



PROSCIUTTO DI BASSIANO



Territorio interessato alla produzione
Provincia di Latina: Bassiano

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Prosciutto di Bassiano presenta forma compatta tronco conica a pera e un pò appiattita, a volte privo dello zampetto, con la parte muscolare scoperta oltre la testa del femore. Il colore al taglio è rosa nella parte superficiale, e rosa screziato bianco nella parte centrale; il sapore è intenso cromatico e poco salato. Il peso va da 8 fino a 14 kg. Le peculiarità di questo prosciutto sono riconducibili alla rifilatura alta della cotenna fino al gambo e alla lunga stagionatura che lo rende particolarmente sapido. Fondamentale per l'ottima riuscita del prodotto è il microclima del territorio, ben ventilato e mite che incide positivamente sulla stagionatura.

METODO DI PRODUZIONE Il Prosciutto di Bassiano è ottenuto dalle cosce fresche di suini nazionali, con peso maggiore di 12 Kg, macellati al peso vivo di 160kg. Le cosce, previo massaggio, subiscono la rifilatura fino al gambo e l'eliminazione dei residui di sangue, eventualmente presenti. La 1° salatura avviene a secco per 5-7 giorni, alla temperatura di 1-4 °C, seguita dalla spazzolatura e dal secondo massaggio con i rulli, al fine di eliminare il sale in eccesso. La 2° salatura, anch'essa a secco, avviene per 14-15 giorni alla temperatura di 1-4°C, seguita dalla spazzolatura e dal terzo massaggio

con i rulli per eliminare l'ultimo sale residuo. I prosciutti vengono posti a riposo in cella a 2-4°C per 15 giorni e successivamente lavati con getto d'acqua a 30-45°C e lasciati gocciolare a 21-23°C per 14 ore. A questo punto si procede con la stufatura in camera calda a 20°C per 6 giorni, eventualmente riscaldata in modo naturale con legna di faggio, e con l'asciugatura in cella alla temperatura di 1-4°C per 90 giorni. Terminata la fase di asciugatura la parte del prosciutto priva di cotenna viene stuccata con sugna, farina di riso e lardo. La stagionatura, che va da 10 mesi fino a 18 mesi, avviene in maniera del tutto naturale sfruttando il clima del territorio e regolando l'apertura delle finestre a seconda dell'umidità dell'aria e delle condizioni meteorologiche. Il grado di stagionatura e di idoneità dei prosciutti ad essere posti sul mercato viene valutato con il meccanismo della spillatura attraverso l'impiego di un osso-sonda inserito a livello di alcuni punti precisi della coscia (dintorni dei tessuti ossei, dei grandi vasi sanguigni). Tale sonda è un osso di stinco di cavallo o di bovino, la fibula, reso sottile come un ago per forare le cosce senza danneggiarne la struttura muscolare e consente di valutare il profumo del prosciutto e selezionare i prosciutti non conformi sulla base dell'alterazione aromatica.

CENNI STORICI Prodotto tradizionale e secolare dei Monti Lepini, viene lavorato principalmente nel paese di Bassiano, cittadina adagiata su una collinetta a 562 m s.l.m., circondata dai monti e completamente immersa nel verde dei boschi che rendono particolarmente gradevole il clima. Bassiano è da tempo conosciuta per le sue condizioni naturali, ideali per la stagionatura dei salumi. Qui convergono i venti umidi della pianura e quelli freddi di tramontana; le continue correnti d'aria assicurano, nei locali di stagionatura, le condizioni ambientali ideali. A Bassiano era molto diffusa la consuetudine del "prosciutto di famiglia". Un tempo i maiali erano tenuti in piccoli locali sollevati dal terreno per migliorare l'igiene. Con il tempo avviene il passaggio da una produzione familiare ad una artigianale-industriale: negli anni '60 si verifica un interessante sviluppo dei prosciuttifici, che hanno contribuito molto alla fama e alla diffusione di questo prodotto. Il prosciutto di Bassiano è radicato nella tradizione gastronomica locale tanto da dedicargli nel mese di luglio, una Sagra, nell'ambito della quale è possibile degustare altre prelibatezze locali: olive, olio, "giuncata" (latte cagliato) e "impanata" (siero e ricotta freschi spalmati sul pane), prodotti dai pastori locali.