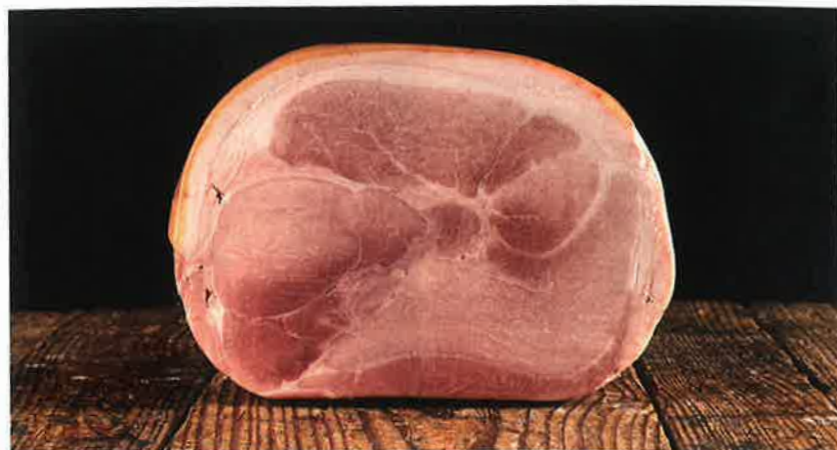


*Le Guide de L'Espresso*

# *I Salumi d'Italia*



## Prosciutto Cotto Alta Qualità Nazionale



### Note di produzione

Suino, coscia decotennata, sgrassata, disossata, zangolatura, cottura, salamoia, sale, aromi, forno di cottura.

### Note di degustazione

Il taglio sottile della fetta presenta sfumature rosate nella parte magra e una cornice di grasso bianco. I profumi sono freschi e nitidi con sfumature speziate. Al gusto è dolce e armonico, graffio umami in retrogusto.

Il prosciutto cotto è un salume tipico italiano, il più richiesto sul mercato, molto apprezzato da piccoli e grandi, versatile in cucina, ottimo per la classica merenda italiana, e si presta per una miriade di snack e aperitivi. La sua terra di origine è la Lombardia ma non mancano rivendicazioni nella confinante Emilia: è un alimento dalle origini antiche, risalenti all'antica Roma, dove vi è traccia delle ricette di elaborazione della carne di maiale. La sua scoperta è imputabile ai Latini che, nelle regioni settentrionali dell'Impero, tentarono di facilitare la cottura della coscia di maiale arrosto facendola bollire in acqua e aromi. Non si esclude che i legionari abbiano acquisito le prime nozioni sulla preparazione dai Galli, Longobardi o da altre popolazioni barbare assorbite progressivamente dall'Impero; non a caso le regioni settentrionali sono quelle che producono le migliori qualità di questo salume. Il prosciutto cotto si ottiene dalla salatura e dalla cottura della coscia del maiale disossate; si tratta quindi di un salume cotto, non insaccato e parzialmente ricoperto dalla cotenna. Le espressioni migliori le troviamo nella categoria Prosciut-

to Cotto Alta Qualità prodotti realizzati con cosce di suino intere, provenienti da circuito del prosciutto di Parma e San Daniele. La prima fase di lavorazione è quella del disosso, che può essere eseguita manualmente o attraverso l'uso di una macchina. Una volta disossato si passa alla fase delle iniezioni di salamoia che consente di introdurre nelle carni sale e aromi. Successivamente si passa alla così detta "zangolatura", una sorta di massaggio che permette di ottenere maggiore uniformità del prodotto. Infine, il prosciutto viene cotto in forno a una temperatura di 75° per circa 9-12 ore.



### ABBINAMENTI

#### Vino



Prosecco di Valdobbiadene  
DOCG

#### Pane



Baguette

#### Birra



Märzen  
(American Pale Ale)  
Open Amber - 10°/12°



### COATI

Via Monti Lessini 36,  
Marano di Valpolicella (VR)  
Tel. 0457755265  
www.salumificiocoati.it

Nel cuore della Valpolicella nasce e si sviluppa da quattro generazioni l'azienda Coati. Oggi, al timone ci sono tre fratelli, Beatrice, Giampaolo e Federica, che portano avanti l'esempio dei genitori, ispirandosi a principi di ecosostenibilità. Nella variegata proposta aziendale, il Prosciutto Cotto Alta Qualità, realizzato con la tecnica della lenta cottura a bassa temperatura, risulta morbido, delicato e dolce. Una sintesi di eleganza e tecnica, che merita i 5 Spilli. Da provare anche il Cuore Nobile, un prosciutto cotto all'Amarone della Valpolicella DOCG. Buona interpretazione anche per il Salame Milano e il Salame ungherese a lenta stagionatura.



### FERRARINI

Via Rivalentella 3, Reggio Emilia (RE)  
Tel. 05229321  
www.ferrarini.com



Iniziata in un'antica villa affacciata sui campi delle colline reggiane, la storia della Ferrarini è quella di una famiglia italiana fiorita nel 1956 per mano di Lauro Ferrarini. I suoi cinque figli gestiscono ora le aziende del gruppo, fondendo i valori autentici delle terre emiliane con la spinta all'innovazione. Gli avvicendamenti societari degli ultimi anni non hanno influito sulla produzione che vede il Prosciutto Cotto Big premiato con i 5 Spilli, un prodotto che ha fatto scuola, legato a mano e impreziosito con erbe

aromatiche secondo la ricetta storica. Un prosciutto dal cuore rosato, con venature di grasso marmoreo, delicato e avvolgente al gusto, di persistente aromaticità.



### PARMACOTTO

Via Felice da Mareto Padre Molga 2/A,  
Parma (PR)  
Tel. 0521700111  
www.parmacotto.com

Parmacotto continua il suo progetto di valorizzazione delle eccellenze del territorio, con l'obiettivo di sviluppare un polo aggregante che riunisca al proprio interno i marchi garanti della qualità e rispettosi della tradizione. Dopo aver concluso l'acquisizione di Cibo Italia e la costituzione della Parmacotto LLC nel mercato americano, l'azienda ha acquisito la storica Salumi Boschi Fratelli, sinonimo di qualità da oltre cento anni, con un'operazione che conferma la visione imprenditoriale. Il Prosciutto Cotto "C'era una Volta" è premiato in Guida con il massimo riconoscimento dei 5 Spilli: una scultura di colore rosa intenso, dai profumi invitanti, complesso e vellutato al gusto, verticale e leggero. Ottima tutta la gamma dei cotti.



### CAPITELLI SALUMIFICIO

Via Borgonovo 1, Borgonovo Val Tidone (PC)  
Tel. 0523862845  
www.cottocapitelli.com

Claudio Capitelli, negli anni '60, apre i primi supermercati della provincia di Piacenza e nel 1976 realizza le sue aspirazioni fondando, a Borgonovo Val Tidone, il Prosciuttificio Capitelli. È il 1992 quando Angelo Capitelli, figlio di Claudio, entra in produzione con la voglia di

dare nuovi impulsi alla tradizione. Nel 1994 reiventata il Prosciutto Cotto, battezzandolo San Giovanni in onore del vecchio maestro salumiere degli anni '80 di Milano. Il Prosciutto Cotto San Giovanni oggi è un'eccellenza italiana premiata con i 5 Spilli, un prodotto sartoriale, nel quale sono esaltati profumi nitidi e delicati, vellutato al gusto, solubile. Vale l'assaggio anche il San Giovanni affumicato.



### ROVAGNATI

Piazza Paolo Rovagnati 1, Biassono (MB)  
Tel. 0392752000  
www.rovagnati.it

La storia di un'interna famiglia da sempre dedicata alla produzione del prosciutto. Lo scopo di Angelo e del figlio Paolo era ed è quello di dar vita a prodotti di buona fattura. Per farlo, fondano l'azienda a Biassono, nel cuore della Brianza. Il lavoro di Paolo porta alla produzione di salumi che sono oggi simbolo della miglior salumeria italiana e ha reso la Rovagnati una delle realtà più di rilievo a livello nazionale. Emerge nella produzione il Prosciutto Cotto Gran Biscotto, nitido nei profumi e al gusto, la fetta rosa uniforme con corretta presenza di grasso, sviluppo gustativo fresco.



### CITTERIO

Corso Europa 206, Rho (MI)  
Tel. 02935161  
www.citterio.com

Il Prosciutto Cotto "Granfiocco" di casa Citterio emana profumi delicati e freschi, al gusto la fibra risulta gradevole e solubile, leggera coda salina in chiusura, la persistenza non sorprende ma resta pulita e fresca.