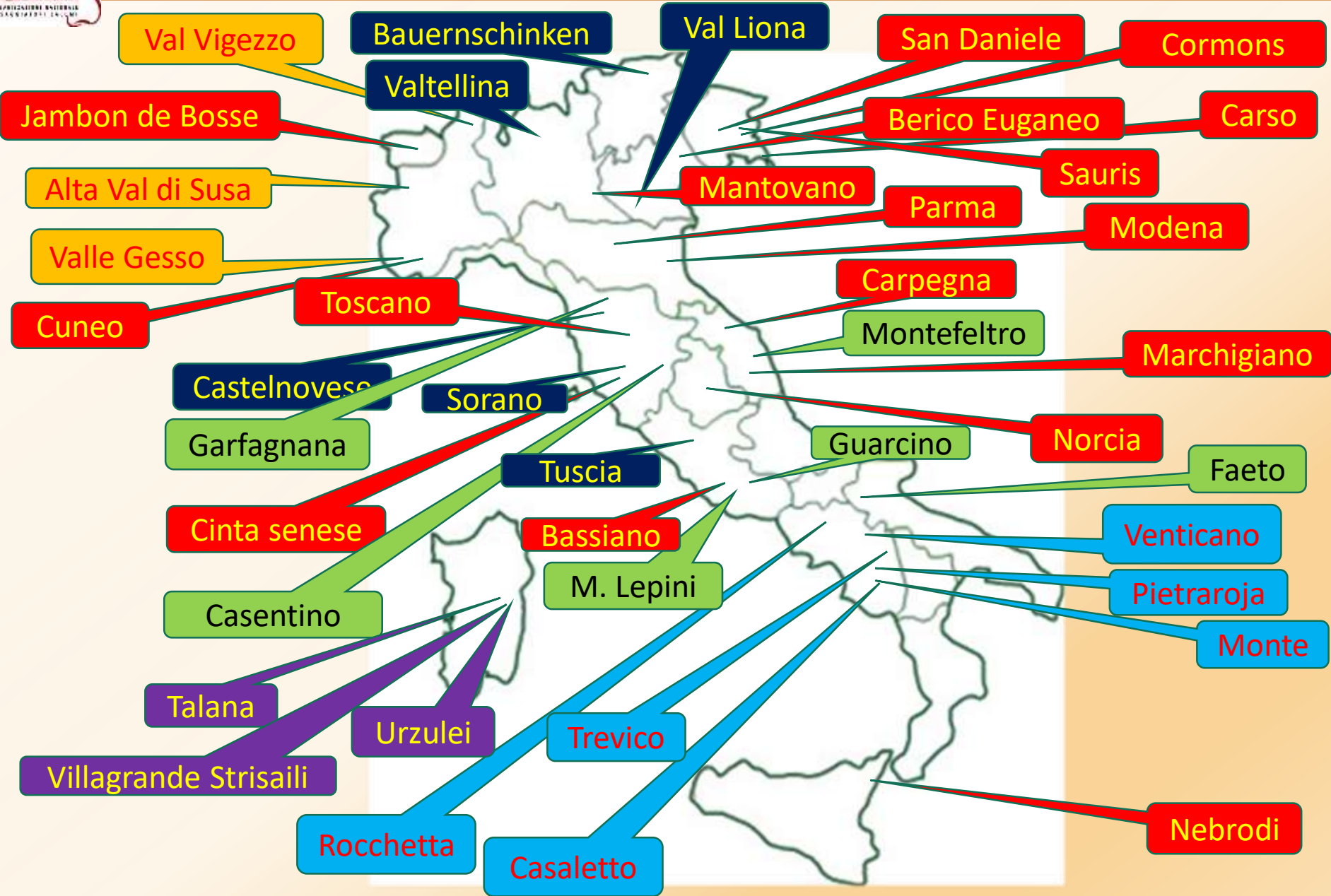




Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi

Il Prosciutto: origini e storia



Catone il Censore (234 a.C.- 149 a.C.) Liber De Agri Cultura

...Taglia via lo zampetto.

Per ogni pezzo mezzo moggio di sale fino (ca. 4,3 kg)

....in fondo al dolio o alla giara poggia sopra un prosciutto, con la cotenna in basso.

Copri bene col sale e sopra mettine un altro e copri lo allo stesso modo.



Dopo cinque giorni, tirali fuori e risistemali mettendo adesso per primi quelli che avevi salato per ultimi;

Dopo dodici giorni, tira fuori i prosciutti, nettali da tutto il sale e appendili al vento per due giorni



Al terzo giorno, lavali bene con la spugna, ungili con olio e affumicali per due giorni.

Il terzo giorno ungili con olio misto ad aceto e appendili in dispensa.

Varrone (*Rieti, 116 a.C. – Roma, 27 a.C.*) le *pernae* «*comacinae*», i prosciutti alla maniera di Como

Pozzuoli, Como: due esempi di
Indicazione Geografica



Presso i romani diffuso consumo di carne fresca, il *porcus troianus*

Ma anche di carni trasformate:

- ✓ *circellus*
- ✓ *pendulus*
- ✓ *hilla*
- ✓ *tucettum*

- ✓ *perna*, prosciutto crudo



Perna il prosciutto fatto con la coscia - riferimento alla gamba

Petaso quello fatto con la spalla - riferimento a un cappello basso a falde larghe usato dai viaggiatori



L'importanza che i Romani davano a *pernae* e *petasones* è testimoniata anche dalla specializzazione dei mestieri:

- ✓ *porculator*, l'allevatore di porci
- ✓ *porcinarius*, il salumiere
- ✓ *pernarius*, il prosciuttaio



*Ara sepolcrale romana (II sec d.C.)
Museo archeologico di Portogruaro*

Varrone (*1 sec. a.C, De re rustica*): tremila, quattromila pezzi importati ogni anno



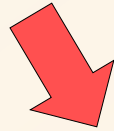
Antica strada dei mercati denominata ancora oggi via Panisperna

*Abemus in cenam pullum piscem
 pernam paonem*



Peta o petaso (*Licia e Asia Minore*)

Prae exuctus (*latino classico*) - asciutto



Perexuctus (*volgare*)



Presciutto (*toscano*)



Prosciutto (*italiano*)

Prodotto alimentare italiano più conosciuto vs difficoltà di reperire fonti per individuare le origini



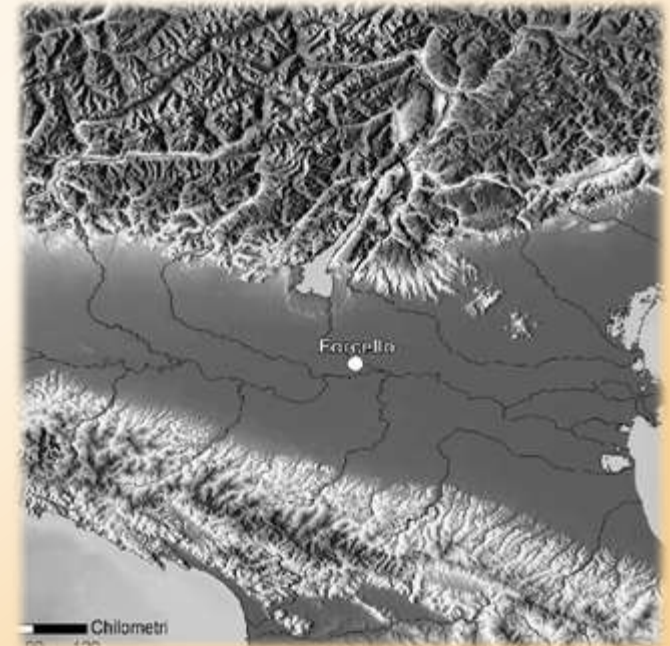
Larga importazione a Roma di prosciutti dalla Gallia Cisalpina (*attuale Emilia*) e presenti in gran quantità nell'alimentazione dei legionari

Sito archeologico etrusco di Forcello (*Bagnolo San Vito, nei pressi di Mantova, V sec. a.C.*)

>50.000 reperti ossei

>60% maiali

Età di macellazione: circa 2/3 anni



Molto rari i reperti ossei relativi agli arti posteriori

Marziale (*Xenia*, LIV):

✓ *Voglio solo il prosciutto cerretano (Cerreto di Spoleto, in Valnerina)*

✓ *o quello che arriva dalla terra dei Menapi (Gallia Belgica)*



✓ *il petasone lo mangiano i ricchi (giudizio qualitativo)*

Annibale, dopo la battaglia sul Trebbia (217 a.C.), fu omaggiato dai cittadini di Mantova con barili colmi di prosciutti sotto sale



Percorso inverso: individuare quelle aree che, per caratteristiche del territorio e disponibilità di risorse, meglio si prestavano alla diffusione del prodotto

Territorio

Strabone (60 a.C. – 24 d.C.): Gallia, terra in cui si sa conservare a lungo la carne, i maiali vengono allevati in maniera differente, liberi di cibarsi di ghiande cui i boschi ne sono pieni, colline adornate di frutta, porci pasciuti



Risorse

Presenza di sorgenti saline (*area di Salsomaggiore*) ricche di sodio, bromo, zolfo e nitriti, con caratteristiche conservative migliori del sale marino (*quantità minore per confezionare i prosciutti: prodotto più dolce*)



Vie di comunicazione

L'Etruria padana esportava:

- ✓ nella pianura padana, lungo la *via Emilia* e attraverso la fitta rete fluviale del Po
- ✓ verso la Grecia attraverso l'Adriatico
- ✓ attraverso l'Appennino, fino al porto di Luni (*La Spezia*), utilizzato sia di greci che dagli etruschi nonché, successivamente, dai romani, quando i prosciutti venivano imbarcati per il porto di Ostia



Un prodotto dunque diffuso e popolare anche se non plebeo

Editto di Diocleziano (301 d.C.): 20 denari alla libbra (4 *in più delle sardine* e 4 *in meno del salame*)



Con le **invasioni barbariche** il suino diventa una delle risorse più rilevanti: tecniche semplici di conservazione (*salatura, affumicatura, essiccatura*) consentono di accumulare scorte alimentari



Prosciutti e pancette diventano moneta di scambio



Fase longobarda: specializzazione delle tecniche di conservazione: salatura e tecnologie fermentative



Centralità delle sorgenti saline di Salsomaggiore

Marcello Empirico (*De medicamentis, IV-V secolo*): usare l'osso di prosciutto di scrofa, bruciato e ridotto in polvere, come dentifricio: prodromi del «maiale non si butta via niente» .



Nel Medioevo le modalità di lavorazione si differenziavano: maiale a metà (*le mezene*) oppure se ne salavano solo le parti più pregiate visti i costi del sale

La lavorazione dei salumi si spostò dalla casa alla bottega artigianale.

Tuttavia, bisogna aspettare il XII e XIV secolo perché l'**arte salumiera** iniziò con lo specializzarsi.



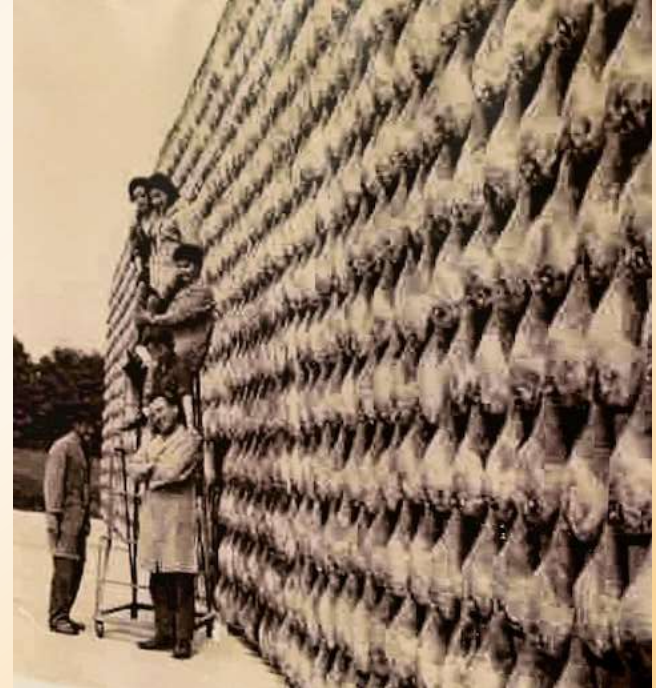
Dal XII secolo:

- ✓ si delineano le prime differenze areali (*Parma, Veneto-Berico-Euganeo, Modena, Carpegna, Toscano*)
- ✓ si introduce il salnitro artificiale come conservante
- ✓ forte sviluppo dei mestieri legati alla trasformazione delle carni di maiale: compare la figura del norcino
- ✓ nascono le prime Corporazioni o Confraternite



Sviluppo di piccole unità produttive artigianali che commercializzano i prosciutti in maniera sistematica

XIX sec: diffusione di veri salumifici e laboratori industriali



- ✓ sviluppo di nuove tecnologie tese a limitare le alterazioni e il deterioramento del prodotto
- ✓ scoperta del frigorifero

L'iniziativa imprenditoriale più marcata dal dopoguerra.
Tuttavia, con la diffusione del carattere commerciale, non
scompare il carattere contadino



Sopravvive il norcino o mazén, artigiani che svolgono il
proprio lavoro di casa in casa

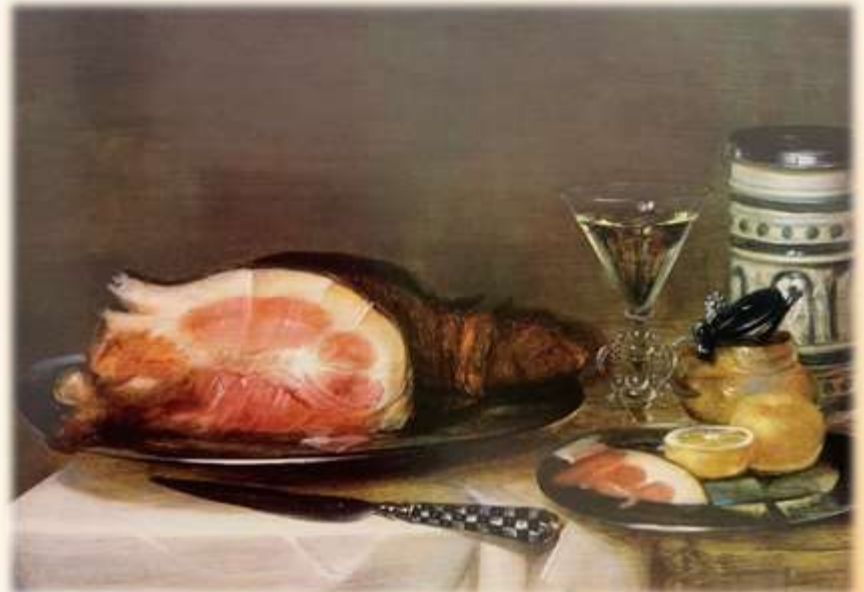
In gran parte delle produzioni industriali attuali si genera una riunificazione dei ruoli:

maestri norcini di estrazione
popolare e contadina



A. Escoffier: *«senza il valore culinario dei suoi prosciutti, mai il porco avrebbe occupato il posto che ha conquistato nelle preparazioni della grande cucina»*









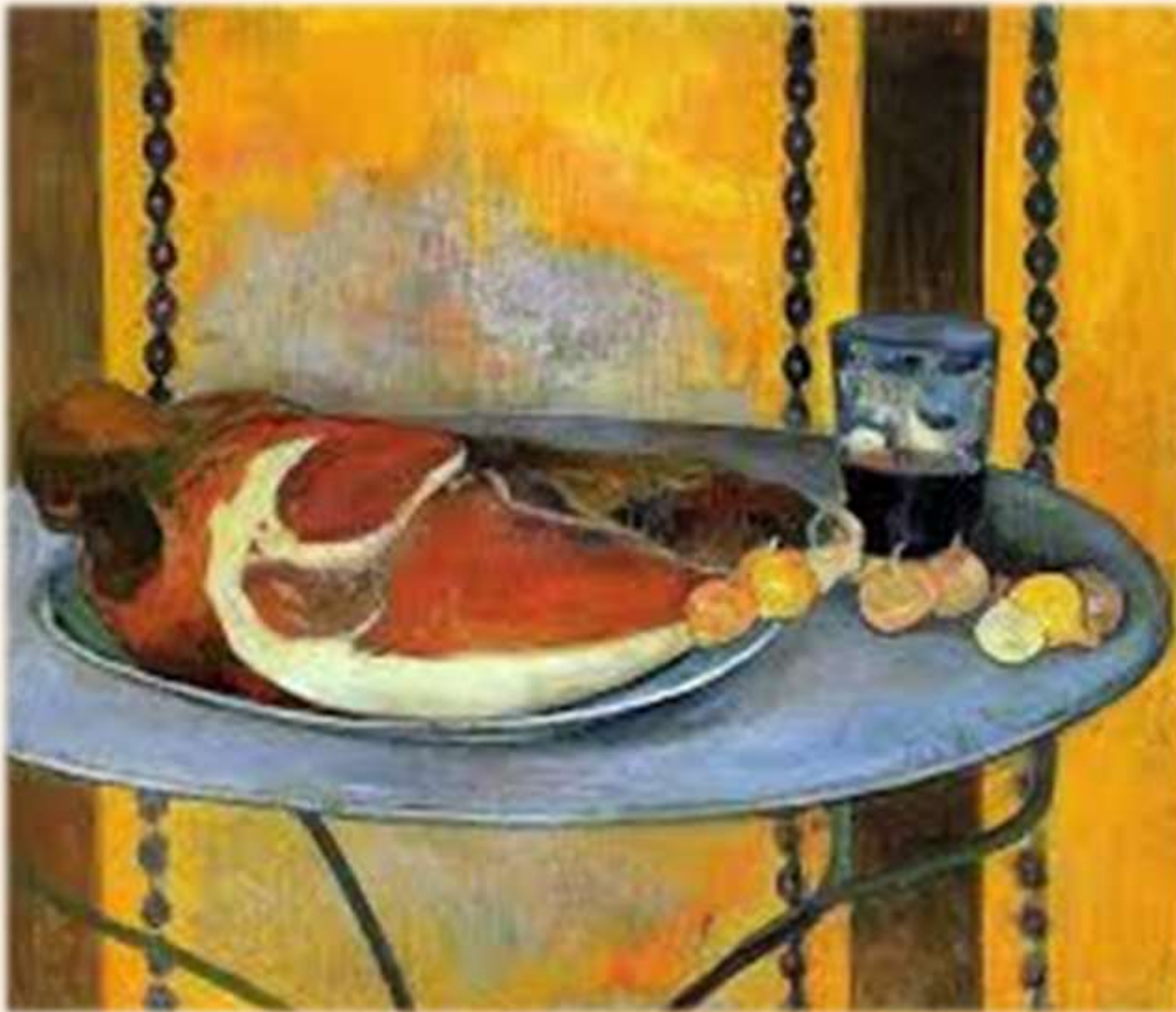




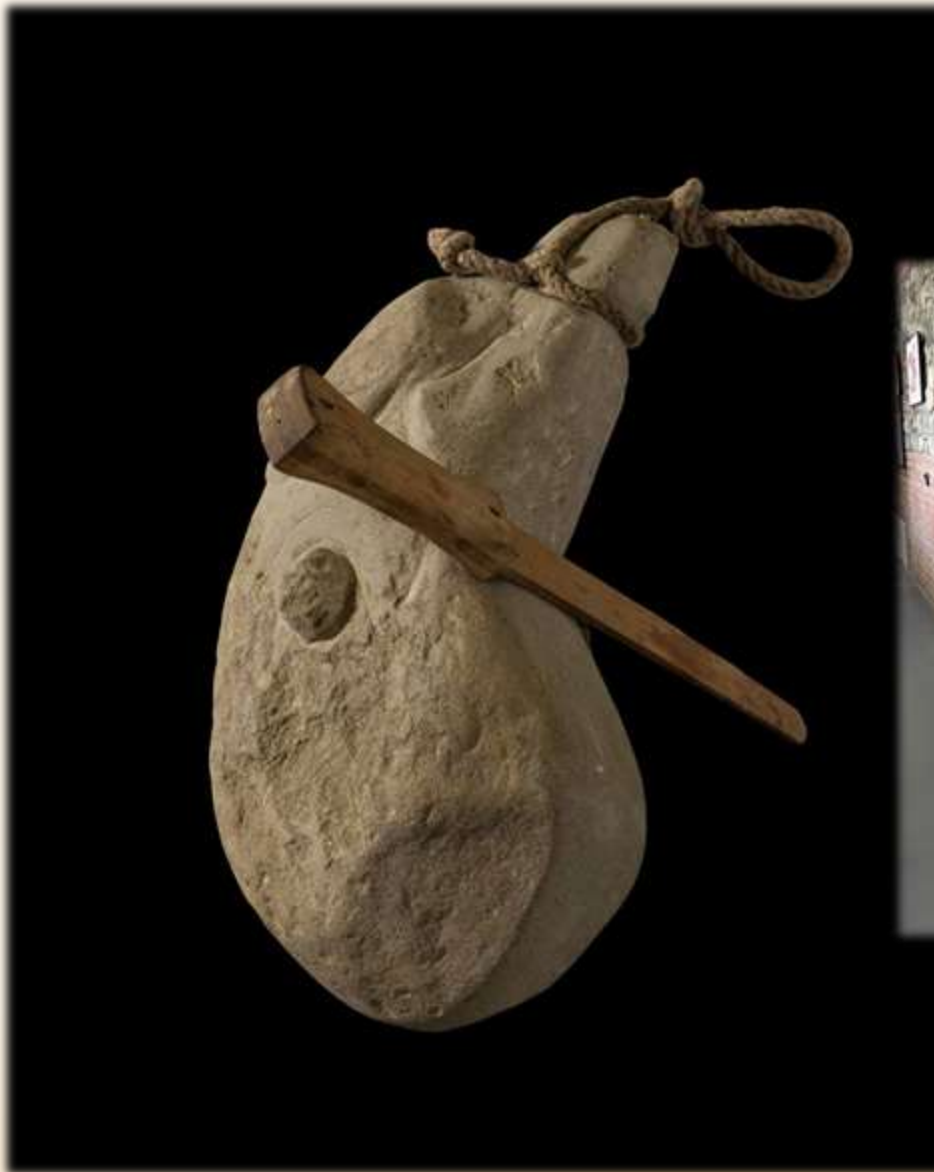
*Ick ben gefondt en daer by wat graech
Dit zyn recht fillen voor mijn maech* *Jacobus de Ruyter*



Edouard Manet



Paul Gauguin



*Marcello Rigucci, Prosciutto, pietra serena e legno, 2014,
Museo del Prosciutto di Langhirano*



Grazie dell'attenzione!