

PROSCIUTTO CRUDO

Se oggi chiediamo quale parte dell'animale è più prelibato, quasi tutti indicheranno il filetto. Forse è una moda, ma vi fu un tempo in cui si riteneva che il cosciotto fosse il pezzo migliore di ogni bestia, qualunque essa fosse. La conferma ce la dà una regola antichissima, gli schiavi che catturavano nel fondo rustico un'animale mangereccio, potevano cibarsene, filetti compresi, riservando però al padrone le due cosce.

Coscia è parola generica, mentre per particolari animali si usa la parola "prosciutto", riferendola particolarmente al maiale, al cinghiale e anche all'orso; poi c'è la renna, il camoscio, il cervo, la capra, l'oca e così via.

Da ricordare che l'etimo del prosciutto è la coscia posteriore dell'animale messa a "prosciugare": "Prae exustus", radice latina che significa appunto "ben asciutto"; infatti la coscia è, fra tutte le parti di un animale, quella che più si adegua ad un certo tipo di salagione ed è quindi più facilmente conservabile, anche per una sua particolare struttura con un osso a sostegno, molta polpa ed una guaina più o meno ragguardevole di grasso.

La tecnica di salare i prosciutti è molto antica e si perde certo nella notte dei tempi; la sua importanza era tale che molti sono stati gli storici e gli scrittori che di questa arte si sono occupati e l'hanno tramandata. Di questo fa fede Omero che ci illustra fin dal IX secolo a.C. "come fare" a mettere la carne sotto sale.

A farlo conoscere era stata la necessità di garantirsi contro i periodi di carestia, le guerre, oltre l'abitudine di sacrificare alle divinità, per propiziarsele, animali di cui poi ci si cibava. Tra questi c'era il maiale. Anzi, era l'animale da sacrificio più diffuso nella Roma antica, e la sua carne, insieme a quella del cinghiale e del capretto era la più consumata, anche perché, come testimoniano Cicerone ed altri scrittori, in quell'epoca era proibito macellare bovini, pena la morte.

Infiniti sono gli esempi sul grande uso del maiale presso i romani. Dalla salatura della carne suina parlano Plinio e Columella, il quale ultimo apprezzava apertamente i prosciutti che dalla pianura padana venivano a Roma. Ma la ricetta più sapida per conservare le cosce del porco ci viene da Apicio: nel "De re Coquinaria" insegna di immergerle nella senape composta con aceto, sale e miele in modo che ne siano ricoperte. E aggiunge: "quando vorrai usarne stupirai della loro conservazione".

Maiale e prosciutti sono ricordati da Varrone e da Orazio, Petronio e Marziale poiché Roma faceva grande uso di prosciutti, che arrivavano dalla "gallica" Parma. Per i romani tutto il nord Italia era "Gallia".

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

Nella sontuosa cena di Trimalcione, nel Satyricon di Petronio, tra i regali estratti a sorte dagli ospiti c'era "l'argento scellerato", cioè un prosciutto sul quale era adagiata un'oliera d'argento.

Ancora prosciutti sono nominati per esempio da Plauto nel "Miles gloriosus"; da Marziale, che insieme al capretto e alle bracioline, le fave e le cime di rapa, dice di portare anche un prosciutto "già sopravvissuto a tre cene".

Il prosciutto per i romani era il "perna". e tuttora, unica al mondo, a Roma abbiamo una via intitolata al pane e prosciutto: via Panisperna (panis – perna).

Nel Medioevo i prosciutti sono in auge già dal XII secolo e a varie riprese vengono magnificati nel tempo da personaggi, scrittori e medici, nobili e...buongustai.

Alimento apprezzatissimo da sempre, non c'è tavola che si rispetti che ne possa fare a meno. Compagno di allegria, oggi si attribuiscono altri pregi: oltre alla bontà ed alla fragranza di sapore e profumo ha conquistato, grazie alla moderna dietetica e scienza dell'alimentazione, un posto unico ed esclusivo sulle nostre tavole. Come alimento, in virtù delle sue proprietà organolettiche è appetito da tutti; inoltre, per il suo contenuto di Sali, grassi e proteine è consigliabile in qualsiasi dieta, tranne quelle che non prevedono, o controindicano, l'assunzione di cloruro di sodio. E' alimento prezioso negli stati convalescenziali, nella dieta delle persone anziane, poiché oltre che appetibile è digeribile e facilmente assimilabile. E' indispensabile in una corretta alimentazione sia dell'uomo sano che malato, poiché non è vero, come ampiamente dimostrato da studi medici, che in quanto carne di maiale comprometta i processi digestivi ed in particolare affatichi il fegato. Non sempre, però, la storia del maiale (e del prosciutto) ha avuto compiacenze e successi; fin dai tempi antichi, in altre parti del mondo viene considerato "immondo", tanto che il suo nome, porco, è definizione di persona sporca, oscena, ripugnante, ingordo, cioè sinonimo di offesa.

Molte popolazioni, addirittura, non lo ritengono degno di essere cucinato: per motivi religiosi come l'ebraico ed il musulmano; i brahmani dell'India lo evitano perché si nutre di immondizia e perché viene allevato dallo stato sociale più umile; il popolo egiziano ed il tibetano lo considerano simbolo di bassezza. Nella Bibbia, Mosè obbliga il suo popolo a non toccare il maiale. "Anche il porco, che sebbene abbia lo zoccolo spaccato, ma non ruminava, per voi è impuro. Non mangerete le loro carni e non toccherete i loro cadaveri". San Clemente d'Alessandria, riportando delle dichiarazioni di Eraclito, sostiene che "il porco gode nel fango e nel letame". Infatti aveva ragione a sentenziare della goduria del porco; però come santo, il buon Clemente, forse aveva una visione un po' troppo

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

celestiale per non capire il paradosso del maiale che se si rotola nel fango, è perché ha la sua necessità di “incrostarsi” per uccidere, o far allontanare, gli insetti parassiti che convivono in simbiosi e perciò rendersi “pulito”. Per quanto riguarda il letame, il maiale ne farebbe a meno se avesse a disposizione un “bagno”.

Si racconta che grazie al maiale, la Serenissima Repubblica di Venezia riuscì a recuperare le spoglie di san Marco, che diverrà poi il suo santo protettore. Il corpo dell’evangelista fu trafugato ai “turchi” proprio grazie ad un espediente: i resti del santo furono trasportati in una cesta ricoperti da grossi pezzi di carne di maiale che, considerato animale immondo, evitò la perquisizione e quindi la scoperta del prezioso “tesoro” che esso conteneva.

Organoletticamente, l’assunzione di prosciutto crudo ha una collocazione di gusto ben definita. Il prosciutto è gustoso quando si presenta con la sua porzione di grasso, quella che rimane ai bordi della fetta: gli aromi della carne, essendo liposolubili, solo con la presenza di quel poco grasso riescono a sprigionarsi. La saliva, da sola non basta a far scindere gli aromi del “magro”, perciò non è mai consigliabile chiedere al salumiere il prosciutto totalmente magro. Sul grasso del prosciutto c’è poi da disquisire: da sempre ci hanno sensibilizzati all’idea che il grasso del prosciutto faccia male, anzi, cibarsene sarebbe molto dannoso. In realtà esso contiene il 45% di acido oleico, cioè del costituente fondamentale dell’olio di oliva; poi, dal 12 al 15% di acido linoleico, che è un acido polinsaturo, che ha effetto benefico riguardo i suoi radicali liberi, il che vuole semplicemente dire che aiuta a prevenire l’arteriosclerosi. Da tenere in considerazione che il prosciutto è digeribile al massimo quando la sua stagionatura va da un anno ad un anno e mezzo; quando è poco stagionato o lo è eccessivamente, risulta meno digeribile.

Per definire la bontà di un prosciutto, intervengono alcuni fattori oggettivi; un prodotto è “buono” quando al suo ottenimento hanno concorso qualità della carne, adeguatezza del metodo produttivo, corretta salagione, vocazione del territorio, stagionatura adeguata, clima favorevole e così via.

In merito alla salatura, va aggiunto che l’abilità del norcino consiste nell’utilizzare il minimo indispensabile di sale per conservare il salume nel tempo. Pertanto, un prosciutto stagionato “dolce” è il frutto di una sapiente dosatura di sale e non di una salatura insufficiente. La “dolcezza” è gioco forza particolarmente spiccata nei prodotti delle regioni più fredde, dove la dose di sale necessaria per la conservazione è contenuta; di conseguenza, il sapore più salato marca i salumi delle regioni più calde che, per essere conservati, richiedono quantità di sale più elevate. La dolcezza, dunque, è un valore

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

relativo, che varia con il variare della latitudine e che non va considerato, quindi, come unico metro di misura per giudicare il pregio di un prosciutto. Detto questo, c'è però da mettere in guardia il consumatore che acquistando del prosciutto crudo si senta offrire una scelta tra una tipologia dolce ed una tipologia "di montagna", cioè più saporita (per non dire salata). Bisogna sapere che la denominazione "prosciutto di montagna" è fuorilegge (decreto legislativo n° 228/2001) se il prosciutto non viene stagionato nelle aree di montagna (600 metri s.l.m. nell'Italia settentrionale e 700 metri s.l.m. nell'Italia centro-meridionale) e certificato che provenga da lì. Perciò un prosciutto di montagna, al limite, non dovrebbe abbisognare mai di abbondante salatura.

Dal salumiere un buon prosciutto crudo italiano è facile riconoscerlo. Tradizionalmente il suino italiano, di qualsiasi razza, ha una stazza ben possente al momento della macellazione. Il prosciutto derivato, a fine stagionatura non deve pesare meno di otto chilogrammi. Bisogna perciò diffidare di quei prosciutti piccoli, spesso già disossati, che giungono in Italia congelati e sono pronti in soli tre o quattro mesi. Il salumiere fa il commerciante, e il più delle volte risponde alla richiesta del consumatore che richiede sempre di più quella tipologia perché è coscia di "suino magro", e perché ha un bel colore rosso (i nitrati aggiunti), salvo a nutrire qualche dubbio quando lo si mangia; non ha profumo, ha un sapore piuttosto neutro e di carne fresca; le fette sono appiccicose sia a causa della breve stagionatura sia perché è stata utilizzata una coscia scongelata. Come abbiamo visto, l'insensata repulsione verso tutto ciò che è "grasso" sta arricchendo importatori e commercianti "dozzinali"; questo grazie all'ignoranza del consumatore che non apprezza ciò che dovrebbe sapere: all'acquisto del prosciutto crudo il profumo deve essere intenso, il grasso di colore bianco, la fetta più rosa che rossa e, al taglio, deve tendere ad arcuarsi, non ad appiccicarsi; il sapore è spiccato e caratteristico. L'invasione di prosciutti ricavati da quelle "coscette" congelate sta producendo non solo uno scadimento di qualità, un raggio economico per il consumatore e un'emarginazione dei produttori nazionali qualificati, ma anche un appiattimento dei gusti.

Un prosciutto estero che non è certamente quello da poco descritto, è il prosciutto crudo spagnolo.

La Spagna è il maggior produttore mondiale di prosciutti stagionati.

Lo "Jamon Serrano" è il più prodotto, ed è ottenuto utilizzando le cosce di "maiali bianchi" derivati da razze Landrace, Duroc, Large White e loro incroci. L'alimentazione è naturale con una percentuale in cereali del 70%, la salagione è effettuata con sale marino. Con una "S" sul prosciutto si garantisce la migliore qualità. La differenza tra i prosciutti crudi

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

spagnoli e quelli italiani, è nel processo di stagionatura: i prosciutti spagnoli sono sottoposti a una temperatura di 24-34°C che, simulando il caldo dei mesi estivi spagnoli, asciuga il prosciutto e concentra il sapore, risultando più asciutti, meno dolci e con uno spiccato retrogusto rispetto a quelli italiani.

Il prosciutto “Jamon de Teruel” è ottenuto da “maiali bianchi”: il primo mese e mezzo sono alimentati con latte e per i seguenti sei mesi e mezzo con alimenti solidi. Devono essere macellati almeno a otto mesi e a un peso vivo di 115-130 chilogrammi. Dopo la stagionatura (effettuata a 800 metri s.l.m.) il prosciutto deve pesare finalmente 8-9 chilogrammi. Al taglio, il colore è rosso brillante con il grasso infiltrato parzialmente nella parte magra ed il gusto è delicato, non salato.

Il prosciutto “Jamon Iberico” è il maiale iberico tradizionale, chiamato anche “Pata Negra”, per il colore nero dello zoccolo unglato del maiale. I prosciutti a denominazione di origine che vengono prodotti con queste cosce sono di tre tipi.

Cerdo (maiale) de bellota – etichetta rossa; rappresenta il 45% della produzione, viene alimentato nei primi mesi con mangimi a base di cereali e poi con sole ghiande (bellota) ed erbe fino a circa 18 mesi con un peso alla macellazione di circa 170 chilogrammi.

Cerdo de recebo – etichetta verde; alimentato per un certo periodo ad erba e ghiande e poi portato al peso di macellazione con mangimi.

Cerdo de cebo – etichetta gialla, è allevato al chiuso con soli mangimi.

Tutte e tre le tipologie, seguono la stessa filiera di produzione.

La prima fase di lavorazione (coscia intorno ai 10-12 Kg), è la salagione. Si cosparge di sale, si impila a strati su bancali di acciaio e poi, dopo un lavaggio in acqua tiepida, viene appesa nei locali di asciugatura (secaderos). Questo periodo dura circa sei mesi dove l'ambiente naturale consente al grasso esterno di sciogliersi e penetrare all'interno della coscia. Segue la fase di maturazione in cantina a temperatura di circa 12- 14°C dove rimangono per almeno 10-12 mesi.

Il peso finale sarà di circa 7-8 Kg, la forma è allungata, il colore è rosa purpureo ed il sapore è dolce, leggermente salato con un caratteristico aroma.

Consigli per gustare il prosciutto iberico.

Un prosciutto stagionato naturalmente esprime al meglio la propria qualità se viene affettato sottilissimo, in fette quasi trasparenti. In questo modo la superficie esposta all'aria è più elevata permettendo di emanare l'intero aroma.

Il prosciutto deve essere tagliato a mano con coltelli lunghi, sottili e flessibili con lama stretta.

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

A contatto con l'aria perde il suo aroma: affettarlo solo al momento del consumo.

Per evitare che si asciughi eccessivamente, il prosciutto dovrà essere coperto con pezzi di grasso del prosciutto stesso oppure con carta stagnola o oleata coperta di lardo.

Bruno Pistoni