



Convegno Tecnico – Scientifico sui salumi del Lazio

PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP
STORIA, TECNOLOGIA, ANALISI SENSORIALE

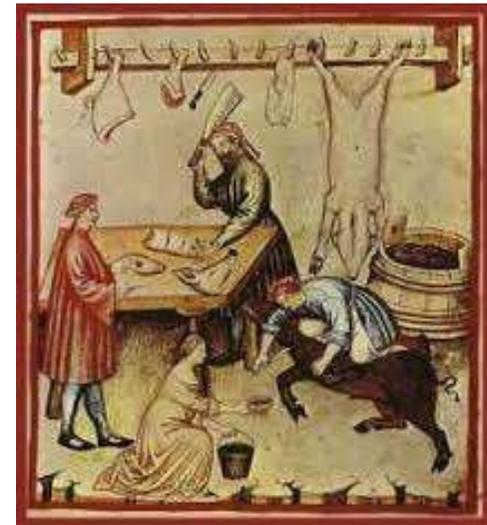
Irma Brizi

Viterbo, 28 aprile 2019

Storia

Il Prosciutto Amatriciano la sua produzione risale già al Medioevo.

- usati come merce di scambio ad alto valore commerciale documento del 1327



«60 paia di prosciutti l'anno costituiscono il prezzo che gli abitanti di Capradosso (comune di Petrella Salto) sono disposti a pagare a chi li aiuti ad appropriarsi di possedimenti, adiacenti ai loro territori ma ricadenti sotto la signoria dell'abbazia benedettina di S. Salvatore Maggiore»

Storia

-Considerati come una tassa da pagare ai feudatari fine del XIV secolo negli Statuti del «Cicolano» è attestata la consuetudine signorile di prelevare dai vassalli prosciutti.



Riconosciuti come industria di prodotti suini nella zona amatriciana ne la *Statistica del Regno di Napoli*, di *Gioacchino Murat* (1811) «nel Cicolano, in Amatrice si parla di "prosciutti..." esportati nelle vicine province, ed in Napoli ancora». *La loro bontà dipende più che altro dalla buona qualità delle carni e dalla purezza dell'aere*».



Nel Cicolano si trovano 2
Riserve Naturali:
-la Riserva regionale
Montagne della Duchessa
-la Riserva naturale Monte
Navegna e Monte Cervia



Terremoto 24 AGOSTO 2016



Zona di produzione

La zona di produzione del Prosciutto Amatriciano IGP comprende il territorio amministrativo di 22 comuni della provincia di Rieti nella regione Lazio, tutti situati al di sotto dei 1.200 metri s.l.m.

- *(Rieti, Amatrice, Accumoli, Antrodoto, Borgo Velino, Cantalice, Castel Sant'Angelo, Cittaducale, Cittareale, Configni, Contigliano, Colli sul Velino, Cottanello, Greccio, Labro, Leonessa, Micigliano, Morro Reatino, Petrella Salto, Poggio Bustone, Posta e Rivodutri)*



DATA PRODUCTION - TIME SERIES

Anno	PRODUZIONE (KG o LT)	FATTURATO (Mln €)	EXPORT (MLN €)
2016	315,300	3.5	-
2015	236,530	2.4	-
2014	197,865	2.0	-
2013	188,900	-	-
2012	171,700	-	-
2011	122,886	-	-
2010			

© Fondazione Qualivita



OPERATORI

12



PRODUZIONE (KG)

315,300



FATTURATO (MLN €)

3.50



SUPERFICIE (HA)

-

Dati produzione anno 2016 fonte @fondazione qualivita

Dati 2019

solo un produttore ha continuato senza fermarsi davanti alle difficoltà e ha anche aumentato la produzione del 50% rispetto al 2016, dovuta alla maggiore richiesta sul mercato.

dati responsabile commerciale salumi sano



Caratteristiche di Tipicità

- Territorio prevalentemente **montano**,
 - poche zone pianeggianti di limitata estensione.
- Ci sono particolari **caratteristiche climatiche** :
- Aria** è fresca e pulita, inverni rigidi con
 - tasso di **umidità** relativa che raramente supera il 70%.
- Nel corso della sua lunga stagionatura, il prosciutto si arricchisce di profumi e sapori caratteristici ed inconfondibili.



Fasi di Produzione

Tutte le fasi sono attentamente monitorate mediante una **documentazione** che interessa sia i prodotti in entrata (input) che quelli in uscita (output), **obbligatoria** per tutti i soggetti che fanno parte della filiera.

- L'iscrizione in elenchi appositi, controllata e gestita da organismi di controllo autorizzati **assicura la tracciabilità del prodotto.**



Tracciabilità Garantita attraverso tutti i passaggi della filiera:

- dai macellatori ai sezionatori,
- trasformatori,
- confezionatori
- affettatori.

Tutti questi soggetti sono inoltre tenuti a dichiarare tempestivamente all'organismo di controllo le **quantità prodotte**, il che garantisce una tutela contro qualsiasi tentativo di contraffazione.



Il **Prosciutto Amatriciano IGP** viene ottenuto esclusivamente da cosce fresche provenienti da suini

- macellazione età compresa fra i **9 e i 15 mesi**
- peso deve essere compreso fra **12.5 e 16 KG.**

In seguito alla macellazione le cosce non devono essere conservate:

- è ammessa solo la refrigerazione (a T. comprese fra 0 e +4°C),
- è proibito il congelamento



La **lavorazione** delle cosce fresche deve essere effettuata in un arco di tempo limitato, deve iniziare a partire da un minimo di **24 ore** dopo la macellazione, sino ad un massimo di **120 ore**.

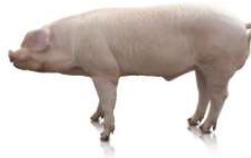




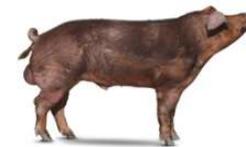
La materia prima destinata alla produzione del Prosciutto Amatriciano I.G.P. è rappresentata esclusivamente dalla coscia fresca di:



LARGE WHITE ITALIANA



LANDRACE ITALIANA



DUROC ITALIANA

-Suini figli di verri di altre razze ovvero di verri ibridi, purché provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità non incompatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano per la produzione del suino pesante;



Lavorazione del Prosciutto Amatriciano I.G.P. prevede 9 fasi:

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

1. Ricevimento e Rifilatura

consiste nell'asportare grasso e cotenna in modo da conferire al prosciutto la classica forma tondeggiante "a pera", con la parte interna della coscia ampiamente "scoperta"

2. Selezione e Raffreddamento

Le cosce fresche vengono selezionate in singoli lotti in due classi di peso:

- la I tra 12,50 e 14,00 kg,
- la II tra 14,01 e 16,00 kg.

Poi vengono sistemate in apposita cella frigo dove vi rimangono fino al raggiungimento di una Temperatura compresa tra 0 e +4 C°.



3. SALAGIONE (I salatura e II salatura)

I salatura le cosce vengono:

- massaggiate e salate,

e poi trasferite su un piano orizzontale in una cella

Temperatura: non superiore ai 6°C

Tempo: per 4 - 6 giorni.

(II salatura o ripasso)

Le cosce vengono private del sale residuale

Successivamente massaggiate e ricoperte di sale

Poi riposte in cella

Temperatura: non superiore ai 6°C,

Tempo: tra 8 e 14 gg dipende dalla classe di peso

Curiosità: (sembra che siano solo donne a massaggiare questo prosciutto)



IL PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP



4. Dissalatura

A causa dell'azione disidratante del sale, le cosce hanno subito un calo di peso complessivo del 2% o più. I gambi vengono appesi in posizione verticale.

IL PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP



5. Toelettatura e riposo

Le cosce passano nelle celle di riposo, alla temperatura di 0 e +6°C.

Nel corso della loro permanenza in queste celle, le cosce vengono sottoposte a toelettatura (*eliminazione di piccole imperfezioni e sporgenze della superficie, in corrispondenza dell'osso*).

Durante la fase di riposo il sale viene gradualmente assorbito dalle carni e si distribuisce in modo uniforme all'interno.



8. Dopo il lavaggio e asciugatura si passa alla Pre-stagionatura e sugnatura

-le cosce vengono tenute a temperature non inferiori ai 10°C

- Poi sono sottoposte alla sugnatura, un procedimento che consiste nella distribuzione di una particolare "pasta" protettiva sulle parti della coscia non ricoperte dalla cotenna o dal grasso.

Composizione della pasta :

- sugna e/o lardo e/o strutto, triturati finemente e in percentuali variabili fra il 40 e il 60%,
- sale marino, spezie (pepe nero e/o pepe bianco e/o aglio) e/o crema di riso e farina di cereali (per il restante 40-60%).

IL PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP



9. Stagionatura e Marchiatura - Ultima fase

-I prosciutti vengono mantenuti all'interno di celle a T non inferiore ai 10°C.

- raggiungono il calo di peso pari al 30% .

- Entro il dodicesimo mese rispetto alla prima salatura, ogni prosciutto deve essere marchiato a fuoco

Il peso minimo di ciascun prosciutto è di 8 chilogrammi.



IL PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP



Etichettatura

Il Prosciutto Amatriciano I.G.P. è destinato alla vendita:

- con osso dopo l'apposizione del collarino;
- disossato;
- affettato: il confezionamento deve essere effettuato in sottovuoto o in atmosfera modificata



Etichetta tipo





. **Caratteristiche del prodotto**

Il *Prosciutto Amatriciano* I.G.P., all'atto dell'immissione al consumo, presenta le seguenti caratteristiche:

- chimico-fisiche o % di umidità non superiore al 60%
- Contenuto di proteine: minimo 25% sulla sostanza secca
- Stagionatura: minimo 12 mesi dalla data di I salatura;

Organolettiche e qualitative:

- Forma-a pera con esclusione dello zampo;
- Faccia frontale: caratterizzata da una ampia parte scoperta che si estende in senso verticale fino ad oltre la metà della altezza della coscia (rifilatura alta);
- Peso minimo: non inferiore a 8 kg
Alla conclusione del periodo
minimo di stagionatura;



ONAS[®]
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI



Logo prosciutto amatriciano igp



Marchiatura a fuoco

Data riconoscimento 27 luglio 2011



ORGANISMO DI CONTROLLO



Ente di controllo

3A - PTA Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria
Soc. Cons. a r.l.

Fraz. Pantalla

Todi 06059 (Perugia - ITALIA)

Tel: +39 075 8957200

Fax: +39 075 8957257

www.parco3a.org

ORGANISMO DEI PRODUTTORI



ASS. PER LA PROM. DEL RICONOSCIMENTO I.G.P. DEL
PROSCIUTTO AMATRICIANO

VIA SALARIA NUOVA KM 141,900

02011 ACCUMOLI (RIETI)

Data di registrazione del Prosciutto amatriciano IGP 27 / 07 / 2011



caratteristiche organolettiche

- Colore del magro: rosso/roseo con marezzatura del grasso;
- Colore del grasso: bianco perlaceo;
- Olfatto: una buona intensità olfattiva con note di stagionato, leggera speziatura, odore di burro;
- Sapore: sapido al punto giusto;
- Aroma: profumo gradevole, dolce ma intenso anche nelle prove all'ago;
- Consistenza: buona masticabilità e buona fusione del grasso, ottima tenuta della fetta.



Abbinamenti consigliati

-come antipasto con altri salumi tipici e formaggi con il Pane Casereccio di Genzano IGP;
-con Mozzarella di Bufala Campana DOP, Pecorino Romano DOP o di Amatrice.

Consigliato anche l'abbinamento con melone e fichi oppure pizza bianca romana fichi e prosciutto.

Ingrediente fondamentale per i **saltimbocca alla romana**, ovvero scaloppine con prosciutto e salvia.

I vini: il Lazio è la terra dei vini bianchi, secchi. I più famosi sono legati all'area di **Frascati**. Per le **Birre** abbinamento ad una Lager chiara, fresca e profumata.





Criticità

- Poco distribuito, non si trova facilmente nei negozi
- Si trova solo in una catena gdo e viene servito solo come prosciutto tagliato a mano
- post terremoto molte aziende non producono più, quindi produzione ridotta a solo un produttore che ha aumentato del 50% la produzione rispetto ai dati pre terremoto.
- i danni post terremoto hanno fatto sì che gli spazi interni all'azienda si siano notevolmente ridotti, questo provoca diverse problematiche in fase di stagionatura che possono inficiare la qualità del prodotto. Fortunatamente non ha comunque portato danni qualitativi, ma le difficoltà sono state moltissime. Dati D. Coltellesse responsabile Salumi Sano

ONAS[®]
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI



*Grazie
per
l'attenzione*

Fonte dati: Commissione Europea, www.agraria.org, www.politicheagricole.it,
www.prodottitipici.com, www.taccuinistorici.it, www.qualigeo.eu,
www.madefortaste.eu, ww.comune.amatrice.rieti.it.