Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: PROSCIUTTO CRUDO DELL'ALTA VAL SUSA

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

Caratteristiche

L'aspetto è quello di un prosciutto tradizionale, ha forma tondeggiante ed è privo di piedino.
La caratteristica principale è che la coscia viene privata dell'osso prima della salatura.
Il colore è rosso tendente al rosa, contornato dal bianco della parte grassa; il profumo è intenso, ma con sentori dolci e piacevoli, al palato si rivela sapido, ma equilibrato. Il peso può variare dai 7 ai 12 kg.

Metodiche di lavorazione

Preparazione e scelta della carne
Si utilizzano cosce di suino con un peso tra i 12 ed 15 kg.
Il prosciutto viene isolato dalla mezzena, secondo un taglio ad arco, viene quindi privato dell'osso e rifilato in modo tale da far ricoprire completamente la carne dalla cotenna. La cucitura a mano garantisce la copertura della cotenna.
Preparazione della concia
Nella concia viene utilizzato sale, pepe, erbe aromatiche di montagna e nitrato di potassio nelle dosi ammesse dalla legge. La quantità di sale utilizzata è a copertura della coscia; le cosce ricoperte di sale vengono lasciate riposare per tre giorni in un luogo fresco. Dopo il terzo giorno si effettua un massaggio per favorire la penetrazione di sale, la salagione si protrae per circa 15 giorni ed il massaggio é eseguito giornalmente. Segue una giornata di asciugatura ed una pressatura con un peso di circa 3 kg per 3-4 giorni. Si ha poi un riposo di 100 giorni a 3-5°C, con un rivoltamento al giorno. Dopo il riposo, si esegue un lavaggio ed inoltre le cuciture sono stuccate con la sugna.
Stagionatura
La fase di stagionatura si protrae per 15-16 mesi con un rivoltamento alla settimana.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Alta Valle di Susa (TO).

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

Attrezzature ordinarie per salumeria: coltelli, bilancia, locali per la stagionatura.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa. Le celle di stagionatura sono cantine ma con pareti, pavimenti e soffitti in grado di salvaguardare l'igiene del prodotto.

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

Non è stata reperita documentazione bibliografica , la tradizione orale conferma la necessità di conservare le carni. Il prosciutto crudo dell'alta Val Susa rientra nella tradizione alpina di conservazione della carne.