

## Categoria B

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

### **2) NOME DEL PRODOTTO: PROSCIUTTO MONTANO DELLA VAL VIGEZZO**

### **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. Al termine della stagionatura viene privato dell'osso e legato, per facilitare il taglio della fetta.

Il colore della fetta è rosato, contornato dal bianco della parte grassa, il profumo è caratteristico, lievemente affumicato, al palato si rivela sapido, ma equilibrato.

#### **Metodiche di lavorazione**

##### *Preparazione e scelta della carne*

Si utilizzano cosce di suino pesante con un peso tra i 12 ed 15 kg.

Il prosciutto viene isolato dalla mezzena, secondo un taglio ad arco, e rifulato eliminando il grasso in eccesso. La carne prima della lavorazione subisce una fase di riposo a circa 7°C per 24 ore.

##### *Preparazione della concia e salatura*

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

La salatura è eseguita per tre volte ad intervalli di circa 10 giorni, con variazioni che dipendono dalle dimensioni dei tagli anatomici, dalle condizioni meteorologiche e dall'esperienza del produttore.

La salatura dura complessivamente circa 30 giorni, durante tale periodo la carne viene mantenuta ad una temperatura di 4 °C.

##### *Affumicatura e stagionatura*

La carne in seguito viene lavata ed asciugata per una giornata, quindi si procede all'affumicatura, che avviene in un locale dedicato, utilizzando segatura di faggio e rami di ginepro.

Segue la stagionatura in ambiente naturale (temperatura media 12-14°C e UR 60-65%) 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**

Val Vigizzo.

### **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 locali 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**

Il prosciutto crudo della Val Vigizzo rientra nella tradizione alpina di conservazione della carne, il processo di affumicatura fatta nel camino di casa era legata alla necessità di favorire una più rapida asciugatura del prodotto.

**Bibliografia:**

Pier Giacomo Pisoni, *Verbania premesse medievali*, Alberti Editore, Intra, 1987

AAVV, *Verbanus rassegna per la cultura l'arte e la storia locale*, Alberti Editore, Intra, 1999

Paltani Giuseppe, *Prodotti Agroalimentari Tradizionali del Verbano Cusio Ossola Alimenti ricchi di Valore*, Provincia VCO, 2008

Ercole Caramella, *Guida di Pallanza e delle passeggiate dei dintorni*, premiato Stabilimento Tipografico Eredi Vercellini, 1897

Paolo Bologna, Benito Mazzi, Francesco Zoppis, *Piccole storie Ossolane*, Giovanacci, Santa Maria Maggiore, 1983

A.V, *La capra campa*, Santa Maria Maggiore, Comunità Montana Valle Vigezzo, 2000

Cirillo Bergamaschi, *La vita quotidiana in Valle Cannobina nell'ultimo secolo*, Verbania, Alberti, 1997

## DEROGHE

<b>1) NOME DEL PRODOTTO: PROSCIUTTO MONTANO DELLA VAL VIGEZZO</b>
<b>2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA</b>
Utilizzo di legno di ginepro per l'affumicatura.
<b>3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI</b>
<b>Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione</b>
Contaminazione della materia prima nel caso in cui non vengano rispettate le norme igieniche e quanto previsto dal piano di Haccp dell'operatore.
<b>Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene</b>
La carne utilizzata deve rispettare la catena del freddo, le preparazioni avvengono secondo le norme di buone prassi igieniche.
<b>4) RIFERIMENTI NORMATIVI</b>
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
<b>5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI</b>
Non ci sono annotazioni particolari.
<b>6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA</b>
Il rispetto delle norme Igienico Sanitarie durante la fase di preparazione ed un corretto mantenimento della catena del freddo, rendono il prodotto sicuro per il consumatore.