

# La tradizione del prosciutto in Campania

A cura del  
Dott. Vittorio Ciarcia

---



- I prosciutti P.A.T. della Regione Campania
- Il prosciutto Irpino
- Il prosciutto di Maiale Nero Casertano
- Il Culatello Irpino

# Indice

---

- Prosciutto di Ventricano
- Prosciutto di Trevico
- Prosciutto di Pietraraja
- Prosciutto di Casaletto Spartano
- Prosciutto di Rocchetta e Croce

# **I prosciutti P.A.T.**

---

- La lavorazione del Prosciutto a Venticano prende le mosse da una tipica tradizione contadina: quella dell'allevamento del maiale.
- Ogni famiglia possedeva infatti due maiali, uno destinato all'autoconsumo e uno da cedere a terzi.
- Il posizionamento strategico lungo l'antica via Appia e lungo la vecchia Strada Reale delle Puglie consentivano un rapido e semplice approvvigionamento di sale.

# **Il prosciutto di Venticano**

---

In una vertenza diplomatica tra la Santa Sede e l'Austria, il Cardinale Goscia seppa, da abile diplomatico appiannarla in modo soddisfacente per ambo le parti, da meritare il patriziato di Viterbo e Ferara.

Fu tanto apprezzata la sua opera, che il Sommo Pontefice lo estimò al punto di conferirgli ampia facoltà di dispensare grazie e favori in nome del Santo Padre.

I satirici Romani in allora scrissero: CHI VUOLE GRAZIE DALLA SANTA SEDE BACI LA COSCIA PRIMA E POI IL PIEDE.

Di lui parla la storia. FILIPPO GOSCIA, Arcivescovo, nacque a Pietradefusi, si laureò in diritto canonico e civile e fu prescelto a Vicario Generale ed a Luogotenente nel regime dell'Archiduca. Fu creato abate insulso curato della chiesa collegiata di Paduli, ducato della famiglia Goscia.

PIETRO IORIO, Arcivescovo, nacque in S. Angelo a Cancelli e si laureò in sacra teologia. Fu prescelto prima a Vicario Generale della diocesi di Averenza e Matera poi di Sessa Aurunca ed indi Vescovo di Lacedonia e Arcivescovo di Taranto, ove si accattivò l'ammirazione e la benevolenza di tutti.

DIONISIO PASCUGGI nacque in Dentecane il 4 settembre 1770. Si laureò in legge presso l'Università di Napoli e quindi in diritto civile, canonico e Romano.

Fu giuriconsulto insigne e magistrato integerrimo.

Procuratore Regio presso il Tribunale di Trani, sposò la signora Giulia dei Conti Viti di Altamura.

Con lo stesso grado passò poi alla Corte di Napoli.

Avvenuto il rovescio e la caduta di Napoleone I la Corte fu sciolta ed egli ritornò in Dentecane, ove rimase fino al 1822. Salito al trono Ferdinando II, questi lo riammise all'esercizio della magistratura e fu destinato alla Corte di Appello di Aquila, dove rimase per tre anni.

Successivamente fu promosso consigliere e poi Presidente della Corte Suprema di Palermo, ove si conquistò fama di insigne giuriconsulto e lo si chiamava il Vice-Re di Sicilia.

Nel molti rivoluzionari scoppiati in Sicilia nel 1848, il Pascucci lasciò Palermo e venne a Napoli continuando in sua missione di Consigliere della Suprema Corte di Cassazione, a quell'epoca presieduta dal Nutta, ed ebbe a compagni gli insigni magistrati: Falcone, Rocco, Giannetti, Giannetti, Sgarbo e Nicotri.

A quei tempi la nomina del Presidente del Consiglio Provinciale, che si radunava ogni anno, era fatta dal Re. Il Pascucci

I CONCITTADINI FIDANDO IL NOME E ALLA STORIA RICONOSCENTI POSERO 1910

Per concludere dunque la biografia di questo magnanimo e benefico uomo, dico: che la sua maggior gloria, la gloria più bella tra le tante sue virtù, fu l'amore di patria.

### Una visita a Pietradefusi

Tutta l'Irpinia s'è vestita a festa! Anche il cielo sembra più azzurro e più verde lo smeraldo chiaro o cupo che avvolge le campagne di questa terra ancora non molto conosciuta e che ogni esercito, Principi, Duce e Re son venuti a sommergere in un'ondata di gioia e di entusiasmo senza fine.

E ve n'era ben dodici! S'erano dato convegno tra i paeselli ed i capiluoghi, tra le nazionali e le stradelle di campagna, tra i monti e le abbatte, su Re Imperatore, il più amato Capo del Governo del Mondo, una sequela illustre di Principi di Casa Savoia, una schiera di famosi generali e poi soldati e soldati di tutte le armi e con tutte le armi!

Come non vestirsi a festa, sin nelle anime, sin nei volti ridenti, sin negli occhi lucidi, sin nella bocca mai stanche di gridare evviva, ed alala?

A festa, dunque! Non v'è un angolo od un muro qualsiasi che non sia stato attintato di fresco. Strisce, cartelli, frasi del Duce su ogni metro quadrato di spazio, come pure le effigi del Re, del Principe di Piemonte, del Duce stesso e fin sulle colline, sui campanili, sulle torri, sui ruderi, sui lavatoi, frammezzo ad uno infinito avventolo di bandiere.

Per notti intere non s'è dormito, per giornate intere non s'è mangiato, sempre in attesa di quel rombo di motore che annunciava la visita dell'Uomo che si aspettava e che mai si sarebbe sperato di veder passare attraverso il proprio paesello!

Mussolini? Ma davvero? Ed era possibile? Ma l'impossibile s'è avverato ed il Duce, amato, idolatrato, sognato è venuto tra la sua gente umile e fedele, laboriosa e silenziosa, con il suo chiaro sorriso e la sua parola incantatrice.

Si son rifatte strade, si son colmate fossi, si son ripulite piazze, riordinati impianti elettrici, messe a posto campanane, riattate chiese. Un movimento di lavori che ha portato in pochissimi giorni l'Irpinia ad un livello che — forse — non si sarebbe raggiunto in anni. Tanto più un nome — quando questo è quello del Duce — su d'un popolo che l'idolatra e vede in lui il vero Padre della Patria!

Alcuno ogni bimbo si vorrebbe questo manovro, magari combinato con la R. Marina della nostra Campania e la vedremo rifiorire una seconda giovinezza e rivederla abitarla.

amore di patria. Ed, dimenticando finanche i vincoli di patria e di sangue, lascio tutti i suoi beni al comune, sicché di lui può dirsi quello che il Monti disse: *In cor suo, omnia la patria è tutto.* Ed to aggiungo versi dello storico latino: *« Virtute vixit Memoria vivit - Gloria vivet »*

Per la Benefenza — un'altra parola che vi

Pietradefusi ha sì una delle vie di comunicazione: la nazionale Avellino-Ariano, per essere percorsa per circa 7 km. Il Comune dal quadrivio di Serra a Ponte Calore, correndo attraverso le frazioni di Dentecane, Passo e Campanarello; le Nazioni, che da Ponte Calore mena a S. Giorgio di Sanno per Benevento, Capua, Roma ed attraversa la frazione di Castello del Lago; la Provinciale da Dentecane a S. Giorgio del Sanno; corre per le frazioni di Pisciaro e Pietradefusi; la Provinciale che da Dentecane mena a Torre Le Nocelle e Montemiletto (Scafo Ferruccio) ed infine la Provinciale Castello del Lago-Campanarello che va ad innestarsi alla Nazionale Avellino-Ariano già menzionata. In questo scalo di vie principali si sono naturalmente sorte vie comunali che legano le frazioni tra loro, ripetiamo, e moltissime vicinali e private che danno l'ordito al tessuto interno del Comune, mentre è in via di costruzione la via intercomunale di Pisciaro-Pappaceni-Montefusco.

Su questo dedale di strade e stradette oltre ad un autocorriere Avellino-Ariano e viceversa, e ad un servizio di autobus Scafo Ferruccio di Montemiletto-Torre Le Nocelle, Dentecane, per S. Giorgio di Sanno (2 corse giornaliere), girano senza una vettura da noleggiare a trazione animale e meccanica, oltre a quelle private.

Come istruzione pubblica, ogni frazione ha le sue scuole elementari con un edificio scolastico proprio, mentre a Dentecane, poi, v'è il Ginnasio Parrocchiale P. E. Pasquini, con Convitto Municipale maschile e femminile, separati. Ginnasio e Convitto sono allegati anch'essi in stabile proprio, ma presto si disporrà di un edificio ad « uno » ampio, moderno e rispondente a tutti i dettami igienico-sanitari, scolastici o per il quale il Comune spendeva oltre mezzo milione.

Completano questa attrezzatura le istituzioni di assistenza preesistenti, consistenti in 5 asili infantili in diverse frazioni ed in edifici adatti allo scopo, gestiti e diretti da personale religioso ed anche civile; si avvantaggiano naturalmente del contributo del Comune e di quello dell'Opera Matera ed Infanzia per le riunioni invernali scolastiche.

Per la Benefenza — un'altra parola che vi

ziale Sanitario e Medico Veterinario. Molto curata l'igiene e lo spazzamento pubblico, mentre risponde ai regolamenti in vigore la polizia mortuaria; un cimitero fu il servizio quelle periferiche.

La polizia urbana, poi, è affidata a tre vigili che nonostante l'ampiezza del territorio comunale con le sue asperità e dislivelli compiono lodevolmente il loro servizio anche con bicicletta. Vero è che gli abitanti tutti dediti al lavoro danno poco da fare alla giustizia, ma, insomma, i vigili urbani son sempre al loro posto e pronti a qualsiasi bisogno.

Un'ottima acqua potabile viene distribuita merco pubbliche fontane in tutte le frazioni e si spera ora di poterne aumentare la dotazione con un progetto che sarà al più presto attuato; il solo Convitto è fornito di acqua corrente in tutti gli ambienti.

l'illuminazione è elettrica, sia pubblica che privata con energia fornita dall'Impresa Ambrosini, estendendosi quella pubblica anche nei tratti estremi dell'abitato.

Il Fascio di Combattimento e tutti gli altri uffici come Stazione dei RR. CC.; Brigata di Finanza, comandata dal brigadiere Antonio Idda coadiuvato dal v-brigadiere Antimo Ferraro; Direz. ne didattica con giurisdizione anche sui comuni di Montefusco, Montemiletto, Torre Le Nocelle e Torrioni; comando Centuria M. V. S. N.; Comitati Comunali dell'O. N. B. e dell'O. N. M. I. e Ufficio Postale e Telegrafico di 1. classe, hanno sede in Dentecane, mentre altri uffici postali secondari son nelle frazioni di Castello del Lago, Campanarello e Pietradefusi. Qui si amministra la giustizia a mezzo del segretario comunale cav. Luigi Petrillo.

La sede del Fascio di Combattimento è tutta messa a nuovo e ben ordinata sotto la vigile e dinamica cura del camerata Segretario Parigiani. Qui si è condottato egregiamente dal cav. Fausto Manganiello per il Fascio Giovanile e della signora Prof.ssa Potrozina Cardone segretario del Fascio Femminile, mentre all'Amministrazione del Fascio è addetto il sig. Giovanni Marino già Maresciallo dei RR. CC. e promosso tenente in congedo.

Ogni frazione ha, poi, un suo circolo riunito con annesso doppioposto; ad ognuno presiede il fiduciario nominato dal Segretario del Fascio ed a Dentecane v'è anche un circolo di fratellamento.

Le organizzazioni corporative dipendenti dal Partito non hanno sedi proprie, o non le abbiano, ma sono — forse — pensiamo possiamo essere negli stessi locali del Fascio e dei circoli riuniti.

Al caduti nella Grande Guerra, poiché nella vittoriosa recente guerra d'Africa nessun morto si è avuto, sono stati eretti due monumenti, uno nella piazza Viti, Veneto della frazione Dentecane e l'altro nella frazione Campanarello. All. —

Nardone Pietro, Nardone Raffaele, Pagliuca Enrico, Santoro Raffaele, Sirignano Giuseppe, Villani Alessandro, Villani Nicola, Villani Gaetano.

Il Comune non possiede beni patrimoniali ove ne eccetti la Casa Comunale in Pisciaro e quella della Conciliazione nella frazione Pietradefusi; ma commerci ed industrie non vi mancano, oltre l'immane raccogliendo dei campi, dei cui proventi massimamente la cittadinanza vive e prospera.

Abbiamo notato, per esempio, l'accorsata libreria e cartoleria di Iorio che fornisce libri ed oggetti di cancelleria agli alunni delle scuole di Dentecane ed anche dei paesi vicini, oltre diversi buoni magazzini e botteghe.

Come industrie, commercio e produzioni varie vi eccellono: produzioni vini Cav. Francesco Mazzarelli, cav. uff. Giovia Mazzarelli, Raffaele De Nisco e fratello, Emilio De Nisco, Damiano De Nisco, cav. Federico Ambrosino fu Giuseppe, cav. Antonio Ambrosino fu Luigi, Francesco Petrillo; produzione frutta, cera vergine e miele; Raffaele De Nisco e fratello, Gaudioso Di Jorio, Vincenzo Petrillo fu Michele; concessione speciale per la lavorazione della seta del tabacco affidata al cav. Pucillo; lavorazione di prociatti, molto richiesti: Nicola Colarusso, Stefano La Verde, Michelangelo Garcia, Savario Garcia, Fiore Nardone, Antonio De Roma, Saverio De Roma, Francesco Addonizio, Carmine Addonizio, Federico Nardone; molino elettrico: cav. Ambrosino Federico; molino a motore ad olio: Petrillo Giacomo fu Angelo; fabbrica di mattonelle in cemento per pavimenti: Sig. Petrillo Raffaele; fabbriche di torroni: Ditte Fiorentino Manganiello e figli, Garofalo Luigi fu Orazio e Garofalo Pasquale fu Orazio; trappeti oleari a trazione animale e macchinari relativi: Ditte Capose Giuseppe e fratello, Colarusso Vincenzo, De Nisco Giovanni e Grasso Pasquale. Poi una lavorazione di merletti a tombolo, che viene eseguita dalle popolane a domicilio e smaltita sui vari mercati della regione.

A favore a queste private ed operose iniziative si svolgono nel Comune diverse fiere e mercati cui accorrono genti d'ogni parte: mercati: i lunedì a Pisciaro, i mercoledì a Campanarello, i sabato a Dentecane, mentre ogni anno, poi, fiere a 28 aprile (S. Lucia) a Campanarello, il giorno dell'Assunzione (S. Rita da Cascia) a Pietradefusi, il 28 agosto (S. Agostino martire) a Castello del Lago e l'8 settembre (S. Maria di Dentecane) nuovamente a Campanarello. Di queste, quella di Pietradefusi è la più importante, laddove tutte concedono premi ai venditori che vi convergono.

È dove alloggiare? — è direte. Niente paura, che il Comune è a posto anche in questa braccia. Mentre esistono, infatti, locande in quasi ogni frazione, in qualcuna d'esse v'è addirittura un albergo con trattoria, come quello gestito da Musto in Dentecane e da Nardone

4

# Il prosciutto di Dentecano

L'articolo di giornale de "La Campania" dell'agosto 1936, fu redatto in occasione di una visita del Duce Mussolini presso le terre d'Irpinia, e durante il passaggio nell'odierno comune di Venticano esso riporta "Abbiamo notato come industrie, commercio e produzioni varie vi eccellono, ma funzionare è soprattutto l'industria per la lavorazione di prosciutti, molto richiesti, a cura di Nicola Colarusso, Stefano La Verde, Michelangelo Ciarcia, Saverio Ciarcia, Fiore Nardone, Antonio De Roma, Francesco Addonizio, Carmine Addonizio, Federico Nardone".

## **Il prosciutto di Venticano**

---



# **Il prosciutto di Venticano**

---

- Il sapore dolce e morbido.
- Una stagionatura di 16 mesi e l'uso di sale come unico conservante.
- Da gustare su un fragrante crostino in abbinamento a un rosso non troppo strutturato e poco tannico.

## **Il prosciutto di Venticano**

---

- Nel 1878 nel settore Irpinia dell'Esposizione universale di Parigi presente nel settore agroalimentare il prosciutto di Trevico.
- Stagionatura di almeno 16 mesi. Di forma classica, di peso variabile dai 9 ai 15 Kg, presenta un tipico colore rosso cupo.

# **Il prosciutto di Trevico**

---



# **Il prosciutto di Treviso**

---

- Le prime notizie di prosciutti prodotti in Irpinia risalgono al 1569 quando la contessa di Serino inviò alla marchesa della Guardia, tra gli altri, sei prosciutti prodotti in loco.
- Dagli anni '80 ad oggi la denominazione passa nei circuiti commerciali, tanto che le fatture dei salumifici della zona si riferiscono al prodotto come "Prosciutto Irpino".

# Prosciutto Irpino

---

- la forma è “a pera”, con esclusione della parte distale (piedino);
- il peso minimo alla conclusione del periodo di stagionatura deve essere non inferiore 9 Kg per un prosciutto con osso e non inferiore a 7 Kg per un prosciutto disossato;
- la stagionatura minima è di 18 mesi dalla data di Primo Sale;
- le carni presentano il giusto grado di tenerezza e morbidezza;
- la parte grassa ha un colore bianco candido;
- la porzione magra ha un colore roseo inframmezzato da striature bianche di grasso;
- il gusto è delicatamente dolce;
- l’aroma è fragrante, dolce ma intenso.

# Prosciutto Irpino

---



La lavorazione del Prosciutto Irpino prevede 9 fasi.

1. Ricevimento e selezione
2. Rifilatura
3. Salagione
4. Dissalatura
5. Toelettatura e Riposo
6. Lavaggio
7. Asciugatura
8. Pre-Stagionatura e Sugnatura
9. Stagionatura

# **Prosciutto Irpino**

---

## **Ricevimento e selezione**

Le cosce selezionate vengono sistemate in apposita cella dove vi rimangono fino al raggiungimento di una temperatura delle carni compresa tra 0 e +4 C°. Successivamente si prosegue con la fase di salagione.

## **Rifilatura**

La fase di rifilatura consiste nell'asportare grasso e cotenna in modo da conferire al prosciutto la classica forma "a pera". Dalla fase di accettazione della materia prima in stabilimento, le cosce impiegate per la produzione del Prosciutto Irpino non devono subire alcun trattamento ad esclusione della refrigerazione.

# **Prosciutto Irpino**

---

## Salagione

- Il processo di salagione si suddivide in “Primo Sale” e “Secondo Sale” (o ripasso).
- Nella fase di “primo sale”, la lavorazione delle cosce inizia con il massaggio delle medesime con lo scopo di eliminare i residui di sangue e continua con la salatura della cotenna tramite sale umido e successiva salatura, con metodologia a secco, dell’intera coscia.

# Prosciutto Irpino

---



# Prosciutto Irpino

---

- Le cosce salate vengono trasferite su un piano orizzontale e riposte in una apposita cella a temperatura non superiore ai 4°C dove rimangono per un periodo di circa 7 giorni. Trascorso tale periodo le cosce sono sottoposte alla fase di ripasso (Secondo sale); vengono prelevate dalla cella, il sale residuale viene asportato dalla superficie e successivamente vengono ripetuti il massaggio, la sfregatura della cotenna e la salatura dell'intera coscia con le stesse modalità del primo sale.
- Nuovamente riposte in cella a temperatura non superiore ai 4°C, le cosce vi permangono per un periodo variabile tra 7 - 10 giorni, a decorrere dall'inizio del “secondo sale”.

# Prosciutto Irpino

---



# Prosciutto Irpino

---

## **Dissalatura**

Al termine del periodo necessario alla salagione si asporta il sale dalla superficie esterna delle cosce, viene ripetuto il massaggio e, legati con dello spago ai gambi, si appendono i prosciutti in posizione verticale.

## **Toelettatura e riposo**

Terminata la fase di dissalatura le cosce vengono riposte in celle di riposo a temperatura compresa tra 0 e +6°C. Durante la permanenza in tali celle, esse vengono ulteriormente rifinite (“toelettate”) al fine di eliminare le imperfezioni e le piccole sporgenze che si possono trovare attorno all'osso. Nel corso della fase di riposo il sale assorbito penetra con graduale omogeneità all'interno della massa muscolare distribuendosi in modo uniforme.

# **Prosciutto Irpino**

---



# Prosciutto Irpino

---

## **Lavaggio**

Ultimato il riposo le cosce vengono sottoposte a lavaggio definitivo mediante l'applicazione di getti d'acqua.

## **Asciugatura**

Le cosce poste all'interno di celle sono sottoposte a ventilazione con aria calda ad una temperatura compresa tra 16 e 24°C. E' vietato qualsiasi processo di affumicatura.

# **Prosciutto Irpino**

---

## **Pre-stagionatura e sugnatura**

In questa fase prosegue il processo di rinvenimento/acclimatamento delle carni a temperatura minima di 10 °C. Alla fine di questa fase i singoli lotti di prosciutto subiscono un trattamento di sugnatura che consiste nella distribuzione sulla superficie esposta della coscia non protetta da cotenna e grasso, di una pasta composta da: sugna e/o lardo e/o strutto finemente tritati con sale marino, spezie (pepe nero e/o pepe bianco e/o aglio) e farina di cereali e/o crema di riso. La composizione della pasta deve rispettare le seguenti percentuali: 40-60% di sugna e/o lardo e/o strutto e 40-60% di farina di cereali o farina o crema di riso.

# **Prosciutto Irpino**

---



# Prosciutto Irpino

---

## **Stagionatura**

A questo punto inizia la stagionatura vera e propria, fase in cui i singoli lotti di prosciutto sostano almeno fino al 16° mese dalla data della prima salatura in celle a temperatura minima di 10°C e comunque fino al raggiungimento di un calo peso del 30% rispetto al peso iniziale.

# **Prosciutto Irpino**

---



# Prosciutto Irpino

---



**Prosciutto Irpino**

---

- In una collezione di stampe dell'archivio del Regno di Napoli il simbolo di questo piccolo paese del Beneventano rappresenta una donna con un prosciutto.
- Vi sono, inoltre testimonianze che nel 1776, il Duca di Laurenzana di Piedimonte commissionava una fornitura di "prigiotta" da Pietraroja.
- Nel 1917, Antonio Iamalio, nella sua descrizione della provincia di Benevento Regina del Sannio, ci dice che è "Fiorente vi è principalmente l'allevamento dei suini, donde i rinomati prosciutti di Pietraroja". Gli antichi sistemi di lavorazione, il clima caratteristico e la finezza dell'aria di montagna, fanno di questo salume un prodotto unico dall'aroma delicato e inconfondibile.

## **Il prosciutto di Pietraroja**

---

- La lavorazione tipica del prosciutto inizia con una rifilatura a mano della coscia fresca posteriore del suino, da cui si ottiene il prosciutto.
- La stessa viene messa sul tradizionale ripiano in legno, concavo e inclinato, dove viene salata e lasciata lì per circa 15-20 giorni.
- Passato questo periodo, una volta perduta buona parte della sierosità "salamona" e ripulito del sale residuo, il prosciutto viene collocato nella pressa, una sorta di torchio, dove viene schiacciato per quattro giorni
- Poi viene appeso in un luogo fumoso per una settimana, per poi essere pressato ancora per quattro settimane e speziato con pepe nero e peperoncino.

## **Il prosciutto di Pietraroja**

---



# **Il prosciutto di Pietraraja**

---

- Il Prosciutto di Casaletto Spartano è prodotto dalla macellazione di maiali di razze Large White o Landrace che vengono nutrite con la cosiddetta "giotta", un mangime costituito da residui dell'alimentazione umana e da ghiande.
- Si tratta di un prosciutto affumicato.
- Speziato con peperoncino in polvere e sale.
- Stagionatura di circa 12 mesi.
- Di forma classica, di peso variabile dai 10 ai 15 chili.
- Presenta un tipico colore rosso cupo.

# **Il Prosciutto di Casaletto Spartano**

---



# **Il Prosciutto di Casaletto Spartano**

---

- Colore esterno rosso scuro.
- stuccatura eseguita con sugna e peperoncino piccante.
- Colorazione interna rosso intenso, più o meno scuro a secondo della stagionatura.

# **Il prosciutto di Rocchetta**

---



# **Il prosciutto di Maiale Nero Casertano**

---

- La razza Casertana (o suino “Nero Casertano” o “razza Napoletana” o ancora “pelatella Napoletana”) ha origini antichissime, tanto da essere rappresentata in molte sculture e affreschi di epoca romana. In passato, è stata una razza assai pregiata ed importante per la vastità della sua area di diffusione: comunemente allevata in Campania e nelle regioni vicine, perfettamente adattata agli ambienti poveri.
- Questa razza autoctona, oggi è allevata tra la Campania, il Molise e le province di Latina e Frosinone ed è tra le sei razze di suini italiani in via di estinzione (Casertana, Cinta Senese, Apulo-Calabrese, Sarda, Nero dei Nebrodi, Mora Romagnola), soprattutto a causa delle ridotte dimensioni delle loro popolazioni.

# **Il prosciutto di Maiale Nero Casertano**

---



# **Il prosciutto di Maiale Nero Casertano**

- La razza Casertana possiede tutte le caratteristiche per essere allevata all'aperto, è, infatti, un animale rustico, capace di valorizzare alimenti poveri, frugale e precoce, dotato di spiccata attitudine per l'ingrasso e suscettibile di una buona resa al macello, in carne e grasso.
- L'attuale standard del Tipo Genetico Autoctono Antico "Casertana" prevede un animale rustico, di media taglia, con scheletro ridotto e arti brevi, asciutti e sottili, garretti e pastorali talvolta dritti, con colore della cute che va dal nero violaceo al grigio ardesia.

## **Il prosciutto di Maiale Nero Casertano**

---



# **Il prosciutto di Maiale Nero Casertano**

---

- La cute è priva di setole (da cui l'appellativo di “Pelatielli”), talvolta presenti solo in radi ciuffetti su collo, testa ed estremità della coda.
- Caratteristica peculiare della razza è la presenza, ai lati del collo di due protuberanze della cute denominate “bargigli, tettole”, o, dialettalmente e nella espressione che meglio descrive questa prerogativa, “sciucquaglie”, dallo spagnolo chocallos, ossia pendenti, orecchini, caratteristica questa solo della Casertana e della razza Sarda.
- Il tronco appare moderatamente lungo e stretto, schiacciato nella regione toracica. Linea dorso-lombare convessa, groppa caratteristicamente inclinata, spalle leggere, cosce poco convesse e coda attorcigliata.

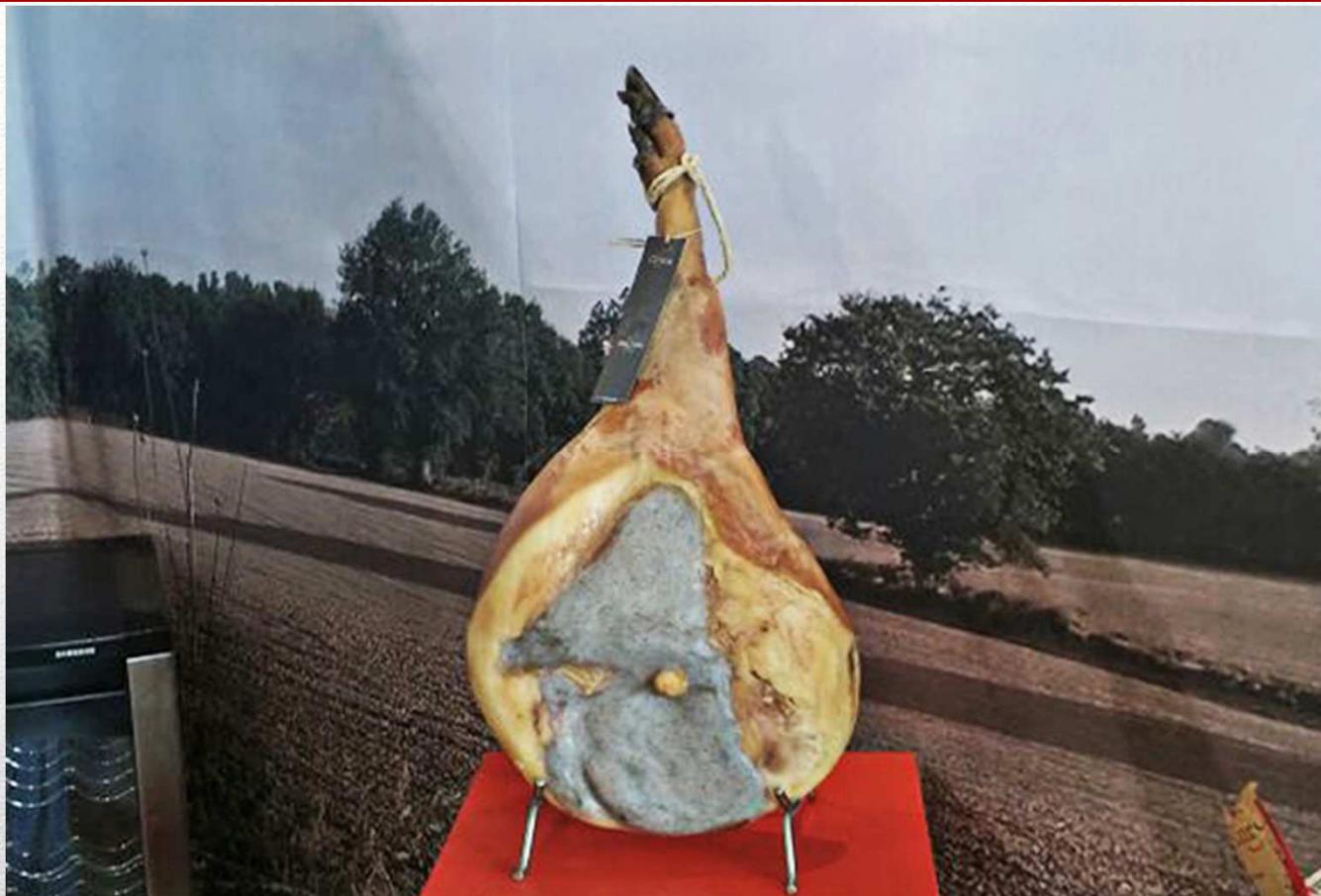
# **Il prosciutto di Maiale Nero Casertano**

---

- possiede una quantità di grasso maggiore rispetto ai comuni maiali bianchi
- la caratteristica più pregiata è la “marezzatura” delle carni, ossia la presenza di abbondante tessuto connettivo intramuscolare, che rende le carni di questo maiale morbide e particolarmente gustose

## **Il prosciutto di Maiale Nero Casertano**

---



# **Il prosciutto di Maiale Nero Casertano**

---

- Il Culatello Irpino, anticamente chiamato prosciuttello, è la parte anatomica migliore della coscia del maiale, solo muscolo, senza osso, senza gambo.
- E' lavorato e stagionato in modo estremamente naturale, non è insaccato, né manipolato. Ha poco scarto e la sua forma consente di fare fette sempre uguali dall'inizio alla fine.
- Commercialmente è anche chiamato culatta o culaccia.
- Segue lo stesso procedimento di salatura e stagionatura del prosciutto.
- Ha una stagionatura media di 12/14 mesi.

# Culatello Irpino

---



# Culatello Irpino

---



# Culatello Irpino

---