

PROSCIUTTI

di Primo Mastrantoni, Segretario ADUC

Roma, 10 Maggio 2005.

"Un etto di prosciutto, per favore". E' la classica frase che sentiamo dal salumiere.

Gia' ma quale prosciutto? Non tutti, ovviamente, sono uguali, non tutti hanno quel profumo e quel sapore che fa entusiasmare.

La differenza c'e' e dipende dalla materia prima, cioe' dal maiale, dalla sua alimentazione e dalla lavorazione che subisce nel tempo.

In aggiunta ci sono gli additivi, i conservanti, che alcune case produttrici usano ed altre no. Il prosciutto e' la coscia di maiale salata, prosciugata e stagionata.

Insomma, visti i prezzi, quale prosciutto scegliere?

Innanzitutto occorre sapere donde viene il prosciutto. I prodotti Dop (denominazione di origine protetta) sono quelli che garantiscono che la produzione, la trasformazione ed elaborazione e' effettuata in un'area geografica determinata. Appartengono a questa categoria i prosciutti S. Daniele, Parma, Veneto Iberico Euganeo, Toscano, Carpegna e Modena. La produzione di questi prosciutti segue un disciplinare (suini allevati localmente, coscia di almeno 7 kg, stagionatura da 8 a 12 mesi, sa-

latura ridotta, assenza di conservanti, garanzia igienico-sanitaria ecc.). Il prodotto che si ottiene e' aromatico, asciutto, con il grasso bianco e di un bel colore rosso-rosato. Il prosciutto e' un alimento facilmente digeribile, perche' la salatura e la stagionatura contribuiscono alla scomposizione delle proteine in aminoacidi, che sono le sostanze direttamente assimilabili dal nostro organismo: come dire che la carne del prosciutto e' in parte "predigerita". Il sale ha anche il compito di evitare la proliferazione batterica ed impedire che il prodotto si guasti.

Naturalmente ci sono anche altri tipi di prosciutto, ma non ne conosciamo la provenienza, non sappiamo se la coscia e' stata congelata e quanto tempo e' durata la stagionatura. Spesso la eccessiva salatura nasconde processi di trasformazione forzati, sicche' il prodotto sembra piu' un pezzo di carne fresca salata che un prosciutto. L'aggiunta di conservanti, nitriti e nitrati, dovrebbe indurre ad evitare l'acquisto. Il consumatore sara' piu' consapevole se sapra' farsi valere, chiedendo senza falsi timori al salumiere la provenienza del prosciutto, il contenuto o meno di conservanti, il periodo di stagionatura e l'eventuale processo di congelamento subito dal prodotto.

55

