

## **IL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE**

### **ISTRUZIONI PER L'USO**

Il prosciutto di San Daniele è una produzione tipica del Friuli Venezia Giulia tutelata dalla Legge italiana e dall'Unione Europea con la Denominazione di Origine Protetta (DOP).

Un prosciutto per potersi chiamare "San Daniele" deve essere stato prodotto solo nel Comune di San Daniele del Friuli, in provincia di Udine, da uno dei 30 produttori riconosciuti.

Il San Daniele è prodotto solo con cosce di suino provenienti esclusivamente da maiali nati ed allevati in 10 regioni italiane (Friuli Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte, Marche, Umbria, Toscana, Lazio e Abruzzo) e sale marino. Il resto lo fanno il microclima unico di San Daniele, il trascorrere del tempo e l'esperienza e la tecnica degli uomini di questi luoghi.

Il prosciutto di San Daniele si riconosce perché reca sempre nella parte posteriore sulla cotenna il MARCHIO del CONSORZIO, quando è intero con osso possiede il caratteristico "zampino".

Il Marchio costituisce una certezza per quanto riguarda l'autenticità del prodotto, inoltre certifica che l'origine del prosciutto è conforme al Disciplinare di produzione. Assieme al Marchio del prosciutto di San Daniele sono presenti sulla cotenna ulteriori segni visibili che tracciano tutta la filiera della DOP prosciutto San Daniele.

### **I marchi identificativi visibili su ogni prosciutto di San Daniele**

**L'allevamento.** Tatuaggio codice d'origine (CIN): codice alfanumerico costituito dalla sigla della provincia in cui è ubicato l'allevamento, il numero identificativo ed una lettera che indica il mese di nascita del suino. Il mese di nascita permette di capire quando il suino ha raggiunto almeno i nove mesi di età.



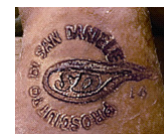
**Il macello.** Timbro a fuoco costituito dalla sigla PP e da un codice alfanumerico (una lettera e da due numeri) che identifica il macello.



**Inizio lavorazione.** Premarchio DOT: indica l'inizio della lavorazione in prosciuttificio ed è costituita dalla sigla DOT e da una data es. 22/IV/08. Permette di calcolare la durata della stagionatura.



**Marchio Prosciutto di San Daniele:** apposto dopo 13 mesi dall'introduzione in prosciuttificio (verifica della data del DOT), a seguito dei controlli di conformità. Riporta un numero a due cifre che identifica il prosciuttificio.



### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Il **colore** della fetta è rosso rosato nella parte magra, frammentata dal grasso intramuscolare (la così detta marezzatura) e di un bel bianco rosato per quanto riguarda il grasso esterno.

L'**aroma** è delicato, e diventa più persistente con il protrarsi della stagionatura. Il tempo minimo di stagionatura, ai fini del Disciplinare è di 13 mesi, ma si può protrarre anche oltre. In commercio è facile trovare San Daniele con 14-16 mesi di stagionatura. La durata della stagionatura è strettamente legata al peso iniziale della coscia fresca. Si considera infatti ottimale un mese di stagionatura per ogni chilo di peso della coscia all'introduzione.

Il **sapore** è delicato, la sapidità e gli aromi tipici della carne stagionata si fondono insieme producendo una piacevolissima ed appagante sensazione in bocca. Alla masticazione la consistenza della fetta è

morbida, non unta. Si scioglie in bocca. A volte può capitare di percepire dei piccoli granuli biancastri duri: non è sale ma tirosina un importante amminoacido naturale, tipico di un prosciutto ben stagionato.

### VALORI NUTRIZIONALI

(valori medi per gr. 100 della parte magra, privata del grasso di contorno)

cloruro di sodio	5.8 %
acqua	58-61%
proteine	29 %
grassi	3-4 %
Kcal	142/Kj 597

### COME SI TROVA IN COMMERCIO

Il prosciutto di San Daniele, si può trovare in commercio in tre tipologie diverse:

#### - **Intero con osso**

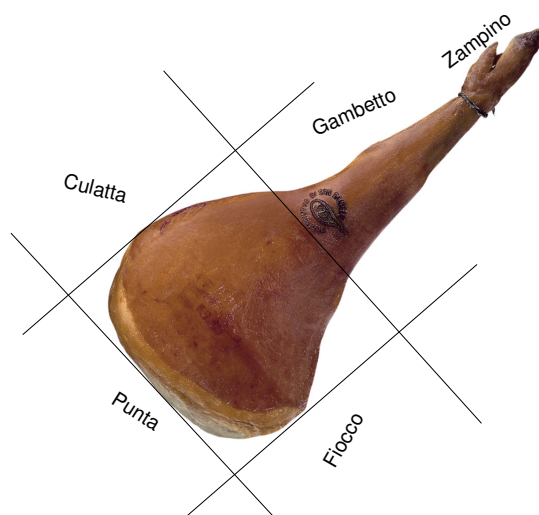
Il prosciutto di San Daniele intero con osso, è riconoscibile per avere la forma esteriore a chitarra e per la presenza dello "zampino". Il peso è compreso tra i 8,5 e i 11 chilogrammi. Il colore della cotenna è giallo dorato e sulla parte scoperta presenta una protezione superficiale esterna detta "stucco" (composta da grasso di maiale, farina sale e pepe). Sulla cotenna sono presenti i marchi identificativi sopra illustrati.

#### - **Disossato intero o in tranci**

Per disossato si intende un prosciutto di San Daniele che viene privato delle ossa interne e pressato per avere una buona consistenza. Il prosciutto disossato viene venduto intero o in tranci, confezionato in buste di plastica sottovuoto. Il prosciutto disossato deve essere conservato in frigorifero. Se la confezione è mantenuta chiusa ed integra il prosciutto può essere conservato in frigorifero per un periodo massimo di nove mesi. Il disossamento è un'operazione che permette, soprattutto al banco vendita, di gestire in maniera più pratica ed immediata l'affettamento del prosciutto.

#### - **Preaffettato**

Il prosciutto può essere preaffettato e confezionato solo nel comune di San Daniele del Friuli sotto lo stretto controllo dell'INEQ. Per preaffettato si intendono le vaschette di prosciutto - stagionato minimo 14 mesi - affettato e confezionato in atmosfera modificata o sottovuoto. Le vaschette di preaffettato sono riconoscibili perché a partire dal 1° luglio 2008 riportano sulla confezione una specifica grafica unificata regolamentata dal Consorzio.



## **COME AFFETTARE IL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE**

### **PROSCIUTTO INTERO CON OSSO**

#### **A. Taglio a mano con coltello**

Cosa serve:

- una apposita morsa – per tenerlo fermo
- un coltello corto per eliminare la cotenna, l'anchetta e lo "stucco" o "sugna"
- un coltello lungo da taglio a lama sottile
- una forchetta

1. **Eliminare** la cotenna, lo "stucco" superficiale e l'anchetta (l'osso piatto che sporge dalla parte bassa del prosciutto) utilizzando un coltello corto e robusto.

È importante che venga eliminata solo la parte di cotenna strettamente necessaria, in modo da conservare meglio il prodotto, si procederà poi con lo "scoteno" ogni volta che si ricomincia a tagliare (scotennatura progressiva).

2. **Posizionare** il prosciutto sulla morsa, tenendo verso l'alto la parte precedentemente scoperta e scotennata.

3. **Iniziare a tagliare**, usando sempre entrambe le mani, una per impugnare il coltello lungo e l'altra la forchetta (accorgimento questo che permette l'equilibrio della postura corporea durante il taglio). Il movimento del taglio deve procedere da destra verso sinistra (o viceversa per i mancini) con un leggero movimento a sega che interessi l'intera lunghezza della lama del coltello, senza premere troppo. Lo spessore della fetta può variare a seconda dei gusti.

4. Procedere poi con il **taglio delle fette** fino al raggiungimento dell'osso femorale togliendo di volta in volta la cotenna e lo stucco superficiali. Arrivati all'osso capovolgere il prosciutto dalla parte del fiocco, pulirlo dalla cotenna e dallo "stucco", estrarre la rotula, fissarlo nuovamente sulla morsa e proseguire con il taglio da questo lato.

È anche possibile, una volta arrivati all'osso, eliminarlo e poi procedere con l'affettamento tramite macchina.

#### **B. Affettamento a macchina**

**Nota: solo per i più esperti, poiché la procedura di seguito descritta, se non adeguatamente applicata, può portare ad un grande spreco di prodotto.**

Cosa serve:

- una affettatrice (manuale o elettrica);
- un coltello corto per eliminare la cotenna, "stucco" ed anchetta.

1. **Eliminare** l'anchetta, la cotenna e lo "stucco" superficiale utilizzando l'apposito coltello. Volendo si può anche eliminare lo "zampino", se ciò risultasse difficoltoso chiedere aiuto ad una macelleria di fiducia.

2. **Posizionare** il prosciutto intero con osso sull'affettatrice dalla parte del "fiocco" privata della cotenna, ed iniziare ad affettare, fino a quando si arriva alla "testa del femore" (l'osso tondo che sporge nella parte della punta dal lato del "fiocco").

3. **Eliminare** con un coltello la carne intorno all'osso, salendo dalla "testa del femore" fino alla "noce", in modo da riuscire ad eliminare il femore.

4. **Girare** il prosciutto dalla parte della "punta" (la parte opposta rispetto lo "zampino") e dopo averla ripulita dalla cotenna e dallo stucco riprendere ad affettare.

Quando rimane solo il "gambuccio" eliminare l'osso interno.

## **PROSCIUTTO DISOSSATO INTERO**

### **Affettamento a macchina**

Cosa serve:

- una affettatrice (manuale o elettrica);
  - un coltello corto per eliminare la cotenna.
1. **Pulire** dopo aver tolto il **prosciutto** dal sacchetto, con della carta o uno strofinaccio pulito la superficie del prosciutto dalla leggera patina untuosa
  2. **Eliminare la cotenna** dalla parte del "fiocco", che è la parte più magra e asciutta, mediante l'utilizzo di un coltello a lama larga, nella sola parte interessata dal successivo affettamento. In questa fase è importante non asportare in maniera eccessiva il grasso sottocutaneo ma solo la cotenna (massimo 2 mm più sotto). Il grasso di copertura, oltre ad avere un'importante azione protettiva, esalta lo sprigionarsi dei sapori ed aromi tipici del prosciutto di San Daniele
  3. **Posizionare il prosciutto** dalla parte in cui è stato ripulito sull'affettatrice in modo che la parte del grasso di contorno stia in alto, mentre la parte muscolare rosso rosata poggia sul piatto dell'affettatrice. **Iniziare a tagliare**. Ogni volta che giunge alla cotenna con la lama dell'affettatrice ripetere l'operazione. Affettare interamente tutto il "fiocco" e poi girare il prosciutto e riprendere il taglio dalla parte opposta la c.d. "punta" (la parte ricoperta dal grasso deve restare sempre rivolta verso l'alto)

Si consiglia di affettare il prosciutto a macchina dopo che questo è stato preventivamente adeguatamente refrigerato in modo da facilitare il taglio netto delle fette da parte dell'affettatrice.

## **DISOSSATO IN TRANCI**

### **Taglio a mano con coltello**

Si può procedere al taglio come si fa per un qualsiasi altro prodotto di salumeria usando cioè un coltello ben affilato ed il tagliere. Lo spessore delle fette sarà fatto a piacimento.

Cosa serve:

- un tagliere
  - un coltello corto per eliminare la cotenna
1. **Pulire** dopo aver tolto il **trancio** dal sacchetto con della carta o uno strofinaccio pulito la superficie del prosciutto dalla leggera patina untuosa.
  2. **Eliminare la cotenna** come spiegato nel capitolo sul disossato.
  3. **Posizionare** il pezzo di prosciutto precedentemente pulito, sempre con la parte del grasso di copertura rivolta verso l'alto ed iniziare a tagliare a mano

### **Affettamento a macchina**

Si seguono le medesime procedure descritte per il prosciutto disossato. In commercio, il San Daniele, una volta disossato si può anche trovare tagliato a metà longitudinalmente o in 3/4 pezzi detti "tranci" tra cui la parte del "gambuccio" o "stinchetto".

Cosa serve:

- una affettatrice (manuale o elettrica)
  - un coltello corto per eliminare la cotenna
1. **Pulire** dopo aver tolto il **trancio** dal sacchetto, con della carta o uno strofinaccio pulito la superficie del prosciutto dalla leggera patina untuosa.
  2. **Eliminare la cotenna** dalla parte della punta se si tratta di un prosciutto disossato tagliato longitudinalmente, altrimenti nei casi dei tranci dalla parte più grande in modo da avere fette più uniformi. Nel caso del "gambuccio" o "stinchetto" si taglia la parte più ampia.
  3. **Posizionare** il "trancio" sull'affettatrice dalla parte privata della cotenna, in modo che il grasso di copertura stia sempre rivolto verso l'alto, mentre la parte muscolare poggia sul piatto dell'affettatrice.

## **MODALITA' DI CONSERVAZIONE**

### **Intero con osso**

Va conservato in un luogo fresco e asciutto (anche a temperatura ambiente 18-22 °C) fino al momento dell'utilizzo. Dopo che si è effettuato il taglio del prosciutto è necessario coprire la parte scoperta con della pellicola trasparente o della stagnola. Se possibile riporre il prosciutto in frigo oppure in un luogo fresco e asciutto (es. cantina), per massimo un mese. Ogni volta che si riprende a tagliare il prosciutto la prima fetta va tolta perché essendo in superficie tende ad ossidarsi ed asciugarsi eccessivamente.

### **Disossato intero o in tranci**

Dopo essere privato del suo involucro sottovuoto, è necessario:

- ricoprire la parte superficiale tagliata con della pellicola trasparente o della stagnola;
- ricoprire l'intero prosciutto con opportuno materiale (pellicola, carta stagnola, carta monouso), questo per evitare che assorba altri odori;
- riporre il prosciutto in frigorifero.

L'ideale sarebbe poter porzionare il prosciutto disossato, in due o tre tranci e confezionarli sottovuoto. In questo modo con l'impiego del sottovuoto si mantiene più a lungo la fragranza del prosciutto.

È importante, prima di riprendere ad affettare il prosciutto eliminare sempre la prima fetta superficiale.

### **Prosciutto di San Daniele affettato**

#### **Affettato al banco fresco**

Il San Daniele acquistato affettato deve possedere una buona copertura di grasso (sia ai bordi che all'interno della fetta), un colore delicatamente rosato, il profumo gradevole ed un sapore poco sapido. Le condizioni di conservazione e la temperatura a cui il San Daniele viene affettato possono incidere sull'aspetto organolettico.

Per migliorare la degustazione del prodotto è consigliato consumarlo subito, a distanza di una/due ore dopo l'acquisto e comunque entro 24 ore, nel frattempo, conservarlo in frigo ad una temperatura compresa tra 0°C e 4°C.

#### **Vaschetta preaffettato**

Queste confezioni vanno conservate in frigorifero, ad una temperatura compresa tra 0°C e 4°C, fino al momento del consumo, ed aperte 5 minuti prima di consumarlo.

Il termine minimo di conservazione della vaschetta chiusa, riportato sempre sulla confezione, è di 90 giorni.