



VILLAGRANDE
STRISAILI
De.C.O. PROSCIUTTO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEL PRODOTTO

CENNI STORICI

Il lavoro di preparazione del prosciutto, dall'uccisione del maiale alle stesse tecniche di allevamento, è frutto di secoli di conoscenze ed esperienze, tramandate di padre in figlio fino ai giorni nostri. Una conoscenza basata su saperi millenari fatti di gesti particolari, di conoscenza dei tempi, delle tecniche di stagionatura e del clima ideali. È forse questo il fattore più importante che rende il prosciutto sardo, e quindi anche quello villagrandese, unico, non solo come elemento gastronomico, ma altresì come attività storica di un territorio e momento sociale importante per le famiglie del luogo.

Occorre innanzitutto premettere che in tempi antichi la carne non era un alimento di grande consumo. Era presente sulle tavole delle famiglie benestanti, ossia i grandi proprietari terrieri e di bestiame. I primi ricevevano capi di bestiame già macellati dai pastori come canone d'affitto dei pascoli; i secondi, invece, essendo ricchi pastori, potevano permettersi spesso di macellare un capo per il consumo familiare. Per le altre categorie di persone il consumo di carne era veramente limitato. Per i pastori più poveri ciò capitava solamente quando qualche capo di bestiame si ammalava e moriva; in tal caso, non essendo possibile venderne la carne, questa veniva consumata in casa. Solo in occasione di feste paesane la carne era consumata da tutte le famiglie che acquistavano direttamente dai pastori pecore, agnelli o capretti. Un'eccezione a quanto detto sopra era la carne di maiale perché quasi tutte le famiglie, anche quelle più povere, allevavano maiali in casa. Dall'animale domestico si ricavano le provviste di strutto, di lardo, di salsicce e di prosciutti. L'uccisione del maiale richiama tutti i componenti della famiglia, uomini e donne, ognuno con mansioni diverse. La preparazione dei piatti, assieme alla raccolta del sangue, era l'unica mansione che le donne svolgevano legata all'uccisione del maiale, al resto penavano gli uomini. L'uccisione del maiale era una vera e propria festa per la famiglia, eseguita seguendo procedure e rituali tipici.

L'ideale è lasciarli stagionare per un anno. Si tratta di un procedimento antico modificatosi col passare del tempo. In particolare, negli ultimi decenni, si sono perfezionati i controlli igienici sulle carni e soprattutto sui luoghi in cui vengono lavorate. Ma ancora oggi, nonostante i progressi tecnologici, le famiglie continuano a confezionare artigianalmente i prosciutti.

A testimonianza del fatto che l'allevamento, la macellazione e la conservazione del maiale in Sardegna, hanno da sempre rappresentato aspetti di fondamentale importanza per l'economia di sussistenza della famiglia di tipo agro-pastorale, vi è il saggio dal titolo "Viaggio in Sardegna" di

Antonine-Claude Pasquin, detto Valery (1789-1847), che fa risalire all'epoca romana la produzione del prosciutto nell'isola.

Il prosciutto è indicato tra i prodotti più rinomati di Villagrande Strisaili nel libro “Villagrande Strisaili tra storia e leggenda” di Antonio Cannas e Assunta Rubiu: *“Il prosciutto villagrandese gode di una certa fama, dato il suo squisito sapore. Addirittura pare che commercianti di altri paesi, almeno secondo quanto si sente, vendano prosciutti non tanto buoni, spacciandoli per villagrandesi, proprio perché questi hanno buon nome e rinomanza, procurando spesso dei danni a scapito del buon nome del prodotto nostrano”*.

1. IDENTIFICAZIONE

PROSCIUTTO DI VILLAGRANDE STRISAILI

2. VARIETÀ

FORMA A “pera”

DIMENSIONE Differente per pezzatura

COLORE

- ❖ Aspetto esteriore: nocciola/bruno
- ❖ Aspetto al taglio: grasso di colore bianco/rosato – parte magra di colore rosso vivo

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- ❖ Profumo: tipico, leggermente speziato
- ❖ Sapore: sapido ma non salato

PESO 7-10 kg

Esistono più tipologie dello stesso prodotto?

Il prosciutto di Villagrande Strisaili può variare a seconda della pezzatura e dei tempi di stagionatura.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Il prosciutto di Villagrande Strisaili è prodotto con carne di maiale allevato anche allo stato semi brado, ha un sapore forte e gradevole, un profumo intenso e un colore rosso dovuto alle sue carni tenere.

A - Materie prime

INGREDIENTI:

Carne (taglio intero di suino coscia fresca), aglio, erba cipollina, pepe nero (macinato), sale, aceto.

B - Luogo e Fasi di lavorazione

Procedimento di lavorazione:

Sono le cosce la parte del maiale utilizzata per confezionare i prosciutti, modellate per conferirgli la giusta forma e soprattutto lavorate secondo metodi tradizionali, ancora oggi immutati. Si comincia con la spremitura dei vasi sanguigni (pressatura) e la rifilatura delle cosce procedendo a "squadro", per conferire al prosciutto la caratteristica forma a pera.

La lavorazione si esegue con le cosce riposte su un piano, preferibilmente di legno. La carne viene cosparsa da un leggero strato di aceto e poi condita con aglio e erba cipollina tritata. Infine vengono ricoperti interamente dal sale. Si lasciano riposare così in luogo piano per circa una settimana/10 giorni. A questo punto vengono pressati, ponendo dei pesi (in genere pesanti pietre) sopra ciascuna coscia. La pressatura dura circa una settimana. Una volta finita la pressatura, le cosce si scuotono dal sale e si ricoprono di pepe nero macinato fresco. Si lascia in posizione piana per circa una decina di giorni, per poi appenderle per la stagionatura. Si controllano frequentemente per integrare la copertura di pepe.

Durante i mesi caldi, si usa ricoprire di strutto la superficie se presenta delle screpolature e, in particolare, la zona circostante l'osso lombare (sporgente). Questa azione svolge due funzioni fondamentali: da una parte, costituisce una sorta di barriera contro qualsiasi agente esterno, in particolare contro gli insetti, dall'altra contrasta il disseccamento della carne e ne mantiene la morbidezza.

Se durante la stagionatura nella superficie del prosciutto si presenta della muffa, questa viene asportata strofinando la superficie con un panno imbevuto di olio d'oliva.

La stagionatura avviene nel fresco della cantina, al riparo dal caldo e dal vento. Il clima villagrandese è secco con inverni caratterizzati dalle temperature rigide. Anche nei mesi estivi le temperature non sono mai troppo elevate e comunque si abbassano notevolmente durante la notte.

Il prodotto finale è un salume di alto pregio gastronomico, appetitoso, molto profumato con carne di colore rosso vivo e lardo bianco, spesso con striature rosee.

Eventuale conservazione/stagionatura:

La normale stagionatura varia da un minimo di 6 mesi fino a un anno. Tempi di stagionatura superiori sono riservati ai prosciutti di grande pezzatura.

C – Tipicità – Tradizione - Unicità

La tipicità del prosciutto di Villagrande Strisaili è data dalla qualità della carne suina utilizzata e dalla procedura di preparazione e durata della stagionatura.

Si utilizzano maiali cresciuti anche al pascolo semibrado, che quindi si sono nutriti della flora e delle bacche che crescono in montagna. In particolare contribuisce a dare un caratteristico sapore l'alimentazione con le ghiande. Possiamo quindi dire che il paesaggio montano fresco e incontaminato, la flora spontanea e il microclima, ne influenza in maniera determinante la qualità e le caratteristiche.

La produzione del prosciutto villagrandese è una tradizione che si tramanda negli anni di generazione in generazione rispettando un preciso rituale che, seppur con l'avvento dell'industrializzazione si è adeguato alle innovazioni tecniche e tecnologiche, mantiene inalterate le procedure, la ricetta e i tempi di lavorazione.

Ha un sapore forte e inconfondibile, un profumo intenso e un colore rosso che lo rende un prodotto rinomato in gastronomia e conosciuto in tutta l'isola. La bontà del prosciutto di Villagrande Strisaili si esalta se servito nei caratteristici taglieri in legno o sul tipico pane sardo "Pistoccu", secondo l'antico costume dei pastori sardi.

4. CONFEZIONAMENTO

Solitamente il prodotto finito non viene confezionato, solo una parte può essere venduta su richiesta in confezioni di plastica per alimenti, sigillate sottovuoto.