



## PROSCIUTTO DI PARMA

### Noblesse d'un produit: cherchez la couronne

Cherchez la couronne, vous trouverez le jambon, le véritable **Jambon de Parme**, fin, savoureux, qu'il faut trancher léger comme un voile de mariée, comme un pétale de chair rose qui fond sous le palais, dégageant ses saveurs de nature boisée et parfumée, son goût unique, sa saveur d'exception.

Or cette saveur si spéciale, si précieuse, c'est toute une histoire : Hannibal l'a eue en bouche - on conservait alors les jambons dans des jarres - et les Romains s'en régalaient. Les ducs aussi - Visconti, Farnèse et autres Bourbons qui se succédèrent dans les palais de la riche cité. Si notre Stendhal, amoureux d'Italie, n'en écrit rien, il en était friand, on s'en doute, lui pour qui la vie était d'abord beauté et passion. Et Verdi de même, natif de Parme, belle ville toute de rigueur architecturale, lovée dans l'une des plus belles et fertiles régions de l'Italie, l'Emilie-Romagne, ville, donc, prodigue en épopée, en génie, en nourritures dont la qualité les placent **parmi les grands produits mythiques** de nos tables européennes : avec le Parmigiano-Reggiano, seigneur des fromages, **le Jambon de Parme**. Violetta, Luisa, Desdémone, si les héroïnes de Verdi mangeaient... elles mangeraient du **Jambon de Parme**. Et, chez Verdi encore, que mange-t-on dans le tourbillon du Bal Masqué, avec une coupe de champagne ?

Mais du Jambon de Parme !

Aujourd'hui, le **Jambon de Parme** est de toutes les fêtes, mais aussi de tous les jours, en amuse-bouche comme en plat principal, dégusté sur le pouce ou cuisiné léger. Universellement connu, apprécié par tous, la finesse de sa saveur, ses possibilités variées, du plus simple au plus raffiné, sa belle apparence sur la table, ses vertus nutritionnelles, ce magnifique produit d'Appellation d'Origine Protégée est d'une qualité constante, assurée par une élaboration irréprochable, modernisée mais fondée sur le génie local et la tradition, garantie par une législation incontournable et la vigilance fondée sur des contrôles permanents du **Consortium du Jambon de Parme**.

## À l'origine, le cochon ...

Pour mériter l'appellation Jambon de Parme, les cochons doivent être nés, élevés et abattus dans une région comprenant certains des plus beaux terroirs du Nord et du Centre de l'Italie.

## ...l'homme et la terre, le vent, le sel

C'est dans une aire très précise et délimitée de l'Emilie-Romagne, dans la province de Parme, qu'a lieu l'élaboration: au sud de l'antique via Emilia, entre les rivières Enza et Stirone, jusqu'à neuf cents mètres d'altitude.

Sur ce petit territoire et seulement celui-là s'opérera le miracle naturel du Jambon de Parme, celui qui donnera la consistance légère, la saveur, les arômes subtils: le vent descendu de l'Apennin et qui s'est frotté à toutes les senteurs sauvages est à l'origine d'un séchage en finesse, et le sel vient de la mer. Alliés à l'expérience, au tour de main et à la volonté des hommes de cette terre, c'est la réunion de tous ces éléments qui donne au Jambon de Parme son caractère unique. C'est cela, la grace

## Une préparation en sept phases et du temps, beaucoup de temps

Le travail d'élaboration se fait en sept étapes, toutes contrôlées, toutes indispensables. Immuable et inimitable, cette préparation ancestrale s'applique bien entendu au Jambon de Parme entier, mais aussi au jambon prétranché-préemballé, sous atmosphère modifiée. Au départ, un cochon né et élevé en Italie, sain, reposé et à jeun depuis quinze heures:

**1) Isolement-refroidissement-rognage:** trois étapes qui préparent à la salaison. Après l'abattage, la cuisse est isolée de la "mezzena" (moitié de cochon abattu). Puis la viande est refroidie (jamais congelée) à 0° pendant vingt-quatre heures, en vue d'un travail plus hygiénique et commode. Enfin, le rognage consiste à donner à la cuisse son bel aspect.

**2) Salaison:** les cuisses refroidies et rognées, sont envoyées des abattoirs aux établissements de salaison à Parme, où elles sont sélectionnées. A ce stade, une bague mentionnant le mois et l'année du début de la maturation est apposée sur chaque jambon. Les cuisses fraîches sont recouvertes de sel par les "Maîtres Saleurs", la couenne est traitée au sel humide, la chair est frottée au sel sec. Mis de six à sept jours en "chambre de premier sel" à une température de 1 à 4°, les jambons sont ensuite refrottés de sel et placés en "chambre de deuxième sel" pour une période de quinze à dix-huit jours selon leur poids.

**3) Repos:** trois mois pour absorber le sel en profondeur, dans des chambres climatisées, à une température allant de 1 à 5°. Les jambons "respirent" et leur poids diminue, petit à petit, de façon naturelle. Perte de poids: de 8 à 10%.

**4) Lavage et séchage:** une fois lavés à l'eau tiède pour éliminer le sel et les corps résiduels, les jambons vont s'enrichir du parfum venu des collines et sécher à l'air pendant 4 mois dans de grandes salles ventilées, les "séchoirs", pourvus de hautes fenêtres qui seront ouvertes ou fermées selon un rapport subtil entre la température et l'humidité extérieure et intérieure à la fois de la salle et du produit. Perte de poids de 8 à 10%.

**5) Graissage:** au septième mois, la cavité autour de la noix, la partie musculaire découverte et les éventuelles gerçures sont couvertes de saindoux, à savoir un mélange de graisse de porc haché à laquelle on ajoute un peu de sel, de poivre et, parfois, de la farine de riz.

Le graissage rend plus tendres les couches musculaires superficielles, tout en évitant qu'elles ne sèchent trop rapidement par rapport aux couches intérieures et en permettant une ultérieure perte d'humidité.

**6) Affinage:** les jambons sont ensuite placés dans des caves moins ventilées où ils connaîtront les lentes transformations enzymatiques qui les conduiront à la pleine maturation. Pendant plusieurs mois, les jambons vont se bonifier, la saveur et l'arôme se développer. Perte de poids : 5%

**7) Sondage et marquage:** au douzième mois, à l'issue de cette longue et rigoureuse préparation, à l'aide d'un poinçon en os de cheval, un spécialiste au nez fin flaire le jambon jusqu'au coeur et s'assure de sa qualité. L'Appellation d'Origine Protégée "Parma" est délivrée aux jambons qui ont répondu à l'ensemble des critères de qualité imposés par la loi. La couronne ducale à cinq pointes est alors marquée au fer rouge sur la couenne. Elle vient garantir l'authenticité et la saveur unique du Jambon de Parme.

Après cette véritable et naturelle cure de beauté de douze mois minimum pour les jambons de sept à neuf kilos et de douze à trente mois pour les jambons de neuf kilos et plus, il ne reste que le meilleur: une chair moelleuse à souhait, sale exactement, des parfums concentrés, une saveur complexe et inimitable, fruits du temps, assaisonnés de génie.

### **La Traçabilité**

Tatouage et codage sur pied, marquage à l'abattage, sceau métallique apposé au début de la maturation qui permet d'en attester la durée exacte... On est ici sur le terrain de la loi: la saveur doit être garantie par un système de traçabilité très rigoureux. A chaque étape, une "signature".

Tout d'abord, l'éleveur appose sur les deux cuisses du jeune porc un tatouage spécial avec son propre code d'identification et un codage spécial indiquant le mois de naissance de l'animal.

On poursuit à l'abattoir, où l'on vérifie chaque cuisse fraîche rognée et on y appose un timbre au fer rouge l'identifiant de façon permanente. Le Timbre de l'abattoir est constitué du sigle "PP" (Pour Parme) et d'une partie mobile pour l'identification de l'abattoir.

On trouve ensuite le sceau métallique, qui est une couronne de forme circulaire composée du sigle C.P.P. – Consorzio del Prosciutto di Parma - où on indique le mois et l'année du début de la maturation.

Et, finalement, on trouve la marque du Consortium du Jambon de Parme, représentant la Couronne ducale à cinq pointes accompagnée à son tour du code d'identification de l'établissement où le travail a été effectué.

La fameuse couronne ducale à cinq pointes entourant le mot magique Parma, est la dernière des "griffes" que reçoit le cochon sélectionné pour sa perfection au cours du processus d'élaboration.

### **L'Appellation d'Origine Protégée**

Le Jambon de Parme, comme l'ensemble des produits enregistrés dans le cadre du règlement CEE 2081/92, est protégé de toute contrefaçon dans les pays de l'Union européenne; il bénéficie de l'Appellation d'Origine Protégée (A.O.P.), décernée en 1996.

Ainsi, la dénomination "Jambon de Parme" ne peut être utilisée que par les producteurs établis dans une région délimitée, respectant rigoureusement l'ensemble des règles de production préalablement définies dans un cahier des charges géré par le Consortium du Jambon de Parme. Ces règles s'imposent sur toute la filière de production et leur application est contrôlée par l'Institut Parme Qualité, sous la surveillance directe du Ministère des Politiques Agricoles et des Forêts italien.

### **Le Consortium du Jambon de Parme**

Le Consortium du Jambon de Parme reste le garant de la qualité du Jambon de Parme. Sa mission: superviser la protection, la valorisation et la promotion du Jambon de Parme dans le monde. Il veille au respect du cahier des charges et à son application, assure une surveillance et des contrôles dans les points de vente, magasins de stockage, centrales d'achat de la grande distribution, grossistes et partout où l'on vend du Jambon de Parme.

### **Le Jambon de Parme, naturellement sain et sûr.**

Le Jambon de Parme s'impose naturellement comme un produit totalement transparent au plan de la sécurité alimentaire. La typologie de production, basée sur la déshydratation par le sel, réduit drastiquement la possibilité de développement de la plupart des micro-organismes et autres agents pathogènes. Ici, la recherche scientifique joue un rôle fondamental quant aux technologies de production et au produit même. L'objectif est toujours de maintenir et de viser (si cela est encore possible) à améliorer la qualité. Dans cet esprit, de nombreuses recherches ont été menées par le Consortium du Jambon de Parme, en collaboration avec la Station Expérimentale pour l'Industrie des Conserve Alimentaires de Parme, un des instituts de recherche les plus titrés en Europe.