

DALLA PARTE  
DEI LETTORI

## SPESE E CONSUMI

a cura di Emanuele Piccari

Scrivere a: Spese e consumi\_Famiglia Cristiana,  
Via Giotto 36, 20145 Milano.

## TI RICONOSCO SEI UN VERO SALAME

GRAZIE A NUOVE DENOMINAZIONI, SARÀ POSSIBILE  
DISTINGUERE LA QUALITÀ DEI VARI TIPI DI INSACCATI.

**F**inora non c'erano norme che regolavano la composizione e la lavorazione dei salumi, tranne per quelli a denominazione d'origine protetta (Dop) e a indicazione geografica protetta (Igp). Così poteva essere denominato "prosciutto", per esempio, anche il prodotto ricavato da una piccola coscia di maiale congelata e stagionata con aria calda per soli cinque mesi. Un recente decreto ministeriale ha stabilito che dall'anno prossimo il consumatore dovrà fare attenzione a queste denominazioni per capire la qualità di alcuni salumi, anche in rapporto al prezzo.

■ Prosciutto crudo stagionato. Questa denominazione è riservata al prosciutto crudo, stagionato per almeno 7 mesi, oppure per 9 mesi se il peso finale è superiore a 8 chili. Non è ammessa la stufatura, cioè la stagionatura

"accelerata" con aria calda. L'umidità deve essere inferiore al 64% (valore che indica il periodo di stagionatura) e il contenuto proteico superiore al 24% (se l'umidità fosse

più alta, il valore proteico diminuirebbe). È anche noto che nel prodotto con alta umidità, stagionato poco e male, le fette si "appiccica-

no" e il sapore sa più di carne che di prosciutto.

■ Prosciutto crudo. È il prodotto che non ha i requisiti del precedente, quindi il periodo di stagionatura è discrezionale e può essere usata la stufatura.

■ Prosciutto cotto di alta qualità. Questa denominazione identifica il prosciutto cotto più qualitativo. Il tasso di umidità non deve superare il 75,5%. Non possono essere aggiunti amidi, fecole, proteine del latte, proteine di soia e gelatine alimentari.

Non possono essere impiegati neanche i polifosfati, che servono a trattenere l'acqua (prima di essere cotto il prosciutto subisce un'iniezione di acqua e sale aromatizzata) e il glutammato monosodico (che rafforza artificialmente il sapore).

■ Prosciutto cotto scelto. È di qualità inferiore: l'umidità può arrivare fino al 78,5% e possono essere aggiunte le sostanze che non sono permesse nel precedente.

■ Prosciutto cotto. È la qualità meno pregiata, poiché l'umidità può arrivare anche fino all'81%.

■ Salame. Non può essere ottenuto da carni separate meccanicamente, cioè da scarti, né può contenere coloranti. Però la normativa non prevede indicazioni sul rapporto grasso/proteine.