

# PARSUTO DE MONTAGNANA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Prosciutto di Montagnana, prosciutto crudo di Montagnana.



## La storia

Già in epoca remota, era tradizionale l'uso tra gli agricoltori di "far su" il maiale, vendendo le cosce, da sempre la parte più redditizia del suino, ai "casolini" (i locali salumieri) che le stagionavano in casa per poi poterle vendere, affettandole, nelle proprie botteghe.

Il carattere artigianale della produzione del prosciutto di Montagnana non ha limitato l'espansione del bacino dei suoi estimatori che ne elogiavano,

anche fuori dai confini geografici di provenienza, le qualità organolettiche. È sull'onda di questo riconoscimento che verso la fine dell'800 sorgono le prime strutture di stagionatura in grado di sostenere i mercati sempre più ampi. La tecnologia, oggi, dà indubbiamente una mano, ma le metodologie di produzione e il risultato delle stesse sul prodotto sono quelle di un tempo. Nella conservazione di un prosciutto (il cui nome deriva dal latino "*per-xuctus*" che significa prosciugato) non vi è nulla di particolarmente innovativo, dato il metodo assolutamente naturale di stagionatura.

## Descrizione del prodotto

Il "Parsuto de Montagnana" deve essere lavorato e stagionato per almeno 12 mesi nel comune di Montagnana e, a stagionatura ultimata, deve pesare tra gli 8 e gli 11 kg con l'osso. Si presenta morbido, di colore rosa pallido, con profumo intenso e sapore dolce.

## Processo di produzione

Il prosciutto di Montagnana viene salato a secco, conservato per 10-15 giorni coperto di sale, asciugato per 20 giorni in cella di pre-riposo, fatto stare per almeno 80 giorni in celle di sosta a temperatura e umidità controllate, lavato con acqua calda e asciugato per circa 10 giorni a 18-25 °C. Successivamente viene stuccato, rigorosamente a mano, con un impasto di sugna e farina per poter dare al prosciutto un aspetto più curato e ordinato e per mantenere intatta la sua morbidezza. Viene poi messo in sosta per altri 7-8 mesi nelle cantine di stagionatura, dove segue l'alternarsi delle stagioni. La disossatura, a prodotto stagionato e finito, può essere fatta a mano o, parzialmente, a macchina, sia negli stabilimenti di produzione sia in laboratori specializzati per tale operazione.

## Usi

Il prosciutto crudo di Montagnana è utilizzato tagliato sottile come antipasto o in abbinamento con altri salumi o con la frutta (melone o pera) per far risaltare le qualità del prodotto.

## Reperibilità

Prodotto reperibile tutto l'anno in gran parte delle rivendite al dettaglio del Veneto.

## Territorio interessato alla produzione

Montagnana in provincia di Padova.

