Categoria B

1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

2) NOME DEL PRODOTTO: PROSCIUTTO COTTO

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Caratteristiche

Il *prosciutto cotto* è un prodotto diffuso in tutto il Piemonte, è costituito dalla massa muscolare della coscia del maiale sottoposta a salagione e cottura. Al taglio, la fetta si presenta di colore rosato, generalmente contornata dal grasso di copertura della coscia. La consistenza della fetta è morbida, non secca e non gommosa. Il sapore è delicato, poco salato e con sentore di erbe e spezie.

Metodiche di lavorazione

Preparazione e scelta delle carni

La parte anatomica utilizzata è quella costituita dalla coscia del maiale.

La carne viene privata dell'osso, attentamente mondata e rifilata. La carne viene quindi pesata per calcolare la giusta quantità di salamoia da iniettare.

Preparazione della salamoia

Per salamoia si intende una soluzione salina contenente cloruro di sodio, aromi naturali (timo, alloro, ginepro, carota, cipolla, sedano…..) e conservanti (nitrati ed ascorbati) nelle dosi ammesse dalla legge.

La preparazione della salamoia è eseguita a caldo e l'aggiunta dei conservanti viene fatta dopo il raffreddamento.

Fino a non molto tempo fa, ed ancora oggi nei piccoli laboratori artigianali, il metodo di siringatura della salamoia veniva eseguito mediante iniezione direttamente "in vena". Oggi molti laboratori di trasformazione hanno sostituito la siringatura in "vena" con quella eseguita mediante siringatrici automatiche multiaghi, che permettono di introdurre in modo rapido ed uniforme la salamoia in tutto il prodotto.

A questa fase segue un massaggio della carne, da sempre svolto manualmente, come d'altra parte avviene ancora oggi nei piccoli laboratori di trasformazione. Può essere utilizzata la zangola che permette di effettuare in modo automatico il massaggio e di velocizzare la penetrazione del sale.

Dopo il massaggio, il prosciutto viene chiuso in appositi stampi in alluminio, pressato e cotto.

Cottura

La cottura oggi avviene in forni a vapore, un tempo avveniva per semplice bollitura. Le varie tecniche di cottura permettono di arrivare ad una temperatura a cuore del prodotto pari a 71-72°C, la durata della cottura è di circa 10-12 ore, a seconda del peso. Si calcolano 75 minuti per kg di prodotto.

Dopo la cottura il prodotto viene raffreddato e confezionato.

Prima del confezionamento il prosciutto può subire una rapida rifilatura per regolarizzare le superfici, detta in gergo tecnico toelettatura. Viene quindi posto in buste di alluminio che consentono un rapido trattamento termico per garantire una migliore sicurezza microbiologica.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Prodotto diffuso in tutto il Piemonte.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Attrezzature ordinarie per salumeria quali coltelli e bilancia per le spezie, piccola siringatrice manuale o siringatrice multi aghi, forno per la cottura.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa vigente.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

In Piemonte esistono salumifici che operano da oltre 50 anni ma la produzione del prosciutto è certamente più antica se Giovanni Vialardi, vice-capocuoco dei Re Carlo Alberto e Vittorio Emanuele II nell'elencare gli "Hors-d'oeuvre" (antipasti) cita, tra gli altri sia il *Giambone cotto e crudo* che il *Presciutto cotto e crudo.* Curioso il fatto che faccia la distinzione tra *Giambone e Presciutto* dato che in piemontese il prosciutto cotto viene denominato "giambun". E' possibile che il primo fosse di spalla o viceversa o che il secondo avesse una diversa provenienza.

Bibliografia:

Anonimo, *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi,* Carlo Giuseppe Ricca Stampatore, Torino, 1766
Francesco Chapusot, *La cucina sana, economica ed elegante secondo le stagioni*, Anastatica Forni su originale stampato a Torino nel 1846, Sala Bolognese, 1990
Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina e pasticceria moderna*, Tip. Favale, Torino, 1854
Domenico Musci, *100 anni di Menu nelle Valli di Lanzo e Canavese con ricette d'epoca*, Grafica Santhiatese Editrice, Santhià, 2006