

Istria e la tradizione dei salumi



Argomenti

- ✓ Storia, tradizione, il suino: allevamento, alimentazione, lavorazione.
- ✓ Prodotti della norcineria Istriana tradizionali, Prosciuttificio Jelenic
- ✓ Prosciutto Istriano e processo produttivo
- ✓ Differenza tra i prosciutti della Dalmazia e quelli della Slavonia
- ✓ Pancetta Istriana e processo produttivo
- ✓ Salame Istriano Kosnica

Prosciuttificio Jelenić



Il prosciuttificio della famiglia Jelenić è stato fondato nel 1999 da Branko e Vanda Jelenić, miei genitori.

Nel 2005 io e mio fratello Luka rilevammo la produzione, aumentando il numero di prosciutti, e ampliammo l'offerta con altri prodotti tradizionali istriani: salsicce, arnie, ombolo, collo e pancetta. Il prosciutto Jelenić ha vinto numerosi premi nazionali e internazionali per la sua qualità: Gold Medal Suffa (DE) 2017, Gold Medal (DE) DLG 2020 e ISAP (CRO)



Prosciutto Istriano



- Il prosciutto istriano è prodotto con suini pesanti, con un peso vivo non inferiore a 160 kg.
- Solitamente si usano razze Landrace svedesi o tedesche e i loro incroci con Duroc e Yorkshire, e non con il Pietrain.



Prosciutto Istriano



- Durante la lavorazione si asporta la coscia nell'articolazione e si forma un prosciutto crudo.
- Si rimuove la pelle ma si lascia una sottile membrana di 2-3 mm di tessuto adiposo. Viene lasciato l'osso pelvico, che viene rimosso in molti altri prosciutti, per esempio, come ad esempio dalmati ed Italiani.



Lavorazione / Salatura



Il prosciutto viene massaggiato per spremere il sangue rimasto nelle vene della coscia. Solo allora il prosciutto è pronto per la salatura, in modo tale che la miscela di sale marino da tavola, pepe e granuli di aglio possa essere strofinata uniformemente su tutta la superficie della coscia, prima l'esterno e poi l'interno della coscia, e dopo la salatura viene posto sui ripiani, con l'osso pelvico in alto.



Pesatura / essiccazione

A seconda del peso della coscia si lascia riposare tra 7 e 10 giorni dopo la salatura (*a seconda delle dimensioni e della percentuale di sale che la coscia ha assorbito*) e adagiata su assi di legno dove seguirà la fase di pressatura delle cosce.

Anche la pressatura dura dai 7 ai 10 giorni, a seconda della pezzatura. Dopodiché il prosciutto viene leggermente pepato e portato in essiccatoio dove la temperatura è compresa tra 10-14 gradi Celsius e l'umidità fino al 75% durante i primi 3 mesi.



Con un controllo frequente della temperatura e dell'umidità, il prosciutto deve rilasciare lentamente l'umidità, in modo da non creare un bordo esterno che renda difficile, o talvolta impossibile, l'asciugatura della coscia. Quando il prosciutto è giunto a 6-7 mesi, viene trattato con una miscela di strutto, pepe e farina di riso integrale, che serve per colmare eventuali crepe dovute all'essiccazione.



Lo stesso poi torna in essiccazione, dove la temperatura non deve superare i 18 gradi e l'umidità fino al 75%.



Se la coscia all'inizio della lavorazione ha fino a 15 kg di peso, allora può essere consumato a partire dai 12 mesi di stagionatura;

se invece è più pesante (sopra i 15 kg), allora il prosciutto deve avere almeno 15 mesi di età prima di essere consumato.



Marchiatura



Alla fine del suo ciclo di produzione o maturazione, il prosciutto istriano a Denominazione di Origine Protetta, se soddisfa rigorosi controlli di qualità, viene marchiato a caldo con due sigilli.



Differenze e peculiarità del prosciutto Istriano

Il prosciutto Istriano non ha pelle e, a differenza del prosciutto dalmata o di Slavonia, ha l'osso pelvico che lo allunga e lo identifica con il violino. Inoltre, rispetto al prosciutti del resto della Croazia, il prosciutto istriano non viene affumicato ma solamente essiccato all'aria.

Alcuni esempi: 1-prosciutto istriano, 2 - prosciutto dalmata, 3-prosciutto di Slavonia



Pancetta istriana

La pancetta istriana viene ricavata da una parte della pancia del maiale e viene salata con sale marino con l'aggiunta di pepe e di altre spezie. Dopo la salatura, si lascia per 7-10 giorni ad assorbire il sale e poi si lascia asciugare per 90-120 giorni, a seconda dello spessore del pezzo anatomico.

Viene esclusivamente essiccata all'aria, conosciuta in Istria come Bura. Va tagliata e servita sottile, così si scioglie in bocca!



Kosnica Istriana

Kosnica è l'antico nome istriano della salsiccia più grossa (il salame). Viene prodotta in Istria fin dall'antichità; veniva tradizionalmente data da mangiare ai mietitori durante la falciatura, quando le macchine agricole non c'erano. È da questo che prende il nome questo tipico salame istriano.

Viene prodotta selezionando la carne suina: spalla, collo, guarnizioni e tessuto adiposo in un rapporto 70:30.

Viene preparato l'impasto e macinato a 10-14 mm, per rendere la struttura della carne, in sezione, chiara e simile alla salsiccia istriana che è molto più piccola.



Kosnica Istriana

Dopo aver preparato l'impasto, viene salata con una miscela di sale marino da tavola, pepe, aglio in granuli e pepe in grani. In alcune aree settentrionali dell'Istria aggiungono anche altre spezie e persino vin brulé per ottenere un particolare e tipico aroma.

Dopo che la carne è stata salata e mescolata, viene inserita nel budello collagenico da 45-60 mm, a scelta del produttore. Il budello viene riempito per una lunghezza di 40-50 cm e viene posto per l'essiccazione in condizioni controllate, dove l'umidità deve essere all'inizio più alta in modo che il salame non formi una crosta e si asciughi in modo uniforme.

Necessita dai 60 ai 90 giorni di maturazione a seconda dello spessore da servire.





THE END

• GRAZIE PER AVER PARTECIPATO!