

PIERO MONTALI
(1936 – 2018)

"Il mio lavoro non è diverso da quello di tanti miei colleghi stagionatori di prosciutti: c'è la stessa passione, la voglia di imparare sempre qualcosa per riuscire meglio, per avere successo sul mercato.
La materia prima del resto si ricava da un'unica fonte e le cosce sono la prerogativa di ogni maiale.
Tutto sembra uguale e ripetitivo: la carne, le fasi di lavorazione, i tempi lunghi perché il prosciutto acquisti i suoi pregi di dolcezza, di sapore e di profumo.
È un mestiere che non ha segreti, ma come per la tastiera del pianoforte, non basta conoscere le note per far sprigionare la musica.
Ogni esecutore ha il suo talento, i suoi virtuosismi, la capacità di dare ai suoni una diversa armonia.
Ebbene io credo di poter dire che lo spartito è unico ma cambiano gli interpreti.
E la mia ambizione, in fatto di Prosciutto di Parma, è di essere un solista, uno che si fa ascoltare."



Siamo ambiziosi è vero, ma in fondo lo sono tutti quando si impegnano a fare bene un lavoro.
È una questione di orgoglio personale. E poi il prosciutto è una scuola con tanti maestri: c'è molto da imparare prima di salire in cattedra, e qualsiasi esibizione di vanità sarebbe imperdonabile.



Vogliamo soltanto raccontare al nostro pubblico, alla nostra clientela la storia di un prosciutto "S. ILARIO", vogliamo spiegare quali sono i suoi requisiti, se ha un pregio, un valore inconfondibile, se ha le carte in regola insomma per essere collocato sui piani alti della qualità e per essere comprato a occhi chiusi, senza incertezze, senza ripensamenti.

La nostra azienda produce in media 70.000 prosciutti all'anno.
Potremmo arrivare a 140.000 per sfruttare la capacità dello stabilimento, ma ci siamo resi conto che è meglio frenare lo sviluppo per avere un prodotto sempre uniforme, stabile, omogeneo.

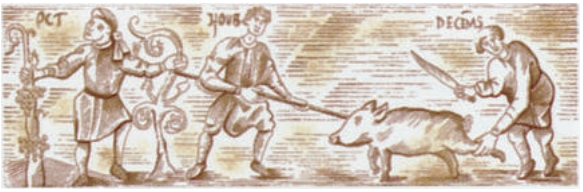




Pertanto ritiriamo la materia prima da aprile a febbraio secondo una vecchia consuetudine.
Le cosce fresche dei maiali che arrivano al nostro prosciuttificio di Mulazzano Ponte provengono dalle aree che attraversano il Po, dalla Bassa lombarda fino alla Romagna, dove si trovano allevamenti che noi abbiamo sempre privilegiato perché lì ci sono allevatori di solida e vecchia esperienza che hanno perfezionato col tempo il proprio mestiere e offrono, a nostro avviso, un prodotto ineccepibile, non troppo grasso, non troppo magro, cosce che pesano 14-18 chili e che appartengono ad un maiale di taglia forte, sui 180 chili com'erano i maiali di una volta.
Ma la zona d'origine e il talento degli allevatori non bastano a garantire l'idoneità di un prosciutto alla stagionatura. Le cosce vanno scelte al momento dell'acquisto, una ad una. Ci sono requisiti infatti che vanno verificati: la consistenza della carne, per esempio, il suo colore, la fascia di grasso che l'avvolge come una guaina e che è fondamentale per la perfetta riuscita della stagionatura.

Non si compra mai una coscia di maiale se non corrisponde ad un identikit ideale, se non ci sono le premesse perché diventi un prosciutto "S. ILARIO", una firma che per la nostra clientela dev'essere come la filigrana su una banconota, un marchio da guardare in trasparenza e che dà la certezza di aver scelto ciò che di meglio può aspettarsi un consumatore esigente.





La linea dei nostri prosciutti si vede anche dalla rifilatura. La modellatura della coscia è un'operazione elementare e apparentemente senza particolari accorgimenti: un lavoro di scalco, di rifinitura, di scortecciamento, ma per noi è invece qualcosa di molto personale e che lascia il segno come l'abbozzo di una scultura. Vogliamo dire che lo stile di un prosciutto si riconosce anche dal suo profilo. Per questo gli abbiamo dato una forma che si riconosca a prima vista come un quadro d'autore. Quando il prosciutto è stato cosparso di sale è



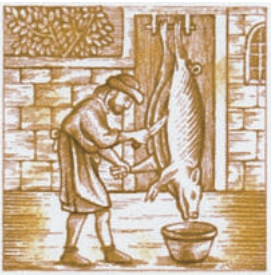
pronto per il suo lungo viaggio nelle celle di refrigerazione.



Qui inizia una metamorfosi delicatissima che ha bisogno di grandi cure ed attenzioni. Ormai con le temperature controllate sembrerebbe una fase di lavorazione automatica, programmata elettronicamente, senza problemi, e invece entrano in campo l'estro, la sensibilità dello stagionatore che comincia a vivere in uno stato di sintonia, in un rapporto confidenziale con la trasformazione del suo prodotto il quale deve perdere umidità, cedere l'acqua di cui sono intrisi i tessuti, le fibre della carne, ma senza forzature, senza fretta in modo che il sapore resti dolce e non sia mai salato.



Il dosaggio del sale (noi usiamo sale ma-





rino vergine macinato in azienda) e un'atmosfera che non sia mai troppo fredda per non pregiudicare la morbidezza e la permeabilità della carne, sono gli ingranaggi di questa prima fase della lavorazione che ognuno muove a modo suo, secondo i propri convincimenti, secondo le tradizioni, le regole e le accortezze del mestiere.
Alla fine del periodo di "freddo" il prosciutto viene ripulito con un'operazione di toelettatura e passati circa 100 giorni dall'inizio della lavorazione viene lavato in acqua tiepida.

Dopo averlo lasciato asciugare alcuni giorni, il prosciutto inizia a stagionare.
Trascorsi 6-7 mesi si procede alla sugnatura: si copre con un impasto di grasso di maiale la parte magra per preservarla dall'aria e mantenerla morbida.
A questo punto il prosciutto è abilitato alla fase finale della stagionatura e non resta altro da fare che





metterlo a riposo, appeso in cordata in verticale come tra le quinte di un teatro e perfettamente allineato con gli altri.
Ma stagionare un prosciutto non significa abbandonarlo in questa posizione almeno 16/18 mesi in attesa che si disidrati al punto giusto.
Stagionando, è vero che il prosciutto perde peso, si asciuga, ma non è come disseccare un merluzzo appeso per la coda.



La stagionatura al naturale è una cosa ben diversa.
È un'operazione quasi meteorologica che soltanto un esperto di venti, di arie fredde e calde, di sole e di cieli coperti sa pilotare come un marinaio il timone. Non ci sono artifici che sostituiscano questa abilità nel condurre in porto una perfetta stagionatura: si devono aprire, socchiudere, sbarrare le finestre, lasciar filtrare o smorzare l'aria proprio come si fa in navigazione con le vele per evitare brusche oscilazioni o un'andatura troppo veloce.

La stagionatura è come un mare calmo: bisogna schivare le burrasche, i venti contrari, le tempeste proprio come fanno i vecchi lupi di mare che non hanno mai fretta di prendere il largo e di arrivare a destinazione.





È questo perché, giorno dopo giorno, la stagionatura deve andare avanti come la maturazione di un frutto, una maturazione lenta della carne che qualsiasi accelerazione danneggerebbe. E che deve fermarsi solo quando l'armonia, l'equilibrio dei sapori e dei profumi è arrivato al massimo.
È così che alla fine della lavorazione si ha un prosciutto da degustare come un grande vino, assaporando le sfumature degli aromi.
Questo è quel che noi cerchiamo di fare sfidando i venti contrari del mercato che spesso richiedono un prodotto di più rapida lavorazione e più economico.







È una questione di coraggio e di tenacia che noi, Stefano e Raffaele, condividiamo con i nostri dipendenti e tutti i collaboratori come un destino, un'eredità di famiglia.
E se fino ad oggi, da 60 anni, siamo andati avanti senza cambiare strada lo dobbiamo alla nostra clientela, alle salumerie, alla buona ristorazione, a



tutti i negozi specializzati che hanno una certa idea della qualità e che invariabilmente, di anno in anno, ci rinnovano le ordinazioni. Orgogliosi e soddisfatti.



Valori Nutrizionali medi (100 g)*	
Valore energetico	1113 kJ/267 kcal
Grassi di cui saturi	18 g 6,1 g
Carboidrati di cui zuccheri	< 0,5 g 0 g
Proteine	26 g
Sale	4,4 g

** Parametri analitici medi*
Consorzio del Prosciutto di Parma, in collaborazione con l'Istituto Nazionale di Ricerca per l'Alimentazione e la Nutrizione (INRAN) e la Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA)



