

# PROSCIUTTO DELLA VAL LIONA DOLCE E AFFUMICATO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Prosciutto della Val Liona dolce e affumicato.



## La storia

Nella Val Liona l'arte della lavorazione della coscia di suino senza osso e dell'affumicatura si diffuse sin dagli inizi dell'anno 1000, grazie al contributo dato dai pastori Cimbri, popolo di origine nordica che qui si stabilì. Nella pianura che circonda la vallata, anche il popolo Veneto da sempre ha coltivato l'arte della lavorazione del prosciutto con osso. L'insieme di questi saperi ha dato origine al prosciutto dolce e a quello affumicato.

## Descrizione del prodotto

È una coscia di suino, senz'osso, di varie forme, con e senza gambuccio e tipo fiocco (è il più magro).

Il tipo "dolce" al taglio presenta colore rosso-rosato, con leggere venature di colore bianco candido o bianco-rosato. Il profumo è robusto con finale delicato, accompagnato da un gradevole e complesso gusto di mandorla amara; il sapore è dolce e morbido.

Il tipo "affumicato" al taglio presenta colore rosso-rosato nella parte magra e bianco perlaceo o bianco-rosato nella parte grassa. Il profumo è gradevole ed aromatico in funzione delle spezie aggiunte con la concia; il gusto è intenso, sapido, con una delicata e armoniosa nota di affumicato.

## Processo di produzione

È ottenuto previa disossatura della coscia di suino allo stato fresco, di peso non inferiore ai 7,5 kg, che poi viene salata e stagionata, secondo la tipologia, da un minimo di 85 giorni fino ad un massimo di 170 giorni.

Nella tipologia "dolce" è salato a secco con sale marino e pepe nero; completate le fasi di salagione e riposo, viene lavato, asciugato e sugnato, ultimando la stagionatura in appositi locali.

Nella tipologia "affumicato" è invece salato a secco con sale marino e spezie; l'affumicatura è fatta a caldo in appositi ambienti utilizzando legna naturale cui segue la stagionatura, eseguita in ambienti controllati.

Durante il processo produttivo si effettuano manualmente, in più fasi, delle rifilature sul prodotto a mezzo di coltelli. I locali di lavorazione e di stagionatura garantiscono il giusto equilibrio microclimatico per la graduale maturazione del prodotto.

## Usi

Le singolari peculiarità ambientali hanno dato al prodotto particolari caratteristiche organolettiche che lo hanno fatto diventare unico sia per la dolcezza che per la delicatezza dell'affumicatura.

## Reperibilità

Il prosciutto della Val Liona dolce e affumicato è reperibile tutto l'anno nella zona di produzione e presso alcuni dettaglianti.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza, comuni di Grancona, Orgiano, San Germano dei Berici, Sossano e Zovencedo.

