



Prosciutto, prosciutto...

La Scheda

Dai Galli ai Borbone al marchio di qualità con la corona ducale

DALL'INVIATO

PARMA. Un gioiello della tradizione gastronomica italiana con tanti punti a favore e molti problemi aperti. Il marchio con la corona ducale del crudo di Parma non cela soltanto un prodotto di qualità ma anche una lunga e complessa vicenda.

LA STORIA - Già nel V secolo avanti Cristo le cosce di maiale conservate per salagione facevano la loro comparsa sulle tavole. Catone il Censore ci racconta per primo, nel II secolo avanti

Cristo, come si otteneva quella carne che restava di gradevole sapore nel tempo. Anche Marco Terenzio Varrone, nel I secolo a.C., conferma che è dalla Gallia padana che arrivavano a Roma quarti di maiale e prosciutti. Quando Annibale, dopo la vittoriosa battaglia sul Trebbia del 217 a.C., entrò il Parma venne accolto come un liberatore e da barili segreti saltarono fuori tante cosce salate di maiale. Il prosciutto non è solo Parma: i Galli, come testimoniano i bassorilievi della cattedrale di

Reims, conoscevano l'arte della norcineria; i Longobardi usavano gran quantità di carne di maiale selvatico quasi sempre salata e conservata.

Eretta a Ducato nel 1545 dal papa Paolo III, che investì il figlio Pier Luigi Farnese, Parma esportò ovunque la sua gastronomia e il suo prodotto principe, favorito anche dall'acquisizione della corte da parte dei Borbone nel XVII secolo. L'OGGI. Porta la data del 1963 l'idea di 23 produttori di costituirsi in Consorzio del Prosciutto di Parma. Nel 1970 arriva la prima legge di tutela che garantisce al Consorzio stesso una funzione pubblica di controllo. Nel 1990 è promulgata una nuova legge di tutela e nel 1993 c'è il varo di un regolamento di attuazione. Il Consorzio in pratica esercita la vigilanza sul corretto uso del nome e la tutela contro ogni abuso, fornisce alle aziende i vari marchi, timbri e sigilli e

opera per annientare la concorrenza sleale. Naturalmente c'è un preciso iter produttivo da rispettare per salvaguardare la tipicità del prodotto: la scelta della materia prima, la qualità dei macelli, i limiti geografici, i requisiti aziendali. Sono gli incaricati del Consorzio che accertano il periodo della stagionatura e che soprattutto appongono il marchio a fuoco con la corona ducale. Nei locali dell'ente, in via Marco dell'Arpa, si custodisce la matrice degli strumenti per il prezioso contrassegno.

LA QUALITÀ. Sono dieci le tappe necessarie per raggiungere un prodotto dolce di qualità: isolamento, raffreddamento, rifilatura, salagione, riposo, lavatura-asciugatura, pre-stagionatura e tolettatura, sugnatura, sondaggio-stagionatura e marchiatura. Normalmente questo processo dura dagli otto ai dieci mesi.

Cento grammi di crudo, privato del grasso visibile esterno, contiene il 61,8% d'acqua, il 26,87% di proteine, il 5,97 di sale. Nella riduzione dei consumi di carne e nell'ostracismo preconetto verso le carni suine, il prosciutto si è però affermato come prodotto sano e di qualità grazie ad una selezione delle razze, ai progressi nell'uso dei mangimi e alla crescente industrializzazione che ha dato garanzie di igienicità e qualità. Di qui l'uso del prosciutto crudo nelle diete dimagranti e nelle diete sportive soprattutto per la facile digeribilità. I MERCATI. L'80% dei prosciutti stagionati nel corso dell'anno finisce sul mercato italiano. Lo scorso anno sono state avviate alla produzione tutelata oltre 8 milioni di cosce fresche con un aumento del 2,4% sul 1995. Il volume di vendita del '96 è aumentato del 2,8% sull'anno precedente con un giro d'affari di

2.400 miliardi di lire. In generale in mercato nazionale vede un decremento del Parma (-2%) ed un'espansione delle vendite del San Daniele e del prosciutto non tutelato da marchio. Il prodotto di Parma è commercializzato al 42% nell'Italia Nord-Occidentale, al 28% in quella Orientale, al 16 in quella Centrale (nonostante sia la zona del Paese dove si consuma più prosciutto crudo) e al 14% nel Sud. Un milione e mezzo di prosciutti prende invece la via dell'estero. Il primo Paese importatore è la Francia seguita dalla Germania. Negli Stati Uniti nel '96 sono arrivati 136 mila prosciutti con un incremento del 28,5% sull'anno precedente (oltre il 10% dell'export), in Giappone sono stati spediti 3.800 cosce. Sono in corso contatti per aprire il mercato canadese, mentre in quello argentino sono affluiti 21 mila prosciutti.

[M.F.]

dopo questa fase che il prosciutto prende quell'aroma che noi tutti conosciamo. Al settimo mese il prodotto viene trasferito nelle cantine, locali più freschi dove attende la sua definitiva maturazione.

È a questo punto che interviene la mano sapiente del produttore per quello che viene definito «il sondaggio». Un ago ricavato dall'osso dello stinco di cavallo penetra nel cuore della coscia. Quel materiale assorbe bene gli aromi. L'ago viene annusato per stabilire l'andamento della crescita.

Qui da Moretti sono le donne a fare la «spillatura». La figlia Antonella è quella che percepisce il profumo del prosciutto meglio di tutti. «Bisogna avere delle doti olfattive non indifferenti» dice papà Moretti. L'ago entra nel gambo sotto l'anchetta, sotto l'osso e nella vena. Ma l'odore delle «spillature» è unico e per giun-

ta dura pochissimo. Adesso il prosciutto dovrà riposare ancora un po' prima di prendere la via dei mercati. «L'ago di osso di cavallo - spiega Moretti - è uno dei pochi strumenti antichi rimasti dentro i prosciuttifici. Ormai le leggi ci impongono delle prescrizioni su ogni singolo aspetto. Anche il legno per la stagionatura sta per essere superato dai laminati d'acciaio». Nella sala stagionatura ci sono 15 mila cosce.

Le assapora tutte papà Moretti, fiero delle sue creature. «Ma non scriva troppo - dice - di temperature e tempi perché quelli sono gli ultimi segreti del mestiere».

Gli altri si sono persi per strada nel lungo processo che ha reso la produzione altamente igienica. «Bisogna stare attenti alle mosche» ammonisce Moretti, agitando le mani. «Mosconi e moschette sono terribili. Venti anni fa mi hanno assa-

In alto una stampa in cui sono raffigurati una coppa di fichi e un piatto di affettato di prosciutto. A fianco un particolare di un locale adibito alla stagionatura

lito lo stabilimento. E' stata una lotta durissima». Addio vecchio prosciutto, dunque, in nome della qualità.

Quello che Moretti svolge si chiama «baliatura» ed è un lavoro per conto terzi. Soltanto una parte minima della sua produzione finisce nel marchio della corona ducale del Parma. Qui, nel parmense, a fregiarsi del titolo sono oltre duecento produttori.

«Il segreto del prosciutto di Parma - spiegano i dirigenti del Consorzio - comincia dalla scelta della materia prima, i suini». I veri nemici - si fa per dire - sono le scrofe e i verri. Depiant a colori illustrano invece le razze ammesse: Large White, Landrace e Duroc, peso medio 160 chilogrammi. Guardandoli, non sembrano neppure dei maiali. Gli allevamenti di suini accettati e consigliati dal Consorzio sono 5.600 e gli stabilimenti della macellazione 220.

Sono dislocati anche fuori della Provincia di Parma e dell'Emilia-Romagna ma vanno rigorosamente compresi nelle regioni Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio. Suino doc fa prosciutto doc, naturalmente. Anche se gli esperti non nascondono certi problemi. «La qualità del prodotto tipico di Parma - secondo il prof. Galassi, ordinario di Economia aziendale all'Università di Parma - rischia di scendere per molteplici motivi: problemi di mercato, problemi finanziari, problemi organizzativi».

Di qui il richiamo al senso di responsabilità degli operatori intermedi, degli allevatori, macellatori e persino dei trasportatori. «Non solo controllare la qualità - afferma Galassi - ma documentare il conseguimento della qualità richiesta diventa quindi lo strumento per verificare l'efficace funzionamento

del sistema di conduzione aziendale, diventa cioè il mezzo operativo per garantire che quelle manifestazioni di volontà espresse nel disciplinare di tutela del Prosciutto di Parma si traducano effettivamente in procedure impegnative, accettate e sottoscritte a tutti i livelli, che assicurano la qualità all'interno dell'azienda e che danno fiducia al mercato».

Nelle portate della succosa cucina parmigiana non manca mai un piatto di crudo. Un popolo di buongustai non si ferma certo di fronte ai nuovi santoni dell'alimentazione che consigliano di limitare, se non di ridurre, il consumo di carni rosse. Qui, nella terra dei tortelli, del parmigiano-reggiano e del lambrusco, se la ridono se qualcuno azzarda un parallelo tra prosciutto e colesterolo. «Stiamo parlando di 10-20 milligrammi di colesterolo che vanno e vengono e che certa-

mente non provocano problemi alla salute se inseriti in un'alimentazione bilanciata» spiega un noto ristoratore della città. Insomma, un con etto di cotto introduciamo solo 6-7 grammi di acidi grassi, dei quali la metà rappresentati dall'acido oleico; restano poi l'acido linoleico ed una quantità minima di grassi saturi i cui effetti negativi sarebbero neutralizzati dagli effetti positivi degli altri acidi. Per quanto riguarda l'aspetto calorico, invece, 100 grammi di prosciutto - meglio se sgrassato, cioè epurato del grasso visibile - hanno circa 140 chilocalorie, l'equivalente di una bistecca di vitello o di una piccola mozzarella.

Il parere degli esperti conforta dunque un'abbondante assaggio di prosciutto, seduti nel cortile di una trattoria parmigiana. Terminato il piatto di crudo non resta che sperare nell'equazione di Bigas Luna.