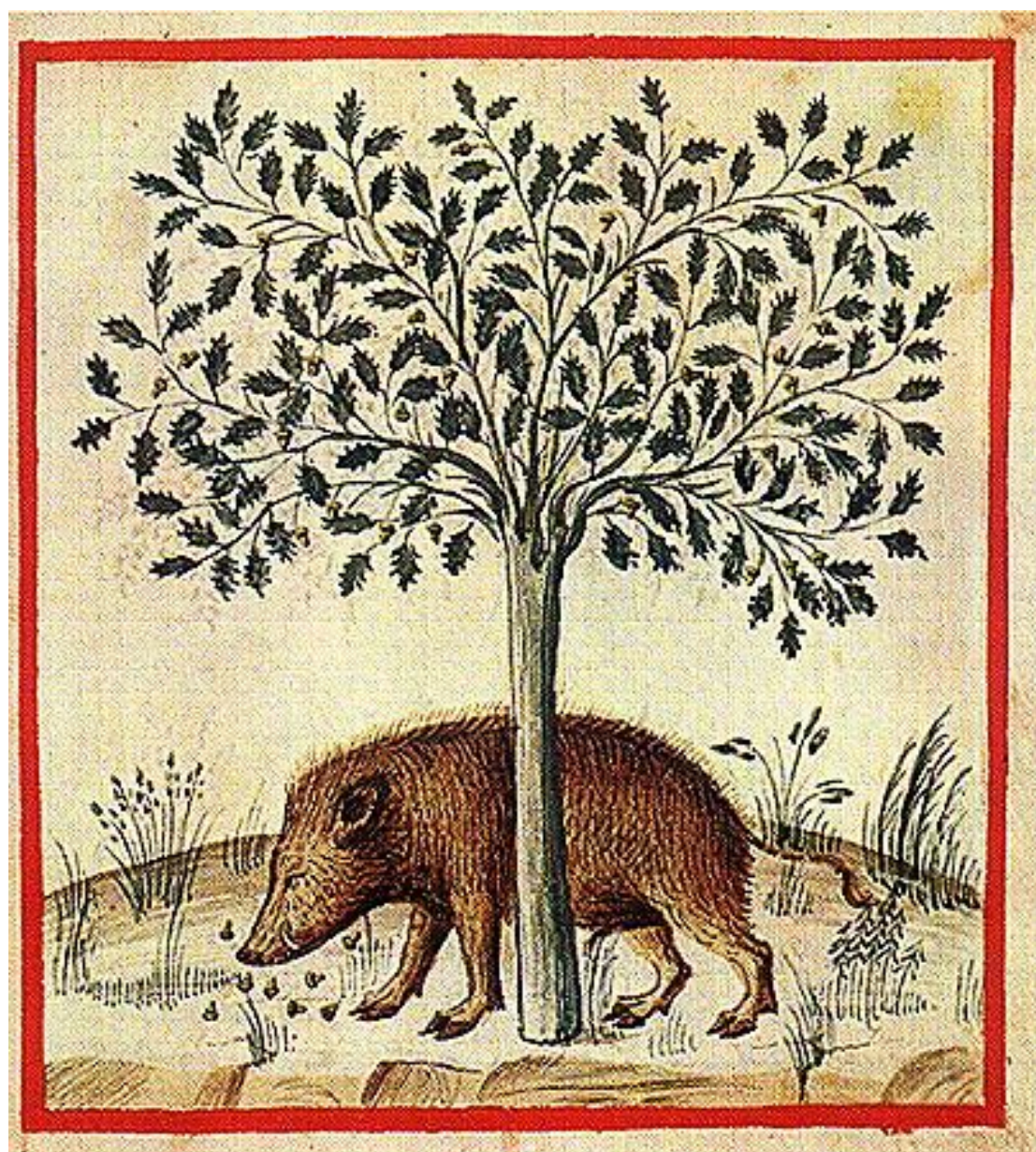
LA STORIA



- Dal latino perex suctum = prosciugato
- La salagione e l'essiccazione delle cosce di maiale era in uso già presso i Greci
- I Romani distinguevano il prosciutto « perna» dalla spalla « petaso»



- Con le invasioni barbariche il suino diventa risorsa essenziale per la sopravvivenza
- Prosciutti, spalle e pancette vengono usate come moneta di scambio
- I Longobardi introducono in Italia l'usanza e la tecnica della stagionatura della carne



- Nel Medioevo il pascolo dei maiali assume un tale valore che i terreni vengono valutati in base alla capacità di nutrire i suini
- Dal XII secolo in poi la produzione di salumi entra a pieno titolo tra le principali attività
- Dal 1500 in poi i prosciutti italiani vengono esportati in tutto il mondo conosciuto

LA TECNOLOGIA

La materia prima



- Coscia suina di maiale
- Età del suino preferibilmente non inferiore a 11 mesi
- Peso del suino preferibilmente compreso tra 150 – 180 kg
- Peso della coscia tra 10 e 14 kg

FASI DELLA LAVORAZIONE

Rifilatura



- La coscia viene rifilata fino ad assumere la classica forma del prosciutto crudo
- Non deve essere danneggiata la cotenna ed i muscoli esposti
- Vengono scartate le cosce non idonee per difetti di peso o anatomici
- Le cosce rifilate vengono lasciata riposare 24 ore
- Viene effettuata la spremitura dei vasi sanguigni

La salatura



- Si utilizza NaCl sotto forma di sale
- Il sale umido viene cosparso di solito manualmente su tutta la coscia
- In corrispondenza delle parti carnee scoperte viene usato sale più asciutto
- Migrazione del sale all'interno della coscia con conseguente omogenea disidratazione dei tessuti
- Dopo sette giorni seconda salagione della durata di 15 gg
- La temperatura mantenuta a 0°C e UR al 75% influenzano l'assorbimento del sale

Riposo



- Spazzolatura del sale non assorbito
- Le cosce vengono appese in ambiente a 0°-2° e con UR tra 75%-85%
- Sosta dura da 90 a 110 gg
- Effetto: ulteriore disidratazione della massa muscolare e più profonda migrazione del sale all'interno della coscia

Lavaggio ed asciugatura



- Lavaggio con acqua tiepida
- Effetto: eliminazione incrostazioni e ammorbidente dei tessuti
- Asciugamento in appositi asciugatoi per 6 gg circa a temperatura tra 18°-20° e UR 60%

Stuccatura o sugnatura



- Quando: dopo sei mesi di stagionatura
- Con cosa: sugna suina triturrata con aggiunta di sale (2%-3%) e pepe macinato
- Dove: viene spalmata sulla parte magra della coscia
- Perché: evitare eccessiva perdita di umidità e sviluppo di muffe

La stagionatura



- Quando: dopo l'asciugamento
- Dove: in locali con temperatura costante (14C°-16C°) ed UR 80%-82%
- Perché: per favorire la «MATURAZIONE» del prosciutto unita ad una lenta ulteriore disidratazione

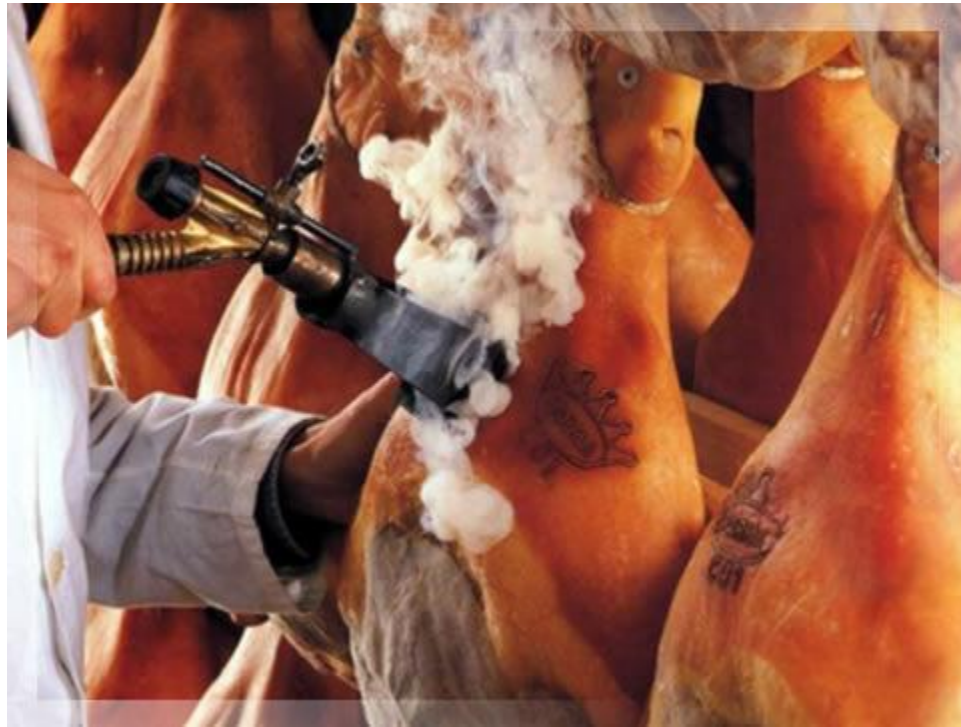
Controlli

- Al sesto mese con ago di osso solitamente in concomitanza con la sugnatura



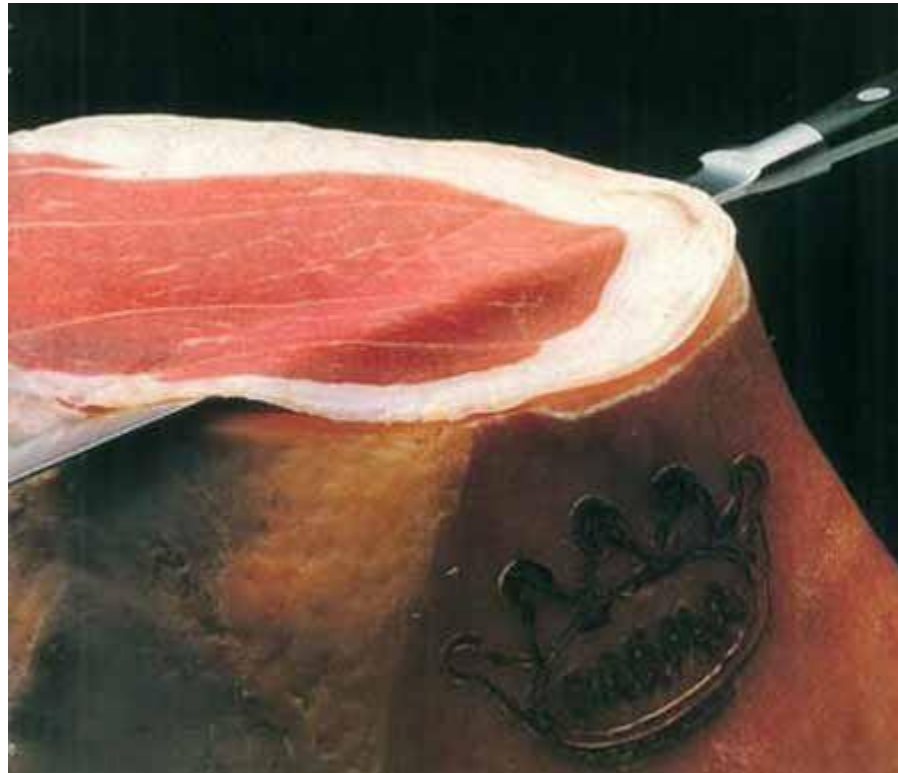
Marchiatura

- Dopo il 10° mese, se fa parte di un consorzio e se conforme al disciplinare il prosciutto viene marchiato



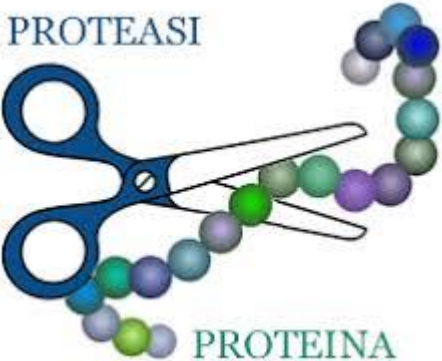
- La stagionatura può a questo punto continuare o terminare a seconda del prodotto
- Il prosciutto maturo dopo 12 mesi di stagionatura ha un peso di circa 7-9 kg contro i 10-14 kg iniziali

Stagionatura cause ed effetti



- Essendo il prosciutto costituito da un pezzo anatomico intero presenta le seguenti caratteristiche:
- Parte interna senza cellule microbiche salvo contaminazioni esterne
- Stagionatura effetto di azioni enzimatiche delle cellule dei tessuti muscolari e non di fermentazione

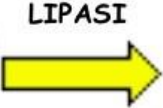
PROTEASI



PROTEINA



TRIGLICERIDI



LIPASI



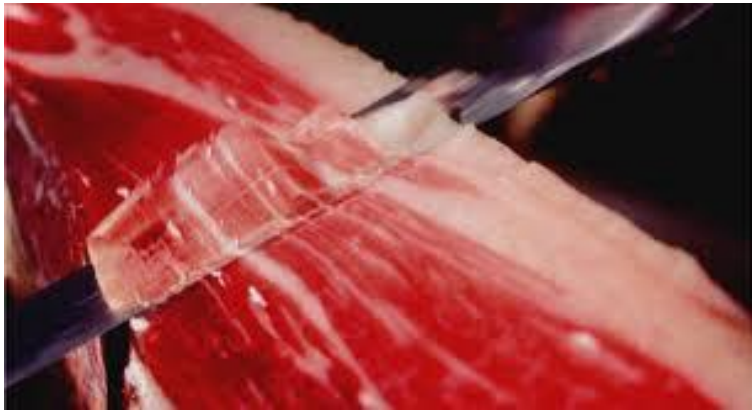
MONOGLICERIDI
E
ACIDI GRASSI

- Enzimi:
- catepsine e calpaine (proteolitici) responsabili della frollatura delle carni, spezzano le molecole proteiche fino a scomporle nei singoli amminoacidi
- Lipasi responsabili idrolisi dei grassi specialmente di infiltrazione
- Risultato: con il passare del tempo la carne diventa sempre più tenera, saporita, digeribile e più soda

Alterazioni

- Le carni provenienti da animali sani non contengono cellule microbiche
- La penetrazione di contaminanti avviene principalmente attraverso i vasi sanguigni (arteria femorale)
- I batteri più numerosi sono i fecali
- Anche le muffe possono moltiplicarsi sui prosciutti
- Acari e ditteri possono generare alterazioni e danni notevoli

Tirosina



- Si presenta sotto forma di granuli bianchi in prosciutti molto stagionati
- Sono cristalli dell'aminoacido tirosina derivato dalla proteolisi innescata dalle catepsine
- Il difetto principalmente visivo non compromette il prodotto dal punto di vista alimentare
- Eccessiva proteolisi può determinare rammollimento della carne con autodigestione del muscolo (mollone)
- Comparsa di sapore amaro dovuto ai peptidi

ANALISI SENSORIALE



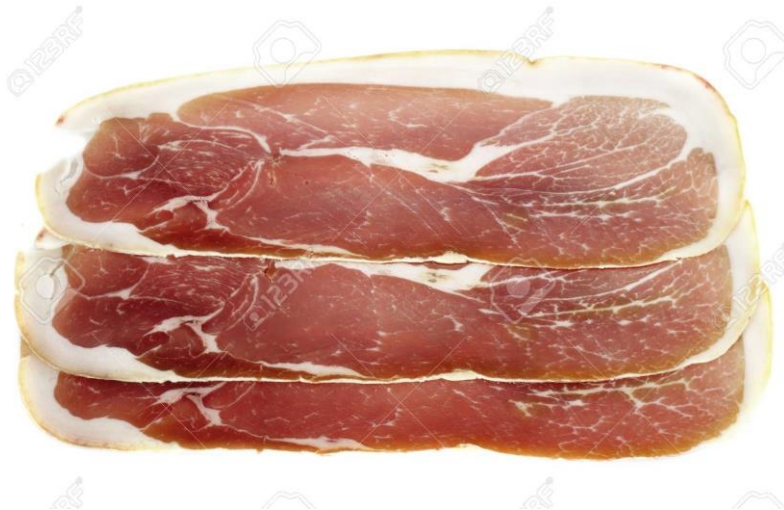
Esame visivo esterno



- La forma è condizionata dalla parte anatomica stessa con lievi differenze tra i vari prodotti per la presenza o meno del piede e per la profondità della scopertura in corona del magro
- Cotenna liscia, integra e regolare
- Assenza di muffe
- Al tatto discreta resistenza alla compressione

Esame visivo della fetta

- Colore del magro: rosa-rosso, rosso vivo, rosso scuro, eventuale presenza di marezatura, uniformità del colore
- Colore del grasso: bianco, bianco-rosato
- Spessore del grasso
- Presenza/assenza di ematomi



Esame olfattivo

- Odori positivi
 - stagionato, speziato, vegetale

- Odori negativi
 - rancido, muffa, putrido, urina, stalla, ossidato



Esame gustativo

- Sapore positivo: dolce (antitetico al salato e all'amaro), presenza di non eccessiva sapidità esaltata dall'umidità
- Sapore negativo: acido (eccessiva proteolisi-fermentazione microbica) amaro (eccesso di proteolisi)

- Aromi positivi: stagionato (fondamentale), speziato, nocciola, burro, vegetale (fieno, erba)
- Aromi negativi: carne fresca, rancido, stalla, putrido

Struttura

- Consistenza soda ed elastica (positivo), molle e gommosa (negativo)
- Masticabilità facile e piacevole, morbido ma non molle
- Impastatura o fibrosità con conseguente difficoltà alla masticazione sono proprietà negative

PROSCIUTTI CRUDI D.O.P.



Crudo di Cuneo D.O.P.



- Zona di produzione: province di Cuneo Asti e parte di Torino
- Cosce prive del piede con anchetta presente
- Salagione a secco
- Sugnatura con sugna, sale, farina di riso o frumento
- Colore al taglio: rosso uniforme
- Consistenza parte magra esterna ed interna: morbida , compatta , non flaccida
- Grasso di copertura bianco tendente al giallo, compatto non untuoso
- Grasso interno bianco presente in piccola quantità fra i fasci muscolari principali
- Aroma e sapore al taglio: fragrante , stagionato e dolce

Prosciutto di Carpegna D.O.P.



- Zona di produzione: comune di Carpegna
- Cosce prive del piede vengono lavate con vino bianco
- Salagione a secco
- Legatura tradizionale con corda passata a «strozzo» nella parte superiore del gambo con foratura cotenna
- Forma tondeggiante, non globosa , tendente al piatto, peso non inferiore a 8 kg
- Colore al taglio: rosa salmonato, con adeguata quantità di grasso solido e bianco-rosato all'esterno
- Aroma delicato e penetrante di carne stagionata
- Gusto: delicato e fragrante
- Consistenza: tenera ed elastica delle carni

Prosciutto di Modena D.O.P.



- Zona di produzione: zona collinare e valli insistenti sul bacino oroidrografico del fiume Panaro comprese le province di Bologna e Reggio Emilia
- Cosce prive del piede, forma a pera, scopertura in corona ampia, peso minimo tra 7 e 10 kg dopo stagionatura
- Salagione a secco tra 4,5/6,7%, stagionatura minima 14 mesi
- Colore al taglio: rosso vivo
- Sapore: sapido ma non salato
- Aroma: gradevole ma intenso

Prosciutto di Parma D.O.P.



- Zona di produzione: provincia di Parma a sud della via Emilia, confinante ad est con il fiume Enza e ad ovest con lo Stirone
- Cosce di almeno 10kg, di animali con almeno 9 mesi di età e 160 kg di peso
- Alimentazione come da disciplinare
- Forma esteriore: tondeggiante, senza piedino, scopertura della corona max 6 cm dalla testa del femore
- Peso: tra 7 e 10 kg dopo stagionatura
- 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

Prosciutto di San Daniele D.O.P.



- Zona di produzione: all'interno del comune di San Daniele
- Cosce con piedino, forma a chitarra , peso da 7,5 kg a 10 kg dopo la stagionatura di min. 13 mesi
- Salagione a con sale marino
- Colore al taglio: rosso-rosato nella parte magra e bianco candido nella parte grassa di contorno e nel grasso intramuscolare (marezzatura)
- Aroma: delicato, più persistente con la stagionatura, sfumature tostate (crosta di pane), note di frutta secca e malto d'orzo
- Sapore : delicato, con la sapidità e gli aromi tipici della carne stagionata in piacevole equilibrio

Prosciutto Toscano D.O.P.



- Zona di produzione: l'intera regione Toscana
- Cosce di almeno 11 kg, forma tondeggiante , cornice carnosa fino a 8 cm dalla testa del femore
- Salagione a secco con NaCl , pepe ed aromi naturali vegetali
- Sugnatura con sugna, farina di grano, sale ,pepe e aromi naturali
- Stagionatura min. 10 mesi per cosce con peso finale tra 7,5 - 8,5 kg , 12 mesi se superiori a 8,5 kg
- Colore al taglio: dal rosso vivo al rosso chiaro, grasso sottocutaneo bianco puro, scarsa marezzatura
- Sapore: delicato con giusta sapidità
- Aroma: fragrante e caratteristico con sentori speziati (pepe)

Prosciutto Veneto Berico-Euganeo D.O.P.



- Zona di produzione: 15 comuni dell'area pedemontana dei Colli Berici e Colli euganei come da disciplinare prov. di Padova, Vicenza, Verona
- Cosce prive del piedino, forma semi-pressata, fresche di peso non inf. a 10 kg, stagionate non inf. a 7 KG. , rifilatura corta max 6 cm, spessore grasso min 20 mm
- Legatura a mezzo corda passata con foro nella parte superiore del gambo
- Colore al taglio: rosa tendente al rosso con le parti grasse perfettamente bianche
- Aroma: delicato, dolce, fragrante

Valle d'Aosta Jambon de Bosses D.O.P.

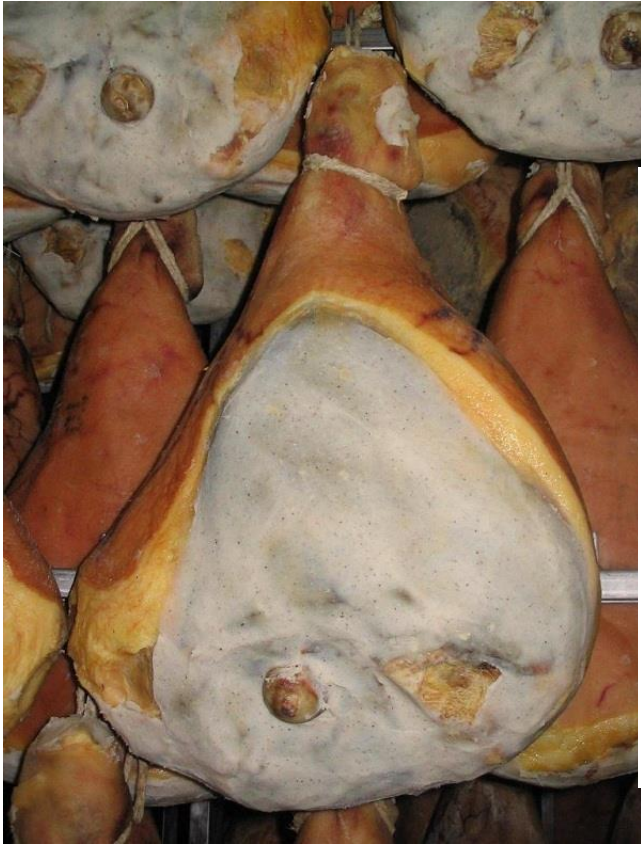


- Zona di produzione: Saint Rhemy-en-Bosses
- Cosce di suino pesante > kg 160 con più di 9 mesi di età, forma naturale semi-pressata
- Salagione: a secco con miscela di NaCl , aglio, erbe aromatiche, pepe macinato a bacche del territorio
- Stagionatura per almeno 12 mesi con ricopertura delle superfici carnee esposte con abbondante pepe macinato
- Aspetto al taglio: rosso vinoso, grasso brillante con sfumature rosa, consistenza soda e consistente
- Aroma: delicato di carne stagionata, sentori di erbe aromatiche, con venatura di selvatico
- Sapore: leggermente salato con punta di dolce

PROSCIUTTI CRUDI I.G.P.



Prosciutto Amatriciano I.G.P.



- Zona di produzione: 22 comuni della provincia di Rieti
- Cosce: peso min 12,50kg max 16 kg, prive del piedino, min. 8kg dopo stagionatura di min 12 mesi, con rifilatura alta fino oltre la metà dell'altezza della coscia, forma a pera, grasso tra 15 -30 mm
- Salagione a secco con NaCl
- Sugnatura : impasto di sugan/lardo/strutto, sale , spezie , farina di cereali o riso
- Aspetto al taglio: colore rosso-roseo, grasso bianco puro, consistenza elastica e compatta, ottimatenuta della fetta
- Aroma: gradevole, intenso, con sentori di proteolisi
- Sapore: dolce con giusta sapidità

PROSCIUTTO DI NORCIA I.G.P.



- Zona di produzione: comuni di Norcia, Preci, Cascia, Monteleone di Spoleto e Poggiodomo
- Cosce: suino pesante min 160kg con peso dopo stagionatura min 8,5 kg, forma a pera, rifilatura alta a «squadro»
- Salagione a secco con sale marino e pepe
- Stuccatura con sugna, pepe , farina di frumento o riso e aromi
- Stagionatura min 12 mesi
- Aspetto al taglio: colore rosso-rosato, racchiuso nel bianco rosato del lardo
- Aroma: tipico della carne stagionata, leggermente speziato, delicato ma spiccato
- Sapore: dolce e salato in equilibrio

PROSCIUTTO DI SAURIS I.G.P.



- Zona di produzione: comune di Sauris
- Cosce: suino pesante italiano min 160kg, peso coscia fresca min 11kg, stagionata min 7,5kg, cotenna noce –dorato con sfumature arancioni, grasso tra 1,5 e 4 cm
- Salagione a secco con sale marino-salgemma , aglio e pepe
- Affumicatura con legno di faggio
- Stuccatura con sugna suina, farina di cereali, sale e pepe
- Stagionatura min 10 mesi
- Aspetto al taglio: colore rosso-rosato, grasso color bianco candido o bianco-rosato, consistenza soda ed elastica
- Aroma: delicato, speziato con garbata nota affumicata
- Sapore: dolce e piacevolmente sapido

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

