

Il tagliere

La tipicità del Prosciutto di Carpegna Dop

DI PAOLO MONTALBANO

Un prodotto di grande qualità che si produce sulle colline di Pesaro. Risale al 1463 la salatura delle cosce di maiale nella zona di Carpegna.



Carpegna (Pesaro e Urbino). Il Prosciutto di Carpegna ha origini antichissime. La prima testimonianza scritta risale al 1463, quando il signore di Cesena, Malatesta Novello, decise di vendere le importanti saline di Cervia alla Serenissima, con l'eccezione del diritto di utilizzo, in modo tale da consentire la salatura delle cosce di maiale.

Al giorno d'oggi il Prosciutto di Carpegna **Dop** si produce solamente nel territorio dell'omonimo comune, nelle Marche, con cosce di maiali nati, allevati e macellati nelle Marche, in Emilia Romagna e in Lombardia (di età inferiore ai 10 mesi e con un peso medio di 160 kg).

LA PRODUZIONE

Per produrre il Prosciutto di Carpegna **Dop** le cosce di suino vengono sottoposte a massaggio e alla prima salagione con sale marino, quindi messe a riposo in locali con temperatura e umidità controllata. Dopo l'eliminazione del sale in eccesso segue una fase di maturazione per circa due mesi. Dopo la fase di prelavaggio, lavaggio e asciugatura si effettua la prestagionatura in condizioni ambientali controllate. Si procede alla stuccatura ricoprendo le parti non protette dalla cotenna con un impasto di grasso suino

e aromi naturali. Il riposo delle cosce nelle celle di stagionatura è alternato periodicamente all'aria buona e frizzante proveniente dalla valle. La stagionatura dura almeno 12 mesi.

LA DEGUSTAZIONE

Si presenta con forma tondeggiante e al taglio è di colore rosa salmonato, mentre il grasso vira al rosato. È preferibile tagliarlo a mano con il coltello. In cucina si usa consumarlo al naturale. Molto gustoso con le albicocche di collina.

CURIOSITÀ

La tradizione della produzione di prosciutti nella zona del comune di Carpegna risale all'epoca in cui Carpegna era un "vicus" del vicino municipio romano di Pitinum Pisarense. Questa zona è sempre stata piena di selve, con larga prevalenza di querce che costituivano una base alimentare per l'allevamento dei suini. È antica tradizione di allevare maiali e conservare le carni, con ogni probabilità risalente alle tribù dei Galli Senoni, che per secoli occuparono il territorio di Carpegna, prima dell'arrivo dei romani.

IL MARCHIO

Denominazione di Origine Protetta (**Dop**), riconosciuta con Reg. UE n. 1263 del 01.07.1996 Certificato dall'Istituto Nord Est Qualità.

ABBINAMENTO CON I VINI

Territoriale: Rosso Conero Doc; di gusto: Rosso Piceno Doc; alla moda: Rosato Igt Sicilia. ■