PROSCIUTTO CRUDO "BAULETTO"

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Viterbo

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Prosciutto crudo "bauletto", il cui peso finale è mediamente 6 kg, presenta una caratteristica forma a bauletto, privo dello zampetto, disossato e con uno spessore di grasso non superiore ai 2 cm. La stagionatura, che avviene anche in modo del tutto naturale, è di 7 mesi e garantisce l'ottenimento di un sapore intenso e poco salato. La fetta al taglio è compatta e di colore rosa con screziature bianche. Le peculiarità di questo prosciutto sono riconducibili alla forma a bauletto che lo rende facilmente manovrabile al momento di affettarlo e allo spessore del grasso, ottenuto da una attenta rifilatura manuale. Fondamentale per l'ottima riuscita del prodotto è il microclima del territorio, ben ventilato e mite che incide positivamente sulla stagionatura.

METODO DI PRODUZIONE Prodotto tradizionale dei Monti Cimini, area caratterizzata da condizioni microclimatiche ottimali per la stagionatura. La materia prima deriva dalla macellazione di suini pesanti del circuito nazionale macellati al peso vivo di 120-140 Kg, ma in alcuni casi la materia prima deriva dalle cosce già tagliate e rifilate. Le cosce, rifilate con uno spessore non superiore a 2 cm di grasso e massaggiate, subiscono la salatura a secco (praticata manualmente) e il condimento con aglio e pepe macinato e vengono inserite in appositi stampi al fine di conferire la caratteristica forma "a bauletto". Segue un riposo di 4 giorni in cella frigo a +2-4°C; un massaggio per favorire l'assorbimento del sale e degli aromi e una seconda salatura a secco per 3 giorni alla temperatura di +2-4°C. Il 7° giorno il Prosciutto crudo "bauletto" viene dissalato e messo in cella di sosta a + 4-6°C per ulteriori 40 giorni e successivamente lavato con acqua calda e sottoposto a stufatura/asciugatura per 6 giorni a ventilazione forzata, di cui 5 giorni a 20°C con 50-55% di UR. Successivamente il prodotto viene messo in cella di pre-stagionatura a 15-17°C e UR del 65% per 90 giorni, nel corso dei quali avviene anche la sugnatura delle parti esposte con strutto, sugna, farina di riso, sale e pepe. Il prosciutto crudo "bauletto" stagiona 3-4 mesi in cella a 17°C e UR del 68-70% o, nel periodo invernale, in locale naturale a temperatura ambiente in cui è favorito il naturale ricambio d'aria.

CENNI STORICI Si tratta di un prosciutto crudo di tradizione artigianale, ricavato da coscia di suini che un tempo venivano allevati allo stato brado nei boschi dei Monti Cimini e dell'entroterra maremmano, sede, oggi, di numerosi prosciuttifici. La preparazione è legata ad una tradizione medievale, quando le parti migliori del maiale si conservavano, dopo la salagione, come provvista carnea per tutto l'anno. Già nel 1887 all'Esposizione agricola del circondario di Viterbo si esortavano i produttori a far conoscere i loro prodotti eccellenti ma "*non bastantemente apprezzati*" come "*prosciutti e salami*". Il Prosciutto crudo "bauletto" rappresenta la versione disossata del Prosciutto di montagna della Tuscia, già inserito nell'elenco dei prodotti tradizionale del Lazio, che nasce dall'esigenza di alcuni commercianti che necessitavano di un prodotto facilmente affettabile, più leggero e facilmente manovrabile.