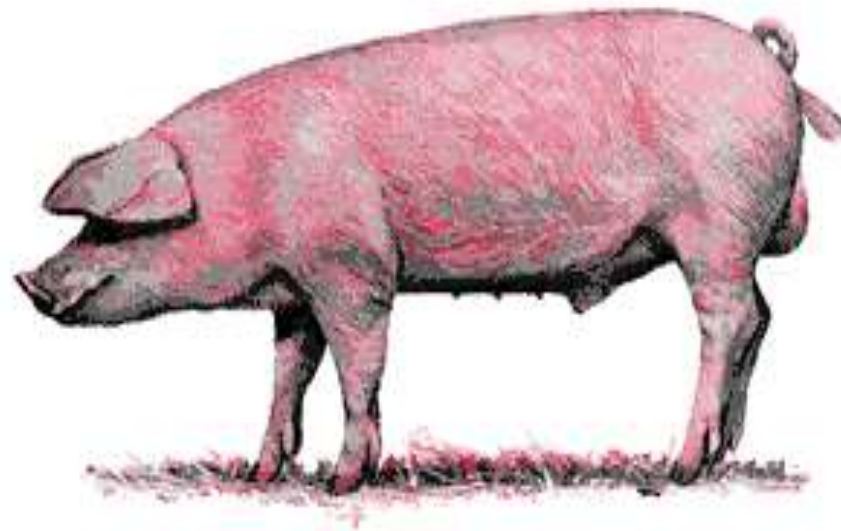
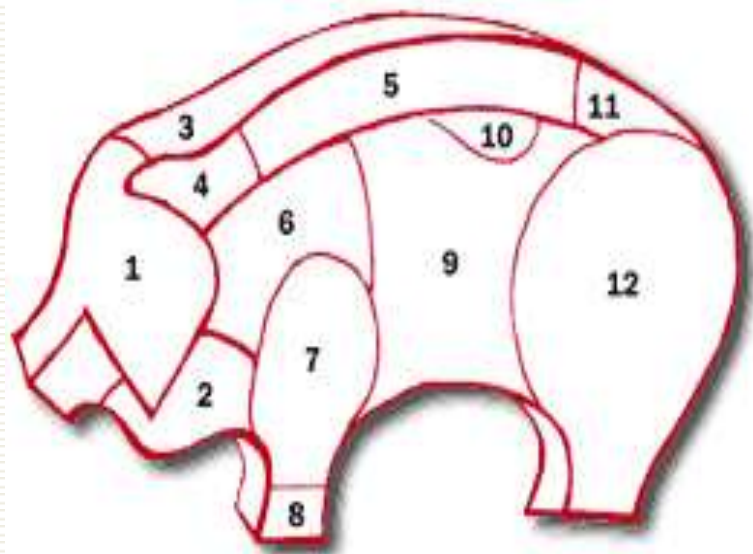


Aspetti tecnologici della lavorazione del prosciutto crudo

- Corso LIVE on line
- 5 settembre 2020
- Dott. Bianca Piovano

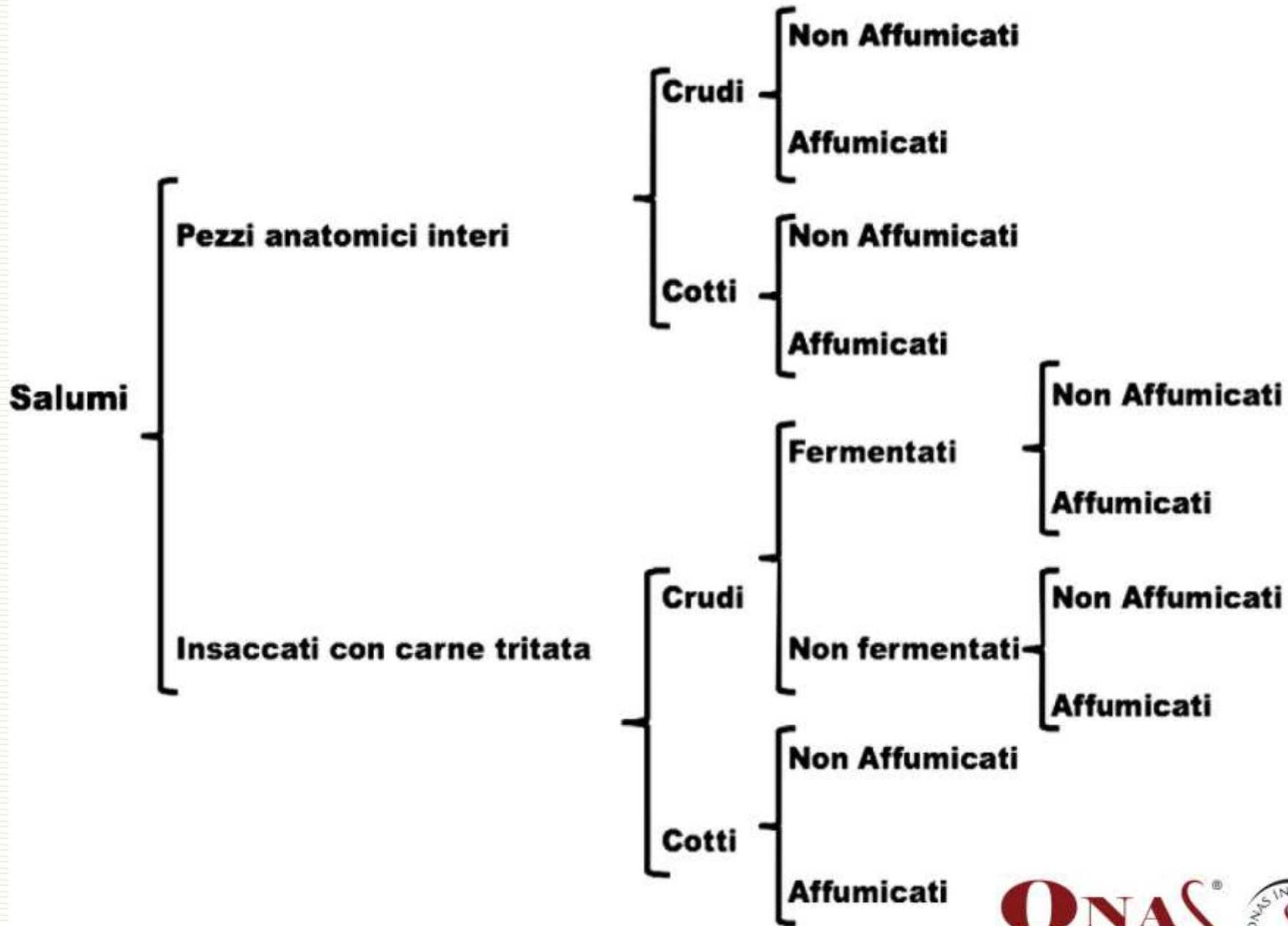




LE PARTI DEL MAIALE

1. Testa - 2. guanciale, gola - 3. lardo - 4. coppa - 5. lombo o lonza - 6. costine - 7. spalla - 8. zampino - 9. pancetta - 10. filetto - 11. culatello - 12. coscia, prosciutto

Foto tratta da: www.agraria.org



Prosciutto crudo

Diagramma di flusso relativo alla produzione

SCELTA DELLA MATERIA PRIMA



SALATURA E SALAGIONE



PRERIPOSO E RIPOSO



LAVAGGIO E ASCIUGATURA



PRESTAGIONATURA E STAGIONATURA



DISOSSO E CONFEZIONAMENTO

Scelta della materia prima:

- **isolamento della coscia** dalla mezzena mediante il sezionamento dell'osso iliaco (a metà tra la cresta iliaca e l'articolazione coxo-femorale);
- **si stacca il piede** a livello dell'articolazione intertarsica (non nel caso della coscia destinata al circuito del Prosciutto di San Daniele D.O.P.);
- si divide l'osso ischio-pubico in due parti, l'una denominata “**castelletto**” (porzione anteriore dell'articolazione coxofemorale), che viene asportata, e l'altra “**anchetta**” (che viene lasciata in sede).





Raffreddamento e rifilatura.

- **raffreddamento** di circa 24-36 h
- **rifilatura** per asportare la cotenna e il grasso in eccesso e conferire alla coscia la tipica forma ad esempio di “coscia di pollo” per il Prosciutto di Parma.
- **selezione:**
vengono scartate le cosce difettose, per emorragie puntiformi, fratture a livello della testa o del collo del femore, lussazioni o fratture a livello dell’anchetta, lesioni sulla cotenna (ematomi, presenza di residui di setole ecc.).

Spremitura dei vasi sanguigni e salatura:

- **spremitura** dei vasi per far uscire il sangue residuo, diversamente il prosciutto verrebbe a puzzare
- **salatura** in due o tre fasi successive a distanza di una settimana:
 - a mano o con l'ausilio di macchinari (presalatrice e salatrice)
- la **distribuzione del sale** sulla superficie del prosciutto deve garantire una certa uniformità di contenuto di sale nel prodotto finito (l'aspersione deve quindi interessare la cotenna e il muscolo scoperto)



ONAS
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
REGOLATRICE ITALIANA







ONAS
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSOCIATORI TALEMI



© Ph. Agostino Sestini
ONAS[®]
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSOCIATORI TALEMI



ONAS
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
RISPARMIATORI SALUMI

Pre-riposo e riposo:

- i prosciutti sono posti in celle frigorifere a bassa temperatura e ventilate, **preriposo a 2-3°C per circa 7-15 giorni**,
- **riposo a 5-6°C fino a 7-8°C**, con UR di 80-85%,
- tempo totale **90-110 giorni**,
- **disidratazione del prosciutto** (senza incrostarsi)
- **il sale deve diffondere** omogeneamente nelle masse muscolari con **soste di rinvenimento**
- **legati per il gambetto e appesi su appositi carrelli** sospesi, per permettere la completa aerazione del prodotto ed evitare la formazione di patine batteriche in superficie (dette **moliga**).

© Ph. Monica Susinini

ONAS[®]
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSACCIATORI SALUMI





© Ph. Marika Susinni

ONAS[®]
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI





© Dr. Michele Sestini

ONAS[®]
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI ITALIANI

Toelettatura, lavaggio e asciugatura:

- viene asportato il sale residuo, i prosciutti sono lasciati preventivamente per una notte a temperatura ambiente.
- il **lavaggio** viene normalmente effettuato con macchine lavatrici-spazzolatrici.
- posti negli asciugatoi per permettere una **rapida rimozione** dell'acqua superficiale per circa 6 giorni: prima fase (15 ore) sono mantenuti in condizioni di riposo, a circa 20°C; nelle fasi successive, si procede all'**asciugamento spinto** (UR 40-45%), per poi passare ad un **periodo di disidratazione più blando** (UR 50-55%), mentre la temperatura è mantenuta intorno a 15-17°C.

© Ph. Marika Sustini

ONAS[®]
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSACCIATORI SALUMI



Stuccatura

sugna, farina di riso, sale





© Ph. Marika Sustini

ONAS[®]
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI



© Ph. Marilica Susinri

ONAS[®]
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI

Test con l'ago poroso

Punti di sondaggio:

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



Seconda sugnatura





© Ph. Marika Susinni

ONAS[®]
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSOCIATORI SALUMI

Disosso del prodotto stagionato

- Nella morsa





© Pk Monica Surlini





© Pr. Mafka Salsini

ONAS[®]
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAIATORI SALUMI



© Ph. Marika Susini
ONAS[®]
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI

© Ph. Marilka Sustrini

ONAS[®]
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI



Grazie dell'attenzione

