



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL PROSCIUTTO CRUDO BERGAMASCO IL BOTTO

Art. 1 Denominazione

Il nome *Prosciutto crudo bergamasco Il Botto* è attribuito esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione del *Prosciutto crudo bergamasco Il Botto* è rappresentata esclusivamente dal territorio della provincia di Bergamo, come meglio individuato nella cartografia allegata.

Art. 3 Descrizione del prodotto

3.1 Materia prima e ingredienti

La zona di provenienza della materia prima è delimitata rigorosamente dalla legge 13 febbraio 1990 n° 26, così come modificata dall'articolo 60 della legge 19 febbraio 1992 n° 142, e dal Decreto Ministeriale 15 febbraio 1993 n° 253. I suini devono corrispondere alle caratteristiche di cui all'articolo 4 del Regolamento CEE n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 scheda C punto 4 relativamente alle razze e C punto 6-3 relativamente all'alimentazione.

La materia prima utilizzata per la produzione del *Prosciutto crudo bergamasco Il Botto* deve provenire da cosce fresche suine.

Le cosce fresche non devono subire, tranne la refrigerazione, alcun trattamento di conservazione. Per refrigerazione s'intende che le cosce devono essere conservate, nelle fasi di deposito, ad una temperatura interna tra -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$.

Viene inoltre impiegata una miscela di sale secco e sale umido per la fase di salagione.

3.2 Metodo di produzione

Si descrive, a titolo di esempio, il metodo di preparazione per l'ottenimento del prodotto.

3.2.1 Isolamento

Il maiale deve essere sano, riposato e digiuno da 15 ore. In presenza di queste condizioni si procede alla macellazione. In seguito, la coscia viene isolata dalla mezzena.

3.2.2 Raffreddamento

Il prosciutto isolato viene portato in apposite celle di raffreddamento per 24 ore per portare la temperatura della coscia da 40°C a 0°C perché il freddo rassoda la carne che può essere rifulata più facilmente.



3.2.3 Rifilatura

Attraverso la rifilatura, asportando grasso e cotenna, si conferisce al prosciutto la caratteristica forma tondeggiante.

La rifilatura si esegue per due motivi, uno prettamente estetico, l'altro tecnico: favorisce infatti la salagione. Durante questa operazione vengono scartate le cosce che presentano imperfezioni anche minime.

3.2.4 Salagione

La coscia raffreddata (temperatura: 0-3°C e pH 5,5-6,1) e rifilata viene avviata dalla zona di macellazione ai locali di salagione. È molto importante che questa operazione sia effettuata su cosce con temperatura giusta ed uniforme; infatti, una coscia troppo fredda assorbe poco sale, mentre una coscia non sufficientemente fredda può subire fenomeni di deterioramento. La salagione avviene usando sale umido e sale secco: le parti della cotenna sono trattate con sale umido, mentre le parti magre vengono cosparse con sale secco.

Viene utilizzata una quantità di sale tale da permettere la completa ed omogenea copertura della coscia.

Non vengono utilizzate sostanze chimiche, conservanti o altri additivi, né si fa ricorso a procedimento di affumicatura.

I prosciutti vengono posti in una cella frigorifera ad una temperatura variabile fra 1 e 4°C, con umidità dell' 60-80% circa. Dopo 6-7 giorni di permanenza in questa cella, detta di primo sale, i prosciutti vengono ripresi, puliti dal sale residuo ed infine sottoposti ad una leggera passata di sale, per poi tornare in una nuova cella frigorifera, detta di secondo sale, e restarvi per 15-18 giorni a seconda del loro peso.

Durante questo periodo il prosciutto assorbe lentamente il sale e cede parte della sua umidità. Al termine di questo periodo di salagione la perdita di peso è del 3,5-4% circa.

3.2.5 Massaggio e riposo

Dopo aver eliminato il sale residuo, i prosciutti vengono posti in cella di riposo per un periodo variabile da 60 a 90 giorni, con umidità del 75% circa a temperatura da 1 a 5°C. durante questa fase il prosciutto deve "respirare" senza inumidirsi o seccarsi troppo. È molto frequente il ricambio dell'aria nelle celle. Il sale assorbito penetra in profondità distribuendosi uniformemente all'interno della massa muscolare. Il calo di peso nel riposo è pari all'8-10% circa.

3.2.6 Lavatura-Asciugatura

I prosciutti vengono lavati con acqua tiepida a temperatura non superiore ai 45°C, raschiati nella cotenna per togliere eventuale sale ed impurità. L'asciugatura avviene sfruttando le condizioni ambientali naturali nelle giornate di sole secche e ventilate, oppure in appositi asciugatoi.

3.2.7 Pre-stagionatura-toelettatura

Avviene in stanzoni, con apposito sistema di ventilazione che preleva aria dall'esterno, dove i prosciutti sono appesi su telai in acciaio.

Tale sistema deve permettere un asciugamento del prodotto graduale e quanto più possibile costante.



3.2.8 Sugnatura

La fossetta attorno alla noce, la parte muscolare scoperta ed eventuali screpolature vengono ricoperte di sugna, un impasto di grasso di maiale macinato cui viene aggiunto un po' di sale e di pepe macinato ed eventualmente farina di riso. La sugnatura svolge la funzione di ammorbidire gli strati muscolari superficiali evitando un asciugamento degli stessi troppo rapido rispetto a quelli interni e consentendo una ulteriore perdita di umidità. La sugna non è considerata ingrediente dalla legislazione italiana.

3.2.9 Steccatura e stagionatura

Dopo la sugnatura, al 7° mese, il prosciutto viene trasferito nel locale di stagionatura con fieno. Tale locale è più fresco e meno ventilato delle stanze di pre-stagionatura.

All'atto del trasferimento si effettuano le operazioni di steccatura a campione, momento essenziale nella "vita" del prosciutto.

Nel corso della stagionatura avvengono importanti processi biochimici ed enzimatici che determinano il caratteristico profumo ed il sapore del prosciutto. In corso di stagionatura il calo di peso è del 5% circa.

Trascorsi 12 mesi e dopo appositi accertamenti, viene apposto il marchio a fuoco "Botto".

3.2.10 Lavorazioni eventuali

- disosso
- cucitura
- pressatura
- porzionamento, affettatura, confezionamento sottovuoto

3.3 Caratteristiche del prodotto

Caratteristiche organolettiche:

Vista: *Aspetto esterno*: la forma, tondeggiate da un lato, è quella dell'arto posteriore, coscia del maiale che, con la stagionatura prende un colore marrone chiaro. Attorno alla noce risulano bianche con puntini neri per l'apposizione della sugna e del pepe

Aspetto interno: la fetta ha colore rosso e deve essere attornata da uno strato di grasso bianco o rosato, indice dell'alta qualità del prosciutto

Olfatto: già valutato durante la stagionatura con l'operazione della "puntatura", la punzecchiatura della coscia con un apposito ago di osso di cavallo, le caratteristiche olfattive sono fondamentali in un buon prosciutto. Il Botto emana nella parte magra un leggero profumo di frutta secca-nocciola, un sentore di tostato e di salsedine; sentori tipici degli alimenti "ben stagionati". La parte grassa richiama il profumo del burro. Gli aromi riportano, accentuandoli, gli odori.

Sapore: grande equilibrio tra sapidità e dolcezza.

Tatto: in bocca risulta morbido, umido. Il grasso ha notevole scioglievolezza.



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO

Caratteristiche merceologiche:

- proteine: > 26%;
- grasso: < 18%;

Caratteristiche microbiologiche:

- carica microbica totale: < 10⁷ ufc/g;
- Salmonella: assente in 25 g di prodotto;
- Listeria monocytogenes: assente in 25 g di prodotto.

Caratteristiche nutrizionali:

- Valore energetico: 258,24 kca/100 g di prodotto;
- 1077,29 kj/100 g di prodotto.

3.4 Confezionamento

Il *Prosciutto crudo bergamasco Il Botto* può essere commercializzato anche disossato, oppure in tranci di forma e peso variabili, oppure affettato ed opportunamente confezionato. Qualora non sia possibile conservare sul prodotto il contrassegno, questo dovrà essere apposto in modo indelebile ed inamovibile sulla confezione.

Il *Prosciutto crudo bergamasco Il Botto* può essere confezionato anche sottovuoto o in atmosfera modificata.

Art. 4 Etichettatura

La confezione reca obbligatoriamente sul sigillo o etichetta a caratteri chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- Il nome *Prosciutto crudo bergamasco Il Botto*;
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- il logo del marchio collettivo.

La designazione *Prosciutto crudo bergamasco Il Botto* è in traducibile.

Art. 5 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dall'iscrizione dei produttori e confezionatori in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall'Organismo di Controllo di cui all'art. 6.

Art. 6 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla CCIAA di Bergamo o da un organismo designato dalla CCIAA stessa.



RIFERIMENTI STORICI E CULTURALI

Nella bergamasca il maiale ha costituito, per secoli, la “dispensa alimentare” delle famiglie. Il norcino- chiamato *copasuni*, *masant*, *copaporsei*, *massadur*, *massader*- era un personaggio stimato che arrivava in una giornata adatta, cioè fredda e asciutta, per ammazzare il maiale, un rito cui partecipavano tutti: grandi, piccoli, parenti e vicini di casa. Era un momento di festa e di socializzazione. Il pezzo più pregiato era il prosciutto destinato a essere aperto in occasioni molto particolari e quindi da curare e da occultare in quanto bene preziosissimo.

Il *Prosciutto crudo bergamasco Il Botto* risale a un’antica tradizione valligiana, tipica di Ardesio, località all’interno del Parco delle Orobie e a poca distanza dalle Cascate del Serio. Viene prodotto esclusivamente con suini bergamaschi di oltre un anno di età che, come la tradizione vuole, “abbiano visto due lune di agosto”.

Nella cascina “Il Botto” ad Ardesio, in alta Val Seriana, veniva prodotto già oltre un secolo e mezzo fa un prosciutto crudo che gli anziani del posto garantiscono fosse una vera e propria prelibatezza. La produzione è stata ripresa da qualche decennio.

Dalla macellazione si passa alla immediata lavorazione delle cosce e quindi alle varie fasi di stagionatura senza far subire al prodotto traumi conseguenti al trasporto.

Caratteristica peculiare della produzione è la stagionatura in un locale con fieno per 12 mesi. , un tempo il fieno aveva la funzione di “nascondere” questo pregiato salume, tutelandolo da eventuali predoni; in seguito si scoprì che ne esaltava anche sapori e profumi.

Nel corso della stagionatura avvengono importanti processi biochimici ed enzimatici che determinano il caratteristico profumo ed il sapore del prosciutto.

L’ottimo risultato è dovuto oltre che alla sapienza contadina, anche alla natura del posto, ricca di aria fresca, eccezionalmente pura, asciutta e aromatica.

I prosciutti godono per oltre un anno dell’influsso benefico di quest’aria. Il prodotto è originale per tutte le sue caratteristiche di dolcezza, delicatezza, profumo unici e inconfondibili.