

PROSCIUTTO TOSCANO DOP: DAI MEDICI AI NOSTRI GIORNI, UNA TRADIZIONE DI QUALITÀ



La Toscana è rinomata da sempre per i suoi prestigiosi salumi. Il rispetto per le antiche tradizioni, l'esperienza secolare dei produttori, oltre alle particolari caratteristiche del territorio, permettono la realizzazione di prodotti di ottima qualità come il Prosciutto Toscano DOP.

Prosciutto toscano DOP: dai Medici ai nostri giorni, una tradizione di qualità

La [suinicoltura toscana](#) ha origini lontane, contadine e poderali. In Toscana l'arte della conservazione delle carni suine ha avuto il suo consolidamento più o meno un migliaio di anni fa, anche se alcune leggi riguardanti la macellazione del maiale e la sua conservazione si possono rinvenire già al tempo di Carlo Magno.

Nel periodo invernale i contadini macellavano le bestie ingrassate per un anno e, come in una grande festa, le trasformavano in salumi destinati al consumo familiare.



È però intorno al XV secolo, al tempo dei Medici, che la produzione del prosciutto toscano viene definitivamente regolamentata attraverso disposizioni che riguardavano l'intero processo produttivo le quali si sono poi riversate nell'attuale disciplinare di produzione, pressoché invariato rispetto al passato.

Questione di clima

Ciò che ha sempre reso speciali i salumi toscani è soprattutto il clima della zona. Gli inverni rigidi contribuiscono a rallentare il deterioramento dei prodotti stagionati senza che si debbano utilizzare eccessive quantità di sale: il prosciutto toscano acquisisce così un sapore ben definito non risultando mai esageratamente salato. Ne risulta quindi un gusto delicato, ma arricchito sapientemente da quegli aromi inconfondibili della toscaneità, tipici della sua vegetazione, ricca di lentischi, mirti, ginepri, ingredienti segreti delle ricette dei produttori.



Il Prosciutto Toscano DOP

Proprio per le caratteristiche territoriali e per l'importanza della cultura secolare, nel 1996 l'Unione Europea ha riconosciuto al prosciutto toscano la Denominazione di Origine Protetta ([ne abbiamo parlato anche in questo articolo](#)). E questo non è certo un caso isolato, se è vero che la Toscana è tra le regioni che annoverano [il maggior numero di prodotti a base di carne a marchio DOP e IGP](#).



Ovviamente per potersi avvalere del marchio DOP si devono rigorosamente seguire le normative imposte dal disciplinare di produzione, dato che a essere regolamentata non è solo una fase della lavorazione, ma l'intero processo, dalla ricerca delle materie prime fino alla commercializzazione del prodotto finito.



La carne utilizzata per il Prosciutto Toscano DOP proviene esclusivamente da animali nati, cresciuti e macellati in Toscana e nelle regioni limitrofe, tra le quali, Umbria, Marche, Lazio, Emilia-Romagna e Lombardia. I suini devono possedere caratteristiche ben precise che verranno poi obbligatoriamente certificate dall'allevamento di provenienza al fine della tracciabilità del prodotto.

La lavorazione del prosciutto toscano

Le cosce del maiale destinate alla produzione del prosciutto toscano vengono quindi rifilate con la tipica forma ad arco e con la rimozione della cotenna e del grasso eccessivo. A quel punto la carne può essere salata, ossia massaggiata con una concia a base di sale marino, bacche di ginepro, aglio e altre spezie. Le cosce vengono poi trasferite all'interno di celle refrigerate e vi rimangono per circa 3-4 settimane a una temperatura non superiore ai 4°C, in modo da consentire al sale e alle spezie di penetrarvi dentro in modo

omogeneo.



Quindi vengono lasciate a riposare per circa 3 mesi, trascorsi i quali sono accuratamente lavate con acqua tiepida per eliminare eventuali residui di sale o tracce di muffe naturali.

3 fasi di stagionatura

Dopodiché inizia il processo della stagionatura che si snoda in 3 fasi distinte.

Per circa 3 mesi le cosce vengono tenute in appositi ambienti di stagionatura, a umidità controllata, così da favorire l'asciugatura della carne.

In seguito si procede con sugnatura, ossia la carne viene massaggiata con la sugna, un impasto a base di grasso di maiale, farina di grano o riso e altri aromi naturali. Successivamente, al di sopra dell'impasto si applica un abbondante strato di pepe nero cosicché, nonostante la continua perdita di umidità, l'interno della coscia possa mantenersi sufficientemente morbido.

Infine c'è la stagionatura vera e propria che termina non prima che sia passato un anno intero dall'inizio della lavorazione.



Prima di finire sul mercato le cosce sono sottoposte a rigorosi controlli: se i test danno esito positivo la carne ottiene il marchio a fuoco del Prosciutto Toscano DOP.

La differenza con gli altri prosciutti tradizionali

Il Prosciutto Toscano DOP si distingue dagli altri salumi locali per alcune caratteristiche ben precise.



Per prima cosa è esteticamente diverso a causa della scura crosta compatta determinata dall'abbondante strato di pepe nero incrostato in superficie. Poi, rispetto ad altri prosciutti tradizionali, il toscano mostra una forma ad arco, tondeggiante sulla sommità e rifilata un po' più in basso. Infine, al taglio, la carne evidenzia un colore rosso vivo, lievemente intervallato da sottili striature di grasso. Ma è il gusto la vera peculiarità di questo salume: un sapore molto delicato e allo stesso tempo piacevolmente profumato dal sentore di sale marino, di grasso e di aromi naturali.



Anche gli elementi nutrizionali sono molto interessanti. Questa carne è ricca di proteine nobili, vitamine del gruppo B, oltre a importanti sali minerali. Nonostante durante la lavorazione venga utilizzato il grasso di maiale, la carne si mantiene abbastanza magra. Le parti grasse sono limitate alla parte esterna, pertanto è sufficiente rimuovere lo strato di rivestimento della coscia per assaggiare un ottimo prosciutto, leggero e perfettamente digeribile.

I consigli dello chef

I consigli dello chef sono di assaporarlo da solo, tagliato a fettine sottili con un coltello affilato. Si può comunque accompagnare con del pane, possibilmente rustico, ma il cui sapore non vada "troppo sopra". Si può gustare con delle bruschette croccanti da farcire con poche fette di prosciutto, pomodorini freschi, sale, olio EVO rigorosamente Toscano e origano. Altrimenti con burro e fichi.

Ottimo è anche abbinato a formaggi morbidi e cremosi come ricotta o pecorino. Un altro suggerimento è di mangiarlo con carciofi o asparagi.



Il suo sapore molto delicato richiede un vino rosso non troppo corposo, quale un giovane, vivace, chianti dal delicato profumo di mammola, oppure un [Rosso di Montalcino](#). In alternativa, un vino bianco con una certa personalità, fruttata e floreale, come la Vernaccia di San Gimignano.

La genuina, schietta, semplicità che tutto il mondo riconosce alla produzione alimentare toscana, è viva anche nei suoi prosciutti. Soprattutto nel Prosciutto Toscano DOP.

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople