

PROSCIUTTO DI SUINO

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Giuseppe Cadau

sinonimi: Presuttu

Il prosciutto di suino sardo ha dimensioni variabili, con osso o disossato, odore gradevole, gusto tendente al dolce-

La superficie del prosciutto con osso si presenta interamente ricoperta di pepe nero. Se il prosciutto è disossato è ricoperto anche di altre spezie. Generalmente si commercializza senza altri tipi di confezionamento, salvo il caso in cui venga disossato.

Lavorazione e conservazione

Per ottenerlo si utilizzano esclusivamente carne suina locale, sale marino e pepe nero. Il taglio della carne utilizzato è la coscia posteriore del maiale, non molto magra.

Per avviare la lavorazione si procede con rifinitura manuale della coscia, eliminando punte e ritagli ed effettuando l'eventuale disossatura.

Si procede quindi a un primo condimento con sale marino e pepe nero che vengono cosparsi lungo tutta la superficie, in asciutto. Il prosciutto rimane in salatura in ambiente fresco e a temperatura controllata per diversi giorni, sino al momento della pressatura.

Questa ha lo scopo di far drenare i liquidi ancora presenti nei tessuti e viene ancora realizzata in modo artigianale: il prosciutto viene adagiato su un ripiano di marmo e coperto con una tavola di legno rivestita con materiali che ne rendano la superficie liscia ed impermeabile. Sulla tavola si posano dei pesi per 2 o 3 giorni, a seconda del tipo di carne. Conclusa la pressatura, il prodotto viene ripulito con un canovaccio in cotone, leggermente inumidito con acqua clorata.

A questo punto sul prosciutto viene effettuato un secondo condimento, questa volta di solo pepe nero. Passa quindi nel locale di stagionatura, dove viene appeso per il tempo necessario in ambiente fresco e a temperatura controllata, per un periodo variabile: dai 10 mesi in sù, se con osso, e dai 4/5 mesi in sù, se disossato.
