



## SCHEDA IDENTIFICATIVA PROSCIUTTO DI BASSIANO DEL COMUNE DI BASSIANO

La produzione del prosciutto di Bassiano è tipica del territorio dei Monti Lepini ed Ausoni.

Il prosciutto di Bassiano è un prosciutto crudo ottenuto in un'area con microclima particolarmente ottimale per la lunga stagionatura.

L'area di produzione corrisponde al territorio di Bassiano, paese della provincia di Latina, con ben 650 metri di altitudine, il cui clima risente dell'aria fresca dei boschi di faggio, aria asciutta e protetta dall'umidità del mare.

Nella produzione del prosciutto di Bassiano vengono usate cosce fresche di puro 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. L'aromatizzazione che praticavano le famiglie del posto consisteva nel condimento della coscia con peperoncino dopo la fase di salatura. Negli stabilimenti locali, invece, l'aromatizzazione è un segreto ben custodito. L'essiccazione, d'altro canto, avviene con il gioco delle finestre: vengono chiuse o aperte a seconda del clima esterno. L'inverno, quando c'è pioggia e troppa umidità, le finestre vengono chiuse, mentre se tira la tramontana vengono aperte. D'estate, invece, vengono aperte solamente alcune finestre, mentre altre rimangono chiuse per ottenere la giusta ventilazione. La stagionatura delle cosce è lenta, accurata e controllata.

L'artigianalità del metodo, insieme all'uso di prodotti selezionati, rendono il prosciutto di Bassiano un prodotto con caratteristiche uniche. Il clima con il giusto grado di umidità è necessario per l'ottenimento di una stagionatura ottimale, grazie anche all'altitudine e alle montagne che riparano Bassiano dallo scirocco e dai venti di tramontana. Prosciutto saporito, ma anche dolce, intensamente profumato, con retrogusto di erbe aromatiche dato dall'aria delle montagne circostanti, rigogliose di faggi. Per la produzione di tale prosciutto è preferibile non impiegare alcun conservante e neanche alcun colorante.

Il locale di produzione del prosciutto di Bassiano 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 di Bassiano del comune di Bassiano di essere inserita nei prodotti De.Co. del territorio della XIII Comunità Montana dei Monti Lepini ed Ausoni.