

# Prosciutto cotto, uno dei prodotti di salumeria piu' consumati nel mondo

DI TIZIANO PARMEGGIANI

Il grande sviluppo dei consumi dal dopoguerra ai nostri giorni: le antiche tecnologie e quelle attuali, l'alta qualità del Prosciutto Cotto italiano



Breakfast a Praga: Bacon e Prosciutto Cotto di Praga



Prosciutto di Praga con osso alla brace

**M**ilano. Si hanno notizie che anche in epoca romana si usava cuocere la "perna", soprattutto con l'osso e cotta prima in bollitura assieme ad erbe aromatiche, poi alla brace ricoperta di aromi vari, rosmarino, aglio, mirto, finocchio selvatico e altri aromi locali. La carne era quella dei maiali allevati allo stato brado di peso leggero, certamente non si può confrontare con il prosciutto cotto dei nostri giorni.

La vera produzione industriale tipica, viene quasi sicuramente dal nord Europa, in particolare da Praga dove un norcino ANTONIN CHMEL DI ZVONARKA, nel 1860, iniziò la produzione del famoso prosciutto di Praga, cotto con l'osso probabilmente in acqua/vapore ed erbe aromatiche, poi affumicato con bracieri; lo vendeva caldo nel mercato locale tagliato a coltello. Oggi quel prosciutto è stato riconosciuto dalla Comunità Europea come "Specialità Tradizionale Garantita" negli anni dopo la prima guerra mondiale, il prosciutto di Praga venne esportato in tutta Europa con grande successo, molti lo imitarono modificandolo e producendolo anche senza osso in varie forme, ma sempre affumicato e con nuove tecnologie produttive.

Trieste che fino al 1918 faceva parte dell' Impero Austro-Ungarico, aveva certamente questa tradizione culinaria che conserva tuttora, non molti anni fa, in un bar di Trieste ho avuto il piacere di gustarmi a metà mattinata, due fette di prosciutto Praga servito caldo, tagliato a mano, con due fette di pane e un bianchetto locale, con piacere ho visto delle mamme che assieme ai loro figli entravano e si facevano fare dei panini con il prosciutto caldo, brave, meglio delle merendine. Nel dopo guerra negli anni 50/60, a Trieste sono nati i primi produttori industriali di prosciutto cotto, allora una delle ditte più famose era il salumificio DUKE GRANDI MARCHE che

conservando le tradizioni Austro-Ungariche, oltre al prosciutto cotto, era anche famoso per la produzione dei Wurstel, delle pancette e altri prodotti affumicati tipici di quelle tradizioni. Nel 2021, la Duke Grandi Marche è diventata marchio storico Italiano.

Il grande sviluppo della produzione del prosciutto cotto è iniziato in quegli anni, dapprima nel Nord Italia, poi gradualmente nel resto del nostro Paese.

I consumi non erano molto importanti, il prosciutto cotto veniva prodotto dai salumifici con le cosce che non andavano per la produzione dei prosciutti stagionati, in particolare quelle meno pesanti, allora il consumo degli Italiani era più orientato verso i prosciutti stagionati di Parma e San Daniele.

L'importazione della carne dai paesi Europei non era facile, esistevano le dogane, i tempi di consegna erano lunghi, la carne arrivava tutta congelata, solo pochi salumifici erano organizzati a ricevere grandi quantità di cosce congelate; anche i negozi non erano attrezzati per conservare i cotti nelle celle frigorifere, nelle case degli Italiani non c'erano sempre i frigoriferi per conservare il prosciutto cotto.

In quegli anni non esistevano i supermercati e non esistevano le confezioni degli affettati, le nostre famiglie non avevano ancora la cultura del consumo del prosciutto cotto, ma dei salumi stagionati, salsicce fresche, della mor-



Prosciutto cotto affumicato, una delizia per buongustai

## Meats in History and Traditions



Alta Qualità Branchi, il Prosciutto Cotto insuperabile

adella e nelle stagioni autunnali cotechini e zamponi.

Lo sviluppo importante della produzione del prosciutto cotto, è partito dal nord Europa, loro non hanno la cultura dei prosciutti stagionati, di conseguenza con la crescita degli allevamenti di suini aumentavano anche le cosce, che venivano trasformate in prosciutto cotto, in particolare in paesi come Danimarca, Germania, Olanda, Belgio, Francia ed altri si sviluppava molto il consumo del cotto.

Non si usavano solo le cosce ma anche le spalle che erano più economiche, miglioravano le tecnologie di produzione, inoltre in quei Paesi nascevano le prime catene di supermercati che facevano aumentare i consumi. Un evento fondamentale è stata l'apertura delle frontiere in Europa, non c'erano più le dogane, i tempi di consegna erano molto più rapidi e le cosce arrivavano raffreddate non congelate, questo per le nostre industrie è stato un cambia-



Il Nobile Praga di Coati

mento epocale, rapidamente sono nati importanti laboratori per il disosso e la rifilatura della cosce pronte per la siringatura, che ha permesso a tanti salumifici di avviare anche la produzione del prosciutto cotto.

Dai primi anni 70, sono iniziate le prime aperture anche in Italia dei supermercati, nelle case degli Italiani erano arrivati i frigoriferi, quegli anni è cominciato il consumo del cotto anche in Italia, credo sia stato importante spiegare perché in Italia lo sviluppo del prosciutto cotto è cominciato soprattutto dagli anni settanta, consumo, che ha avuto una crescita esponenziale.

### PARLIAMO DEL PROSCIUTTO COTTO ITALIANO, DEL SUO ENORME SVILUPPO E DELLA SUA QUALITÀ.

Il consumo del prosciutto cotto in Italia, era il più basso dei nostri salumi, oggi è il primo.

Cerchiamo di capire il motivo di questa enorme crescita.

La convenienza: il consumatore Italiano ha scoperto che il prosciutto cotto è caratterizzato da una grande possibilità di scelta, prima degli anni 70 il cotto Italiano veniva fatto con le spalle, le cosce si usavano meno perché per la maggioranza delle famiglie Italiane il prezzo era molto alto.

Con la maggiore offerta delle cosce anche provenienti dai mercati Europei, il prezzo è diminuito, la tecnologia degli impianti produttivi, sviluppati nel nord Europa, ha fatto abbassare i costi di produzione ed ha migliorato la qualità.

Molto importante il consumo negli alberghi per la colazione, sia dei turisti stranieri che degli Italiani, il maggiore consumo che ha permesso alle industrie di automatizzare le linee produttive contenere i costi ed aumentare le tipologie, in pari tempo ha permesso a tanti nuovi consumatori di trovare una maggiore convenienza.

Sono nati tanti nuovi modi di utilizzo, nei bar per i tramezzini, nelle pizzerie sulla pizza, in cucina assieme ai piselli è un ottimo secondo molto rapido e semplice da preparare, la frittata con pezzettini di cotto, ma ci sono tantissime ricette dove si può utilizzarlo,



Prosciutto Cotto di Praga, qualità garantita "La Felinese"

per questi utilizzi i produttori hanno realizzato dei prosciutti più magri e meno costosi, questo ha sicuramente ancora incrementato i consumi.

### CECHIAMO DI RIPERCORRERE L'EVOLUZIONE TECNOLOGICA DELLA PRODUZIONE DEL PROSCIUTTO COTTO.

Anni 50. La tecnologia di produzione in quegli anni era molto semplice, mi ricordo quando negli anni '52/'53 iniziai a lavorare alla Villani di Castelnuovo Rangone, salumificio già molto famoso, feci la mia prima esperienza nel settore dei prosciutti cotti, il responsabile era un tecnologo proveniente da



"Naturissimo" di Fiorucci, Prosciutto Cotto di grande qualità, come comanda Madre Natura

Milano, si salavano le cosce con osso, la salamoia si iniettava con una siringa direttamente nelle carni, non venivano pesate né prima né dopo la siringatura, quindi era l'esperienza del tecnologo a decidere la quantità, poi venivano messe in grandi vasconi di cemento assieme ad altra salamoia e li restavano circa due settimane, poi venivano disossate messe negli stampi e cotte. Dopo gli anni '60 la ditta Lario di Como, costruì una bilancia per la salatura delle cosce con osso molto interessante, la salagione dei prosciutti funzionava in questo modo, si metteva il prosciutto sulla bilancia e si regolava la percentuale di salamoia da iniettare, la salagione era per via endovenosa, si infilava l'ago nella arteria femorale e si continuava fino al raggiungimento della percentuale voluta, attraverso i vasi capillari la salamoia raggiungeva tutta la massa carnea, ad occhio si vedeva la coscia aumentare di volume, nel caso che ci fosse un'arteria tagliata/ostruita e poteva capitare, bisognava interrompere la salagione endovenosa e ad occhio terminarla con il sistema a iniezione fino a raggiungere la percentuale voluta; quantomeno si otteneva la percentuale voluta nella stessa coscia. Dopo questa fase le cosce venivano messe nelle vasche immerse nella salamoia, per un periodo di una settimana prima del disosso e dello stampaggio, era stato sicuramente un miglioramento.

**In Europa, in particolare in Danimarca, in Olanda, in Germania, dove la**

**produzione del prosciutto cotto era già molto sviluppata, le cosce si "salmistravano" già disossate ed erano state costruite le prime macchine siringatrici a multi-aggi, tecnologicamente è stato un notevole passo in avanti, maggiore quantità produttiva, miglioramento della qualità. Dopo la siringatura la carne veniva zangolata per ottenere il completamento della maturazione in sole 24 ore, per passare poi allo stampaggio ed immediatamente alla cottura, questo sistema permetteva di fare due cotture nelle 24 ore, prima dei forni a vapore la cottura si faceva in grandi vasconi di acciaio pieni di acqua, era sbagliata, solo a portare la temperatura a 78 gradi servivano parecchie ore e la cottura non era mai uniforme. Questo processo produttivo si poteva fare solo con la carne disossata, anche in Italia siamo passati rapidamente a questa tecnologia, quindi anche i laboratori italiani si sono subito organizzati per fornire le cosce pronte per la salagione, seguendo le esigenze dei singoli produttori.**

**Cosa sono le zangole: pensiamo alle betoniere del cemento, la costruzione era totalmente in acciaio inox, queste macchine una volta riempite con le cosce dopo la siringatura, venivano chiuse ermeticamente e avviate, con un sistema rotatorio regolabile nella velocità e con l'aiuto di una particolare formazione interna della zangola, massaggiavano le cosce al fine di ottenere una migliore uniformità della salagione e una più rapida maturazione della carne, cosa fondamentale l'estrazione delle proteine che permettono durante la fase di cottura di formare il prosciutto cotto e di poterlo affettare come lo acquistiamo dal nostro salumiere. In poco tempo le zangole sono state costruite in vari modi e dimensioni con e senza vuoto al loro interno.**

**Anni '70/'80, il consumo dei prosciutti cotti in Italia continuava a crescere e nascevano nuovi produttori, anche le tecnologie erano in continuo miglioramento, in Olanda la ditta olandese Langen, aveva realizzato un nuovo sistema di massaggio, lo definisco**



Prosciutto Cotto, tagliato al coltello. Una bontà assoluta

**massaggio e non zangolatura perché sembrava studiato per la produzione dei prosciutti cotti di alta qualità italiani. Andai accompagnato da Luigi Herbst, carissimo amico e grande esperto assieme al costruttore Geer Langen, in un salumificio in Belgio a vedere un prototipo della massaggiatrice, era per un solo carrello, ricordo ancora quella carne, le cosce non si**



Primo Praga, Prosciutto Cotto Affumicato; Alta Qualità Principe

**erano spaccate, la carne era perfettamente maturata il colore era roseo, l'estrazione delle proteine era perfetta, era la massaggiatrice che serviva per il nuovo reparto in costruzione nel nuovo salumificio Fiorucci di S.Palomba, al mio rientro decidemmo assieme al cavaliere del lavoro Sig. Ferruccio Fiorucci, di acquistare ben tre impianti da 13 carrelli cadauno e prevederene altri tre per l'anno successivo, sembrava una pazzia, nel giro di pochi anni**



Prosciutto Cotto di Praga; Brand Villani, arte di famiglia dal 1886

## Meats in History and Traditions



Praga Gran Beretta, Prosciutto Nazionale di Alta Qualità

in Italia ne furono installati oltre 60, a distanza di 50 anni molti sono ancora in funzione. Ci tengo a precisare che il primo impianto Langen di massaggio arrivato in Italia, è stato consegnato alla Ditta Bechelli di Reggello, il nostro reparto non era ancora terminato e non potevamo installare i primi 3 impianti, l'anno successivo arrivarono anche gli altri 3.

A mio parere, gli impianti Langen per la produzione del prosciutto cotto da cosce Italiane, di peso molto importante, è stata un'ottima soluzione.

Il successo del prosciutto Cotto in Italia non si è mai fermato, anno dopo anno il consumo è continuato crescere e ancora oggi sta crescendo.

Le tecnologie di produzione anche negli anni 2000, si stanno continuamente innovando, le zangole vengono costruite da 500 kg. di capacità fino a 8000 kg. di cosce, i costruttori sono in tutta Europa, anche in Italia ci sono ottimi costruttori, la Metalquimia Spagnola, è certamente uno dei maggiori produttori mondiali. Le zangole sono molto versatili, costruite tutte in acciaio inox, lavorano sottovuoto, con un sistema autonomo di raffreddamento della carne, molto importante per evitare il riscaldamento della stessa, si potrebbero installare anche fuori dalle celle frigorifere, nel computer di bordo si possono programmare molte decine di programmi di massaggio.

Forni cottura: dai primi forni costruiti

negli anni 60, in quelli odierni sono stati fatti enormi miglioramenti sarebbe troppo lungo elencarli tutti, in particolare la cottura prima era molto veloce e con temperature troppo alte, poi si è passati a cotture molto più lunghe e a temperature più basse, soprattutto con maggiore uniformità, alcuni costruttori, in Italia la Verinox di Trento, hanno inserito all'interno dei forni la contro pressione per una migliore trasmissione del calore nei prosciutti e una migliore uniformità, queste cotture hanno migliorato la qualità dei prosciutti cotti Italiani.

**La pastorizzazione: dopo la cottura e il raffreddamento, i produttori Italiani sono stati fra i primi ad introdurre questa fase, che è molto importante per una migliore e più lunga conservazione del prodotto.**

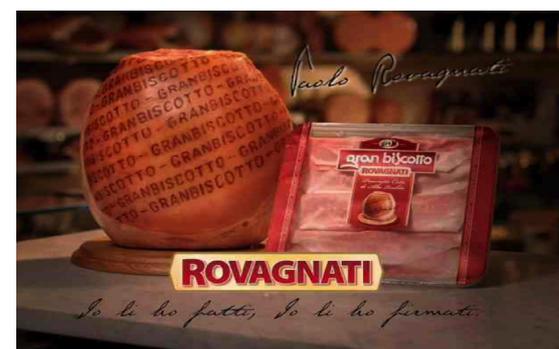
**La Qualità del prosciutto cotto Italiano: non siamo stati i primi a produrre il prosciutto cotto ma sicuramente oggi siamo fra i maggiori produttori Europei. In Italia è diventato il primo dei salumi consumati, ha superato il prosciutto stagionato, non è certamente facile fare delle classifiche sulla qualità, si possono fare tante tipologie diverse di cotti. I produttori devono seguire anche le richieste dei consumatori, la qualità non è solo la bontà del suo gusto, che è sì importante, ma è ancora più importante accontentare tutti i consumatori, in funzione dei gusti e delle loro esigenze economiche e dell' utilizzo del prodotto.**

**La Carne: in Europa oggi ci sono delle ottime carni per la produzione del prosciutto cotto, a differenza del prosciutto stagionato dove servono carni che abbiano una giusta copertura di grasso per raggiungere le lunghe stagionature, nel prosciutto cotto la copertura di grasso deve essere regolare ma non troppo alta, la maggioranza dei consumatori sceglie quelli meno grassi, la qualità è determinata molto dalla quantità di salamoia iniettata, dagli aromi, dal poco sale e dalla cottura, se parliamo di gusto, di profumi, del piacere del palato, personalmente credo che la carne Italiana di un suino pesante, dia un piacere, un gusto inimitabile, il suo profumo è unico e si sviluppa anche dalla carne.**



Sfreddo, il Prosciutto Cotto in crosta di pane. Prodotto originale, molto gradito dai consumatori

I valori nutrizionali sono ottimi, pochi grassi, poco sale, aromi dolci, facilmente digeribile, lo possono mangiare i bimbi e le persone molto anziane, il contenuto di proteine, di vitamine, di sali minerali, molte volte viene consigliato proprio nelle diete di quelle persone più delicate. Credo che i produttori Italiani non siano secondi a nessuno, non voglio fare classifiche, la produzione deve accontentare i clienti e soprattutto i consumatori. Voglio ricordare un caro amico, grande imprenditore, cultore del prosciutto cotto, Paolo Rovagnati, che ci ha lasciati 15 anni fa, ciao Paolo hai lasciato ai tuoi eredi un'azienda meravigliosa. ■



Gran Biscotto Rovagnati, un Prosciutto Cotto inconfondibile, eccellente, per Alta Gastronomia