



Corso base 2° modulo

I prosciutti crudi: storia, tecnologia e analisi sensoriale

Roberto Pisano

settembre 2017

Cenni storici

La salumeria italiana si può far risalire a diverse radici culturali:

- Germanica e mitteleuropea
- Celtica e longobarda
- Etrusca e latina
- Greca
- Fenicio-punica

Cenni storici

- **Germanica e mitteleuropea**
 - Val d'Aosta, Trentino Alto Adige e Friuli Venezia Giulia
 - Salumi spesso affumicati, anche prodotti con carne di ruminanti
- **Celtica e longobarda**
 - Liguria, Piemonte, Lombardia, Veneto e Emilia Romagna
 - Salumi sia crudi che cotti, generalmente poco salati

Cenni storici

- **Etrusca e latina**
 - Toscana, Marche, Umbria, Lazio, Abruzzo e Molise
 - Salumi prevalentemente crudi e con abbondante utilizzo di sale
- **Greca**
 - Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, e Sicilia
 - Salumi generosamente conditi con spezie più o meno piccanti

Cenni storici

- **Fenicio-punica**
 - Sardegna
 - Salumi di piccole dimensioni e in prevalenza da pezzo anatomico intero



Origine del prosciutto

Due ipotesi accreditate:

- Nel V secolo a.C. durante la civiltà etrusca
- Nel II secolo a.C. durante l'impero romano

Ipotesi etrusca

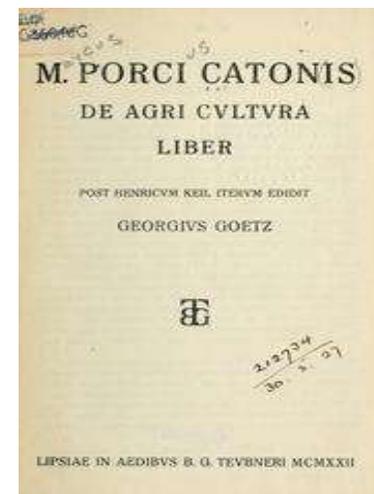
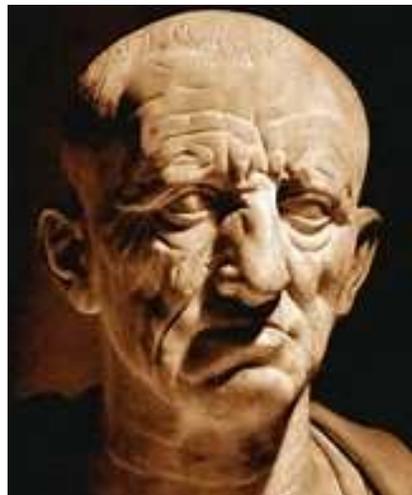
Gli scavi di un insediamento etrusco presso Mantova hanno portato alla luce numerosi resti di suini adulti.

La mancanza della gran parte delle ossa degli arti posteriori ha fatto ipotizzare che le cosce venissero consumate separatamente.



Ipotesi romana

Marco Porcio Catone, detto Il Censore, nel *De agri cultura* descrive la tecnica di salagione ed essiccazione delle cosce di maiale che chiama "perxuctus", che significa "prosciugato".



Classificazione

Nella classificazione dei salumi i
PROSCIUTTI CRUDI
rientrano nella categoria dei
PEZZI ANATOMICI INTERI
non affumicati e affumicati

I prosciutti crudi

Per la produzione dei prosciutti crudi si utilizzano cosce di suini pesanti con il giusto tenore di umidità, un'ottima copertura adiposa e una buona succosità.

Le cosce pesano solitamente 12-14 Kg e derivano da maiali di 9-12 mesi di età con un peso compreso tra 150 e 180 Kg.

L'unico conservante indispensabile è il sale.

Processo produttivo

- Selezione della coscia, raffreddamento e rifilatura
- Salatura a secco previo accurato dissanguamento
- Salagione (3-4 settimane, 3-3,5 °C, 75-85% UR)
- Pre-riposo (7-15 gg, 2-3 °C, 80-85% UR)
- Riposo (5-6 poi 7-8 °C, 80-85% UR fino a 90-110 giorni dall'inizio della salagione)
- Toelettatura, lavaggio e asciugatura
- Stagionatura (eventuale sugnatura)

Maturazione

- Il prosciutto crudo va incontro ad una maturazione dovuta all'azione di enzimi idrolitici, non di microrganismi:

“Matura” non “Fermenta”

- Tali enzimi si attivano durante la fase di stagionatura in seguito a processi metabolici spontanei e determinano le caratteristiche organolettiche del prodotto finito.

Lipolisi

- Nel grasso l'azione enzimatica (**lipolisi**) porta alla formazione di componenti volatili (alcoli, chetoni, aldeidi e esteri) responsabili del profumo e dell'aroma tipico del prosciutto.
 - Grasso di copertura
 - Grasso intramuscolare, di marezzatura (insaturo, oleoso, se è presente in quantità eccessiva compromette la tenuta della carne)

Proteolisi

- Nella parte magra gli enzimi scindono le proteine (**proteolisi**) dando origine ad aminoacidi liberi, responsabili del flavour, e rendendo il prosciutto molto digeribile e pregiato nell'aspetto nutrizionale
- Il gusto tendente al dolce degli aminoacidi liberi maschera la presenza del sale che, nella parte magra, può arrivare al 5-6%

Proteolisi eccessiva

- Una proteolisi troppo marcata porta ad un eccesso di produzione di aminoacidi e peptidi ed a fenomeni di autodigestione
- La conseguenza è un tipico sapore amaro ed una riduzione della consistenza della parte magra che assume un aspetto mucillaginoso e diventa sgradevole alla masticazione

Sale e freddo

- La salatura può essere interamente a secco o con sale umido sulla cotenna
- A 3 mesi, al termine della fase del freddo, la percentuale di sale al cuore della carne è circa il 3%
- A 6 mesi di stagionatura il sale arriva fino al cuore della coscia che avrà una salinità intorno al 6%

Clostridium botulinum

- Intossicazioni anche letali possono essere legate alla germinazione di **spore** di clostridium botulinum per:
 - cotenna non accuratamente igienizzata
 - diffusione troppo lenta del sale all'interno della coscia
 - eccesso di acqua libera residua
 - temperatura non sufficientemente bassa durante la lavorazione e nella fase del freddo

Clostridium botulinum

- Le **spore** consentono al clostridio di sopravvivere in ambienti sfavorevoli e il pericolo per l'uomo si manifesta quando si creano delle condizioni che favoriscono la germinazione delle spore e la successiva liberazione di neurotossina.



Fase del freddo

“Fase del freddo” o “fase frigorifera”

- Per i primi tre mesi il prosciutto viene tenuto a bassa temperatura e umidità controllata per permettere la lenta e regolare diffusione del sale
- La bassa temperatura (2-3°C) ed il pH compreso tra 5,8 e 6 impediscono eventuali fermentazioni batteriche

Fase di cantina

“Fase di cantina” o “di stagionatura”

- In questa fase hanno luogo tutte le attività enzimatiche che portano alla “maturazione” del prosciutto e alla genesi dei sentori di stagionato, dolce e fragrante e, successivamente, di burro e di nocciola
- La “fase di stagionatura” dura fino al momento del consumo del prosciutto

Test con l'ago poroso

- Eventuali anomalie insorte durante la maturazione vengono individuate con l'utilizzo dell'ago poroso
- L'uso dell'ago è il metodo più affidabile e rapido per seguire la fase di stagionatura e individuare eventuali difetti



Test con l'ago poroso

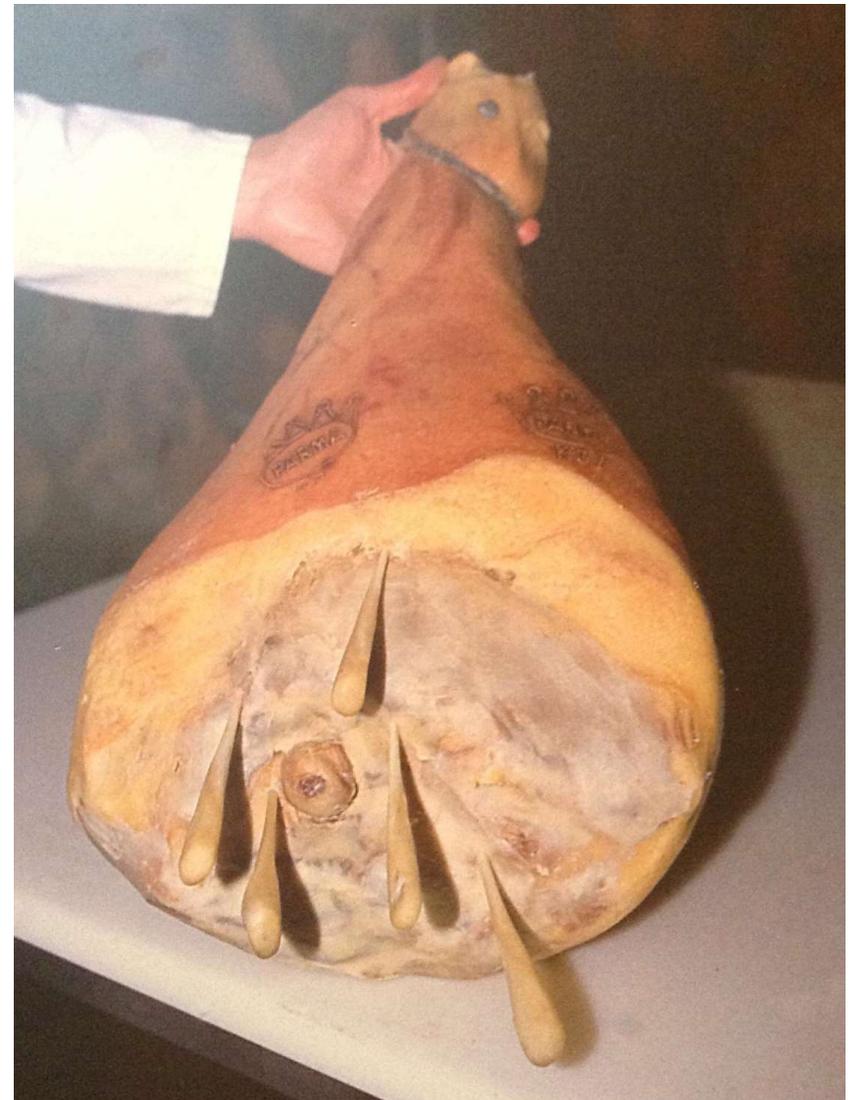
- L'ago poroso si ricava da una fibula di cavallo opportunamente lisciata ed appuntita
- Grazie alla sua porosità l'ago si impregna rapidamente degli odori del prosciutto ed altrettanto rapidamente li rilascia.



Test con l'ago poroso

Punti di sondaggio:

1. Gambo
2. Vena laterale
3. Vena centrale
4. Anchetta
5. Testa del femore



Valutazione sensoriale

- Aspetto visivo
- Esame olfattivo
- Esame gustativo
- Valutazione della struttura
- Valutazione dell'equilibrio gusto-olfattivo

Scheda crudi interi

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, marezzeria, 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 _____										NOTE
		Campione n° _____		gg maturazione _____								
		Assaggiatore _____										
		SCHEDA CRUDI INTERI										
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
VISIVO	Esame esterno											
	Esame della fetta											
OLFATTIVO	Odori											
	Intensità											
GUSTATIVO	Sapore											
	Aroma											
	Persistenza											
STRUTTURA	Consistenza											
	Masticabilità											
EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO												
											Punteggio totale in /100	

Attributi visivi

Esame esterno

- Forma regolare
- Cotenna di colore omogeneo e non grinzita
- Aspetto piacevole della parte sugnata o ricoperta di pepe e/o spezie

Esame della fetta

- Colore uniforme del magro e del grasso
- Assenza di ematomi e di eccessiva marezzatura

Attributi olfattivi

Odori positivi

- Stagionato
- Speziato
- Di cantina

Odori negativi

- Carne fresca
- Muffa
- Rancido
- Urina
- Stalla
- Vecchio
- Putrido

Attributi gusto-olfattivi

Attributi positivi

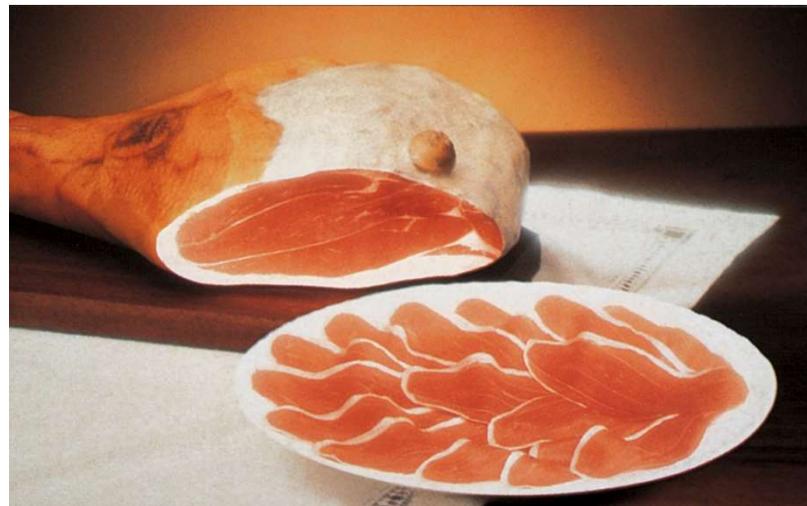
- Dolce
- Salato
- Stagionato
- Speziato
- Nocciola
- Burro
- Formaggio

Attributi negativi

- Acido
- Amaro
- Carne fresca
- Rancido
- Muffa
- Cantina
- Vecchio

Requisiti di struttura

- Giusta consistenza alla palpazione
- Facilità e piacere alla masticazione
- Scioglievolezza del grasso
- Assenza di impastatura



Parametri principali

- **Concentrazione salina**
 - Minimo 4,5 - Massimo 6,9%
- **Percentuale di umidità**
 - Minimo 57 - Massimo 63%
- **Indice di proteolisi**
 - Minimo 22 - Massimo 31%

Disciplinare di produzione del Crudo di Cuneo:
(muscolo bicipite femorale al 10° mese di stagionatura)

Definizioni

- DOP
- IGP
- STG
- PAT
- DeCo



Denominazione d'Origine Protetta

- Identifica un prodotto la cui intera filiera produttiva (materia prima, trasformazione ed elaborazione) ha luogo in un'area geografica determinata dove assume caratteri peculiari dovuti a condizioni ambientali e/o a una perizia riconosciuta e constatata.
- La denominazione è garantita dalla Comunità Europea: nessuno può utilizzarla se non rispetta le regole del Disciplinare di produzione approvato dalla Comunità stessa.

Indicazione Geografica Protetta

- Identifica un prodotto il cui legame con il territorio è presente in almeno uno degli stadi della produzione, della trasformazione o dell'elaborazione e deve godere di una certa fama.
- La denominazione è garantita dalla Comunità Europea: nessuno può utilizzarla se non rispetta le regole del Disciplinare di produzione approvato dalla Comunità stessa.

Specialità Tradizionale Garantita

- Non fa riferimento a un'origine territoriale ma ha per oggetto quello di valorizzare una composizione tradizionale del prodotto o un metodo di produzione tradizionale.
- Un prodotto denominato con il marchio STG deve rispettare il regolamento pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea.

Prodotto Agroalimentare Tradizionale

- Prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura sono consolidate e protratte nel tempo, secondo regole tradizionali e per un periodo non inferiore a 25 anni.
- L'identificazione è affidata alle Regioni (D.M. 350/99) che ne aggiornano periodicamente l'elenco e le schede descrittive, che non hanno funzione normativa, ovvero le aziende non sono obbligate a seguirne le indicazioni.

De.Co. - De.C.O.

Denominazione Comunale (d'Origine)

- Sono marchi di garanzia nati in seguito alla legge 142 dell'8 giugno 1990, che affida ai Comuni la facoltà di disciplinare in materia di valorizzazione delle attività agroalimentari tradizionali, in base ai principi del decentramento amministrativo.

Prosciutti crudi DOP



- Crudo di Cuneo
- Prosciutto di Carpegna (Marche PU)
- Prosciutto di Modena
- Prosciutto di Parma
- Prosciutto di San Daniele
- Prosciutto Toscano
- Prosciutto Veneto Berico-Euganeo
- Valle d'Aosta Jambon de Bosses



Prosciutti crudi DOP

Per il riconoscimento comunitario il prodotto deve fare riferimento ad una precisa filiera produttiva che definisce:

- La zona di produzione della materia prima
- La zona di produzione del prodotto stesso
- I sistemi di controllo utilizzati
- Un disciplinare di produzione che attesti, anche dal punto di vista storico, il legame del prodotto con il territorio e l'esperienza tradizionale della zona.



Prosciutti crudi DOP

Organismi di controllo autorizzati:

I.P.Q.

Istituto Parma Qualità



I.N.E.Q.

Istituto Nord Est Qualità



I.N.O.Q.

Istituto Nord Ovest Qualità





Prosciutto di Parma DOP



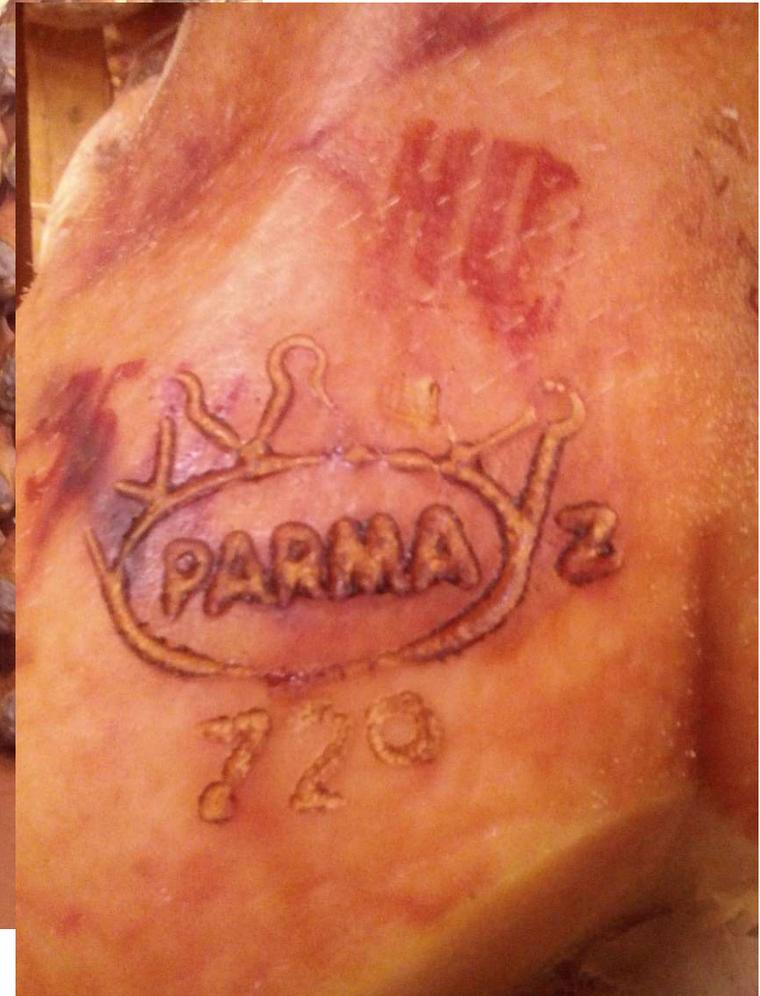
Riconoscimento DOP: Reg. CE n. 1107/96



Prosciutto di Parma DOP

- Zona di produzione
 - Territorio della provincia di Parma, a sud della via Emilia a distanza di almeno 5 km, fino ad un'altitudine di 900 metri, delimitato ad est dal fiume Enza e ad ovest dal torrente Stirone.
- Materia prima
 - Cosce fresche di suini pesanti italiani, nati, allevati e macellati in Emilia Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio, di almeno 9 mesi di età e del peso di 160 kg \pm 10%.

Prosciutto di Parma DOP



Prosciutto di Parma DOP

- Caratteristiche principali
 - Forma rotondeggiante, a coscia di pollo, senza piedino
 - Limitazione della parte muscolare scoperta a 6 cm oltre la testa del femore (rifilatura corta)
 - Stagionatura minima 10 mesi (7-9 kg) o 12 mesi (>9 kg)
 - Peso a fine stagionatura compreso tra 8 e 10 kg, non inferiore a 7 kg



Prosciutto di Parma DOP

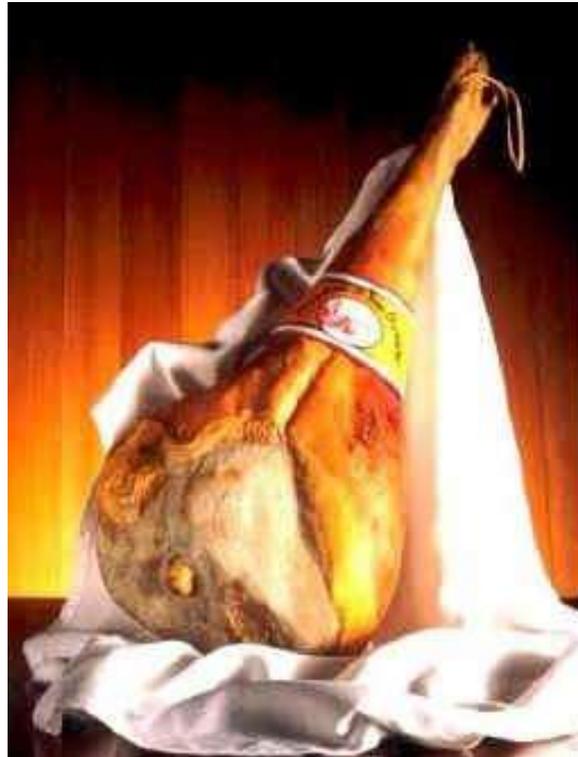
- Colore al taglio uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco delle parti grasse
- Sapore delicato e dolce, poco salato, aroma fragrante caratteristico
- Umidità 59-63.5%, sale 4.2-6.2%, proteolisi 24-31%

Prosciutto di Parma DOP





Prosciutto di San Daniele DOP



Riconoscimento DOP: Reg. CE n. 1107/96



Prosciutto di San Daniele DOP

- Zona di produzione
 - Territorio del Comune di San Daniele del Friuli, nella Provincia di Udine, lungo il Tagliamento, dotato di microclima particolare e caratteristico.
- Materia prima
 - Cosce fresche di suini pesanti italiani, nati, allevati e macellati in Emilia Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio, di almeno 9 mesi di età e del peso di 160 kg \pm 10%, appartenenti alle razze Large White, Landrace e Duroc, come migliorate dal Libro Genealogico Italiano.



Prosciutto di San Daniele DOP

- Caratteristiche principali
 - Forma a chitarra, schiacciata, con zampino
 - Salagione con sale marino senza conservanti
 - Pressatura per far assumere la forma tipica, agevolare la penetrazione del sale e favorire ulteriormente il dissanguamento
 - Stagionatura fino al 13° mese dall'inizio della salagione, in ambienti areati, con temperatura e umidità naturale



Prosciutto di San Daniele DOP

- Peso compreso tra 8 e 10 kg, non inferiore a 7,5 kg
- Morbido al taglio. Parte magra di colore rosso-rosato con grasso bianco candido
- Profumo intenso, gusto dolce e delicato, aroma fragrante caratteristico in base alla stagionatura
- Umidità 57-63%, proteolisi \leq a 31%
- Il quoziente del rapporto tra % di sale e % di umidità deve essere tra 7,8 e 11,2



Prosciutto di San Daniele DOP



Prosciutto di San Daniele DOP



Crudo di Cuneo DOP



Riconoscimento DOP: Reg. UE n. 1239/09

Crudo di Cuneo DOP

- Zona di produzione
 - Intera Provincia di Cuneo e di Asti e alcuni Comuni della Provincia di Torino.
- Materia prima
 - Cosce fresche di suini pesanti italiani, nati, allevati e macellati nella zona di produzione, di almeno 8 mesi di età e del peso di 156 kg \pm 10%.
 - Le cosce, prive del piedino ma con l'anchetta, devono avere uno spessore del grasso esterno di 10-20 mm e la parte magra eccedente la testa del femore non superiore a 6 cm.

Crudo di Cuneo DOP

- Caratteristiche principali
 - Stagionatura minima 10 mesi dall'inizio della salagione, in ambienti condizionati e con aperture per il ricambio dell'aria
 - Peso compreso tra 7 e 10 kg
 - Assenza di anomalie olfattive alla prova dell'ago
 - Consistenza morbida e compatta

Crudo di Cuneo DOP

- Colore al taglio rosso brillante uniforme con grasso bianco
- Odore di stagionato e lieve sentore di erbe
- Sapore e aroma al taglio: dolce, sapido, fragrante, stagionato
- Umidità 57-63%, sale 4.5-6.9%, proteolisi 22-31%



Prosciutto di Modena DOP



CONSORZIO
DEL PROSCIUTTO
DI MODENA

Riconoscimento DOP: Reg. CE n. 1107/96



Prosciutto di Modena DOP

- Zona di produzione
 - 34 comuni nelle province di Modena, Bologna e Reggio Emilia, nella fascia collinare e nelle valli intorno al bacino del fiume Panaro.
- Materia prima
 - Cosce fresche di suini pesanti italiani, nati, allevati e macellati in Emilia Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio, di almeno 9 mesi di età e del peso di 160 kg \pm 10%.

Prosciutto di Modena DOP

- Caratteristiche principali
 - Forma "a pera" senza piedino, con ampia scopertura
 - Stagionatura minima 14 mesi dall'inizio della salagione. Peso compreso tra 8 e 10 kg
 - Colore rosso vivo al taglio
 - Sapore sapido ma non salato ed aroma gradevole e intenso
 - Umidità 50-61%, sale 4.5-6.7%, proteolisi 21-31%





Prosciutto di Carpegna DOP



Riconoscimento DOP: Reg. CE n. 1263/96



Prosciutto di Carpegna DOP

- Zona di produzione
 - Carpegna, antico borgo dell'Appennino marchigiano, incastonato fra le Marche, la Romagna e la Toscana, con tradizioni molto antiche di allevamento suino allo stato brado.
- Materia prima
 - Cosce fresche di suini pesanti italiani, nati, allevati e macellati in Lombardia, Emilia Romagna e Marche, di almeno 10 mesi di età e del peso di 160 kg \pm 10%.
 - Rifilatura a taglio corto, peso delle cosce \geq 12 kg.



Prosciutto di Carpegna DOP

- Caratteristiche principali
 - Forma tondeggiante, schiacciata, senza piedino
 - Stagionatura minima 13 mesi dall'inizio della salagione.
 - Peso compreso tra 8,5 e 10,5 kg
 - Colore della fetta rosa salmonato, con adeguata quantità di grasso bianco-rosato
 - Profumo delicato e penetrante di carne stagionata.

Prosciutto di Carpegna DOP

- Gusto delicato e fragrante
- Consistenza tenera ed elastica della carne
- Umidità 57-63%, proteolisi 24-31%
- Il quoziente del rapporto tra % di sale e % di umidità deve essere tra 7,8 e 11,2



Prosciutto Toscano DOP



Riconoscimento DOP: Reg. CE n. 1263/96



Prosciutto Toscano DOP

- Zona di produzione
 - L'elaborazione e il confezionamento avviene nell'intero territorio della regione Toscana.
- Materia prima
 - Cosce fresche di suini pesanti italiani, nati, allevati e macellati in Lombardia, Emilia Romagna, Marche, Umbria, Lazio e Toscana di almeno 9 mesi di età e del peso di 160 kg \pm 10%.
 - Rifilatura con ampia scopertura per facilitare la salatura (classico taglio a V). Peso delle cosce rifilate non inferiore a 11,8 kg.



Prosciutto Toscano DOP

- Caratteristiche principali
 - Forma tondeggiante con ampia scopertura. Superficie libera ricoperta da pepe nero e spezie.
 - La salatura viene effettuata con sale, pepe, aglio, salvia, rosmarino e erbe della macchia Toscana (ginepro, mirto e lentisco)
 - Stagionatura minima 10 mesi (7,5-8,5 kg) o 12 mesi (>8,5 kg)

Prosciutto Toscano DOP

- Colore della polpa dal rosso vivo al rosso chiaro con limitata presenza di grasso inframescolare. Grasso sottocutaneo compatto, bianco o leggermente rosato.
- Sapore delicato con giusta sapidità per un ottimale abbinamento con il pane sciapo.
- Aroma fragrante e caratteristico dovuto ai tradizionali metodi di elaborazione e stagionatura.
- Umidità max 61%, sale max 8.3%, proteolisi max 30%. Nitrati e nitriti max 95 ppm.





Vd'A Jambon de Bosses DOP



Riconoscimento DOP: Reg. CE n. 1263/96



VdA Jambon de Bosses DOP

- Zona di produzione
 - Confezionamento e stagionatura in Valle d'Aosta, Comune di Saint-Rhemy en Bosses, nella valle del Gran San Bernardo, a 1.600 mt di altitudine
- Materia prima
 - Cosce fresche di suini pesanti italiani nati, allevati e macellati in Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Veneto ed Emilia Romagna, di almeno 9 mesi di età e del peso di 160 kg \pm 10%.
 - La cotenna non viene rifilata e la parte esposta corrisponde solo al taglio anatomico.



VdA Jambon de Bosses DOP

- Caratteristiche principali
 - Forma semipressata con gambetto piegato.
 - La salatura viene effettuata con sale, pepe, aglio, erbe aromatiche (salvia e rosmarino) e bacche del territorio.
 - Stagionatura minima 12 mesi su scalere di legno, in magazzini di stagionatura forniti di aperture all'esterno e con pavimento ricoperto di fieno, per regolare l'umidità e conferire profumi ai prosciutti.

VdA Jambon de Bosses DOP



VdA Jambon de Bosses DOP

- Aspetto esterno: colore giallo paglia
- Aspetto al taglio: massa muscolare soda, compatta, di colore rosso vinoso con fibra consistente; lardo sodo e brillante talora con sfumatura rosa sulla parte esterna.
- Profumo delicato di stagionato, aromatico.
- Sapore leggermente salato con punta di dolce e sottofondo aromatico, con una delicata venatura di selvatico.
- Umidità max 61%, sale max 8.3%, proteolisi max 30%. Nitrati e nitriti max 95 ppm.





Prosciutto Veneto DOP (Veneto Berico-Euganeo)



Riconoscimento DOP: Reg. CE n. 1107/96



Prosciutto Veneto DOP

- Zona di produzione
 - Area padana e pedemontana dei Colli Berici e dei Colli Euganei in 15 Comuni delle province di Padova, Vicenza e Verona.
- Materia prima
 - Cosce fresche di suini pesanti italiani nati, allevati e macellati in Veneto, Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna, Lazio e Umbria di almeno 9 mesi di età e del peso superiore ai 150 kg.

Prosciutto Veneto DOP

- Caratteristiche principali
 - Forma semi-pressata, privo di piedino.
 - Stagionatura minima 10 mesi (7-8,5 kg) o 12 mesi (>8,5 kg)
 - Il peso varia solitamente tra 8 e 11 kg.
 - La fetta è di colore rosa tendente al rosso, con il grasso perfettamente bianco.
 - Profumo delicato e sapore pieno, dolce e fragrante.



Prosciutti crudi IGP



- Prosciutto Amatriciano
- Prosciutto di Norcia
- Prosciutto di Sauris (UD)



Prosciutto Amatriciano IGP



Riconoscimento IGP: Reg. UE n. 731/2011



Prosciutto Amatriciano IGP

- Zona di produzione
 - Amatrice e altri 21 Comuni della Provincia di Rieti. Territorio compreso tra le alte valli del Velino e del Tronto, fino a 1.200 metri di altitudine.
- Materia prima
 - Cosce fresche di peso compreso tra 12,5 e 16 kg di suini pesanti italiani, tra 9 e 15 mesi di età, in ottimo stato sanitario.

Prosciutto Amatriciano IGP

- Caratteristiche principali
 - Forma "a pera", senza piedino e con rifilatura alta della cotenna.
 - Nella salagione è consentito l'utilizzo di sale, saccarosio e nitrato di potassio.
 - Stagionatura minima 12 mesi dalla salatura.
 - Peso minimo 8 kg a fine stagionatura.
 - Nella fetta il magro è tra il rosso e il rosato e il grasso bianco brillante.
 - Profumo delicato e gusto dolce con giusta sapidità.



Prosciutto di Norcia IGP



Riconoscimento IGP: Reg. CE n. 1065/97



Prosciutto di Norcia IGP

- Zona di produzione
 - Comuni umbri della Valnerina, nel Parco dei Monti Sibillini: Norcia, Preci, Cascia, Monteleone di Spoleto e Poggiodomo, ad una altitudine media di 500 metri s.l.m.
- Materia prima
 - Cosce fresche di suini Landrace e Large White, allevati in Italia e macellati tra 9 e 15 mesi di età con un peso di $160 \pm 10\%$.

Prosciutto di Norcia IGP

- Caratteristiche principali
 - Forma "a pera", senza piedino e con taglio a V rovesciata della parte alta della cotenna.
 - Stagionatura minima 12 mesi dalla salagione, anche con ventilazione e umidità naturale.
 - Peso minimo 8,5 kg a fine stagionatura.
 - Il magro è di colore rosso/rosato e il grasso bianco candido.
 - Profumo fragrante e speziato e sapidità appena percettibile al gusto. Ottimo in abbinamento con pane sciapo.





Prosciutto di Sauris IGP



Riconoscimento IGP: Reg. UE n. 320/2010



Prosciutto di Sauris IGP

- Zona di produzione
 - Comune di Sauris nella Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia, ad oltre 900 m slm.
- Materia prima
 - Cosce fresche di suini Landrace e Large White, allevati in Italia e macellati tra 9 e 15 mesi di età, in ottimo stato di salute, con peso vivo di $160 \pm 10\%$.
 - Le cosce devono pesare almeno 11 kg.

Prosciutto di Sauris IGP

- Caratteristiche principali
 - Forma "a pera", senza zampino, con cotenna di colore noce-dorato con sfumature arancioni. La consistenza è soda ed elastica.
 - Dopo la salagione, il pre-riposo ed il riposo, si procede all'affumicatura con legna di faggio, per 72 ore, in locali a 15-20 °C di temperatura e 50-90% di umidità.
 - Stagionatura minima 10 mesi dalla salagione con sale marino e/o salgemma, pepe e aglio, senza conservanti.



Prosciutto di Sauris IGP

- Peso minimo 7,5 kg a fine stagionatura.
- Al taglio il magro è di colore rosso-rosato con leggere venature interne e grasso di copertura bianco candido o bianco-rosato.
- Il profumo è delicato ed il gusto è dolce, con una garbata nota di affumicato.
- È il risultato dell'incontro tra la tradizione friulana che utilizza il sale e quella germanica che utilizza l'affumicatura per conservare la carne e le cosce suine.

Prosciutto di Sauris IGP



Prosciutto di Sauris IGP



Prosciutti crudi PAT

- In quasi tutte le Regioni d'Italia si confezionano prosciutti crudi, non solo da carne suina, classificati come P.A.T. cioè Prodotti Agroalimentari Tradizionali.
- La XVII Revisione, pubblicata nella G. U. n. 176 del 29.07.2017, ne elenca quasi 50.

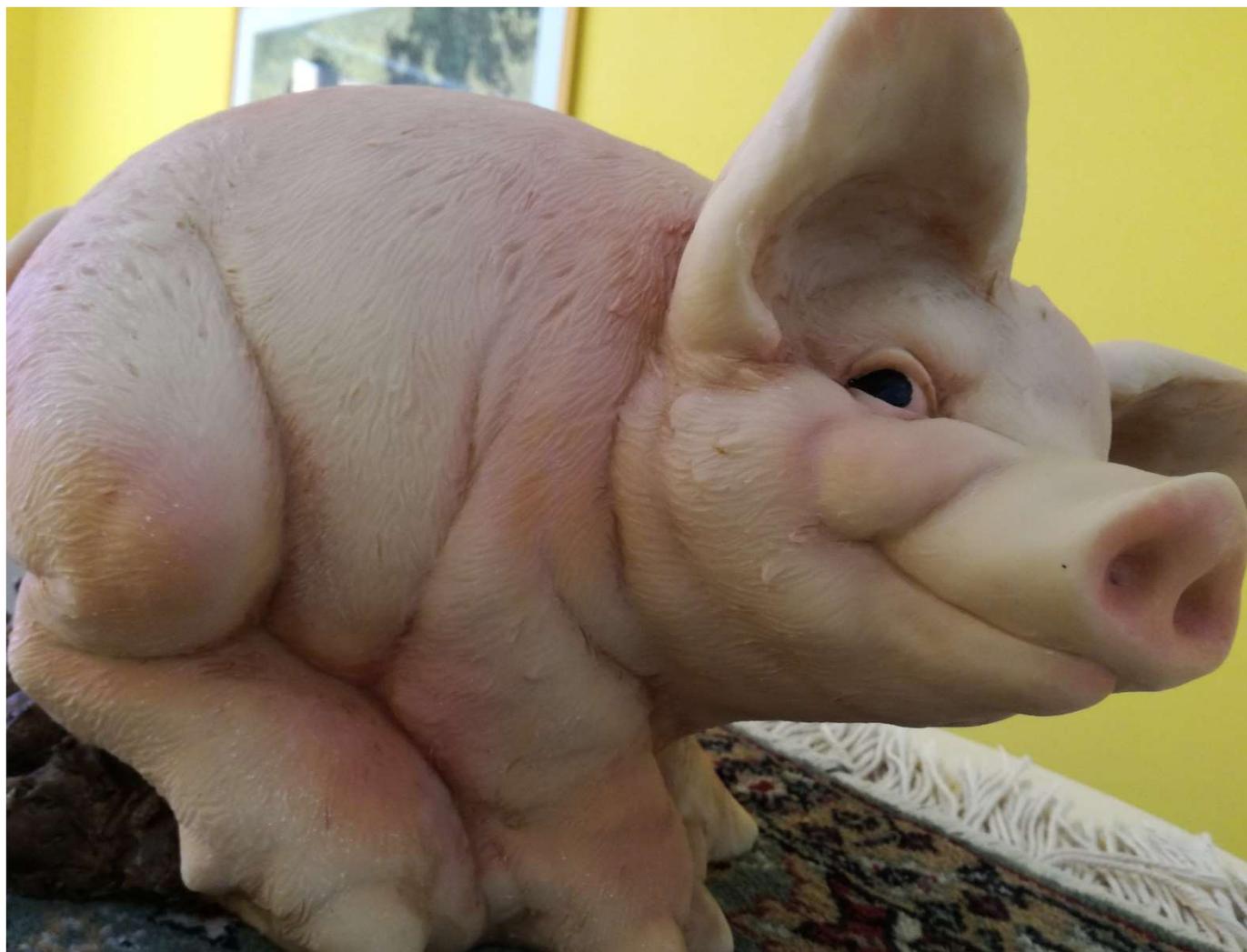


*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

Prosciutti PAT della Sardegna

- Prosciutto di suino
- presuttu
- Prosciutto di pecora
- presuttu 'e brebei





Grazie per l'attenzione