



Prosciutto di Parma

La passione per un lavoro antico, fatto di antiche tradizioni e tramandato di generazione in generazione; la cura nei dettagli in ogni fase della stagionatura; l'equilibrio dei profumi e dei sapori di una terra ricca e generosa; la qualità e l'attenzione nella scelta della materia prima impiegata. Sono questi gli elementi che fanno del Prosciutto di Parma uno dei prodotti più rappresentativi del Made in Italy e più apprezzati e conosciuti al mondo.

Il Prosciutto di Parma è buono, sano e completamente naturale: carne di suino italiano, l'abilità dei maestri salatori e l'aria asciutta e delicata delle colline, pochi semplici ingredienti per un'inconfondibile dolcezza e gusto.

Consorzio

Per difendere e tutelare la qualità del Re dei Prosciutti nasce nel 1963 il Consorzio del Prosciutto di Parma, organizzazione dei produttori che utilizzano e salvaguardano il metodo tradizionale di lavorazione.

Il Consorzio è impegnato in molte attività tra cui:

- ✓ **Gestione e salvaguardia del disciplinare produttivo** depositato presso l'Unione Europea per il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta del "Prosciutto di Parma"
- ✓ **Gestione della politica economica del comparto**, inclusa la formulazione di strategie, indirizzi, politiche macro-economiche per il settore del Prosciutto di Parma.
- ✓ **Protezione della denominazione "Prosciutto di Parma" e del relativo marchio** (Corona ducale) in tutto il mondo e a reprimere ogni utilizzo illecito
- ✓ **Vigilanza sulla corretta osservanza delle disposizioni di legge**
- ✓ **Promozione e valorizzazione del prodotto** in Italia e nel mondo
- ✓ **Assistenza alle aziende associate al fine di agevolare e migliorare la produzione e la commercializzazione** in Italia e all'estero del Prosciutto di Parma

Prosciutto di Parma: solo carne italiana per un prodotto 100% naturale

Gli unici ingredienti sono la carne di suino italiana e un pizzico di sale. Da sempre, non si utilizzano né conservanti, né additivi e il risultato è un prodotto gustoso e completamente naturale.

Prosciutto di Parma: un prodotto DOP

D.O.P. significa “denominazione di origine protetta” e si riferisce al Regolamento CEE n°510/06. La normativa riconosce e definisce un prodotto originario di una certa regione e paese, le cui caratteristiche sono essenzialmente o esclusivamente dipendenti dalla sua origine geografica e ambientale. Più dettagliatamente con la dizione Denominazione di Origine Protetta si designano i prodotti collegati in modo univoco alla zona geografica di cui portano il nome e caratterizzati da due specifiche condizioni: la produzione delle materie prime e la loro trasformazione fino al prodotto finito devono avvenire nell’ambito della regione delimitata di cui il prodotto ha il nome; la qualità o le caratteristiche del prodotto devono potersi ricondurre all’ambiente geografico del luogo di origine, intendendosi con tale definizione i fattori naturali e umani quali, ad esempio, il clima, la qualità del suolo e le conoscenze tecniche locali.

Il Sistema di Qualità

Esiste un insieme di leggi, stabilite a livello europeo e poi accolte nell’ordinamento dei singoli Paesi, con le quali si cerca di creare un vero e proprio “sistema di qualità” riguardante i prodotti tipici particolarmente pregiati, cioè quei prodotti tradizionali di alta qualità, che vengono prodotti in particolari aree geografiche, con tecniche speciali, che fanno parte della cultura e della storia della regione. Il Prosciutto di Parma fa parte di questi prodotti che l’Unione Europea ha deciso di tutelare e valorizzare fissando regole ben precise riguardo alla produzione, l’utilizzo dei marchi, i controlli, ecc. La denominazione di origine protetta “Prosciutto di Parma” ai fini della protezione comunitaria è stata registrata il 12 giugno 1996.

Le dieci tappe della dolcezza: i segreti della lavorazione

Il Consorzio del Prosciutto di Parma nasce per garantire la dolcezza inconfondibile del Prosciutto di Parma. Perseguendo questa finalità, ha dettato alle aziende produttrici una precisa metodologia nel pieno rispetto della tradizione: il Prosciutto di Parma deve superare con successo tutte le fasi di produzione che si concludono con l'attento esame e seguente "incoronazione" a fuoco con il ben noto marchio. Una condizione essenziale per ottenere il Prosciutto di Parma è che l'intera lavorazione avvenga in "zona tipica": un'area estremamente limitata che comprende il territorio della provincia di Parma posto a sud della via Emilia a distanza di almeno 5 Km. da questa, fino ad un'altitudine di m. 900, delimitato a est dal fiume Enza e a ovest dal torrente Stirone. Solo in questa area hanno luogo tutte le condizioni climatiche ideali per l'asciugatura, ossia la stagionatura naturale che darà dolcezza e gusto al Prosciutto di Parma. L'aria delle colline parmensi è profumata: il vento marino della Versilia, una volta acquistato l'aroma delle pinete, si strofina contro i monti carsici della Cisa, perdendo tutto il salmastro, e infine si rotola sul profumo dei castagneti; un'aria asciutta quindi, ideale per la stagionatura dei Prosciutti.

Isolamento

Il maiale destinato a divenire "Prosciutto di Parma" deve avere precise caratteristiche riguardo alla zona di provenienza, 10 regioni del centro-nord Italia, e alla razza. Solo in presenza di questi requisiti, certificati dalla documentazione e dal tatuaggio apposto dall'allevatore, può essere avviato alla macellazione, purché sia:

- di oltre 9 mesi d'età - pesante mediamente 160 Kg (e comunque non meno di 144 Kg)
- sano - riposato - digiuno da 15 ore

In seguito la coscia fresca viene isolata dalla mezzena.

Raffreddamento

La coscia fresca riposa poi per 24 ore in apposite celle di raffreddamento fino a raggiungere una temperatura di 0 C°, così che la carne si rassodi con il freddo e possa essere rifulata più facilmente. Durante la fase di raffreddamento il prodotto subisce un primo calo di peso, di circa l'1%. Le cosce impiegate per la produzione del Prosciutto di Parma non devono subire, tranne la refrigerazione, alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione.

Rifulatura

Serve a conferire al Prosciutto di Parma la caratteristica forma tondeggianti a "coscia di pollo". La rifulatura si esegue asportando parte del grasso e della cotenna, per un motivo anche tecnico, in quanto favorisce la successiva salagione. Con la rifulatura la coscia perde

grasso e muscolo per un 24% del suo peso; durante questa operazione le cosce che presentino imperfezioni anche minime vengono scartate.

Salagione

La coscia raffreddata e rifilata viene avviata dai macelli agli stabilimenti di salagione. La salagione avviene in maniera diversificata: le parti della cotenna sono trattate con sale umido, mentre le parti magre vengono cosparse con sale asciutto. Questa operazione è estremamente delicata: deve essere effettuata su cosce a temperatura giusta e uniforme, infatti, una coscia troppo fredda assorbe poco sale, mentre una coscia non sufficientemente fredda può subire fenomeni di deterioramento. Non vengono utilizzate sostanze chimiche, conservanti o altri additivi, né si fa ricorso a procedimento di affumicatura. La coscia viene poi posta in cella frigorifera ad una temperatura compresa tra 1 e 4 C°, con l'80% circa di umidità. Dopo una settimana di permanenza in questa cella, detta "di primo sale", viene ripresa, pulita dal sale residuo e infine sottoposta ad una leggera passata di sale, per poi tornare in una nuova cella frigorifera, detta "di secondo sale", e restarvi dai 15 ai 18 giorni, secondo il suo peso. Al termine di questo periodo di salagione la perdita di peso è di circa il 4%, poiché la carne cede parte della sua umidità, assorbendo lentamente il sale. L'attenta dosatura conferirà l'inconfondibile dolcezza al Prosciutto di Parma.

Riposo

Eliminato il sale residuo, il Prosciutto di Parma rimane per periodi variabili da 60 a 80 giorni in un'apposita cella detta "di riposo", con una umidità circa del 75% e temperatura tra 1 e 5 C°. Durante questa fase deve "respirare" senza inumidirsi né seccarsi troppo. Il ricambio dell'aria nelle celle è molto frequente. Il sale assorbito penetra in profondità distribuendosi uniformemente all'interno della massa muscolare, e il calo di peso nel riposo è pari all'8/10% circa.

Lavatura – Asciugatura

Dopo il periodo di riposo, il prosciutto viene lavato con acqua tiepida per togliere eventuali cristalli di sale o impurità. L'asciugatura avviene usufruendo delle condizioni ambientali naturali, nelle giornate di sole secche e ventilate, oppure in appositi "asciugatoi" in cui vengono debitamente sfruttati i movimenti convettivi dell'aria.

Pre-stagionatura – Toelettatura

Appesi alle tradizionali "scalere", i prosciutti si asciugano naturalmente in stanzoni con finestre contrapposte. Le finestre vengono aperte a seconda delle condizioni dell'umidità interna, sia rispetto all'umidità climatica esterna che a quella del prodotto. Questa

operazione deve permettere un asciugamento del prodotto graduale e quanto più possibile costante. Il calo di peso in questa fase è pari a 8/10%.

Sugnatura

La sugnatura svolge la funzione di ammorbidire gli strati muscolari superficiali evitando un asciugamento degli stessi troppo rapido rispetto a quelli interni, pur consentendo un'ulteriore perdita di umidità. La parte muscolare scoperta viene ricoperta di sugna, un impasto di grasso di maiale macinato con aggiunta di un po' di sale e di pepe macinato e talvolta farina di riso. La sugna non è considerata ingrediente dalla legislazione italiana, trattandosi di un prodotto della macellazione, quindi completamente naturale e senza alcun tipo di conservante.

Stagionatura

Al 7° mese, il Prosciutto di Parma viene trasferito nelle "cantine", locali più freschi e meno ventilati delle stanze di prestagionatura. Gli stabilimenti con le "cantine" devono essere obbligatoriamente ubicati nella zona tipica di produzione, infatti le particolari caratteristiche ambientali hanno una loro influenza nel corso della stagionatura, durante la quale avvengono anche importanti processi biochimici ed enzimatici, ed insieme determinano il caratteristico profumo e il sapore del Prosciutto di Parma. In corso di stagionatura il calo di peso è di 5% circa, durante la quale avvengono anche importanti processi biochimici ed enzimatici, ed insieme determinano il caratteristico profumo e il sapore del Prosciutto di Parma. In corso di stagionatura il calo di peso è di 5% circa.

Sondaggio e Marchiatura

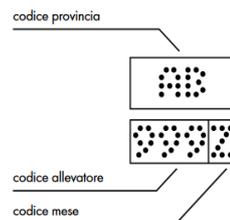
Al termine del processo di stagionatura si effettuano le operazioni di sondaggio, un esame fondamentale, di tipo olfattivo. In questa fase viene fatto penetrare in vari punti della massa muscolare un ago di osso di cavallo, materiale che ha la particolarità di assorbire gli aromi del prodotto e poi riprenderli con grande rapidità. L'ago viene "annusato" da esperti addestrati a riconoscere e valutare le caratteristiche olfattive, per stabilire il buon andamento del processo produttivo e il rispetto della peculiare dolcezza. Trascorsi un minimo di dodici mesi, e dopo appositi accertamenti effettuati dagli Ispettori dell'Istituto Parma Qualità, ivi compreso il sondaggio con l'ago di osso di cavallo, viene apposto il marchio a fuoco della "corona a 5 punte". Questo contrassegno è l'ultimo di una serie che garantisce l'avvenuto controllo in ogni fase, riportando anche il codice identificativo delle imprese che hanno preso parte all'intero ciclo di lavorazione. Il riconoscimento legale del Consorzio del Prosciutto di Parma fa sì che la marchiatura sia un vero e proprio contrassegno di Stato, oltre che garanzia di dolcezza e qualità, e del rispetto assoluto della

metodologia tradizionale, sancita anche legalmente (L. 26 del 13 Febbraio 1990 e D.L. 253 del 15 Febbraio 1993).

Una firma inconfondibile: come riconoscere il Prosciutto di Parma

La “corona” impressa a fuoco che contraddistingue il Prosciutto di Parma non è l’unico marchio presente sulla cotenna del prosciutto. La qualità del prodotto DOP è garantita dalla “firma” lasciata da ogni componente della filiera, in modo che si possa in qualsiasi momento risalire e verificare tutti i passaggi della catena produttiva. Un attento esame rivelerà quindi tutto il percorso di ogni singola coscia.

Uno speciale tatuaggio indelebile è posto dall’allevatore su entrambe le cosce del suino, con il proprio codice di identificazione ed il mese di nascita dell’animale.



PP

sigla di identificazione del macello

Il macello, che “collauda” ogni singola coscia fresca, appone poi un timbro a fuoco. Esso individuerà permanentemente la coscia per mezzo della sigla PP Prosciutto di Parma e l’identificativo dello stabilimento di macellazione.

Mese e anno d’inizio della stagionatura sono riportati a rilievo, insieme alla sigla C.P.P. - Consorzio del Prosciutto di Parma - nel sigillo metallico costituito da una corona circolare.



mese e anno di inizio lavorazione

Al termine di questo lungo processo di certificazione, dopo un attento esame che verifichi la regolarità delle fasi precedenti e il raggiungimento dei requisiti organolettici inconfondibili e peculiari del Prosciutto di Parma, viene apposto il marchio a fuoco



sigla di identificazione aziendale

costituito da una corona a 5 punte con base ovale in cui è inserita la scritta PARMA e, sottostante, la sigla che identifica l’azienda presso cui è stata effettuata la lavorazione.

Quest’ultimo timbro ha un altissimo valore per la sua doppia funzione di identificazione e qualificazione:

- identifica il prodotto tra tutti gli altri prosciutti,

assicurandone l’autenticità;

- garantisce l’iter produttivo previsto in tutti i suoi passaggi.

Il contrassegno della corona è quello che infine rende riconoscibile ai consumatori il vero Prosciutto di Parma.

Valori nutrizionali del Re dei prosciutti

Prosciutto di Parma: un concentrato di bontà e salute per un'alimentazione sana ed equilibrata.

Il Consorzio del Prosciutto di Parma ha condotto un'indagine di aggiornamento dei valori nutrizionali di concerto con la *Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari*

(SSICA) e l'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN).

Le analisi effettuate rivelano una combinazione bilanciata di **caratteristiche organolettiche e sensoriali** di estrema qualità e **proprietà nutrizionali** che lo rendono un alimento adatto a chiunque, bambini, anziani e sportivi.

Pochi grassi, molti sali minerali e vitamine e proteine facilmente digeribili, rendono il Prosciutto di Parma un alimento adatto a tutti; un prodotto di assoluta eccellenza che sintetizza e sublima le caratteristiche buone del prosciutto crudo. In particolare, il Prosciutto di Parma si conferma un prodotto altamente digeribile e quindi l'alimento ideale per i bambini, gli sportivi e gli anziani grazie al contenuto di **proteine** di ottima qualità e alla naturale proteolisi che avviene durante la stagionatura (la scomposizione delle proteine in molecole più piccole e in singoli aminoacidi).

Gli sportivi possono inoltre contare sull'azione detossificante e anti-fatica degli aminoacidi ramificati – valina, leucina e isoleucina – che costituiscono più del 20% della quota proteica totale e concorrono alla riparazione del danno muscolare dovuto all'usura che il muscolo subisce durante il movimento. Anche la componente lipidica totale è di qualità, grazie all'elevato contenuto di acidi grassi insaturi (64,9%), quei grassi buoni che fanno bene alla salute, come l'acido oleico (45,8%), un grasso monoinsaturo contenuto anche nell'olio di oliva che protegge dalle patologie cardiovascolari. Mangiare Prosciutto di Parma vuol dire contribuire al raggiungimento dei livelli giornalieri di assunzione raccomandati (RDA) di vitamine del gruppo B, ma anche fornire una buona quota di preziosi minerali ad alta biodisponibilità ossia facilmente assorbibili dall'organismo, come ad esempio il ferro. Il Prosciutto di Parma si dimostra inoltre un ottimo alimento che aiuta a combattere e inibire l'azione dei radicali liberi, principale causa di invecchiamento e malattie degenerative, e a ripristinare l'equilibrio fisiologico dell'organismo, grazie alla presenza di antiossidanti naturali come la vitamina E e il selenio. Le recenti analisi hanno inoltre evidenziato la presenza di carnosina e anserina: la prima si trova in buona quantità nel tessuto muscolare, per il quale regola alcuni processi metabolici di produzione dell'energia; l'altra è una sostanza naturalmente presente nei muscoli che concorre nell'azione antiossidante svolta dalla carnosina.