GAZZETTA DI PARMA

Quotidiano Data 23-02-2021
Pagina 38
Foglio 1 / 2

Prosciutto di Parma Dop: il segreto è la lavorazione

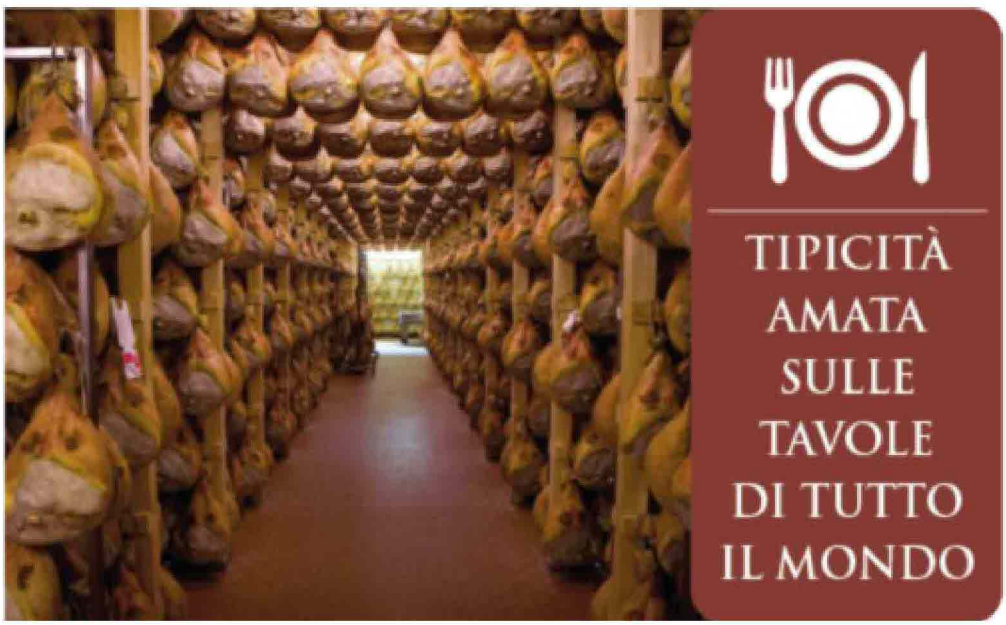
Si utilizzano solo cosce di maiali di razza Large White Landrance e Duroc

Sono tanti i fattori che rendono speciali i prodotti agroalimentari parmensi. Tra questi ci sono la selezione delle materie prime e un'attenta tecnica produttiva. Due elementi che si possono riscontrare nel Prosciutto di Parma Dop, un'eccellenze riconosciuta in tutto il mondo.

Dalla scelta alla tavola

Per dare vita a un prodotto di qualità è necessario seguire in modo scrupoloso una serie di passaggi. A partire dalla selezione della carne, che deve provenire da maiali di razza Large White Landrance e Duroc allevati in 10 regioni del Centro-Nord Italia (tra cui, ovviamente, l'Emilia Romagna). A questo punto inizia la lavorazione vera e propria, che parte con il raffreddamento della coscia per 24 ore in apposite celle frigorifere e prosegue con la rifilatura, la quale ha la funzione di dare al pezzo la forma tondeggiante.

Si passa poi alla fase della salagione, suddivisa in due frazioni: per la cotenna si utilizza sale umido, mentre quello asciutto è riservato alle parti magre. Seguono altri passaggi intermedi, tra cui spiccano la lavatura e l'asciugatura della coscia e la prestagionatura. Uno dei momenti cruciali è rappresentato dalla sugnatura con grasso di maiale macinato e aromi, con l'obiettivo di ammorbidire gli strati superficiali del pezzo. Si giunge infine ai passaggi conclusivi della lavorazione del Prosciutto di Parma Dop. È fondamentale, innanzitutto, la stagionatura, seguita dal sondaggio e dal relativo esame olfattivo da parte di un esperto. Dopo un minimo di 12 mesi dall'inizio della lavorazione la coscia viene marchiata con il logo del prodotto ed è pronta per arrivare sulle tavole.



> La marchiatura è la fase finale di un processo che deve durare almeno 12 mesi

152944

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

GAZZETTA DI PARMA

Quotidiano Data 23-02-2021
Pagina 38
Foglio 2 / 2

PROPRIETÀ

Antiossidanti e pochi grassi

Il Prosciutto di Parma Dop non è solo delizioso, ma ha anche molte proprietà.
Il prodotto sgrassato contiene il 29,4% di proteine e solamente il 6,4% di lipidi, di cui il 64,9% è composto da grassi insaturi, preziosi per l'organismo. Sono presenti poi, tra i vari componenti, vitamina E e selenio, antiossidanti naturali. Questi dati emergono da uno studio del Consorzio in collaborazione con la Stazione sperimentale Ssica e l'Istituto di ricerca Inran.

IN CUCINA

Una delizia versatile

Una delle caratteristiche del Prosciutto di Parma Dop è la versatilità. In cucina può infatti essere utilizzato per molte ricette, come suggerito dal Consorzio.
Un abbinamento imperdibile è con le capesante, senza dimenticare le omelette con patate e asparagi, da gustare nel periodo primaverile. Chi ama le torte salate si può invece dedicare alla preparazione di una crostata con formaggio di capra e porri, oppure a una quiche mignon con noci e ricotta.

152944

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.