

PROSCIUTTO TOSCANO DOP

Si dice che un prosciutto così saporito sembra fatto apposta per essere mangiato con pane "sciocco", cioè insipido, tipico della Toscana. Le ragioni del gusto pieno e deciso, così differente rispetto ai prodotti del Nord, è da ricercare nella diversità del microclima. Nelle regioni settentrionali, grazie al clima più freddo, la quantità di sale che il norcino deve impiegare per facilitare la stagionatura è minore, e questo conferisce un gusto delicato e dolce alla carne. Nelle regioni centro-meridionali, il clima più caldo obbliga all'impiego di un maggior quantitativo di sale, marcando così in maniera decisa il gusto finale. Le cosce, che devono avere un peso di circa 11 kg, vengono raffreddate per un giorno, quindi rifilate. La salagione avviene a secco, con un composto di sale e pepe mescolati a erbe aromatiche come salvia e rosmarino. Dopo circa sette giorni le cosce aromatizzate si lavano con cura, si asciugano e si applica la sugna, composta da farina, sale, pepe e strutto, oltre ad aromi naturali. La stagionatura avviene in ambienti ben aerati, posti a una temperatura compresa tra i 12 e i 25°C, e dura dai 10 ai 12 mesi. Un soggiorno più lungo, che arrivi anche ai 18 mesi, conferisce grande pienezza e persistenza al gusto. Al taglio il prosciutto si mostra di colore rosso-rosato, di consistenza compatta, dal profumo intenso e sapore piccante, valorizzato con un taglio delle fette piuttosto spesse.

