



PROSCIUTTO COTTO AL VINO DI CORI



Territorio interessato alla produzione
Provincia di Latina: Cori

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Prosciutto di pezzatura variabile da 10 a 13 kg circa, prodotto con o senza osso; si caratterizza per un colore rosa intenso inframmezzato dal bianco del grasso di marzatura, consistenza elastica e compatta, moderatamente umida e una buona tenuta della fetta. La peculiarità di questo prodotto è riconducibile alla modalità di preparazione: il prosciutto, dopo un periodo di stagionatura di minimo 6 mesi, trattato senza additivi e salato a secco, viene avvolto nel fieno di erba medica, salvia, rosmarino, immerso nel vino bianco (Bellone) e bollito. Il sapore è particolarmente aromatico di salvia, rosmarino e vino bianco. La produzione avviene tutto l'anno, tradizionalmente da aprile-ottobre.

METODO DI PRODUZIONE Presso il laboratorio aziendale giungono le carcasse di suino nazionale già eviscerate che vengono stoccate in cella frigo a 0 C° e +4 C° per 72 ore prima della lavorazione. Dalle carcasse vengono scelte le cosce più idonee alla lavorazione in prosciutto, ossia non troppo magre, il cui peso è di circa 15-20 Kg. Segue la salatura a secco con solo sale marino, previa rifilatura, al fine di asportare grasso e cotenna in eccesso e la fase di stagionatura per almeno 6 mesi. A questo punto il prosciutto viene avvolto

con il fieno di erba medica, salvia, rosmarino ed immerso nel vino bianco, ottenuto dal vitigno Bellone e sottoposto a cottura in caldaia per 5-8 ore a 85-90°C, avendo cura di non superiore i 95°C, onde evitare di arrivare all'ebollizione del prodotto perché potrebbe spaccarsi. È bene conservazione in frigo per un periodo non superiore ai 20 giorni data la mancata aggiunta di additivi alimentari conservanti.

CENNI STORICI Il Prosciutto cotto al vino di Cori vanta un'antica tradizione. Una ricetta semplice e genuina, custodita gelosamente e tramandata di padre in figlio ha permesso di mantenere viva questa tradizione e di portare sulla nostra tavola questa specialità gastronomica tradizionale del Lazio, che racchiude in sé colori, profumi e sapori intrisi d'antica cultura.

Non si conosce purtroppo il periodo preciso al quale attribuire la nascita del prodotto, ma testimonianze orali affermano che veniva elaborato già nei primi del '900. Ma dai "Quaderni di Animali del Lazio Meridionale" di Ettore Di Meo - 2016- si evince che la storia di questo prodotto può risalire al '500. Si legge infatti che nel territorio di Cori: *"L'allevamento suino era importantissimo per l'alimentazione carnea; salsicciotti, soppressate e lingue di maiale salate compaiono fra i generi alimentari elencati nel listino prezzi...; Unico del suo genere, fin dal Cinquecento il prosciutto cotto caratterizzava in maniera credo esclusiva la cucina corese si apprende infatti che: durante la già più volte citata visita del capitano Muti ai lavori di rinforzo dei bastioni i maggiorenti disposero anche l'acquisto di "vino et aceto per cocere li presciuti", con una spesa di 5 bolognini".* Il Prosciutto cotto di Cori in passato era denominato Prosciutto della Madonna in quanto prodotto nel mese di Maggio in occasione della Festa della Madonna del Soccorso (2° domenica di maggio). I prosciutti migliori venivano offerti all'altare della Madonna.

