

PROSCIUTTO CRUDO DOLCE DI ESTE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Prosciutto crudo dolce di Este.



La storia

L'allevamento dei maiali nel Veneto ha un'origine antichissima, già dal III secolo a.C. si hanno notizie di carni di suino conservate che venivano "esportate" verso i mercati romani. Questo commercio durò fino alla caduta dell'Impero Romano, ma l'allevamento del maiale rimase in uso presso le famiglie di contadini, così come si continuarono a tramandare e si perfezionarono le tecniche di conservazione della carne.

Nella zona di Este la conservazione delle cosce suine mediante salatura e stagionatura si inserisce nel solco di questa tradizione regionale e ha trovato, grazie al clima favorevole, un luogo particolare dove il prosciutto riesce ad assumere proprietà organolettiche del tutto peculiari.

Descrizione del prodotto

Il Prosciutto di Este è un prosciutto crudo stagionato del peso variabile da 8 a 10,5 kg; se venduto disossato non deve pesare meno di 7 kg. Al palato ha un sapore particolarmente dolce, delicato e fragrante; al taglio è di colore rosa tendente al rosso.

Processo di produzione

Dopo la macellazione la coscia è isolata e raffreddata, eliminando grasso, muscolo e cotenna. Si procede poi alla salatura, in celle frigorifere con temperatura compresa tra 0 e 5 °C ed elevata umidità per favorire lo scioglimento e l'assorbimento del sale. Viene poi posto su pianali di materiale atossico per circa 15 giorni. Segue un periodo di sosta di 3-4 mesi in celle frigorifere a bassa umidità, con temperatura compresa tra 0 e 5 °C, per favorire la disidratazione e impedire lo sviluppo di microrganismi sfavorevoli al processo di maturazione. Successivamente viene effettuato il lavaggio e l'asciugatura, che avviene in 2-3 giorni, e poi il trasferimento in ambienti ben aerati alla temperatura di circa 20 °C dove le cosce rimangono per 3-4 mesi. Viene poi effettuata la stuccatura, cioè la copertura delle parti magre con pasta commestibile fatta di farina e pepe. Il prodotto così ottenuto viene venduto dopo 12 mesi dall'inizio del processo di lavorazione e può essere disossato prima della commercializzazione.

Usi

Il sapore e l'aroma del prosciutto crudo si svelano al meglio se viene gustato al naturale, in abbinamento ad altri alimenti che lo completano in gusto e apporto nutritivo, dal pane alla frutta, alle verdure bollite, grigliate o cotte al vapore.

Reperibilità

Il prosciutto crudo dolce di Este è reperibile tutto l'anno presso i dettaglianti della zona di produzione e di tutto il Veneto.

Territorio interessato alla produzione

Este, provincia di Padova.

