

PROSCIUTTO DI PECORA

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Giorgio Moro

Sinonimi: Presuttu 'e Brebei

È un prosciutto ottenuto con la lavorazione della coscia di pecora di razza sarda. La forma è allungata, a pera, per una lunghezza di circa 50 cm. Il colore è marrone scuro sulla superficie e rosso bruno intenso sulla carne; il peso varia a fine stagionatura fra 1.5 e 2 kg. Il profumo ricorda il formaggio pecorino. È un prosciutto dal sapore dolce, particolarmente gradevole al palato. Viene consumato dopo circa sei mesi dalla maturazione ma, qualora lo si preferisca più morbido, può essere consumato a 3/4 mesi.

Lavorazione e conservazione

Dalla selezione delle migliori carcasse di pecora di razza sarda di fine carriera, che hanno in media un peso di circa 25 kg, vengono tagliate le cosce. Queste, dopo essere state disossate manualmente e mondate (private del grasso e della carne in eccedenza), vengono avviate alla salagione. La coscia fresca pesa normalmente circa 4.5/5 kg con l'osso; dopo la mondata e il disosso il peso si riduce a circa 3/3.5 kg. La salatura è a secco, a sale pesato, e dura in totale circa 4 settimane. Viene effettuata, una volta che il prosciutto è stato massaggiato e spremuto da eventuali residui di sangue, con un composto a base di sale, pepe, noce moscata, peperoncino, aglio e prezzemolo. Il prosciutto viene quindi adagiato in bancali leggermente inclinati in cella frigo, dove viene fatto riposare per circa una settimana alla temperatura di +4°. Dopo un ulteriore massaggio si procede ad una seconda salatura e al riposizionamento dei bancali in cella. Si procede di seguito, sempre a distanza di una settimana, ad altre due successive manipolazioni ed al 28° giorno il prosciutto esce dal sale. Viene quindi avviato nei locali di essiccazione a temperatura ed umidità controllate. Il processo dura mediamente 6 giorni con temperature che partono da 22° C e 95% di umidità, fino al raggiungimento al sesto giorno di 13° C e umidità al 65%. La maturazione avviene in celle statiche a temperature costanti intorno ai 15° C e umidità intorno al 70%, per circa 6 mesi. Durante questo periodo il prosciutto viene ripreso più volte per effettuare delle rifilature e stuccature al fine di ottimizzare la maturazione e la riuscita finale. I prosciutti stagionati possono essere ulteriormente affumicati attraverso la combustione di legna non resinosa e foglie di mirto. A questo punto il prodotto è pronto per il consumo. I prodotti particolarmente stagionati e disidratati vengono utilizzati per grattugia. Il residuo secco del prosciutto viene grattugiato e amalgamato in olio extravergine di oliva di produzione sarda ed utilizzato per condire paste o per ungere il pane carasau da infornare e servire come antipasto.

Storia e tradizione

Il prosciutto di pecora è stato realizzato da una ditta di salumieri artigiani di Ploaghe che, fin dai primi anni '70, han cercato di trovare valide alternative al consumo

tradizionale della carne di pecora, con il supporto della Facoltà di Veterinaria - Dipartimento di Biologia Animale - Sezione Ispezione degli Alimenti, dell'Università di Sassari. Il prodotto è stato immesso al consumo fin dal 1985.

Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

I PAT sono inseriti in un elenco predisposto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su indicazione delle regioni. Regolamentati dal decreto del 18 luglio 2000, si collocano al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

[Approfondimenti sul sito SardegnaAgricoltura \[link\]](#)



Laore

Agenzia regionale
pro s'isvilupu in agricoltura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA)

e-mail: sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it

web: www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti [dall'elenco ufficiale \[Link\]](#)

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)