

PROSCIUTTO VENETO BERICO-EUGANEO DOP



Descrizione del prodotto

Il Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP, ovvero, Prosciutto Veneto DOP è un prodotto di salumeria, crudo e stagionato, ottenuto esclusivamente dalla lavorazione di cosce fresche di suini, in purezza o derivati, dalle razze tradizionali di base Large White, Landrace e Duroc italiane ascrivibili al suino pesante italiano.

La storia

La trasformazione e i metodi di conservazione delle carni suine in Veneto erano già conosciuti e diffusi in epoca preromana: a quei tempi risalgono infatti carcasse suine a cui mancavano gli arti posteriori, segno evidente dell'utilizzo delle cosce.

La parola prosciutto deriva dal termine latino *perxuctus*, che significa prosciugato, proprio in

riferimento alla sua tecnica di lavorazione. La preparazione del prosciutto era pratica consueta dal Cinquecento in poi, almeno nel contesto delle ville rustiche padronali, così come testimoniato da molti ricettari e trattati di agricoltura di quel periodo. Nel Seicento si menziona un prosciutto veneto detto "di Padova", e non è un caso isolato.

Presso le famiglie contadine meno abbienti si diffuse, poi, la consuetudine di allevare il maiale vendendone le cosce ai negozianti. In questo modo le parti rimanenti, opportunamente acconciate a salsiccia, cotechino, salame, soprèssa, pancetta e capocollo, venivano preparate e conservate per un consumo centellinato nell'intero arco dell'anno. Da questa tradizione deriva il detto "*maiale, musina (salvadanaio, salvezza) dei poveri*". Solamente a partire da metà '800 ebbe inizio la commercializzazione delle cosce fresche.

Consorzio Prosciutto Veneto

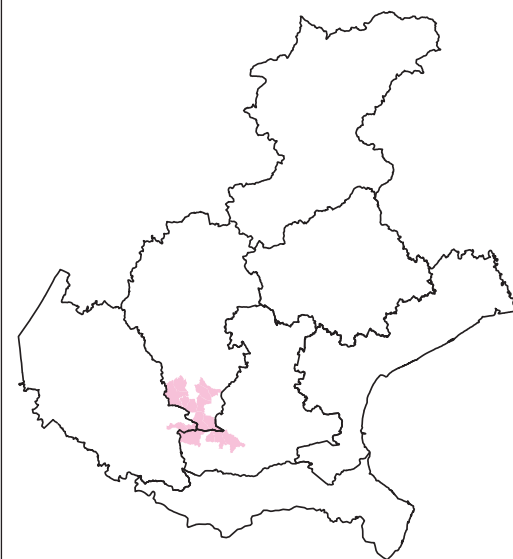
Berico - Euganeo



Territorio di origine

La zona di produzione del Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP è geograficamente limitata ai territori di 15 comuni delle province di Padova, Vicenza e Verona, ricompresi nell'area padana e pedemontana dei Colli Berici e dei Colli Euganei. In tale territorio devono essere ubicati i prosciuttifici e i laboratori di affettamento e confezionamento nei quali si svolgono tutte le fasi di trasformazione della materia prima.

La presenza dei due gruppi collinari condiziona l'andamento dei venti, la piovosità e la temperatura del luogo, e proprio l'equilibrio climatico risulta ottimale per una buona stagionatura.



PRODOTTI A BASE DI CARNE

Aspetto e sapore

Il Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP, a stagionatura ultimata, si presenta di forma naturale semipressata, privo della parte distale (piedino). Il peso varia normalmente da 8 ad 11 kg, fatta eccezione per i prosciutti disossati il cui peso minimo non può essere inferiore a 7 kg. È tipica la legatura a mezzo corda passata con un foro praticato nella parte superiore del gambo.

Al taglio, la fetta si presenta di colore rosa tendente al rosso, con le parti grasse perfettamente bianche; l'aroma è delicato, dolce e fragrante; il sapore elegante vivo e pieno, un equilibrio perfetto di dolcezza e profumo. È il risultato che scaturisce dalla sapiente scelta dei tempi di salatura, del peso del prosciutto, della durata e condizioni di stagionatura.

**Produzione**

I suini utilizzati per la produzione devono essere nati, allevati e macellati nel territorio delle regioni Veneto, Lombardia, Emilia-Romagna, Lazio e Umbria e alimentati secondo uno specifico regime che ne determina le peculiari caratteristiche organolettiche e morfologiche.

Le cosce fresche destinate alla produzione del Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP hanno un peso di almeno 10 kg e non devono subire alcun trattamento di conservazione, tranne la refrigerazione; il freddo rassoda la carne che può così essere più facilmente rifilata. Con la rifilatura si asportano parti di grasso, di frazione muscolare e di cotenna, conferendo alla coscia la caratteristica forma; si agevola anche la penetrazione del sale nella successiva operazione di salagione. Le cosce sono massaggiate con procedimenti manuali o meccanici, cosparse di sale marino e riposte orizzontalmente su un piano, in una cella idonea mantenuta ad una temperatura variabile tra 1 e 4 °C, e con una umidità di circa 75-95%. Il tempo di salagione corrispondente a circa un giorno per ogni kg del suo peso. Verso la metà del periodo indicato si opera il ripasso, operazione che consiste nell'asportare il sale rimasto sulla superficie esterna della coscia che viene rimassaggiata e ricoperta con ulteriore sale e riposta in cella per completare il processo.

Segue la semipressatura che consiste nell'esercitare una pressione uniforme sulla massa muscolare che finirà per assumere la caratteristica forma. Le cosce salate sono poi poste in una cella di riposo per un periodo variabile tra i 75 e i 100 giorni.

Ultimato il riposo la coscia viene lavata e trasferita nelle celle di asciugamento, per un periodo di circa sette giorni. Inizia poi la fase di stagionatura che prevede, tra l'altro, l'applicazione mediante un massaggio manuale di un impasto composto da sugna o strutto finemente tritato, sale, pepe, farina e amidi di cereali e poi la cosiddetta "puntatura", operazione eseguita con un ago di osso di cavallo che, per la sua porosità, ha la proprietà di trattenere e trasferire gli aromi rilevati all'interno della massa muscolare che viene sondata con una rapida introduzione in più punti.

Il periodo minimo di stagionatura è di 10 mesi per i prosciutti di peso finale tra 7 e 8,5 kg e di 12 mesi per quelli di peso superiore a 8,5 kg; solo dopo questo tempo e gli appositi accertamenti da parte del Consorzio di Tutela può essere apposto il contrassegno che identifica il Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP.

Etichettatura

Il prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP è identificato dal contrassegno apposto sulla cotenna, marchiato a fuoco, che raffigura il leone di San Marco sovrastante la parola "Veneto". Su tale contrassegno figura anche una sigla che identifica il produttore.

Nell'etichetta, e in ogni altra fase di pubblicità e promozione, è vietata l'utilizzazione di qualificativi quali "classico", "autentico", "extra", "super", e di altre qualificazioni, menzioni ed attribuzioni abbinate alla denominazione di vendita, ad esclusione di "disossato" e "affettato".

Stoccaggio e commercializzazione

Il prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP viene commercializzato intero, con osso o disossato, in tranci di forma e peso variabili; in questo caso il contrassegno deve essere apposto in modo visibile su ogni singolo pezzo. Può essere venduto anche affettato e opportunamente confezionato sottovuoto; in questo caso il contrassegno viene apposto in modo indelebile ed inamovibile sulla confezione.

Il prosciutto deve essere posto in commercio con la marchiatura dell'allevamento di provenienza ed idoneità della coscia; marchiatura del macello autorizzato; sigillo metallico con mese e anno di salatura; marchio a fuoco del Consorzio con indicazione dello stabilimento di produzione; marchio del produttore.

In cucina e a tavola

Il prodotto disossato e confezionato deve essere conservato in frigorifero a una temperatura tra 4 e 11 °C. Le sue caratteristiche organolettiche, il suo contenuto di sali, grassi e di proteine lo rendono adatto a qualsiasi dieta alimentare.

Per il suo aroma delicato e personale, per la sua morbidezza, il Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP è una base ideale per preparare antipasti, primi e secondi piatti, contorni di elevato livello gastronomico.