



## PROSCIUTTO DI MONTAGNA DELLA TUSCIA



**Territorio interessato alla produzione**  
**Provincia di Viterbo: con particolare riferimento**  
**al comprensorio dei Monti Cimini.**

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO** Caratteristica del Prosciutto di Montagna della Tuscia è la presenza delle due tipologie con osso e disossato con fesa, che vengono stagionate per periodi di durata differente. Il prodotto è principalmente caratterizzato da forma anatomica, colore rosso screziato, sapore non eccessivamente salato, peso medio di 8-10 Kg, periodo di stagionatura rispettivamente di 5-9 mesi e 10-12 mesi per la tipologia disossata o con l'osso.

**METODO DI PRODUZIONE** Prodotto tradizionale e secolare della Tuscia e dei Monti Cimini ottenuto in un'area caratterizzata da condizioni microclimatiche ottimali per una lunga stagionatura. La materia prima deriva dalla macellazione di suini aziendali alimentati a secco fino a 25-30 kg e successivamente alimentati con acqua e farina (pastone) fino al momento della macellazione al peso vivo di 120-140 Kg. In alcuni casi la materia prima deriva dalle cosce già tagliate, ottenute da suini esteri e nazionali macellati al peso vivo di circa 160 Kg. La produzione riguarda due tipi di prosciutto: con osso, o disossato per il quale è previsto il mantenimento del taglio fesa con o senza gambuccio. Le cosce, rifilate e massaggiate, subiscono la salatura praticata con diverse modalità a seconda dell'azienda produttrice. In particolare è prevista una salatura a secco, praticata manualmente e successivo riposo in cella per circa 1 mese a 5°C. Il prosciutto viene disposto su assi di teflon e, in più riprese,

viene cosparso di pepe, peperoncino, noce moscata, cannella. Al trimento viene effettuata una salatura a secco in un'unica soluzione, della durata di 7-12 giorni a 4°C per il prosciutto disossato, e 20-22 giorni a 4°C per il tipo con osso; oppure una salatura in due fasi, intervallate da una spazzolatura: 1° salatura a secco per 7 giorni alla temperatura di 1,5-4°C, seguita da una 2° salatura a secco per 21 giorni alla temperatura di 1,5-4°C. Successivamente avviene la fase di riposo per 10 giorni a 2-5°C, oppure in camera fredda per 21-28 giorni a 2°C, seguita da un riposo in camera calda per 7 giorni alla temperatura di 16-24°C. L'asciugatura avviene per 5-15 giorni alla temperatura di 14-18°C in camera calda che, secondo la tradizione può essere riscaldata attraverso l'uso di stufe a legna di ulivo, biancospino e faggio. Segue la stagionatura in cella alla temperatura di 12-18°C che dura 5-9 mesi per il prosciutto disossato, 10-12 mesi per il tipo con osso. Dopo un mese dall'inizio della stagionatura viene effettuata la stuccatura con sugna.

**CENNI STORICI** Si tratta di un prosciutto di antica tradizione artigianale, ricavato da coscia e stinco di suini 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".

