

LA STORIA DEL PROSCIUTTO

Da duemila cinquecento anni il maiale è una delle principali fonti di alimentazione dei parmigiani. E gli etruschi, che erano arrivati da queste parti in quel tempo, già salavano le cosce del maiale con una tecnica che è stata nel corso dei secoli perfezionata, fino a fare del prosciutto di Parma un cibo squisito, famoso in tutto il mondo.



Il sale, allora, lo si prendeva dai terreni collinari in cui sarebbe sorta Salsomaggiore. I maiali non erano come quelli di oggi, in quanto vivevano nelle boscaglie alla stato selvatico; poi l'uomo li ha chiusi in recinti e semiaddomesticati.

Il successo del prosciutto iniziò ancora prima di Giulio Cesare. Si sono trovate informazioni importanti in proposito nel sito archeologico etrusco di Forcello, vicino a Bagnolo San Vito, nei pressi di Mantova, un insediamento del V secolo a.C., probabilmente, la città etrusca più a nord fino ad ora studiata.

Nell'ambito di un'abbondante raccolta di dati riguardanti la cultura materiale (ceramiche, fibule, oggetti da ornamento), sono stati ritrovati molti altri elementi utili per ricostruire la vita economica degli etruschi padani di venticinque secoli fa.

Tra le altre cose, sono stati raccolti e identificati numerosissimi frammenti ossei e ossa intere (oltre 50.000 reperti!).

Più del 60% dei reperti ossei riguarda i maiali, in minore quantità si sono trovate ossa di ovini, caprini e i bovini. Lo studio dei reperti ha dimostrato un'età di macellazione di circa due-tre anni per i maiali, di tre anni per gli ovi-caprini. Questo significa che gli etruschi praticavano un tipo d'allevamento stabile e specializzato per la produzione della carne suina, ovina e limitatamente, anche bovina, con produzione di lana e probabilmente di latte.

L'analisi dei reperti del sito archeologico di Forcello ha dato un risultato sorprendente: fra le ossa di maiale ritrovate, sono molto rare quelle degli arti posteriori. Dato l'altissimo numero di reperti studiati, si è arrivati alla conclusione che le cosce dei maiali macellati venissero mangiate altrove, che insomma fossero salate, trasformate in prosciutti, vendute e trasportate lontano. Verso quali mercati si esportavano i prosciutti ?



L'ipotesi più probabile è che l'Etruria padana esportasse verso la

Grecia. Le fonti greche antiche, infatti, decantavano la varietà e la qualità delle merci provenienti dall'Italia: non solo il vino e il grano, ma anche la carne.

I prosciutti etruschi della pianura padana erano, probabilmente, scambiati con i famosi vasi greci.

Columella descrive come erano preparati i prosciutti durante il periodo romano e anche un altro

importante scrittore dell'epoca, Varrone, ricorda che i Galli facevano ottimi salati di suino per esportarli a Roma in gran quantità: si parla di tremila, quattromila pezzi l'anno. La strada Commerciale percorsa,

oltre all'adriatica, utilizzata nei commerci tra gli Etruschi e i Greci, era certamente la tirrenica. Il

trasporto avveniva via terra attraverso l'Appennino, lungo quella che sarebbe poi divenuta la [Via](#)

[Francigena](#) e che collegava l'attuale Fornovo di Taro al porto di Luni, vicino a La Spezia. Qui, i

prosciutti venivano imbarcati per il porto di Ostia e da lì, arrivavano a Roma.

La tecnica della salagione è stata utilizzata dai romani che qualificavano la coscia intera di



suino, asciugata dal sale e da una lunga stagionatura, con

l'aggettivo "perexsuccus", molto asciutto, dal quale è derivato il termine prosciutto. Una testimonianza

precisa su come fare il prosciutto ci arriva addirittura da Catone nel II secolo avanti Cristo. E la tecnica da allora è stata solo migliorata.

Giulio Cesare si cibava di carni salate, un alimento molto adatto per le guerre di movimento di cui era

maestro; e molto più tardi anche Cristoforo Colombo, per il suo secondo viaggio verso le Americhe,

dopo essersi lamentato delle provviste alimentari che gli erano state date, chiedeva con insistenza del buon prosciutto.

Strabone scrive che a Roma si alimentavano coi porci cresciuti a Parma.

I maiali nel medioevo erano allevati in quasi tutte le case della città e giravano liberi nelle



strade, tanto che nel 1300 il Podestà ha autorizzato le guardie a sequestrare e uccidere "porci et porchae", trovati nella piazza "Platea", la piazza grande (oggi Piazza Garibaldi). Il maiale è un animale molto prezioso per l'alimentazione in quanto "non vi è nulla da buttare" e fornisce carni sicure, nutritive e povere di colesterolo. Così lo troviamo in ogni tempo sulle ricche mense dei nobili e della borghesia e sulle tavole più umili.

Sul finire dell'Ottocento nelle colline parmensi delle valli Enza, Parma e Baganza la lavorazione del prosciutto viene organizzata in piccole unità produttive artigianali e il prodotto inizia ad essere commercializzato in modo sistematico. Nel dopoguerra l'iniziativa imprenditoriale ha assunto caratteri più marcati e consolidati e il mercato ha varcato i confini della zona della produzione e si è espanso in tutta Italia e successivamente in diversi continenti.



stemma del gran ducato di Parma Nel 1963 è stato fondato da 23 produttori il Consorzio volontario del Prosciutto di Parma, lo jambon de Parme, caratterizzato dal marchio con la corona del Ducato di Parma. Lo scopo è quello di tutelare e valorizzare il prodotto tipico attraverso anche una legge che protegga il nome e il marchio. La legge arriva dopo alcuni anni e il Consorzio viene incaricato dal Ministero dell'Industria di svolgere pure l'attività di vigilanza per garantire l'applicazione della legge e quindi la qualità del prodotto. E nel 1990 viene emanata una nuova legge ancor più severa per il controllo della qualità partendo dall'allevamento del suino.

L'Unione Europea ha riconosciuto nel 1996 al Prosciutto di Parma, tra i primi prodotti in Europa, la



Denominazione di Origine Protetta, e nel 1998 l'attività di controllo e certificazione è stata trasferita ad un nuovo organismo, l'Istituto Parma Qualità, completamente indipendente e autonomo, che ha il compito di controllare e certificare tutta la filiera produttiva, dall'allevamento del maiale alla sua macellazione fino alla stagionatura per cui ogni prosciutto viene scrupolosamente seguito dalla nascita alla tavola.

Dove può nascere il prosciutto di Parma

La produzione del prosciutto di Parma è racchiusa in un' area, che è delimitata a nord, a 5 Km a sud della via Emilia, a sud fino ai 900 metri dei nostri Appennini , ad ovest dal torrente Stirone e ad est dal fiume Enza.