

I DIFETTI DEL PROSCIUTTO CRUDO



A cura di William Loria

“ASSAGGIO” DEL PROSCIUTTO

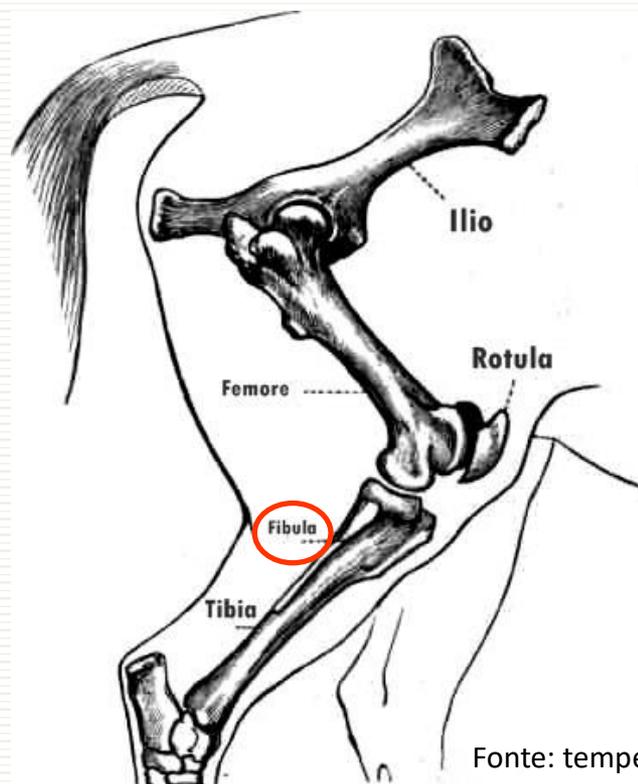
Per verificare la corretta stagionatura di un prosciutto bisogna **assaggiarlo**.

Questa operazione viene eseguita da un **puntatore o spillatore**.

Lo strumento utilizzato è la **fibula**.

LA FIBULA

La fibula è un osso della tibia del cavallo, molto elastico e poroso e capace quindi di “assorbire” gli odori del prosciutto.



LA FIBULA

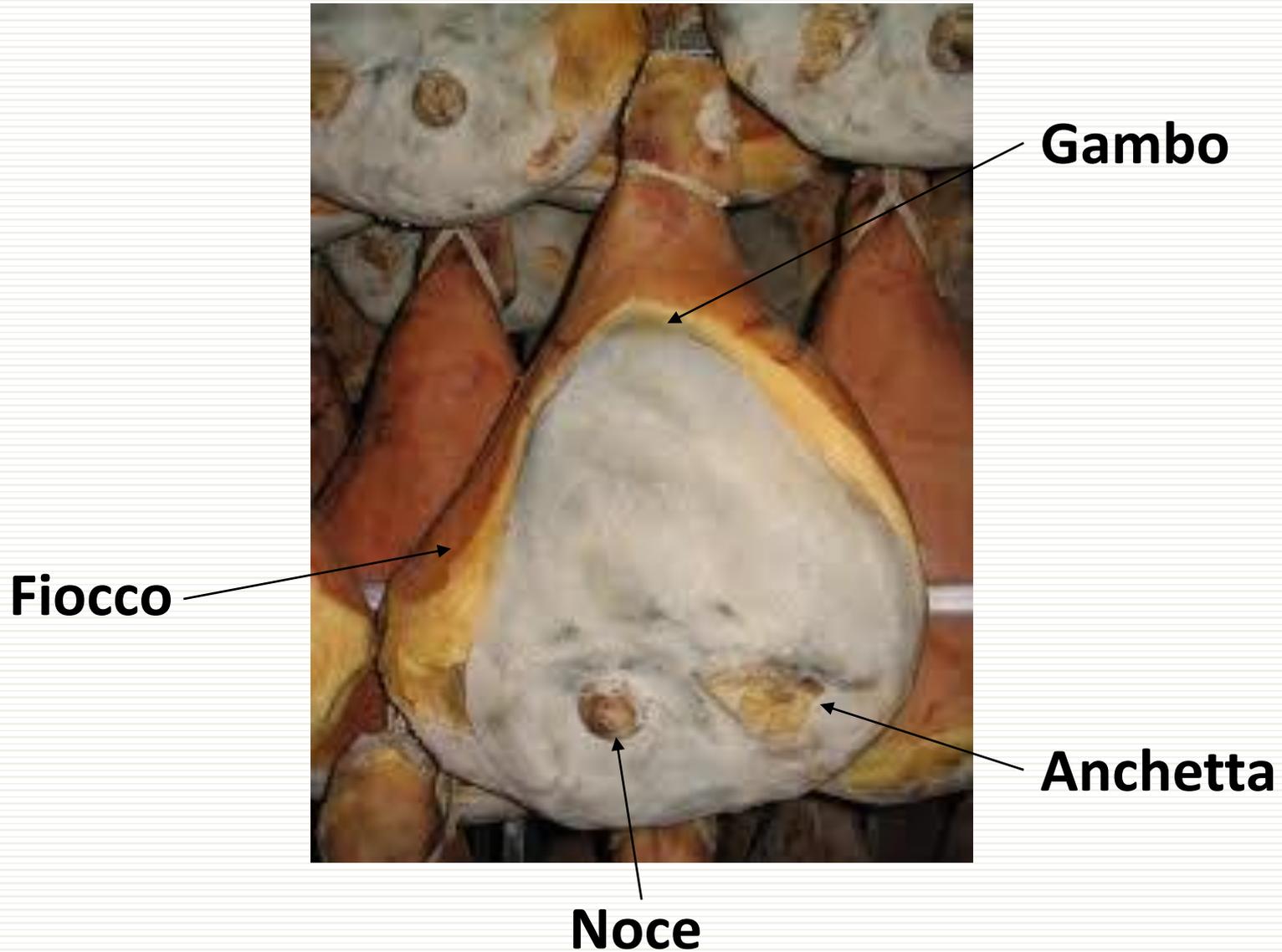


La fibula conservata al Museo del Prosciutto di Parma (Foto L. Galloni)

I 5 PUNTI DA “ASSAGGIARE”

1. Gambo (o corona)
2. Fiocco (sopra la noce) ⇒
congiunzione tra vena femorale e
arteria “illica”
3. Noce ⇒ 2 cm a sinistra (fossetta)
4. Sopra l’anchetta
5. Sotto l’anchetta (arteria “illica”)

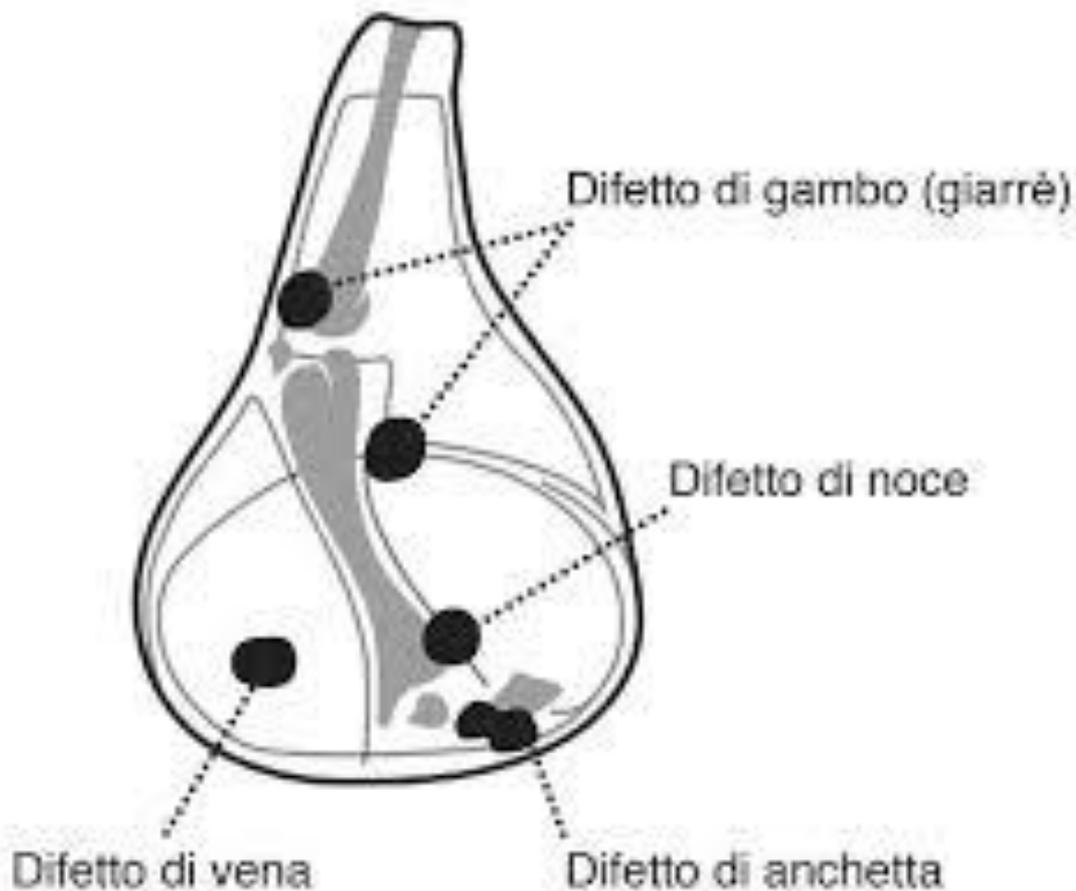
I 5 PUNTI DA "ASSAGGIARE"



I PRINCIPALI DIFETTI DEL PROSCIUTTO CRUDO

1. Difetto di gambo (giarrè)
2. Difetto di vena
3. Difetto di noce
4. Difetto di anchetta o di sott'osso

I PRINCIPALI DIFETTI DEL PROSCIUTTO CRUDO



1. DIFETTO DI GAMBO

Ha luogo in corrispondenza della tibia e dell'articolazione tibia-femore e può diffondersi all'intera coscia.

Gli odori sono associati a composti solforati derivanti dal metabolismo enzimatico batterico degli amminoacidi solforati (cisteina, cistina e metionina) e del glutatione (odori di putrefazione).

2. DIFETTO DI VENA

Riguarda la porzione di muscolo adiacente alla vena femorale ed è rilevabile nel fiocco del prosciutto (porzione antero-mediale).

Si tratta di un fenomeno putrefattivo localizzato intorno alla vena femorale dovuto a batteri alotolleranti (odori di marcio).

2. DIFETTO DI VENA



Foto: panel di Roma

3. DIFETTO DI NOCE

Interessa la zona muscolare intorno alla testa del femore.

Si tratta di infiltrazioni di aria dovute a crepe che “seccano” l’area con insorgenza di odori particolari diversi dal resto del prosciutto, generalmente associati a muffa o irrancidimento.

3. DIFETTO DI NOCE



Foto: panel di Roma

4. DIFETTO DI ANCHETTA

Interessa i muscoli intorno all'anchetta (osso del bacino), e a volte intorno alla "corona", ed è anche conosciuto come difetto di "acido fenico" (patata lessa).

È dovuto alla metabolizzazione delle pirazine da parte della specie *Pseudomonas*.

ALTRI DIFETTI DEL PROSCIUTTO CRUDO

5. Depositi di tirosina
6. Magrone
7. Mollone
8. Macchiato
9. Grassinatura
10. Difetti di stagionatura
11. Difetti di disosso

5. DEPOSITI DI TIROSINA

L'eccessiva formazione di cristalli di tirosina e di una patina superficiale in prosciutti poco stagionati è riconducibile a:

- impiego di cosce congelate
- indice di proteolisi superiore al 30% (maturazione accelerata)
- tenore in sale e umidità
- pH basso

5. DEPOSITI DI TIROSINA



Foto: panel di Roma

6. MAGRONE

Consiste in una coscia con percentuale di grasso di copertura molto ridotta.

Il prosciutto risulta quindi troppo asciutto ossia eccessivamente “tirato”.

6. MAGRONE



Foto: panel di Roma

7. MOLLONE

Consiste nell'eccessiva morbidezza del prosciutto dovuta a proteolisi spinta. Ciò comporta la formazione di alcuni amminoacidi liberi che impartiscono un retrogusto amaro e metallico.

Il difetto è dovuto ad anomalie della coscia stessa o ad una salatura eseguita male.

7. MOLLONE



Foto: panel di Roma

8. MACCHIATO

Presenza di emorragie profonde, oppure di aloni di colore rosso-bruno nella regione centrale della coscia.

8. MACCHIATO



Foto: panel di Roma



9. GRASSINATURA

Consiste nell'eccessiva quantità di grasso nel magro del prosciutto.



Foto: panel di Roma

10. DIFETTI DI STAGIONATURA

- Carne scura: chiazze di colorazione diverse (spesso legate anche alla macellazione e alla materia prima)



Foto: panel di Roma

10. DIFETTI DI STAGIONATURA

- Incrostazione: prosciutto morbido al centro ma alquanto secco all'esterno.



Foto: panel di Roma

11. DIFETTI DI DISOSSO

- Infiltrazione: penetrazione dell'aria all'interno del prosciutto non pressato o non cucito alla perfezione che causa cattivi odori, muffe o altri fenomeni degenerativi.
- Irrancidimento: ingiallimento del grasso di copertura dovuta ad eccessiva ossidazione.

11. DIFETTI DI DISOSSO

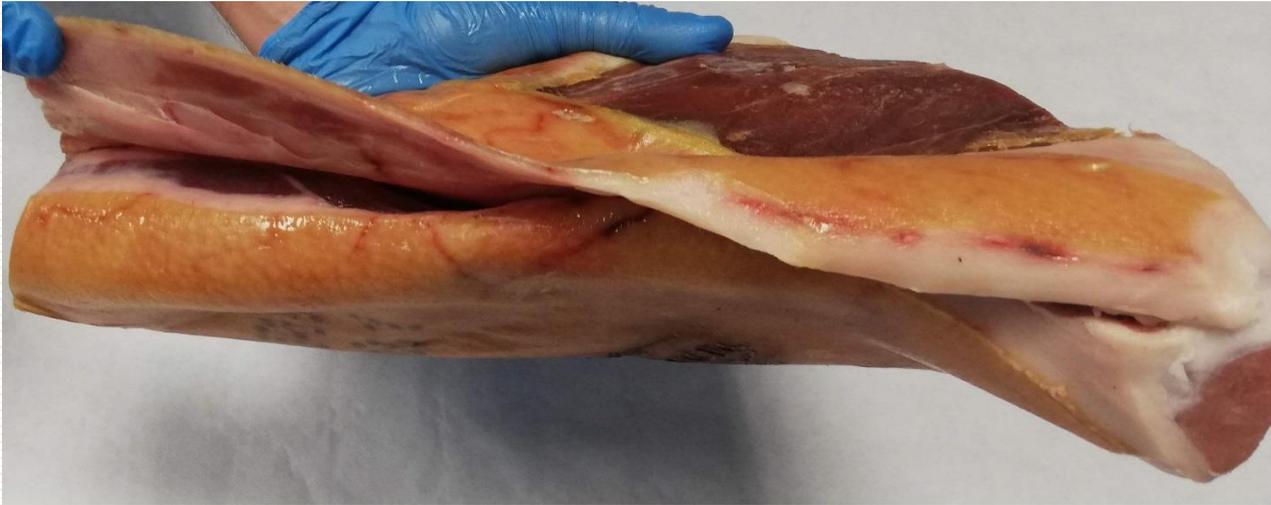


Foto: panel di Roma



Grazie per l'attenzione

William Loria