

Il famoso «Crudo» viene prodotto in un territorio ben delimitato da fiumi, via Emilia e Appennino

## Le dieci caratteristiche vincenti che vanta il Prosciutto di Parma

Isolamento, raffreddamento, rifilatura, salagione, riposo, lavatura-asciugatura, prestagionatura-toeletatura, sugnatura E per finire: sondaggio-stagionatura, marchiatura. Queste sono le fasi della lavorazione negli stabilimenti del Parmense.

Il Prosciutto di Parma deve il suo successo internazionale alla peculiarità di sapore ed aroma, che lo rendono unico e così «appetitoso» da essere conosciuto come prodotto tipico italiano sia in Italia che all'estero. Il Consorzio del Prosciutto di Parma nasce proprio per garantire la dolcezza inconfondibile del Crudo 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 ben nove fasi che si concludono con un ulteriore attento esame e seguente «incoronazione» a fuoco con il ben noto marchio.

Una condizione essenziale per ottenere il Crudo di Parma è che la lavorazione si svolga in stabilimenti obbligatoriamente ubicati nella zona tipica di produzione, 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. Infatti le caratteristiche ambientali hanno un ruolo importante nel raggiungimento delle caratteristiche organolettiche finali di questo gustosissimo prodotto tipico, insieme al sistema di lavorazione tradizionale.

**1 - 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 documentazio-

zione e dal tatuaggio apposto dall'allevatore, può essere avviato alla macellazione, purché sia: di oltre 9 mesi d'età; pesante almeno 150 kg; sano; riposato; digiuno da 15 ore. In seguito la coscia fresca viene isolata dalla mezzena.

**2 - 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 rifilata più facilmente. Durante la fase di raffreddamento il prodotto subisce un primo calo di peso, di circa l'11%. Le cosce impiegate per la produzione del Prosciutto di Parma non devono subire, tranne la refrigerazione, alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione.

**3 - Rifilatura**  
Serve a conferire al Prosciutto di Parma la caratteristica forma tondeggianta a «coscia di pollo». La rifilatura si esegue asportando parte del grasso e della cotenna, per un motivo anche tecnico, in quanto favorisce la successiva salagione.

Con la rifilatura la coscia perde grasso e muscolo per un 24% del suo peso; durante questa operazione le cosce che presentano imperfezioni anche minime vengono scartate.

**4 - 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 secco. 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 procedimenti 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 Crudo di Parma.

**5 - Riposo**  
Eliminato il sale residuo, il Prosciutto di Parma rimane per periodi variabili da 60 a 90 giorni in un'apposita cella detta «di riposo», con una umidità pari al 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.

**6 - Lavatura - Asciugatura**  
Dopo il periodo di riposo, il prosciutto viene lavorato con acqua tiepida e raschiato nel-

la cotenna, il tutto per togliere eventuali eccessi 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.

**7 - Pre-stagionatura - Toeletatura**  
Appesi alle tradizionali «scale», 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. Dopo la fase di pre-stagionatura il Prosciutto di Parma viene battuto per meglio conferirgli la forma tondeggianta e, talvolta, la fossetta attorno alla noce viene cosparso di pepe per mantenere asciutta la zona di contatto. Il calo di peso in questa fase è pari a 8/10%.

**8 - 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. Vengono ricoperte 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 fossetta attorno alla noce, la parte muscolare scoperta ed eventuali screpolature. La sugna non è considerata ingrediente dalla legislazione italiana, trattandosi di un prodotto della macella-

zione, quindi completamente naturale e senza alcun tipo di conservante.

**9 - Sondaggio - Stagionatura**  
Al 7° mese, il Prosciutto di Parma viene trasferito nelle «cantine», locali più freschi e meno ventilati delle stanze di pre-stagionatura. All'atto del trasferimento 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 ed il rispetto della peculiare dolcezza. 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 Crudo di Parma. In corso di stagionatura il calo di peso è di 5% circa.

**10 - Marchiatura**  
Trascorsi 10 mesi per prosciutti con peso finale di kg 7/9, ma 12 mesi per prosciutti superiori a kg 9, e dopo appositi accertamenti effettuati dagli Ispettorati dei Consorzi, ivi compreso il sondaggio con l'ago di osso di cavallo, viene apposto il marchio a fuoco della «corona duale a 5 punte». **Questo contrassegno è l'ultimo di una serie che ga-**

### Il segreto «dolcezza» sta in tre condizioni

«Il segreto della dolcezza - sostiene Giovanni Ballarini - sta nel sale iodato e borico di Salsomaggiore, utilizzato fin dai tempi lontani. Per la caratteristica intrinseca di questo sale se ne poteva utilizzare poco. Poi venivano presi solo maiali adulti che quindi hanno meno acqua. Infine l'ambiente collinare con la sua aria secca. Queste tre condizioni sono alla base del prosciutto di Parma». «Già in epoca etrusca - aggiunge l'assessore provinciale all'agricoltura - questa terra sapeva lavorare la carne di maiale. Lo si capisce da un toponimo preciso che si ritrova in varie province emiliane. Il più noto è Felina, l'odierna Bologna, poi sempre nella fascia pedecollinare c'è Felina, nel reggiano, e Felino, qui nel parmense. Si può intravedere una sottile linea che collegava già allora queste zone».

### Nutrimento con pochi grassi e calorie

I valori nutrizionali del prosciutto di Parma sono molto alti. Cento grammi di prosciutto magro (ossia privato del grasso visibile esterno) presentano la seguente composizione: 61,8% di acqua, 26,87% di proteine, 5,97% di sale. Significativo risulta il ridotto contenuto idrolipidico (grassi) pari infatti al 3,46%. Proprio in funzione di tale ridotto contenuto lipidico, che, peraltro, nel prodotto tal quale non supera mediamente il 21%, l'apporto calorico di 100 grammi di prosciutto scende da valori precedentemente tabulati di 370kcal, a circa 280kcal, mentre per il prosciutto magro (privato del grasso visibile esterno) si passa da 210 kcal a circa 138kcal.

rantisce 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 contrassegno di Stato, oltre che garanzia di dolcezza e qualità, e del rispetto assoluto della metodologia tradizionale, sancita anche legalmente (L. 26 del 13-2-1990 e D.L. 253 del 15 Febbraio 1993).

### Alimento ricco di fosforo e proteine

Anche da semplici consumatori, profani dell'arte casearia, è bene conoscere il significato dei termini che si usano per classificare e qualificare il Parmigiano-Reggiano. Il Parmigiano-Reggiano si dice «nuovo» quando è stato prodotto nell'annata corrente o appena trascorsa: «maturo» quando ha raggiunto un affinamento tra i 12 e 18 mesi; «vecchio» quando ha un'età dai 18 ai 24 mesi; «stravecchio» quando ha superato almeno due estati (da 24 a 36 mesi). Una delle caratteristiche del Parmigiano-Reggiano è la pasta di color «paglierino», il che indica che proviene da latte prodotto da animali alimentati con foraggi freschi. Il colore del Parmigiano-Reggiano va dal paglierino tenue ed è opaco fino a quasi vellutato, ha granulosità molto minuta ed è copiosa di occhiate appena visibili. Dati questi caratteri tipici e costanti, è però possibile stabilire delle differenze da forma a forma come in tutti i prodotti artigianali, dove nessun pezzo di una serie è esattamente uguale all'altro.

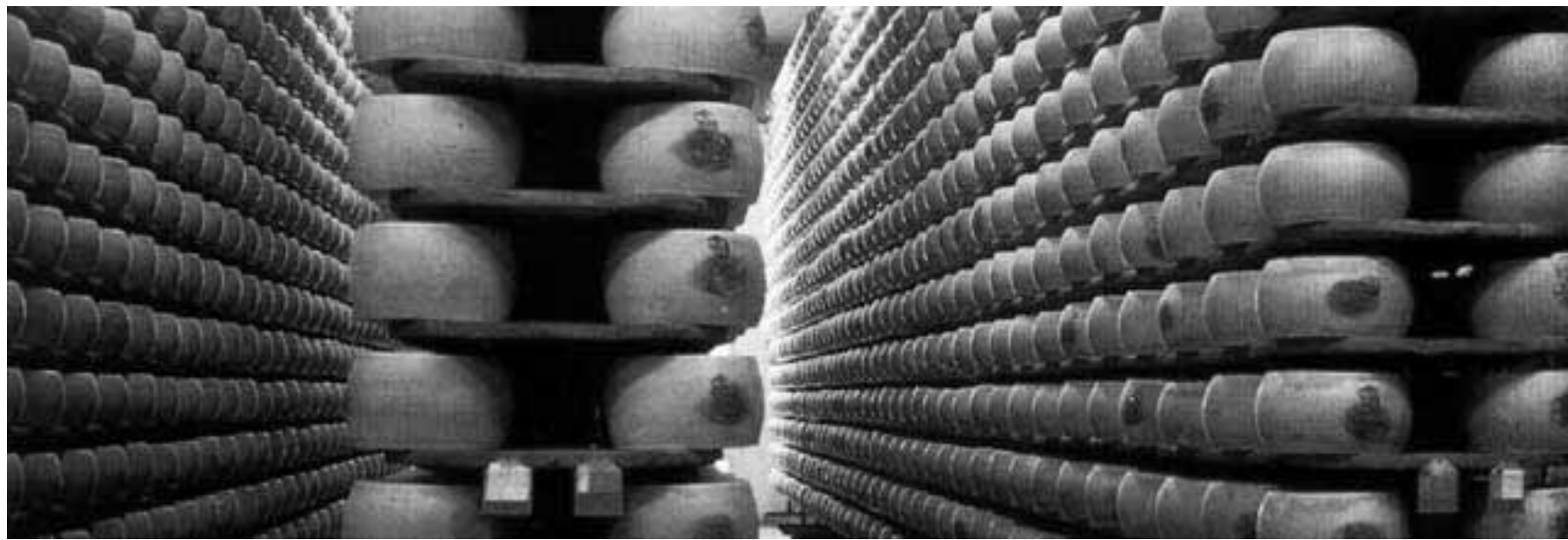
### Occorrono 2 anni per averlo Stravecchio

Dai molti studi e ricerche, che sono stati compiuti in epoche diverse e che si sono recentemente moltiplicati, si può indicare quale è il contenuto nutritivo medio del Parmigiano-Reggiano. Il 36,14% è costituito da sostanze proteiche; un indice questo superiore a quello di qualunque altro formaggio. Il suo contenuto medio in lipidi è basso, appena il 28,3%, mentre valori molto alti si registrano per il calcio (1,30%) e per il fosforo (0,70%). Le vitamine sono presenti in quantità eccezionalmente varia ed equilibrata. Il valore in calorie è di 392 per etto. In sintesi: un'altissima quota di elementi proteici e lipidi nobili, una concentrazione straordinaria di vitamine e sali minerali. Nel Parmigiano-Reggiano c'è una vera e propria concentrazione di sostanze nutritive, perché un chilo di formaggio si ottiene da ben sedici litri del pregiatissimo latte della zona tipica, eccezionale per tenore di proteine e vitamine, per ricchezza di calcio e di fosforo. Il latte è, in se stesso, mirabile di un alto grado di digeribilità relativamente facile, perché contiene sostanze semplici ed essenziali di facile assimilazione da parte dell'organismo. Questa carica nutritiva si concentra nella pasta del Parmigiano-Reggiano e, nel lunghissimo periodo di invecchiamento naturale, resta viva, in un processo che ne esalta i suoi pregi organolettici e sviluppa contemporaneamente i caratteri che la renderanno ancora più facilmente assimilabile.

Il Parmigiano-Reggiano trae la sua bontà dal latte prelibato che proviene da allevamenti selezionati

## Il re dei formaggi mantiene intatta la genuinità Da otto secoli, lo stesso metodo di lavorazione

La produzione avviene in una zona tipica rappresentata dalle province di Parma, Reggio Emilia, Modena e in spicchi di Mantova e Bologna. Ogni forma di grana nasce in maniera artigianale, nei tanti caseifici, dove il fattore umano rimane elemento qualificante e determinante.



Il Parmigiano-Reggiano non si fabbrica, ma «si fa», oggicome otto secoli or sono, con gli ingredienti essenziali e genuini.

Questa è la fondamentale caratteristica che fa del Parmigiano-Reggiano il re dei formaggi e che lo differenzia da formaggi simili di altra provenienza spesso confusi nella generica denominazione «grana». Questi ultimi sono prevalentemente formaggi industriali, prodotti in grandi caseifici con metodologie e tecnologie standardizzate che consentono di minimizzare i costi di trasformazione, ma che non possono dare al prodotto quella delicata sintesi di sapori e di qualità che solo una lavorazione dal cuore artigianale e una maturazione naturale e lentissima riescono ad esprimere. Da aggiungere che la materia prima è diversa: il latte della zona tipica del Parmigiano-Reggiano è unico proprio per le caratteristiche ambientali (natura del terreno, tipo delle fagere spontanee e coltivate, ali-

mentazione del bestiame - rispondente a rigorosi disciplinari codificati dalla tradizione - e tipologia degli allevamenti) che solo qui sono fuse in un'armonia perfetta con i qualificanti fattori umani. I produttori del Parmigiano-Reggiano sacrificano le ragioni economiche all'eccellenza del prodotto perché sanno che il piccolo miracolo di un formaggio come questo si può ottenere solo in caseifici di non grandi dimensioni dove il latte giunge dalle stalle vicine e ha perciò caratteri altamente omogenei. Come è logico, il latte viene controllato con gli strumenti che la chimica e la tecnologia mettono oggi a disposizione dell'arte casearia, ma il si ferma l'intervento della scienza e della tecnica moderna.

Il latte viene lavorato così com'è: vivo, naturale e nessun elemento estraneo (antifermentativi o conservanti o coloranti o simili), interviene ad attenuare il rischio della produzione o a modificare i processi

naturali che danno al Parmigiano-Reggiano il suo inimitabile e caratteristico sapore, impreziosito da esclusivi caratteri organolettici.

Il «come si fa», per il Parmigiano-Reggiano comincia con il «dove», vale a dire con una precisa delimitazione territoriale. La produzione è caratteristica ed esclusiva della zona tipica, costituita dai territori delle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova alla destra del fiume Po e Bologna alla sinistra del fiume Reno. Come si fa il Parmigiano-Reggiano? Al caseificio affluisce il latte dei produttori circostanti, un latte che ha specialissimi pregi, dovuti alle caratteristiche ambientali, alle rigorose norme di alimentazione del bestiame (che prescrivono l'impiego prevalente degli spontanei foraggi freschi o dei pascoli e vietano certi alimenti, ad esempio, gli insilati) e alla particolare attitudine lattiero-casearia delle vacche, che sono allevate con molta cura. Si impiega il latte di due mungiture: quello della mungitura serale rimane in

riposo in piccole vasche per tutta la notte, quello della mungitura del mattino riposa nelle vasche per circa un'ora. Il latte della sera viene parzialmente scremato togliendola panna che si è separata per naturale affioramento e lo si travasa (è questa l'operazione che fa di Parmigiano-Reggiano un formaggio leggero emai grasso), mescolando il latte della sera con quello del mattino, in una caratteristica caldaia di rame a forma di campana rovesciata. A questo punto si aggiunge al latte «siero-innesto» o «siero-fermento»: si tratta di una coltura naturale di flora lattica sviluppata sul siero dalla lavorazione precedente. È una pratica antichissima che innalza il grado acidimetrico del latte e, per così dire, guida il formaggio verso una fermentazione appropriata. Si scalda quindi il latte in caldaia fino a circa 33 gradi centigradi agitando lentamente; sospeso il riscaldamento, si aggiunge il caglio (presame naturale ottenuto dallo stomaco di vitelli poppanti) e si attende la coagu-

lazione che avviene in circa 12-15 minuti. Il prodotto della coagulazione si chiama «cagliata» e costituisce la parte più nutritiva del latte addensatosi per effetto del caglio; il liquido che resta si chiama siero.

La cagliata viene rivoltata e poi «rotta» con un attrezzo a lamina tagliente che è detto «spino». La «spinnatura» riduce la massa coagulata in granuli non più grandi di un chicco di frumento, pronti per la «cottura». Questa avviene a fuoco lento. La temperatura si innalza fino a 45 gradi centigradi e successivamente a fuoco più vivace da 45 a 55 gradi centigradi. Sospeso il fuoco, i granuli caseosi precipitano nel fondo della caldaia e formano di nuovo una unica massa che, dopo circa 30 minuti, viene sollevata con sapienti movimenti con una pala di legno e fatta passare in una tela di canapa e poi estratta dalla caldaia.

È la nascita della forma di Parmigiano-Reggiano che viene alla luce, proprio come le creature più amate, avvolta in fasce e protetta.