



Prosciutto di Parma

La passione per un lavoro antico, fatto di tradizioni e tramandato di generazione in generazione; la cura nei dettagli in ogni fase della lavorazione; l'equilibrio dei profumi e dei sapori di una terra ricca e generosa; la qualità e l'attenzione nella scelta della materia prima: 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 un prodotto completamente naturale: cosce di suino italiano, l'abilità dei maestri salatori e l'aria asciutta e delicata delle colline, pochi semplici ingredienti per un gusto e una dolcezza inconfondibili.





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 repressione di 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 del Prosciutto di Parma.

Oggi può contare su un'organizzazione di **127 aziende**, tutte situate nella zona tipica di produzione, che continuano a utilizzare e custodire il metodo tradizionale di lavorazione, seguendo il Disciplinare produttivo.

Gli addetti alla lavorazione del Prosciutto di Parma in Provincia di Parma sono circa **3.000**, mentre **50.000** sono le persone impiegate nell'intera filiera.

Nel 2024 sono stati marchiati **6.700.000 Prosciutti di Parma**, per un valore alla produzione di **750 milioni di euro** e un giro d'affari complessivo di **1,5 miliardi**. All'**export** è stato destinato il **38%** dei prosciutti marchiati.





Il Prosciutto di Parma

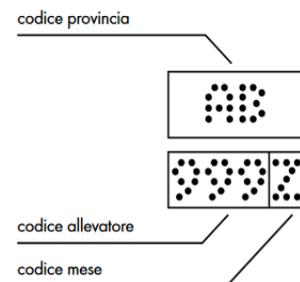
Il Prosciutto di Parma è un prodotto DOP e può essere realizzato esclusivamente in **un'area estremamente limitata della provincia di Parma**, un territorio posto ad almeno 5 km a sud della Via Emilia, che si estende fino a 900 mt di altitudine ed è delimitato a est dal fiume Enza e a ovest dal torrente Stirone. Solo in questa area hanno luogo tutte **le condizioni climatiche ideali per la stagionatura naturale del prodotto**.

Il Prosciutto di Parma è sano, genuino e **completamente naturale**. Per produrlo si utilizzano **soltanto due ingredienti: la carne di suino rigorosamente nato e allevato in Italia e il sale marino**. 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.

La tracciabilità

Il Prosciutto di Parma DOP è in grado di garantire una **rigorosa tracciabilità e sicurezza**. La **corona ducale** impressa a fuoco è l'elemento inconfondibile che lo contraddistingue, 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 possano in qualsiasi momento individuare e verificare tutti i passaggi della catena produttiva.

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





Il macello appone un timbro a fuoco recante la sigla PP (Prosciutto di Parma) e l'identificativo dello stabilimento di macellazione.



sigla di identificazione del macello

Mese e anno d'inizio della lavorazione 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, trascorsi almeno 14 mesi dall'inizio della lavorazione, 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

Per quanto riguarda il **Prosciutto di Parma preaffettato**, il **triangolo nero con la corona**, posto nella parte superiore della confezione, rappresenta l'elemento che garantisce l'autenticità del prodotto che si sta acquistando.





Aspetti organolettici e nutrizionali

Il Prosciutto di Parma ha una combinazione bilanciata di **caratteristiche organolettiche** e **proprietà nutrizionali**. Grazie al moderato contenuto di grassi, ai 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 alla naturale **proteolisi** che avviene durante la stagionatura (la scomposizione delle proteine in molecole più piccole e in singoli aminoacidi).

Supporta 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 subita 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. La componente lipidica totale è di qualità, 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 che protegge dalle patologie cardiovascolari.

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.

