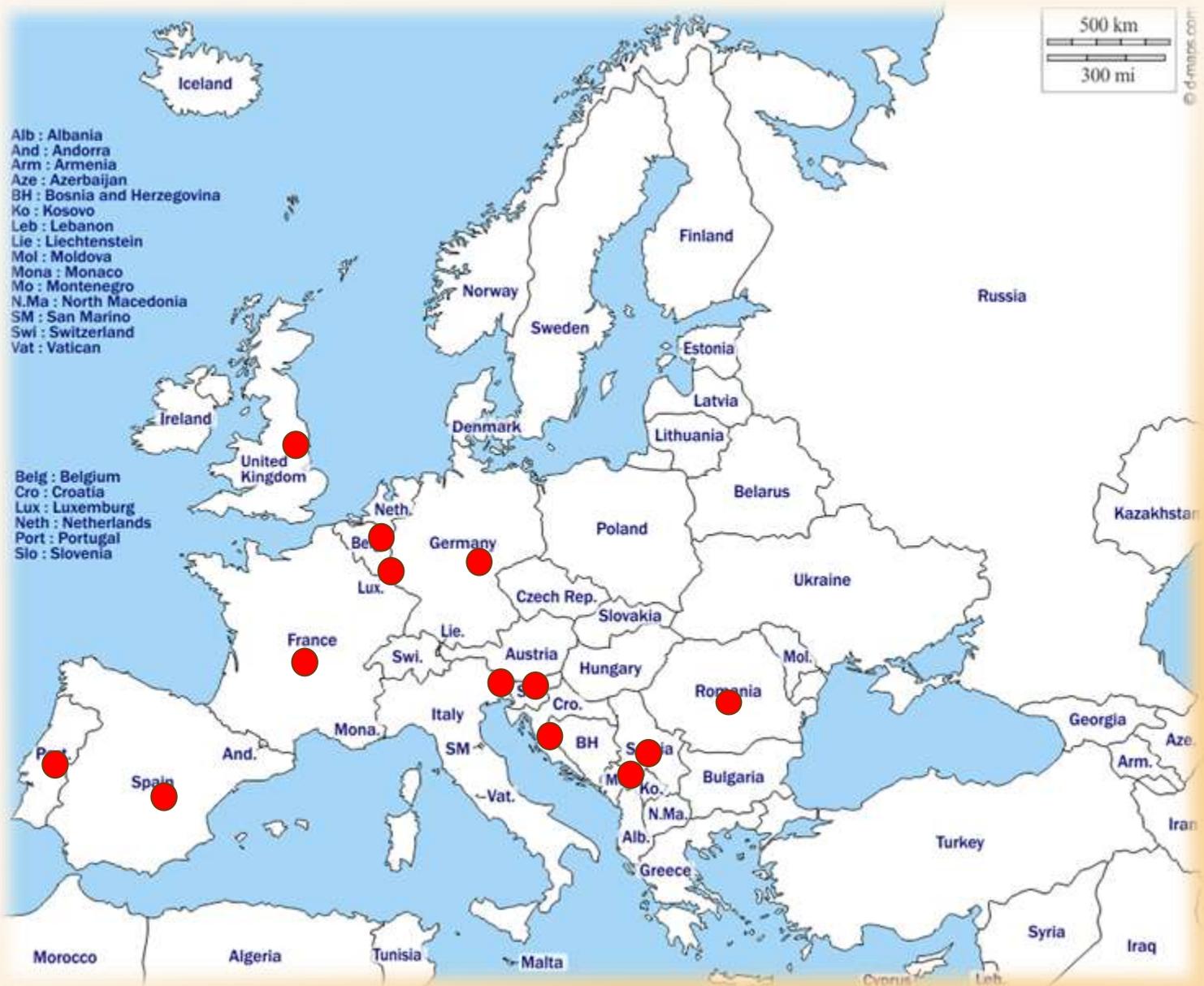




Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi

I Prosciutti europei

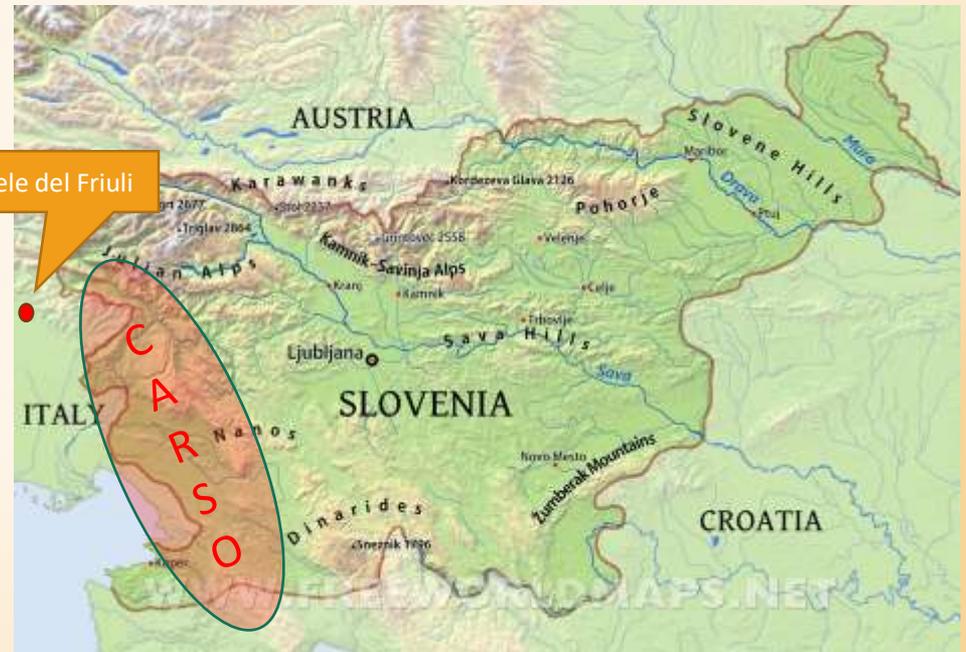


La Slovenia e il prosciutto del Carso (Kraški pršut)

Vento, pepe e saline di Sečovlje



S. Daniele del Friuli



Dal 2012 a denominazione europea

La Slovenia e il prosciutto di Prekmurje

Pannonia:

- ✓ inverni freddi e umidi
- ✓ assenza di rilievi
- ✓ architetture abitative funzionali
- ✓ pepe rosso



Servito a fette spesse anche 1 cm

La Croazia e il prosciutto istriano

Dei 21 prodotti DOP/IGP 4 sono prosciutti

Interno dell'Istria (*almeno 12 km dal mare*)

1989 - 1998: solo 11% giorni privi di vento

- ✓ Asportazione cotenna e tessuto adiposo
- ✓ No affumicatura
- ✓ Pepe, rosmarino, alloro e aglio
- ✓ Processo da 12 a 18 mesi

La leggenda di Bura



Tinjan (*Antignana*), ottobre, **Internacionalni sajam pršuta (ISAP)**

La Croazia e i prosciutti di Veglia, Dalmazia e Drniš



Veglia (Krak)
Prima tutela europea

Dalmazia
Affumicato
Erzegovina / Sinjski

Drniš

- ✓ Bora + venti del sud
- ✓ Statuto di Šibenik
- ✓ Elisabetta II

Il Montenegro e il prosciutto di Njeguši (Njeguška šunka)

Specifico microclima tra mare e montagne

- ✓ Sale e aglio
- ✓ Cosce poste a strati in recipienti di legno
- ✓ Affumicatura almeno 2 settimane (*anche 30/40 gg*)
- ✓ Stagionatura 5-8 mesi



La Serbia e il prosciutto di Užice (Užicki pršut)

Forte affumicatura (*anche 4 settimane*)

Terre di confine - convergenza di tradizioni

Maiale ma anche montone e manzo (*užička goveđa pršuta*)



La Bulgaria e il prosciutto di Elena (Elenski but)

- ✓ Maiali di 200-250 kg
- ✓ Salato in contenitori di quercia
- ✓ Strutto sul fondo per circa 80 gg
- ✓ Lavato con acqua bollente e succo di cavolo

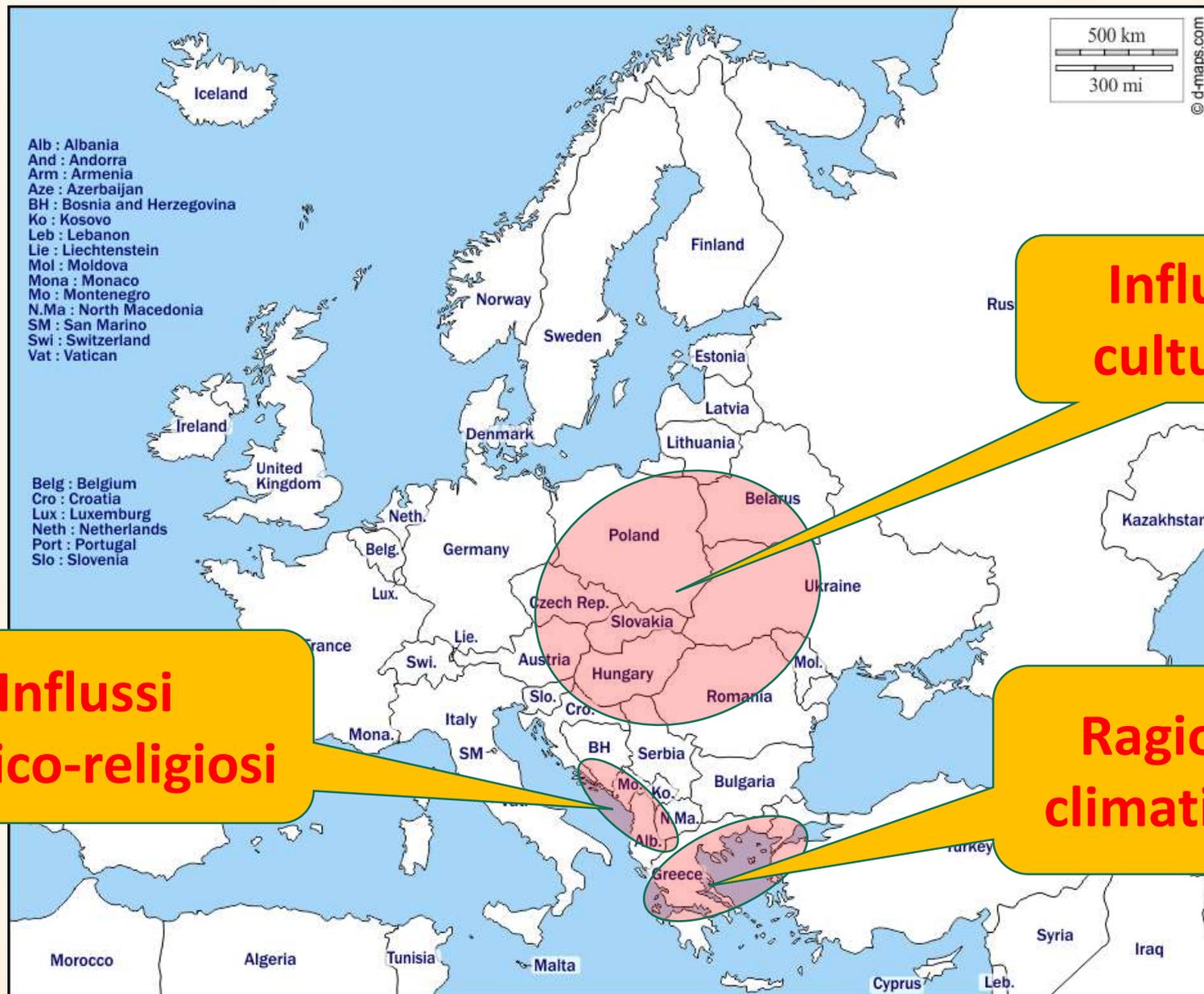
- ✓ In estate avvolto in garze
- ✓ Ricoperto di farina di crusca o mais



- ✓ Stagionatura massima 12 mesi
- ✓ Consumato semistagionato o infornato

Festival in novembre

Limitata o inesistente produzione di prosciutti



La Germania e il prosciutto della Foresta Nera (Schwarzwälder Schinken)

✓ Coriandolo, aglio, ginepro, pepe

✓ Disossato

✓ 1/5 di grasso

✓ 4 settimane di salatura

✓ Diverse settimane di affumicatura
 (25°C) su legno di abete

✓ Almeno 2 settimane di stagionatura



Denominazione non riconosciuta
 in Canada e USA

La Germania e i prosciutti di Ammerländ (Ammerlander Schinken, Dielenrauchschinken o Katenschinken)

✓ Regione della Bassa Sassonia

✓ Da razza Edelschwein



- ✓ Sale, pepe, paprika, bacche di ginepro, zucchero di canna
- ✓ Affumicatura varia con la tipologia/area di produzione
- ✓ Stagionato anche per più di 2 anni



Apen, 1748 museo del prosciutto di *Ammerländer*

La Germania e i prosciutti della Vestfalia (Westfälischer Knochenschinken) e della Schleswig-Holstein (Holsteiner Katenschinken)



Vestfalia

- ✓ Affumicatura faggio e ginepro
- ✓ Anche in versione non affumicata
- ✓ XVIII sec.: T. Jefferson

Schleswig-Holstein

- ✓ Almeno 8 settimane di affumicatura
- ✓ Color mogano e non scuro
- ✓ XVI sec.: scambi corte danese

Il Lussemburgo e il prosciutto di Oesling (Éisleker)

- ✓ Salamoia con erbe e aceto (*oggi 2 sett.*)
- ✓ Lunga affumicatura a freddo (*oggi 3 sett.*)
- ✓ Quercia e faggio (*oggi trucioli*)

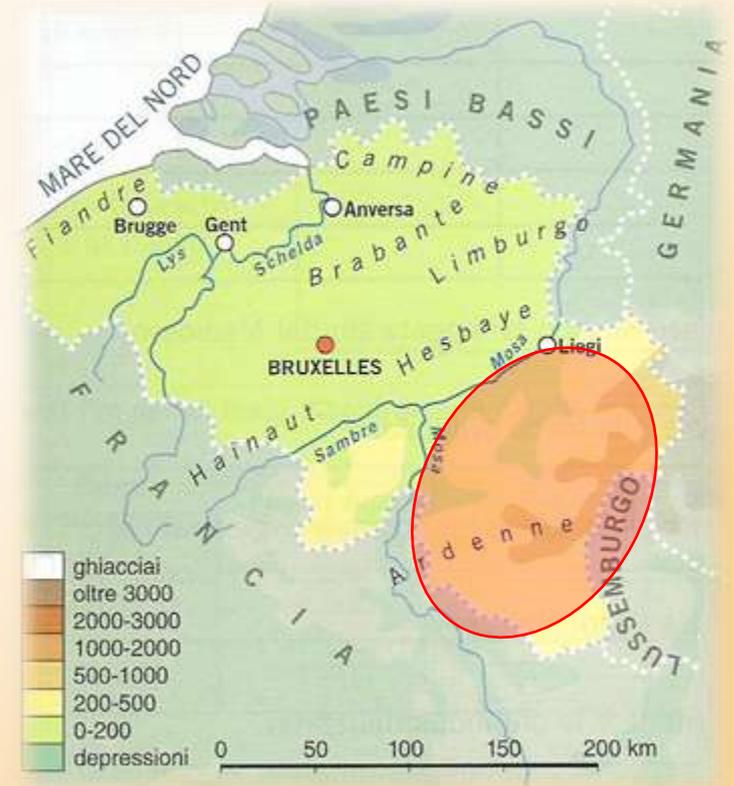


Il Belgio e il prosciutto delle Ardenne (*Jambon d'Ardenne*)

- ✓ Antica fama dei salumi delle Ardenne
- ✓ Esportazioni verso Roma e Francia
- ✓ Riti burleschi con osso sotterrato

- ✓ Affumicatura (*facoltativa*) con rami di ginestra, legna o segatura di legna di faggio o quercia

- ✓ Osso, cuore e noce
- ✓ Almeno 4 kg (*con osso*)



IGP e non AOP (*maiali dalle Fiandre*)

Poesia e cinema

L'Inghilterra e il prosciutto di York



- ✓ Da Large white
- ✓ Crudo o cotto
- ✓ Entro 2 miglia da York
- ✓ Sale misto a struto
- ✓ 11 nov. San Martino
- ✓ Da 2 mesi a 3 anni di stagionatura
- ✓ Segatura di melo o quercia



La Francia e il prosciutto di Bayonne



- ✓ Sud della Guascogna / Bacino dell'Adour
- ✓ Dal 1462 fiera a Bayonne (Pasqua)

- ✓ XII sec. sul portone della cattedrale di Oloron Sainte-Marie
- ✓ Rabelais nel famoso *Gargantua*



- ✓ Saline di Salies-de-Béarn
- ✓ Strutto, farina e pimento di Espelette
- ✓ Stagionato almeno 7 mesi - Peso finale 8/9 kg

La Francia e il prosciutto del Kintoa

Baztanesa, Chato vitoriano (*oggi estinte*) ed Euskal txerria. 1237 regno di Navarra: tassa chiamata *kintoa*, cioè *quinta*

- ✓ Area dei Pirenei
- ✓ Pie Noir du pays Basque (*Euskal Txerria*)

- ✓ Pimenton di Espelette
- ✓ Venti del Sud e dell'Oceano
- ✓ 24 mesi di stagionatura



La Francia e il prosciutto del Nero di Bigorre

- ✓ Noir de Bigorre prossimo alla razza iberica
- ✓ Da 30.000 capi negli anni Trenta a soli 34 scrofe e 2 verri nel 1981

- ✓ Salati e poi asciugati per 10 - 16 settimane
- ✓ Stagionati per 18 -24 mesi
- ✓ Favonio



La Francia e il prosciutto di Luxeuil

- ✓ Regione Franche-Comtè
- ✓ Popolo celtico dei Sequani

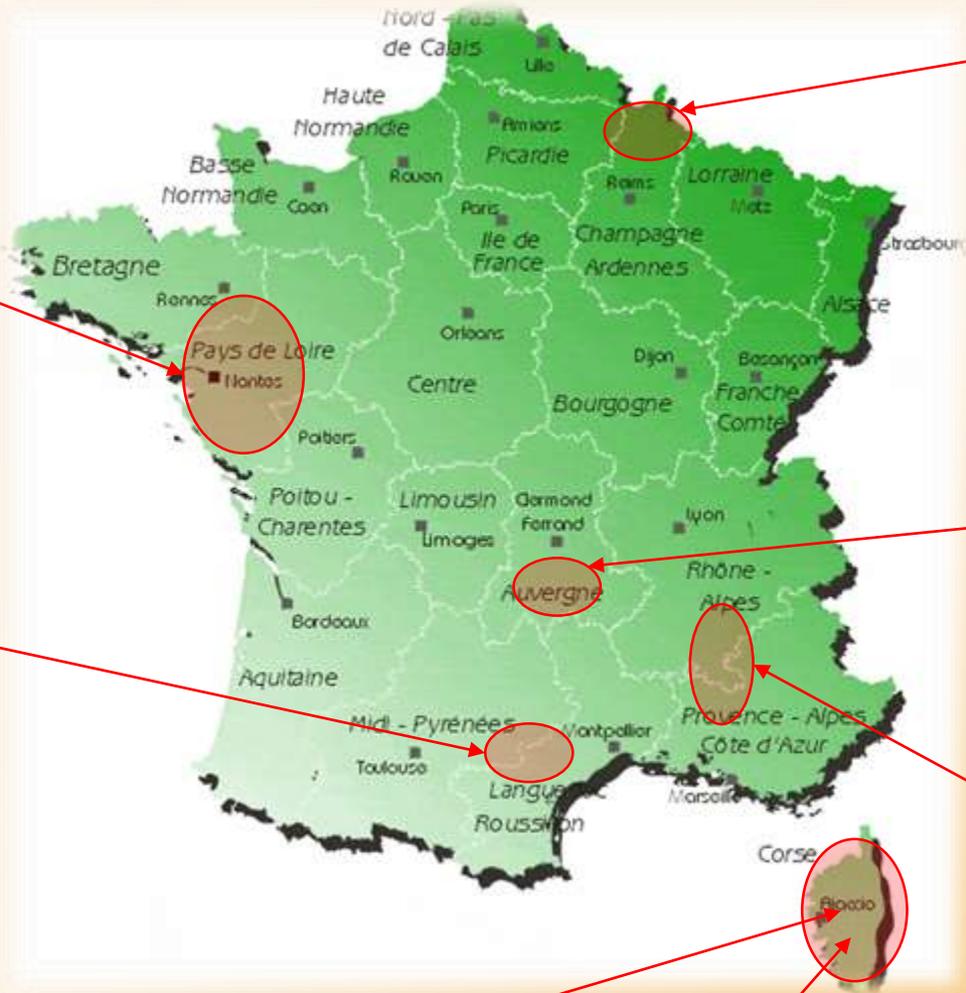


- ✓ Salamoia - Macerazione lenta in vino rosso d'Arbois o soluzione alcolica salata e aromatizzata con pepe e bacche di ginepro

La Francia e il prosciutto di Luxeuil

✓ Affumicatura nei tuye





de l'Ardenne

de Vendee

de l'Auvergne

de Lacaune

de l'Ardeche

Sec de Corse o Prisuto

Sec de l'Ile de Beaute

Il Portogallo e il prosciutto Alentejano

- ✓ Razza Nera Alentejana
- ✓ Macellati tra 12 e 24 mesi (90 kg)
- ✓ Minimo 5 kg



Il Portogallo

Campo Maior e Elvas



Barrancos



Santana da Serra



Il Portogallo



Melgaco



Vinhais



Barroso



La Spagna: tra iberico e serrano

Guijuelo

Dehesa de
Estremadura

Jabugo

Los Pedroches

Teruel

Seron

Trevezes





Grazie dell'attenzione!