



SCHEDA IDENTIFICATIVA

PROSCIUTTO CRUDO

La storia e produzione del prosciutto crudo ricade anche nel territorio dei Monti Lepini ed Ausoni.

Il prosciutto crudo è un prodotto agroalimentare tipico italiano ottenuto a partire dalla coscia di maiale selezionata.

L'area di produzione deve corrispondere al territorio della XIII Comunità Montana dei Monti Lepini ed Ausoni, compresa la fase di stagionatura che va ad impreziosire ed affinare il gusto ed il sapore del prodotto finito.

Nella produzione del prosciutto crudo devono essere utilizzate cosce di suino nazionale che di seguito saranno stagionate. Le fasi per la realizzazione sono quelle tipiche per l'ottenimento del prosciutto crudo, ma importanti sono le fasi di aromatizzazione ed essiccazione. La stagionatura delle cosce dovrà essere lenta, accurata e controllata.

L'artigianalità del metodo, insieme all'uso di prodotti selezionati ed il clima con il giusto grado di umidità permettono di ottenere un prosciutto crudo unico. Per la produzione del prosciutto crudo è preferibile non impiegare alcun conservante e neanche alcun colorante.

Il locale di produzione del prosciutto crudo deve rispettare tutte le normative di legge inerenti all'igiene, la purezza degli ingredienti, la sicurezza sul lavoro, metodologia di uso dei macchinari, organizzazione del personale impiegato in tutto il ciclo produttivo, che deve essere formato.

Il pieno rispetto di tali requisiti consente alla produzione del prosciutto crudo di essere inserita nei prodotti De.Co. del territorio della XIII Comunità Montana dei Monti Lepini ed Ausoni.