



Prosciutto di Parma

La passione per un lavoro antico, fatto di antiche tradizioni e tramandato di generazione in generazione; la cura nei dettagli in ogni fase della stagionatura; l'equilibrio dei profumi e dei sapori di una terra ricca e generosa; la qualità e l'attenzione nella scelta della materia prima impiegata.

Sono questi gli elementi che fanno del Prosciutto di Parma uno dei prodotti più rappresentativi del Made in Italy e più apprezzati e conosciuti al mondo.

Il Prosciutto di Parma è buono, sano e completamente naturale: carne di suino italiano, l'abilità dei maestri salatori e l'aria asciutta e delicata delle colline, pochi semplici ingredienti per un'inconfondibile dolcezza e gusto.





Il Consorzio

Il Consorzio del Prosciutto di Parma nasce nel **1963** per **tutelare e valorizzare** in tutto il mondo il Prosciutto di Parma e offrire ai consumatori garanzie e sicurezze sulla qualità del prodotto. Da allora, è impegnato in numerose attività tra cui:

- ✓ **Gestione e salvaguardia del Disciplinare produttivo depositato** presso l'Unione Europea per il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta del "Prosciutto di Parma"
- ✓ **Gestione della politica economica del comparto**, inclusa la formulazione di strategie, indirizzi, politiche macro-economiche per il settore del Prosciutto di Parma
- ✓ **Protezione della denominazione "Prosciutto di Parma"** e del relativo **marchio** (Corona ducale) in tutto il mondo e a reprimere ogni utilizzo illecito
- ✓ **Vigilanza** sulla corretta osservanza delle disposizioni di legge
- ✓ **Promozione e valorizzazione** del prodotto in Italia e nel mondo
- ✓ **Assistenza alle aziende associate** al fine di agevolare e migliorare la produzione e la commercializzazione in Italia e all'estero del Prosciutto di Parma.

Oggi può contare su un'organizzazione di **133 aziende**, tutte situate nella zona tipica di produzione, che continuano a utilizzare e custodire il metodo tradizionale di lavorazione seguendo lo stesso disciplinare produttivo depositato all'Unione Europea.





Il Prosciutto di Parma

Il Prosciutto di Parma è un **prodotto DOP** e assicura una qualità eccellente ai consumatori. Può essere prodotto esclusivamente in **un'area estremamente limitata** che comprende il territorio della provincia di Parma. Solo qui è possibile produrre il Re dei Prosciutti, perché in questa area hanno luogo tutte le condizioni climatiche ideali per la stagionatura naturale del Prosciutto di Parma.

Il Prosciutto di Parma è un prodotto sano, genuino e **completamente naturale**: si utilizza soltanto la carne di suino rigorosamente nato e allevato in Italia. Da sempre, non si utilizzano né conservanti, né additivi. Le antiche tecniche di lavorazione e il lento affinamento in ambiente ideale, per almeno quattordici mesi, permettono di sviluppare la sua storica e inconfondibile dolcezza.

Una firma inconfondibile

È un prodotto controllato e sicuro. La **corona ducale** impressa a fuoco è un elemento inconfondibile che contraddistingue il Prosciutto di Parma, ma non è l'unico marchio presente sulla cotenna del prosciutto. La qualità del prodotto DOP è garantita dalla "firma" lasciata da ogni componente della filiera in modo che si possa in qualsiasi momento risalire e verificare tutti i passaggi della catena produttiva.

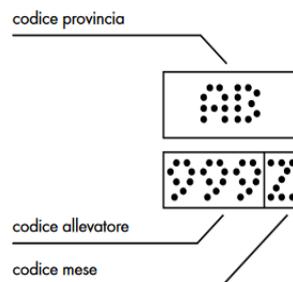
I consumatori devono imparare a **riconoscere i segnali della genuinità del Prosciutto di Parma**. Il vero Prosciutto di Parma è riconoscibile in tutto il mondo dal simbolo della **corona ducale a cinque punte**, una garanzia per i consumatori di bontà e rispetto della tradizione.

Per il prodotto **in vaschetta il triangolo nero con la corona** rappresenta invece la firma da ricercare per tutelarsi da qualsiasi falsificazione. Tutti questi sono elementi garantiscono al consumatore la qualità e la genuinità del prodotto che sta acquistando.





Un tatuaggio indelebile è posto dall'allevatore su entrambe le cosce del suino, con il proprio codice di identificazione e il mese di nascita dell'animale



Il macello appone un timbro a fuoco che individuerà permanentemente la coscia per mezzo della sigla PP Prosciutto di Parma e l'identificativo dello stabilimento di macellazione



sigla di identificazione del macello

Mese e anno d'inizio della stagionatura sono riportati a rilievo, insieme alla sigla C.P.P. - Consorzio del Prosciutto di Parma - nel sigillo metallico costituito da una corona circolare



mese e anno di inizio lavorazione

Dopo un attento esame che verifichi la regolarità delle fasi precedenti e il raggiungimento dei requisiti organolettici del Prosciutto di Parma, viene apposto il marchio a fuoco costituito da una corona a 5 punte con base ovale in cui è inserita la scritta PARMA e, sottostante, la sigla che identifica l'azienda presso cui è stata effettuata la lavorazione.



sigla di identificazione aziendale





Aspetti organolettici e nutrizionali

Il Prosciutto di Parma ha una combinazione bilanciata di **caratteristiche organolettiche** e **proprietà nutrizionali**. Grazie ai pochi grassi, a molti sali minerali, alle vitamine e proteine facilmente digeribili, risulta un alimento adatto a tutti, compresi bambini, anziani e sportivi.

È **altamente digeribile** grazie al contenuto di **proteine** di ottima qualità e la naturale proteolisi che avviene durante la stagionatura (la scomposizione delle proteine in molecole più piccole e in singoli aminoacidi).

Aiuta gli sportivi grazie all'azione **detossificante e anti-fatica** degli aminoacidi liberi (che costituiscono più del 20% della quota proteica totale) e concorrono alla riparazione del danno muscolare dovuto all'usura che il muscolo subisce durante il movimento.

Aiuta a **combattere e inibire l'azione dei radicali liberi**, principale **causa di invecchiamento** e malattie degenerative, e a ripristinare l'equilibrio fisiologico dell'organismo, grazie alla presenza di antiossidanti naturali come la vitamina E e il selenio.

Protegge dalle patologie cardiovascolari grazie all'elevato contenuto di acidi grassi insaturi (64,9%), quei grassi *buoni* che fanno bene alla salute, come l'acido oleico (45,8%), un grasso monoinsaturo contenuto anche nell'olio di oliva.

Mangiare Prosciutto di Parma vuol dire contribuire al raggiungimento dei livelli giornalieri di assunzione raccomandati (RDA) di **vitamine del gruppo B**, ma anche fornire una buona quota di preziosi **minerali** ad alta biodisponibilità ossia facilmente assorbibili dall'organismo, come ad esempio il ferro.

