Categoria B

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

2) NOME DEL PRODOTTO: PROSCIUTTO CRUDO DELLA VALLE GESSO

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 a coscia di pollo, privo di piedino. Al termine della stagionatura viene privato dell'osso e legato, per facilitare il taglio della fetta. Il colore è rosso intenso, contornato dal bianco della parte grassa; il profumo è delicato con sentori dolci e piacevoli, al palato si rivela sapido, ma equilibrato.

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, e rifilato eliminando il grasso in eccesso.

Preparazione della concia

Nella concia viene utilizzato esclusivamente sale marino, pepe e nitrato di potassio nelle dosi ammesse dalla legge. La quantità di sale utilizzata è a copertura della coscia, le cosce vengono coperte completamente con sale marino e massaggiate per favorirne l'assorbimento. Durante la salagione, il sale passa dagli strati più superficiali a quelli più profondi, attuando una disidratazione omogenea.

La carne riposa sotto sale in cella ad una temperatura non superiore ai 4 °C per circa 40 giorni; durante tale periodo viene massaggiata giornalmente per favorirne la penetrazione.

Stagionatura

La carne in seguito viene lavata e posta ad asciugare per una giornata, segue la stagionatura in cantine naturali (temperatura media 15°C e UR 65%) per almeno 12 mesi. La parte di prosciutto non protetta da cotenna, viene protetta con un impasto di grasso e pepe detto stucco.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Valle Gesso (CN).

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 naturali, 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 scritta relativa a questo prodotto. La tradizione orale conferma la necessità di conservare le carni. Il prosciutto crudo della Valle Gesso rientra nella tradizione alpina di conservazione della carne.