

L'ABC del prosciutto di Parma

Dalla A alla T, un affresco di nomi, verbi e aggettivi per dipingere un quadro gastronomico e culturale del celebre salume

Marco Epifani

Scrivere articoli o presentazioni riguardo al Prosciutto di Parma è un compito difficile, perché chi scrive rischia di descrivere un mondo già conosciuto oppure di cadere nel banale. Tanto e tanto inchiostro è stato versato, tante e tante parole sono state spese e tanto si è filmato su un salume che è patrimonio agroalimentare mondiale, emblema dell'alta salumeria italiana, bandiera del *made in Italy* e della nostra *food valley*. Tutti possono accedere ai numeri del prosciutto attraverso il sito del Consorzio del Prosciutto di Parma (www.prosciuttodiparma.com), tutti possono leggere il disciplinare di produzione. Internet è un'invenzione straordinaria che ha reso il mondo più piccolo e meno sconosciuto. La rete è un mezzo di comunicazione indispensabile nella commercializzazione e divulgazione. Ecco per-

ché chi redige note, più o meno generali, si trova, come il sottoscritto, in una sorta di imbarazzo intellettuale. Quindi non mi addenterò in numeri e statistiche, non descriverò come si produce il prosciutto di Parma, ma prenderò in considerazione, in modo leggero, quegli aspetti che ruotano intorno. Il lettore non troverà ricette legate al pregiato salume: il prosciutto, proprio per le sue caratteristiche, deve essere gustato stagionato e *nature*, così come stagionatore comanda. Non deve essere sprecato come condimento in preparazioni calde ma deve poter elevarsi insieme a varie tipologie di pane e altri ingredienti freschi o conservati di altissima qualità. E, ovviamente, essere abbinato ad acque, birre e vini che sappiano esaltarne le caratteristiche.

Il crudo di Parma andrebbe gustato *nature*, non sprecato come condimento in preparazioni calde





Per legge, il Prosciutto di Parma è privo di qualsiasi additivo

Abbinamento

L'abbinamento è l'accostamento ragionato di cibo e vino e può essere assoluto quando si vuol definire quale vino è più indicato per un determinato piatto, oppure, in senso più generale, quando lo si confronta a un menu o a una particolare tipologia di portate.

Per le sue caratteristiche organolettiche, il Prosciutto di Parma si può accostare a vari vini: bianco, con metodo Charmat o metodo classico, come la Malvasia Colli di Parma Doc o Franciacorta o Talento oppure, *ça va sans dire*, allo champagne; rosato, per la sua freschezza e componente lievemente tannica, un buon ministro del pregiato salume. Tra le birre, quelle a bassa fermentazione (le *lager*, per intenderci) sono le più adatte.

Acciaio

È il metallo per eccellenza, una lega di ferro e carbonio che accompagna la vita del prosciutto nelle varie fasi di lavorazione: preparazione, stagionatura e, per finire, taglio. Lega insostituibile e fondamentale in ogni fase della produzione per le sue qualità fisiche, è inossidabile, facile e semplice da pulire, proprietà indispensabile per l'eliminazione di qualsiasi tipo di contaminazione microbiologica e batterica.

Acqua

È uno dei composti chimici più presenti in natura. Due atomi di idrogeno legati a uno di ossigeno formano la sua molecola che, per proprie caratteristiche, ha un vitale potere solvente con le sostanze saline e favorisce, con la presenza di microrganismi, la degradazione degli alimenti. Per una corretta conservazione è necessario diminuire la percentuale d'acqua attraverso l'essiccazione, l'affumicatura, lo zuccheraggio o, come nel caso del Prosciutto di Parma, la salatura.

Acquolina

È definita acquolina la secrezione della saliva indipendente dal consumo di cibo. Le ghiandole salivari possono essere stimolate da cause esterne e il sistema nervoso che guida le attività non volontarie è definito "parasimpatico". Un odore, un'immagine possono stimolare la salivazione e far venire la cosiddetta "acquolina in bocca". Come delle belle fette di Prosciutto di Parma.

Additivo

L'additivo è una sostanza priva di potere nutritivo. La legge europea lo definisce come «qualsiasi sostanza normalmente non consumata come alimento in quan-

to tale e non utilizzata come ingrediente tipico degli alimenti, indipendentemente dal fatto di avere un valore nutritivo, che aggiunta intenzionalmente ai prodotti alimentari per un fine tecnologico nelle fasi di produzione, trasformazione, preparazione, trattamento, imballaggio, trasporto o immagazzinamento degli alimenti, si possa ragionevolmente presumere che diventi, essa stessa o i suoi derivati, un componente di tali alimenti, direttamente o indirettamente». Gli additivi servono per conservare, stabilizzare, aggregare, colorare, aromatizzare, insaporire. Il prosciutto di Parma è privo di qualsiasi additivo.

Affettare

È l'azione utile al taglio dei salumi, possibilmente in fette regolari. Il taglio può essere manuale, e in questo caso si cercherà di utilizzare adeguati coltelli a lama lunga, oppure con l'ausilio di adeguate affettatrici. Il prosciutto, come altri pregiati salumi, deve essere tagliato a fette molto sottili per esaltarne gusto e aroma.

Affettato

È il nome generalmente usato per definire un piatto di salumi. La composizione comprende, soprattutto nel nostro territorio: Prosciutto di Parma, coppa, salame di Felino, spalla cotta di San Secondo, fiocchetto, pancetta e, a volte, culatello di Zibello e culatta di Langhirano. In stagione, cicciolata.

Affettatrice

Una valida affettatrice deve essere prodotta con le principali componenti in acciaio di alta qualità, avere il carrello orizzontale e una lama affilatissima che tagli il prosciutto senza scaldarlo.



Afrodisiaco

«Mi pento delle diete, dei piatti prelibati rifiutati per vanità, come mi rammarico di tutte le occasioni di fare l'amore che ho lasciato correre per occuparmi di lavori in sospeso o per virtù puritana. Passeggiando per i giardini della memoria, scopro che i miei ricordi sono associati ai sensi». Così inizia il libro *Afrodita* di Isabel Allende. I cibi possono avere poteri afrodisiaci o sono le occasioni a rendere afrodisiaci i cibi? Nelle persone adulte il prosciutto ha certamente un potere afrodisiaco. Provare per credere.

Antipasto

Si definiscono antipasti una serie di preparazioni, sia calde sia fredde, servite all'inizio dei pasti principali. Nelle diverse epoche, seguendo dettami e stili diversi, hanno avuto maggiore o minore importanza. Sono vari i prodotti e le preparazioni, sia calde sia fredde, che possono aprire il pranzo o la cena: insalate; pesci crudi o conservati o marinati; tartine; crostini; pasticci; *quiche*; salumi. A Parma spesso si apre con calda e morbida torta frita che accompagna vari salumi in cui l'attore principale è il Prosciutto di Parma.

Aria

Durante la stagionatura dei prosciutti il ricambio d'aria è un momento importante, sia per la ritenzione aromatica, sia nell'elevazione dei prosciutti. La brezza che arriva dal Tirreno e che attraversa gli Appennini permette ai prosciutti, durante la lenta maturazione, di trattenere quei profumi che lo rendono così speciale.

Buongustaio

Si definiscono buongustai tutte quelle persone che sono attente alla qualità del cibo e che godono del mangiare bene e conoscere ciò che gustano e degustano. I buongustai preferiscono il buono al tanto. Tra i buongustai cercano di infilarsi i soloni del gusto e i saccenti, personaggi che fanno cadere dall'alto la "sapienza" e che hanno il verbo in mano. Il buongustaio gode nel far conoscere e condividere il piacere. Il solone ha un triste godimento solitario che consiste nell'autocompiacimento e non sa comunicare.

Burro

È certamente uno dei grassi alimentari più usati in cucina. Il burro è una sostanza che si ricava dalla panna di affioramento

**Dal 1963 a oggi,
i prosciutti
marchiati dal
Consorzio sono
passati da 130.000
a oltre 9 milioni**

del latte. Per la sua produzione il liquido è messo in speciali contenitori in acciaio, dette zangole: qui, attraverso un movimento rotatorio, la crema sbatte contro le pareti e forma delle particelle di grasso, grandi come chicchi di riso, che, prima di essere pressate e prendere la caratteristica forma a panetto, possono essere colorate con l'annato, un colorante ricavato da una pianta originaria del Sud America. È un errore servire il Prosciutto di Parma con il burro (come a volte capita di vedere). Un buon prosciutto ha bisogno di esser accompagnato solo da un buon pane.

Coadiuvanti tecnologici

Sono definiti coadiuvanti tecnologici le sostanze organiche o inorganiche che sono utilizzate nella lavorazione degli alimenti: conservazione, trasformazione, miglioramento delle caratteristiche organolettiche. A differenza degli additivi, una volta che hanno adempiuto al proprio compito, sono eliminati dagli alimenti. Nel Prosciutto di Parma, privo di qualsiasi additivo, gli unici coadiuvanti tecnologici sono sale e pepe.

Coltello

Le fette del prosciutto di Parma, per mantenere integre le proprietà organolettiche, devono essere tagliate sottili come un velo e l'attrezzo ideale è l'affettatrice. Si possono tagliare anche con il coltello, ma chi esegue l'operazione deve avere il prosciutto immobilizzato in una morsa con la parte del gambetto esterna, mano ferma e avere il coltello adatto. Il coltello da prosciutto, oltre a essere ben affilato, deve avere una lama lunga e flessibile.

Consorzio del Prosciutto di Parma

Il Consorzio del Prosciutto di Parma ha un passato recente che ebbe inizio nel 1963; una storia che si è evoluta in un territorio da secoli noto per la trasformazione e maturazione di salumi, una fama che ha varcato i confini nazionali. Sono cambiati i tempi, si sono affinate le tecnologie che permettono all'uomo di lavorare con meno fatica, con più costanza, maggiore sicurezza e qualità ma sono rimasti i gesti e la sapienza, tramandata di generazione in generazione, che rende unici i prosciutti di Parma. Nel 1963, quando iniziò la storia del Consorzio, si marchiarono circa 130.000 prosciutti, nel 1970 le marchiature superarono il milione di cosce e nel



1980 passarono i 5 milioni. Oggi le cosce che superano l'esame e sono marchiate a fuoco sono più di 9 milioni.

Denominazione di Origine Protetta

La Denominazione di Origine Protetta, nota con l'acronimo DOP, è un marchio di tutela giuridica nato nel 1992 e attribuito dall'Unione Europea a quei prodotti agroalimentari che per specifiche caratteristiche, tecniche di trasformazione e storia sono legati a un definito territorio. E il *terroir*, come lo definiscono i francesi, oltre a tecniche produttive e ferrei disciplinari di produzione, influenza il prodotto finale: termoregolatori naturali, clima e ambiente rendono inimitabili i prodotti trasformati come nel caso del Prosciutto di Parma che si fregia della DOP dal 1996.

Gastronomo

Il gastronomo si differenzia dal buongustaio in quanto interviene e influenza la trasformazione gastronomica sia con funzione critica sia con propri criteri e convincimenti esecutivi e realizzativi. Il gastronomo deve conoscere nozioni di dietetica, di sicurezza alimentare, di gestione delle cucine, di tecniche di cottura e conoscere a fondo alimenti e bevande. Ed è talmente vicino al cuoco che alle volte può identificarsi con quest'ultimo.

Grasso (lardo)

È la parte grassa sottocutanea del maiale e, a dispetto delle credenze popolari, è utile all'organismo umano per la presenza di acidi grassi polinsaturi come l'acido arachidonico. Gli acidi grassi polinsaturi hanno efficacia nella cura di varie malattie e la loro funzione è importante non solo in ambito terapeutico ma anche in quello preventivo.

Pane

Il pane non è solo cibo ma anche simbolo. Ha valori rituali, valori religiosi ed è simbolo di vita. Il pane è anche simbolo del potere. Nella tradizione anglosassone il *lord*, il signore, è il diminutivo di *loaf-ward*, il guardiano della pagnotta. Nell'antichità poteva accadere che dopo una battaglia il pane fosse tagliato a fette più o meno grosse in base al valore del guerriero. Si presenta sotto varie forme e dimensioni e viene fatto lievitare e cuocere con differenti farine. Ma qual è il pane adatto al prosciutto di Parma? Sono diversi quelli che possono accompagnarlo: micca e miseria a Parma; biova, grissino e lingue di suocera in Piemonte; coppietta o cornetti ferraresi; miccone pavese in Lombardia; tramezzino veneziano, pane arabo e rosette in Veneto; focaccia genovese in Liguria; torta frita, gnocco fritto, crescentina, tigella e pia-

La Denominazione di Origine Protetta è stata attribuita nel 1996



dina in Emilia Romagna; pane toscano e pagnotta maremmana in Toscana; pane di Strettura in Umbria; crescita al testo nelle Marche; pane casereccio nel Lazio; pane spiga in Abruzzo; pane cafone e pizza in Campania; pane di Altamura, pucce, pettule e taralli in Puglia; pane a cuddura in Basilicata; filuni, pane casareccio e pane di Castelvetro in Sicilia; spianata di Ozieri in Sardegna.

Pizza

La pizza con il prosciutto crudo, nel menu delle pizzerie, è tra le preparazioni più amate dagli italiani. “Pomodoro, mozzarella e crudo” è la sintetica presentazione che si legge nei menu. Ma che prosciutto è utilizzato per accompagnare la pizza? È Prosciutto di Parma, oppure uno italiano generico oppure ancora uno estero. L'errore (l'orrore) è il prosciutto sulla pizza calda. Il bravo pizzaiolo dovrebbe servire il crudo, magari di Parma, in un piatto a parte, affinché mantenga intatte le caratteristiche organolettiche. Consigliamo alle pizzerie di denominare il prosciutto e di servirlo in un piatto a parte. Questo è rispetto sia del prodotto sia del cliente. Ovviamente la pizza deve avere canoni adeguati al prosciutto, cioè essere buona e usare ottime materie prime.

Ricette

Sono tantissime le ricette in cui il prosciutto di Parma è presente come ingrediente. A Bologna la classica ricetta dei tortellini vuole, oltre che la mortadella, anche il prosciutto. E Pellegrino Artusi, nella *Scienza in Cucina e l'Arte di mangiar*

bene, lo inserisce in tante ricette, come la minestra di carne passata, le tagliatelle con il prosciutto o la pasta con le arzavole. Una salsa che è parte della nostra tradizione gastronomica è quella di prosciutto e piselli. Le proporzioni: ogni 100 grammi di piselli occorrono 50 grammi di prosciutto di Parma. In una capiente pentola portare a ebollizione abbondante acqua, salare e versare i piselli. Cuocerli per quattro minuti, scolarli e raffreddarli sotto acqua corrente. In una padella far sciogliere una noce di burro con tre cucchiai di olio extravergine di oliva; quando il burro incomincia a schiumare versare il prosciutto tagliato a dadini, soffriggere per 15 secondi e spegnere. In una padella unire piselli, il prosciutto, un cucchiaio di salsa di pomodoro e un cucchiaio di vino bianco secco di buona qualità. Correggere di sale, insaporire con pepe e restringere il composto a fiamma alta per circa due minuti. Questa salsa può accompagnare formati di pasta sfoglia come pappardelle, maltagliati, malfatti, tagliatelle, tagliolini, stricchetti, farfalle e gallani.

Sale

Secoli e secoli fa chi possedeva il sale possedeva ricchezza: le civiltà che capirono la sua indispensabilità lo utilizzarono sia per amministrare sia come forma di pagamento. E proprio la parola “salario” deriva dalla pratica messa in uso nell'antica Roma di pagare le truppe con il sale. Il cloruro di sodio, più comunemente chiamato sale, è fondamentale nella conservazione dei cibi e, soprattutto, nella corretta maturazione del prosciutto. Il sale che si trova in commercio ha diverse origini: marino; ricavato da giacimenti sotterranei, come quello di Salsomaggiore; di miniera; o cristalli di salgemma. Nel sale, oltre al cloruro di sodio, sono presenti in minori quantità sali di magnesio e di calcio. Al sale di uso casalingo è aggiunto il carbonato di magnesio che non permette l'assorbimento di acqua.

Sugna (strutto)

Si definisce sugna il grasso del maiale ricavato dalla cottura a vapore dei tessuti adiposi interni. Si presenta come una pasta compatta di colore bianco avorio. Nella stagionatura del prosciutto si usa la sugna per proteggere le fasce muscolari non protette dalla cotenna e la testa femorale. È un'operazione manuale che richiede attenzione e pazienza.

Suino

Large White, Landrace e Duroc sono le tre razze suine principali con cui si produce il "Parma". I maiali sono allevati e macellati solo in determinate regioni italiane: Abruzzo, Emilia-Romagna, Lazio, Lombardia, Marche, Molise, Piemonte, Toscana, Umbria, Veneto. Non sono utilizzati verri e scrofe. I suini sono macellati quando raggiungono un peso medio per partita (peso vivo) di 160 chilogrammi e l'età minima di macellazione è di nove mesi.

Torta fritta

La torta fritta entra nel novero dei pani, ma caratteristiche, tradizione e presenza nel menu del territorio parmense meritano una menzione a parte. Sono tante le ricette di torta fritta, diversi i condimenti e le dosi: ogni famiglia si tramanda una propria ricetta. C'è a chi piace più croccante e a chi piace molto soffice: piacevolissima da piegare per contenere fette di saporito prosciutto, da gustare con ancestrale piacere. La ricetta classica della torta fritta morbida necessita di mezzo chilo di patate di Rusino di Lagrimone o di Bosco di Cor-

niglio, sbucciate e lessate; mezzo chilo di farina di grano tenero '00, magari della Val Parola; un panetto di lievito di birra disciolto in un dito di latte tiepido; due cucchiaini di buon olio extravergine di oliva; latte caldo quanto basta, mai bollente. Per friggere è necessario abbondante strutto.

Le dosi, per la ricetta della torta fritta croccante, non sarebbero necessarie, le brave *rezdore* (donne di casa) vanno a occhio. Ma, per chi si vuol cimentare pur non avendo grandi conoscenze culinarie, consigliamo le dosi giuste per preparare una buona torta fritta croccante: un chilo di farina di grano tenero '00, circa mezzo litro di acqua, un panetto e un quarto di lievito di birra, sale quanto basta. Impastare tutti gli elementi sino a quando la massa non diventa soda e elastica e si stacca bene dalle dita. Tirarla a uno spessore di 3 millimetri e con l'apposita rotella formare dei rombi o dei rettangoli col lati di 10 e 12 cm. Friggerle in abbondante strutto bollente. La torta fritta è ottima anche da consumare fredda, al mattino, intinta nel caffelatte.

I suini sono macellati quando raggiungono i 160 kg e l'età minima di nove mesi

