

Spazio a cura di CLAI

Il prosciutto crudo: un alleato della buona alimentazione e del risparmio

Se fino a questo momento avete mangiato prosciutti già affettati o in vaschetta, con il coltello da prosciutto in regalo state per fare una nuova e bellissima esperienza

Ormai da due mesi costretti a casa, smaniosi di tornare a un minimo di socialità, preoccupati per la ripresa di tante attività e con la fine del lockdown tutta da scoprire, la prudenza rimane un grande esercizio di buon senso. Buon senso che deve essere esercitato anche nel fare la spesa, nel portare in tavola una dieta sana e bilanciata, nell'unire qualità e convenienza. Abbiamo chiesto a **Fabrizio Facciani**, responsabile dei Punti Vendita Macellerie del Contadino CLAI, qual è il prodotto più adatto per questo periodo.

“Dopo il successo della promozione di marzo continuano ad arrivarci richieste su quando ci sarà la prossima offerta sul Prosciutto Crudo di Parma. Abbiamo pensato quindi di accontentare i nostri clienti perché oggi il Prosciutto Crudo è un prodotto davvero “furbo”: è particolarmente apprezzato dai cuochi per la sua versatilità e considerato dai nutrizionisti una delle carni più digeribili. **E poi chiunque ne acquisterà uno intero riceverà in regalo il coltello specifico da taglio.**

Infatti la versatilità che offre un bel crudo di Parma non teme rivali, specialmente oggi che rimanendo a casa si ha tempo per cimentarsi in cucina: è speciale come antipasto, nelle colazioni o nelle merende, accompagnato da frutti o verdure, ma anche come ingrediente per piatti semplici o gourmet.

E poi è prima di tutto sano - **continua Facciani** -: i “Parma” Clai provengono da suini ad alto peso ed esteticamente perfetti, 100% Italiani della nostra filiera, cioè nati e allevati in

Italia dai nostri soci allevatori e trasformati e stagionati nei nostri stabilimenti di proprietà a Faenza e a Langhirano, secondo un rigido disciplinare. Le cosce sono accuratamente selezionate, con il giusto spessore di grasso e ideali per una lunga naturale stagionatura. Salati il minimo indispensabile offrono un profumo intenso, una grande e persistente dolcezza e un colore rosa delicato. Sono adatti per l'alimentazione di grandi e piccini perché sono completamente naturali, senza conservanti, senza glutine, con un apporto di calorie e nutrienti equilibrato.

Ma quello che più “fa gioco” oggi (perché bisogna guardare anche alla convenienza) è il vantaggio di acquistarlo intero o in tranci rispetto all'affettato. A casa si mangia di più e un prosciutto intero di questa qualità, in offerta con regalo, è senz'altro un reale vantaggio per una famiglia media. Ma molti sono anche i single o le coppie che fanno “gruppi di acquisto”: approfittano della convenienza dell'intero, lo fanno disossare e porzionare gratuitamente dai nostri esperti macellai e poi si dividono i tranci più adatti al loro consumo.

Ma come si “sfrutta” un Prosciutto intero e per quanto si conserva?

Il nostro crudo di Parma si presta a tante soluzioni di consumo e soprattutto a tante bellissime esperienze... ma dobbiamo partire dai tagli. Le opzioni sono almeno tre: possiamo scegliere se acquistarlo **intero con osso** (da circa 9/10 kg), **disossato intero** o **dis-**

sato in tranci. Per chi ama la tradizionale degustazione del taglio a mano, la prima è la scelta migliore, mentre per un taglio a macchina si può scegliere disossato intero. In tranci è molto versatile e adatto per chi vuole cimentarsi nell'esperienza di tagliarlo a mano o per chi ha un'affettatrice in casa, anche piccola, e vuole sfruttare la comodità di affettarlo al momento del bisogno, cosa che per un prosciutto crudo è sempre un valore aggiunto.

Quando si acquista un nostro Parma bisogna partire dal presupposto che è **buono tutto**, indipendentemente dal trancio che uno sceglie, perché è un prosciutto “fatto bene”, cioè prodotto da un'ottima materia prima e stagionato ad arte da maestri salumieri.

Un prosciutto da porzionare in tranci si divide essenzialmente in tre parti: il gambo, la pera e la falsa pera.

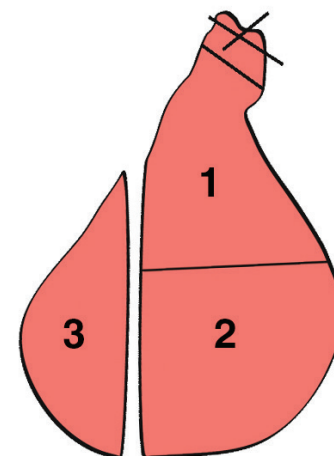
Falsa Pera: se vi piace il prosciutto nella parte iniziale dove la fetta risulta più asciugata, questo è sicuramente il pezzo che fa per voi. Infatti essendo esposto sul lato esterno è un trancio che si presenta meno umido e con una fettina non troppo grande e compatta. È un trancio adatto a chi ha un'affettatrice non troppo grande, ma avendo una superficie d'appoggio molto ampia si adatta anche al taglio manuale.

Pera: trancio che parte dall'inizio del prosciutto per arrivare fino al centro. Infatti partendo dal centro abbiamo una bella fetta ampia e morbida, umida, non asciutta: stiamo parlando della parte centrale del pro-



Emilio, maestro salumiere, esegue la prima sugnatura del Prosciutto Parma a sei mesi, una delle operazioni più delicate di un prosciuttificio (a sinistra)

I classici tranci del Prosciutto crudo: 1. gambo, 2. pera, 3. falsa pera (sotto)



sciutto, dove la concentrazione di umidità è più presente.

Gambo: è un trancio spesso sottovalutato. Si parte dal centro del prosciutto andando verso la parte finale. È considerata la parte più dolce e delicata, con una fettina più morbida e umida dall'inizio alla fine. Pezzo spesso utilizzato per i ripieni, è perfetto inoltre per un ottimo ragù di carne o con i piselli, usatissimo nel sugo per le tagliatelle, fatto a dadini con la panna o nel ripieno dei tortellini.

Infine come conservarlo: mi raccomando - **conclude Facciani** -, una volta tagliato va posta una cartina alimentare o una pellicola davanti al taglio per proteggerlo e il trancio va avvolto in uno strofinaccio prima di riporlo nuovamente nel

frigorifero.

Non bisogna spaventarsi se la prima fettina diventerà un po' più scura: è solo ossidazione. D'altronde quando un alimento è conservato solo con il sale è normale sia così, ma non per questo la fettina è da buttare, anzi...

Un prosciutto intero se tenuto in un luogo adatto dura diversi mesi, una volta iniziato si consiglia di consumarlo in 3 mesi. Un trancio tolto dal sottovuoto è meglio consumarlo in 30/45 giorni.

Bene ora sapete perché scegliere il “vostro” Prosciutto di Parma CLAI! Venite da noi e andate a colpo sicuro senza remore: il consiglio è di provare questa nuova bellissima esperienza, ora che potete dedicare più tempo alla cucina.”