



# Jamon

dott. Bianca Piovano

## Tipologie di prosciutto spagnolo

Nel territorio spagnolo si trovano **due tipi di prosciutto stagionato**, che vengono consumati in tutta la penisola, parliamo del **prosciutto iberico** e del **prosciutto serrano**. La differenza principale tra i prosciutti di razza iberica ed i prosciutti di razza bianca o serrani, è il **colore dell'unghia**. Nelle cosce di iberico sarà nera, invece il colore dell'unghia di una coscia serrana è bianco.

## **Prosciutto Iberico**

Tra i tipi di prosciutto iberico si distinguono quelli che provengono da **maiali alimentati solo a base di mangime (cebo)**, quindi il **prosciutto iberico etichetta negra**, detto anche **jamon pata negra**, quelli che sono **alimentati a base di ghiande (bellotas) e foraggi naturali nelle ampie vallate allo stato brado** durante l'epoca della *montanera*, tra ottobre e novembre, quindi il **prosciutto iberico di *bellota***.

## **Colore dell'etichetta:**

- assegnata dal mattatoio, che è impossibile da togliere se non tagliata. Questa etichetta è di piccolo taglio e si trova nella parte della canna del prosciutto.

Possiamo quindi distinguere i diversi tipi di prosciutto iberico secondo il colore dell'etichetta.



## Colore nero:

**prosciutto iberico puro di *bellota* (ghianda).** Il colore nero dell'etichetta assicura che il prosciutto proviene da maiale di razza iberica 100% ed è stato alimentato allo stato brado a base di ghiande e foraggi naturali. Questo tipo di prosciutto è l'unico che viene denominato **jamon de pata negra**. Precedentemente questa denominazione era riservata a tutti i prosciutti patanegra iberico elaborati da maiali di razza iberica, indistintamente, ora invece, solamente le cosce di razza iberica che hanno beneficiato di un allevamento e nutrizione naturale corretta potranno beneficiarsi del famoso titolo ***Pata Negra***.

**Etichetta di colore rosso:** il prosciutto proviene da maiale di razza iberica, è stato alimentato con ghiande (*bellotas*), ma **non al 100%**, per cui l'animale potrebbe essere stato incrociato con altre razze che non sono iberiche.

**Etichetta di colore verde:** il prosciutto ***iberico de cebo de campo*** è un prosciutto proveniente da maiale di razza iberica alimentato a base di mangimi e durante l'ultima fase della *montanera* con alimentazione a base di ghiande e foraggi naturali, precedentemente era denominato *recebo*.

**Etichetta di colore bianco:** prosciutto *iberico de cebo*, si tratta di un coscio **iberico** alimentato esclusivamente **a base di mangimi**

I colori delle etichette aiutano anche a comprendere il **costo dei prosciutti**, essendo i prosciutti *Pata Negra* con **etichetta nera** quelli **più costosi**, quelli con **etichetta bianca**, cioè gli *ibericos de cebo*, i **più economici**.

**Il prosciutto spagnolo serrano** è il prosciutto di montagna (della *sierra*) più conosciuto al mondo.

Il prosciutto serrano o *jamon curado del país* proviene da maiali di razza alimentati con mangimi a base di cereali

Secondo i mesi di stagionatura si distinguono il serrano *bodega*, *reserva* e *gran reserva*.



Se il periodo di stagionatura di serrano oscilla tra i 12 ed i 14 mesi, parliamo di un prosciutto **serrano reserva**.

Il prezzo di questo prosciutto aumenterà del 15% rispetto al prosciutto serrano **bodega**, poiché aumentano i mesi di riposo nelle cantine.

Se la stagionatura del prosciutto serrano supera i 14 mesi la sua denominazione quindi sarà **Gran Reserva**.

Si tratta di un prosciutto stagionato di maggiore qualità tra i prosciutti serrano e il prezzo sarà più elevato, secondo il peso del prosciutto si può arrivare fino a 24 mesi di stagionatura.



*My* JAMON.COM