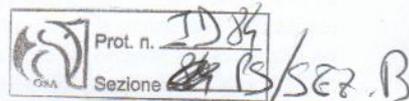


Dalla forca ... alla forchetta

La filiera del prosciutto di San Daniele

Il prosciutto, questo sconosciuto



Sconosciuto! Questo è il termine giusto, poiché al principio di questo anno scolastico nessuno in classe conosceva granché a proposito del prosciutto, a parte il fatto che si tratta di un ottimo complemento di gustosi panini e di un prelibato ingrediente per saporite pastasciutte.

Tutto è iniziato quando la professoressa di scienze, parlandoci dei prodotti DOP della nostra regione, ci ha inaspettatamente annunciato che saremmo andati a visitare un prosciuttificio di San Daniele del Friuli. Inutile descrivere il momento d'euforia che ha accolto la proposta! La professoressa allora ci ha chiesto: "Appreziate il prosciutto perché vi piace, ma conoscete veramente tutto su questo alimento?" E' da qui che siamo partiti, ed abbiamo intrapreso il nostro percorso alla scoperta d'ogni anello della filiera del prosciutto di San Daniele.

Ricerche, approfondimenti, uscite, visite guidate, incontri con esperti e ... ottime graditissime degustazioni sono diventati gli argomenti di una serie d'articoli, alla cui stesura ha partecipato tutta la classe. Siamo riusciti così a scrivere il nostro giornalino e l'abbiamo costruito in modo da potervi spiegare, con le nostre relazioni, tutte le fasi di trasformazione, dalla prima all'ultima, della coscia posteriore del maiale in prosciutto

Vogliamo ora fare un bilancio della nostra

esperienza: ascoltando le relazioni degli Esperti che ci hanno affiancato in quest'avventura e visitando le diverse Aziende, abbiamo imparato a riconoscere le qualità dei prodotti DOP; abbiamo compreso che anche la fettina di prosciutto che arriva nella nostra tavola ha una storia, nasconde dietro di sé una serie di passaggi e trasformazioni che ne testimoniano la salubrità. Abbiamo capito quanto impegno, dedizione e passione sono dedicate alla lavorazione delle carni dei suini italiani. Abbiamo compreso l'importanza di leggere le etichette dei prodotti che acquistiamo, di saper comparare i prezzi, facendo attenzione anche agli imballaggi non sempre riciclabili. Ci siamo resi conto che, talvolta per risparmiare, o per seguire una moda, siamo portati a scegliere prodotti non di qualità e che spesso mangiamo per fame o per golosità, senza ricordarci di apprezzare gli odori e i sapori dei buoni alimenti.

Vi invitiamo quindi a leggere i nostri articoli, sperando di non annoiarvi, ma di farvi venire la voglia di assaporare ... una buona fettina di prosciutto DOP!

S. Davanzo, A. Pistelli

San Daniele del Friuli e il suo microclima

Il clima di San Daniele e la sua storia sono il principale segreto per la produzione del prosciutto

All'inizio del nostro lavoro, ci siamo chiesti: perché il prosciutto di San Daniele si chiama così ed è tanto rinomato per il suo profumo oltre che per il suo sapore?

Ci siamo informati e abbiamo scoperto che il prosciutto oggetto dei nostri studi, è

prodotto a San Daniele del Friuli, un comune italiano della provincia di Udine, posto a 252 metri sul livello del mare. Il fiume Tagliamento passa subito al di sotto del colle su cui è si trova San Daniele.

(Continua a pagina 2)

Sommario:

Editoriale: il prosciutto, questo sconosciuto	1
San Daniele del Friuli e il suo microclima	1
Denominazione: prosciutto di San Daniele DOP	2
Quando ci vuole lo zampino!	2
Etichette alimentari: consigli per leggerle	6
Se vi piace il prosciutto, leggete bene l'etichetta	7
Il prosciutto: consigli per l'acquisto	7

Notizie di rilievo:

- *Le funzioni degli enti certificatori (pag. 3)*
- *Leggere il prosciutto di San Daniele (pag. 3)*
- *L'intervista: cinque domande al Sig. Facca dell'Azienda "Armellin Sonia" (pag. 4)*
- *Dall'azienda di allevamento al prosciuttificio (pag. 4)*
- *A scuola di gusto (pag. 5)*
- *Le caratteristiche dietetiche del prosciutto di San Daniele (pag. 8)*

(Continua da pagina 1)

La splendida cittadina gode di un clima particolare: l'aria fredda che scende dalle Alpi si mescola con l'aria temperata proveniente dall'Adriatico; il fondo ghiaioso del Tagliamento assorbe l'umidità del terreno; si crea così, una ventilazione costante e temperata che permette un'ottima stagionatura dei prosciutti.

Il prosciutto di San Daniele vanta davvero un'antica tradizione: furono i Celti, insediatisi a San Daniele attorno al 400 a.C., i primi nella storia a utilizzare il sale per conservare la carne dei maiali. La salatura, infatti, faceva perdere acqua alla carne, permettendole di non andare in putrefazione e di poter essere conservata a lungo. Si può, quindi, dire che furono i Celti gli inventori del prosciutto di San Daniele!

G. Angi Angileri; M. Battel



Denominazione: prosciutto di San Daniele DOP

A difesa della qualità

Più volte abbiamo sentito dire: il prosciutto di San Daniele è un prodotto DOP. Ricercando il significato di questa sigla, abbiamo capito che è l'acronimo delle lettere iniziali delle parole: Denominazione di Origine Protetta.

Il prosciutto di San Daniele ha ottenuto dal 1996, dalla Unione Europea, il famoso marchio DOP. La denominazione di prodotto DOP, (assieme ai marchi IGP - Indicazione Geografica Protetta e STG - Specialità Tradizionale Garantita), riconosce la qualità degli ingredienti e della lavorazione dei prodotti alimentari tipici, e li protegge dal rischio di essere contraffatti o imitati.

Il marchio di prodotto DOP (dal 2010 è stato colorato in rosso), indica che le qualità e le caratteristiche del prosciutto di San Daniele sono dovute alla zona geografica in cui viene prodotto. Ciò significa che, preparando lo stesso prosciutto con le stesse tecniche di lavorazione in una zona geografica diversa da quella di origine, non si ottiene lo stesso risultato.

I 31 produttori di prosciutto di San Daniele, riuniti in un Consorzio, hanno deciso di attenersi, nella modalità di produzione del prosciutto, ad alcune regole stabilite nel Disciplinare di Produzione. Esiste uno specifico organismo di controllo che garantisce il rispetto di tutte queste regole.



La denominazione prosciutto di San Daniele DOP quindi è un segno distintivo del prosciutto che lo contraddistingue da qualsiasi altro prosciutto non DOP presente sul mercato. Il marchio DOP protegge quindi sia i produttori che i consumatori, punendo con pene severe i "tarocatori" di falso San Daniele.

G. Fioretti; R. Toffoli

Quando ci vuole lo zampino!

I suini del prosciutto di San Daniele!

La profumata fettina del prosciutto di San Daniele, da dove proviene? All'origine del prosciutto c'è il suino, ma non un suino qualunque!

Il disciplinare (cioè una specie di "Libro delle regole") del prosciutto di San Daniele stabilisce che i suini utilizzati devono essere nati, allevati e macellati, in una delle dieci regioni italiane del Centro-Nord e più precisamente in Friuli Venezia Giulia, Piemonte, Lombardia, Emilia - Romagna, Veneto, Marche, Umbria, Toscana, Lazio e Abruzzo.

Le razze utilizzate sono: Large White e Landrace, eventualmente combinate con la razza Duroc.

Appena nato, l'allevatore pone su entrambe le cosce posteriori dell'animale, un tatuaggio con la data di nascita e la sigla dell'allevamento.

I suini possono mangiare solo determinati alimenti, a base di cereali nobili e siero di latte, (elencati dalla normativa vigente

e dal disciplinare di produzione) e non possono essere macellati prima dei nove mesi di vita. Al momento della macellazione pesano in media 160 Kg.

Gli animali, durante la loro vita, sono sottoposti a ripetuti e rigorosi controlli sanitari.

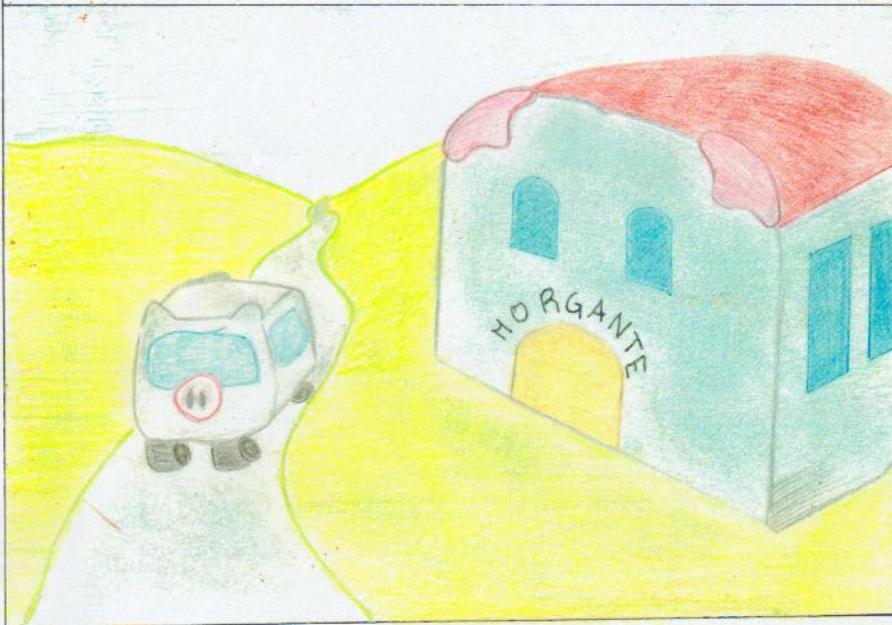
Dopo il macello, le cosce del suino fresche e con determinate caratteristiche (rispetto al peso, alla quantità di grasso, al colore delle carni) sono selezionate, timbrate e inviate al prosciuttificio. Tutte le cosce devono possedere lo "zampino": la zampa cioè, come vuole la tradizione, è mantenuta intera, garantendo così anche la sua integrità dal punto di vista biologico.

Tutte queste regole, garantiscono che ogni prosciutto di San Daniele abbia sempre la stessa qualità.

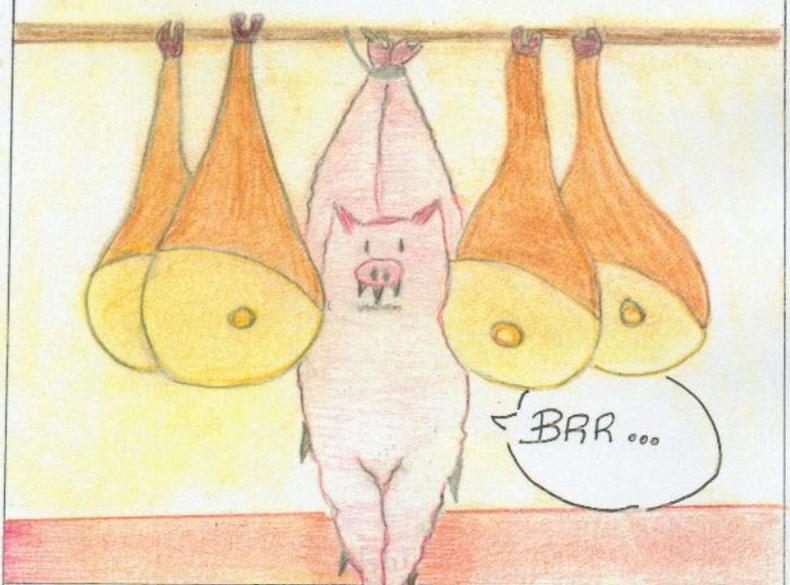
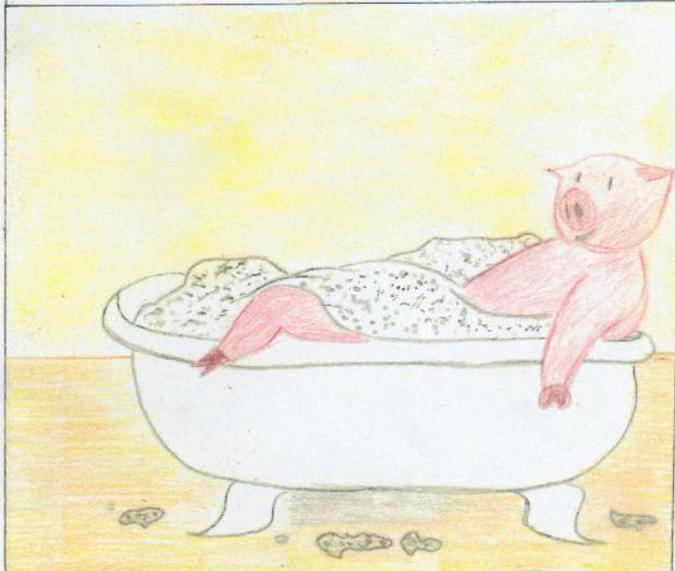
R. Sellan; S. Zatti

TOUR DEL PROSCIUTTO !!!

ARRIVO AL PROSCIUTTIFICIO MORGANTE ...



BAGNO NEL SALE



RIPOSO AL ... FRESCO



SI... LÌ
ORA UN DO'
PIU' A
DESTRA !!!

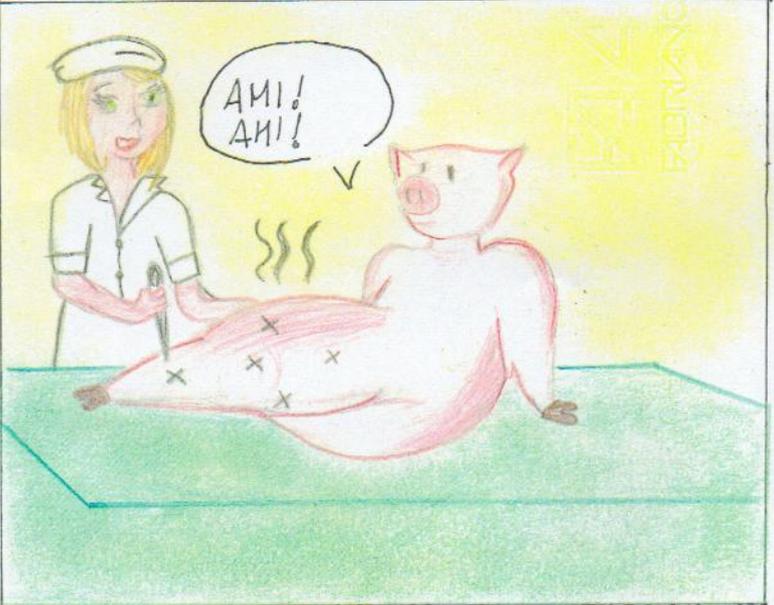
TOILETTATURA e MASSAGGIATURA



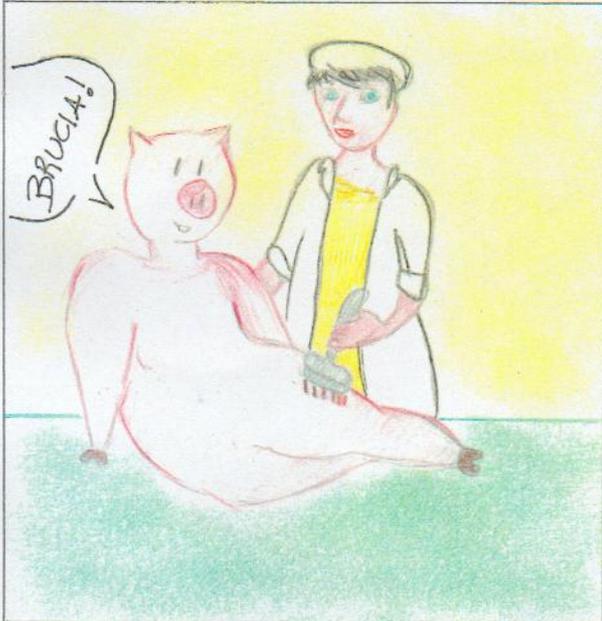
LAVAGGIO !!!



LA PUNTATURA



LA SCALATURA



IL PROSCIUTTO È D.O.P., ED ...



LA MARCHIATURA A FUOCO

...È PRONTO PER ESSERE ASSAPORATO!!!



Le funzioni degli enti certificatori

Chi controlla la qualità?

Martedì 23 febbraio abbiamo ascoltato un'interessante conferenza del dr. Renato Baret, esperto nazionale di suini, Ispettore INEQ (Istituto NordEst Qualità) e IPQ (Istituto Parma Qualità), sul tema: "Il prosciutto di San Daniele, materie prime, allevamenti, rintracciabilità, contrassegni di riconoscimento". Scopo dell'intervento è stato di farci comprendere quanto sia importante per il produttore e per il consumatore, poter conoscere il percorso di tracciabilità e di rintracciabilità di un prodotto alimentare.

Il dr. Baret, dopo aver illustrato la filiera del prosciutto di San Daniele, ci ha spiegato come operano gli ispettori dei due organismi di certificazione INEQ e IPQ.



Questi Istituti, autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, rappresentano degli Enti certificatori che, svolgendo un'azione di controllo su tutta

la filiera, garantiscono che un prodotto DOP o IGP, risponda ai requisiti del disciplinare di produzione. In particolare, l'Istituto Nordest Qualità è stato costituito nel dicembre 1997 con lo scopo di creare un organo indipendente cui affidare l'attività di sorveglianza e di certificazione della conformità del prosciutto di San Daniele.

Il percorso di tracciabilità permette di seguire la vita del suino, dalla nascita, all'ingrasso, alla macellazione fino al prosciuttificio e allo spaccio. L'ispettore segue la filiera del salume, con controlli e certificazioni (sia con marchi e tatuaggi apposti

sull'animale oltre che con documentazione cartacea) che garantiscono la qualità della materia prima e la tipicità del prodotto alimentare. Qualora il controllo non garantisca la qualità e l'aderenza al disciplinare, il prodotto è dichiarato "non conforme" ed è escluso dal marchio DOP.

La certificazione di un prosciutto è quindi una garanzia, sia per il consumatore che per il produttore; infatti, il consumatore pur spendendo mediamente di più che per un altro prosciutto riceve un prodotto di qualità, mentre il produttore può garantirsi un prezzo più alto e quindi un maggior guadagno derivante dalla qualità del prodotto.

E' compito poi dei veterinari del Sistema Sanitario Nazionale ispezionare gli animali e le loro carni per certificarne la salubrità e idoneità al consumo umano.

A. Bomben; M. Presotto; A. Mattiuzzi



Il dr. Baret, Ispettore INEQ e IPQ

Leggere il prosciutto di San Daniele

I contrassegni di qualità del prosciutto di San Daniele

Prima di affrontare la visita all'azienda Armellin Sonia e al prosciuttificio Morgante, ci siamo documentati su i timbri e i tatuaggi riportati in ogni prosciutto, utili a tracciarne la sua storia.

Il *timbro indelebile dell'allevamento* è un tatuaggio che indica, nella parte superiore, dove è nato e cresciuto il suino. Per esempio, la sigla UD indica la provincia di Udine. Nella parte inferiore, tre cifre permettono di identificare l'allevamento, e una lettera indica il mese di nascita dell'animale.

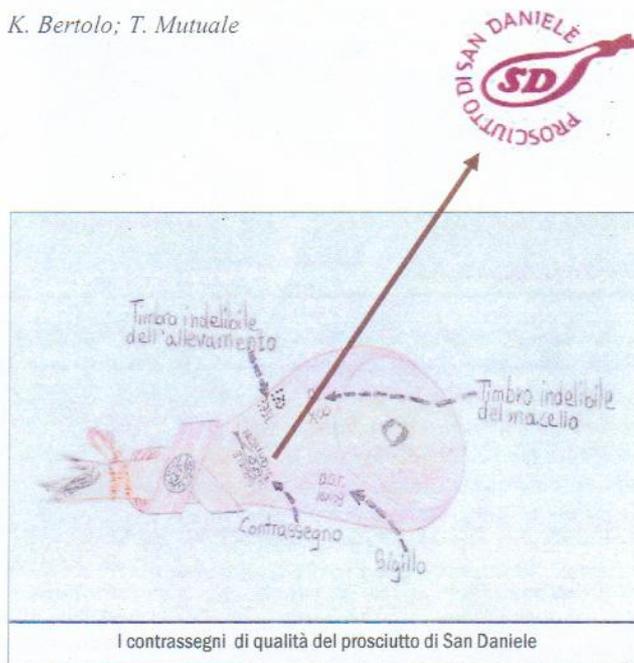
Il *timbro indelebile del macello* è costituito da una lettera e due numeri, indicanti dove è stato macellato il suino.

Quando la coscia di suino arriva al prosciuttificio e supera il controllo, riceve il *sigillo*, un timbro a fuoco che riproduce, nella parte superiore, la sigla D.O.T (Denominazione d'Origine Tutelata) e nella parte inferiore la data di inizio della lavorazione (indicante nell'ordine: giorno, mese e anno). Il sigillo permette, pertanto, di calcolare la durata della stagionatura.

Il *contrassegno*, posto alla fine della lavorazione del prosciutto, garantisce tutti i requisiti e i controlli previsti dalla legge. E' costituito dalla denominazione "PROSCIUTTO DI SAN DANIELE" in forma circolare; nella parte centrale è rappresentato un prosciutto con l'indicazione della sigla "SD". Il numero di identificazione del produttore è riportato sotto lo zampino del

prosciutto, in luogo delle due cifre "00".

K. Bertolo; T. Mutuale



I contrassegni di qualità del prosciutto di San Daniele

L'intervista:cinque domande al Sig. Facca dell'Azienda "Armellin Sonia"

I suini, ovvero la "materia prima"

Giovedì 25 febbraio 2010 siamo andati a visitare, grazie all'interessamento della Coldiretti di Pordenone, l'azienda "Armellin Sonia", a San Martino al Tagliamento. Ci hanno accolti il dr. R. Baret e il Sig. Facca, agronomo e dipendente dell'azienda. Abbiamo in questa occasione intervistato il Sig. Facca, che gentilmente si è sottoposto alle nostre domande.

D.: Sig. Facca da dove arrivano i maiali da cui si ottengono i prosciutti?

R.: L'azienda è a ciclo chiuso. Qui vengono allevati suini delle razze Large White, Landrace e alcuni esemplari di Duroc. Questi vengono accoppiati, i maialini vengono svezzati ed ingrassati per essere poi inviati al macello; dalle loro cosce si otterranno i prosciutti di San Daniele.

D.: Quanti animali avete?

R.: La struttura ha tre verri, cioè tre maiali maschi, e 250 scrofe. Nell'azienda, le scrofe vengono fecondate artificialmente. La gravidanza dura 3 mesi, 3 settimane e tre giorni (cioè circa 114 giorni); una settimana prima del termine di scadenza, le scrofe vengono portate in sala parto e lì danno alla luce in media 11 suinetti ciascuna. I maialini vengono separati dalla madre dopo 4 settimane e tatuati sull'orecchio e sulla coscia, secondo quanto prevede il disciplinare, con un timbro "a pistone". Su questo è riportato il giorno della nascita, una lettera che indica il mese e un numero, che si riferisce all'allevamento (in questo caso 097). Una volta separata dai piccoli, dopo alcuni giorni, la scrofa è pronta per essere nuovamente fecondata.

D.: Quante persone lavorano nell'azienda?

R.: Nell'azienda sono impiegate solo 4 persone; si lavora tutti i giorni dell'anno, comprese le feste. La struttura è una delle più vecchie ed importanti del Friuli; circa dieci anni fa è stata acquistata dalla Signora Armellin.

D.: Come vengono allevati i maialini?

R.: L'azienda si compone di diversi capannoni; in uno di essi, il mangimificio, sono macinati e miscelati i cereali - orzo e mais - e la soia, fonte di proteine, che costituiscono l'alimento dei maiali. Il prodotto finito viene dosato, pesato, e distribuito agli animali a seconda del loro fabbisogno. Sottolineo che è grazie alla mangimistica - cioè alla tecnica di preparazione, produzione e formulazione dei mangimi - che gli animali oggi crescono bene, fornendo un prodotto di qualità. Prima della macellazione al maiale viene cambiata l'alimentazione per ben cinque volte! Il mangime viene anche miscelato con il siero di latte, ottenendo così la "broda", che viene destinata alle scrofe che devono partorire.

D.: Quali cure richiedono?

I suini sono animali molto delicati, per cui si entra nei loro recinti solo con un abbigliamento idoneo e vengono continuamente sottoposti ad accurati controlli igienico-sanitari e veterinari, oltre che alle ispezioni dell'INPQ.

Trascorsi i nove mesi d'età e raggiunto un peso di 160 chili, i suini possono essere portati al macello, ma vengono accettati solo se in condizione di salute ottimali e con i timbri ben visibili.

S. Boer; C. Basso; V. Hustvic; L. Zanette; G. Zanuttini.



I suini dell'Azienda "Armellin Sonia"

Dall'azienda di allevamento al prosciuttificio

Finalmente il prosciutto!

Dopo la visita all'azienda Armellin, siamo andati a visitare a San Daniele del Friuli, il prosciuttificio Morgante, una delle 31 aziende cui è affidata la produzione del prosciutto di San Daniele DOP. Appena arrivati, il Signor Matteo, ci ha subito invitati ad indossare un camice, dei copri-scarpe e una cuffia per i capelli, per evitare di contaminare gli ambienti con germi portati dall'esterno. Vestiti così, sembravamo proprio degli addetti ai lavori e non abbiamo resistito alla tentazione di scattarci delle foto! Entrati nello stabilimento abbiamo potuto osservare le varie fasi della lavorazione del prosciutto, che in sintesi si possono così riassumere: ricezione e controllo qualità del prodotto; sala-



Prima di entrare all'interno del prosciuttificio, abbiamo indossato questo abbigliamento per evitare di introdurre germi nei reparti di lavorazione.

tura; 'toiletatura'; stagionatura; controlli finali e quindi vendita del prodotto.

Le cosce posteriori, che arrivano in azienda, possiedono, secondo quanto previsto dal Disciplinare, i marchi dell'allevamento e del macello; devono pesare non meno di 12,5 Kg. Vengono controllati: l'aspetto, il colore, la consistenza, la quantità di grasso e la presenza dello zampino. Nel caso in cui vi siano dei difetti, la coscia viene scartata. Le cosce idonee vengono pesate e marchiate e poste in

(Continua a pagina 5)

(Continua da pagina 4)

cella frigorifera almeno per un giorno. Poi le cosce, prelevate per pochissimo tempo dalle celle frigo, vengono ben massaggiate e ricoperte di sale marino grosso (non vengono mai utilizzati altri conservanti o additivi), pressate (per dare la tipica forma "a chitarra" al prosciutto e facilitare la coesione tra la parte magra e grassa della carne) e riposte nuovamente nelle celle. Dopo 3 o 4 giorni il sale vecchio viene rimosso, le cosce lavate, massaggiate, cosparse nuovamente di sale e appese in posizione verticale, (per favorire il drenaggio dei liquidi), nelle celle. Qui vi rimangono per un periodo variabile (circa 15 - 17 giorni). Si effettua quindi la "toilettatura" che ha lo scopo di togliere tutto il sale e limare eventuali parti di osso sporgenti. La "toilettatura" viene eseguita con acqua; la carne viene poi asciugata a temperatura ambiente (16°C - 18°C) per farle perdere l'umidità. Inizia quindi il periodo di riposo: la carne viene tenuta, per almeno sei mesi, nelle celle di stagionatura, le cui finestre rivolte a nord e a sud, permettono di sfruttare l'aerazione e il microclima naturale di San Daniele. A questo punto viene effettuata la stuccatura con grasso animale, farina e sale; lo scopo di questa operazione, che può anche essere ripetuta, è di proteggere la carne esposta all'aria e di impedirle di asciugarsi troppo in fretta. A questo punto i prosciutti tornano nelle celle di stagionatura e dopo 13 mesi subiscono gli ultimi controlli olfattivi e microbiologici da parte degli Ispettori del Consorzio. Ogni prosciutto ritenuto idoneo viene quindi marchiato, garantendoci che si tratta di un vero San Daniele DOP.

Al termine della visita, ci ha raggiunti la dott.ssa Ileana Sarais, tecnologa alimentare, cui abbiamo posto alcune domande per conoscere la storia dell'azienda che ci aveva ospitato e ulteriori dettagli sui suoi prosciutti. L'azienda, - ci ha spiegato la dottoressa Sarais - appartiene alla famiglia Morgante da tre generazioni, occupa circa 170 dipendenti suddivisi tra lo stabilimento di San Daniele, che produce esclusivamente prosciutti (circa 160.000 all'anno) e lo stabilimento di Gorizia, che produce insaccati in genere. Il prosciuttificio ha risentito leggermente della attuale crisi economica, ma non è stato licenziato alcun lavoratore. I dipendenti lavorano a turno unico e devono sottostare alle norme di igiene previste dal disciplinare; devono quindi indossare un'apposita divisa, sanificare i coltelli e gli strumenti di lavoro. Durante le lavorazioni, gli unici rifiuti che si accumulano sono il sale, i residui della rifilatura e il cartone, che vengono correttamente smaltiti e riciclati. Le sale dell'Azienda devono essere ben pulite, ma nelle stanze della stagionatura non si possono usare prodotti chimici per non alterare il microclima. Il prosciutto viene esportato in Giappone, Canada e USA, ma senza lo zampino, perché ciò non è ammesso dalle normative di igiene locali.

La dottoressa Sarais ci ha fornito quindi alcune informazioni

per poter degustare al meglio il loro prodotto: "Il prosciutto è più saporito d'estate, perché è più salato, dato che con il caldo le carni trattengono di più il sale. Il suo contenuto nutrizionale - ci ha rassicurato - è lo stesso, indipendentemente dal periodo dell'anno della stagionatura; è preferibile però mangiarlo fresco, appena tagliato, per gustare al meglio le sue caratteristiche".

Dopo tanto girare, guardare ed ascoltare, la fame cominciava a farsi sentire; ci siamo seduti a tavola e abbiamo gustato un piatto di "Farfalle alla San Daniele" precedute da alcuni grissini avvolti da fette di prosciutto. Abbiamo gradito molto questo pranzo e lo abbiamo apprezzato ancora di più, perché consapevoli di tutto il lavoro che sta a monte.

A. Mattiuzzi; G. Garasto; A. Pistelli; R. Sellan; L. Zanette



Salatura del prosciutto



Cosce ricoperte di sale marino, poste nelle celle frigorifere



La pressatura fornisce alla coscia la forma a "chitarra"



Coscia marchiata



La stuccatura protegge e ammorbidisce la superficie del prosciutto



Stagionatura del prosciutto

A scuola di gusto

Interessante e divertente animazione della Coop Consumatori Nordest

Il giorno 22 febbraio 2010 è intervenuto in classe il Signor Antonio, un animatore della Coop Consumatori Nordest, per proporci un'interessante attività sul tema del prosciutto.

Dopo averci illustrato il significato dei marchi IGT, IGP, DOC

e DOP, ci ha spiegato che per far sì che un prodotto alimentare possa fregiarsi di queste denominazioni deve rispettare determinate regole di produzione ed essere sottoposto ad una serie di controlli. Ad esempio, se un prosciutto, destinato a diventare

(Continua a pagina 6)

(Continua da pagina 5)

un prodotto DOP, subisce danni durante il processo di lavorazione diventerà "Prosciutto Nazionale", perdendo le qualità nutrizionali originarie e verrà venduto ad un prezzo minore; così come se un prosciutto deriva dalla coscia di un maiale allevato all'estero, non potrà avvalersi del marchio DOP e avrà la sola denominazione di "Prosciutto Nazionale".

L'animatore della Coop Consumatori ha concluso la parte introduttiva della sua animazione riassumendo le varie fasi di lavorazione che subisce la coscia del maiale, per essere trasformata in prosciutto.

L'esperienza che poi ci attendeva, chiamata "Panel test", è consistita in una specie di prova d'assaggio di quattro prosciutti crudi che Antonio aveva portato con sé: Prosciutto Toscano



Prosciutti San Daniele DOP e Parma DOP, affettati freschi.



Prosciutto Nazionale Coop in atmosfera modificata.



Prosciutto Toscano DOP in atmosfera modificata.



Prosciutto avvolto nei grissini per il "Panel test".

DOP e Prosciutto Nazionale, confezionati in vaschetta in atmosfera modificata; prosciutto di San Daniele DOP e di Parma DOP, affettati freschi.

L'animatore ci ha invitati a trovare le differenze tra le carni, utilizzando cinque parametri: odore, sapore, aroma, retrogusto e persistenza. La nostra professoressa ha quindi avvolto i diversi tipi di prosciutto su dei grissini e per ogni campione abbiamo valutato le caratteristiche sopra elencate. Tra un boccone e l'altro, abbiamo bevuto un sorso d'acqua per poter meglio apprezzare il nuovo gusto.

Alla fine della degustazione è emerso che i prosciutti di Parma e di San Daniele DOP hanno un profumo intenso, penetrante, un sapore delicato e un retrogusto marcato. Il Prosciutto Toscano, ha pure un profumo delicato; tuttavia si percepisce in esso la presenza degli aromi, non presenti nei primi due prodotti. Il prosciutto Nazionale risulta molto più salato, speziato e aromatizzato, oltre che "umido", perché poco stagionato.

Abbiamo quindi esaminato le etichette dei prodotti confezionati e tanto nel Prosciutto Toscano, quanto nel Nazionale, abbiamo riscontrato la presenza di sale, aromi naturali e conservanti. I diversi prezzi, riportati nelle etichette, erano: € 49,80 al kg per il prosciutto Nazionale, € 48,90 al kg per il Toscano DOP (entrambi confezionati in vaschetta); € 25,90 al Kg il Parma DOP e € 27,90 al kg per il San Daniele, questi ultimi affettati al momento. Si può notare che il costo di quelli in vaschetta è quasi il doppio, rispetto a quello dei prosciutti affettati. E' certamente meglio preferire i salumi affettati sul momento, non solo per il miglior prezzo ma anche per evitare di inquinare l'ambiente con imballaggi non sempre biodegradabili.

Questa esperienza divertente, interessante e... "gustosa", ci ha insegnato ad essere più responsabili e consapevoli nella scelta degli alimenti. Abbiamo capito l'importanza di leggere le etichette dei prodotti, prima di consumarli, per poter valutare e comparare non solo i prezzi ma anche le caratteristiche qualitative. Siamo stati coinvolti in una "scuola di gusto", imparando ad apprezzare e a giudicare i diversi sapori di alcuni prosciutti in commercio.

S. Davanzo; A. Lame

Etichette alimentari: consigli per leggerle

Come acquistare informati

Partecipando all'animazione proposta dalla Coop Consumatori Nordest, abbiamo capito che quando facciamo la spesa è importante leggere con attenzione l'etichetta dei prodotti alimentari che acquistiamo. In ogni etichetta, infatti, è riportato ciò che mangiamo e il consumatore può pertanto ricevere molte informazioni sulla merce che sta per acquistare.

Stimolati da queste considerazioni, ci siamo ulteriormente documentati e siamo venuti a conoscenza che nelle etichette, alcune informazioni sono obbligatorie e regolamentate per legge, altre sono facoltative.

Il produttore è obbligato a riportare per legge: il nome del prodotto; l'elenco degli ingredienti; il quantitativo (peso netto/peso sgocciolato); i termini di scadenza; l'azienda produttrice; il lotto di appartenenza; le modalità di conservazione ed eventualmente l'utilizzo.

Le informazioni nutrizionali (cioè le dichiarazioni del valore

energetico del prodotto e del suo contenuto in grassi, proteine, carboidrati, fibre alimentari, sodio, vitamine e sali minerali), sono invece (tranne alcune eccezioni), facoltative. L'etichetta può anche portare altre indicazioni, come la data di produzione, le modalità di lavorazione, il marchio di qualità (DOP, IGP o STG), eventuali scritte pubblicitarie. Bisogna ricordare inoltre, che gli ingredienti appaiono in etichetta, per legge, in ordine decrescente di quantità.

Il consumatore, leggendo l'etichetta, può scegliere il prodotto adatto anche ad esigenze particolari, come quelle imposte da allergie o diete, oltre che valutare con attenzione il rapporto qualità - prezzo di ciò che vuole acquistare.

R. Miah; E. Torres

Se vi piace il prosciutto, leggete bene l'etichetta

Prosciutto crudo o prosciutto crudo stagionato?

Quando ci rechiamo al supermercato e compriamo il prosciutto affettato fresco, è importante leggere con attenzione l'etichetta che sta sul banco, e più esattamente la denominazione commerciale del prosciutto, per capire la qualità di ciò che stiamo acquistando.

Secondo le norme, la denominazione "prosciutto crudo stagionato" è riservata a un prodotto di peso minimo 6 kg con l'osso e stagionato da 7 a 9 mesi.

I migliori prosciutti crudi stagionati, sono i prosciutti DOP che hanno una stagionatura più lunga, come il prosciutto crudo di San Daniele o il prosciutto crudo di Parma.

La semplice denominazione "prosciutto crudo" identifica un prodotto di minor qualità, perché non è dato sapere quanto è stagionato e può aver subito la "stufatura", cioè la stagionatura accelerata nelle stufe con aria calda. Il prosciutto non stagionato naturalmente risulta a volte molto salato, perché i produttori usano molto sale sia per accelerare la stagionatura che per evitare lo sviluppo di microrganismi. Purtroppo, in etichetta, non

sempre è chiaramente specificata la zona di provenienza delle cosce fresche dei maiali, che spesso giungono dall'estero, vengono stagionate in Italia e divengono prosciutto "di montagna" o "nostrano", traendo in inganno il consumatore sulla reale origine.

E. Pasichnyk; G. Zanuttini



Il prosciutto: consigli per l'acquisto e la degustazione

L'integrità delle confezioni e la data di scadenza devono essere sempre verificate dal consumatore

Incuriositi dalle differenze di prezzo e di sapore rilevate tra le diverse confezioni di prosciutto portate in classe dall'Animatore della Coop Consumatori Nordest, abbiamo deciso di fare una indagine in alcuni supermercati della nostra città.

Abbiamo così verificato che i prosciutti possono essere venduti come affettati freschi al banco, disossati interi e in tranci, o già affettati in pratiche confezioni. In questo caso, per escludere o diminuire i livelli di ossigeno che può causare l'irrancidimento dell'alimento e permetterne la contaminazione da parte dei batteri aerobi, si usa la tecnica del confezionamento in atmosfera modificata. Con tale metodica, che allunga la conservabilità del prodotto, si crea all'interno delle confezioni un'atmosfera diversa da quella ambientale. I più comuni gas d'imballaggio utilizzati a tal scopo (selezionati in base all'alimento) sono: ossigeno, azoto e anidride carbonica, ma ci sono anche l'argon, l'elio e il protossido di azoto, che vengono considerati dalla legislazione europea come additivi alimentari.

Quando si acquista il prosciutto affettato dal negoziante di fiducia, è bene verificare che vengano rispettate regole igieniche precise, come ad esempio quella di non toccare la fetta con le mani; a tale scopo, i salumieri indossano guanti sterili.

Quando si acquista un insaccato confezionato è importante controllare sempre l'integrità della confezione, la data di scadenza o l'indicazione: "da consumarsi preferibilmente entro", con la data riportata.

Se la confezione riporta l'indicazione "conservare al fresco" o "conservare in frigorifero" è bene verificare anche che il prodotto sia posto effettivamente negli appositi scaffali refrigerati.

Una volta acquistato il salume, è consigliabile ridurre il tempo di trasporto; inoltre, è bene conservare gli insaccati all'interno del frigorifero di casa ad una temperatura che dovrebbe essere tra i 3°C e i 4°C.

Un altro accorgimento per degustare al meglio i salumi, è quello di consumarli a temperatura ambiente attendendo 2 o 3 minuti, una volta che vengono tolti dal frigorifero. Dal punto di vista organolettico, cioè percepibile dagli organi di senso, è preferibile che il prosciutto crudo sia tagliato in fette sottili, per esaltarne la fragranza e la delicatezza.

A. Crainich; V. Hustive



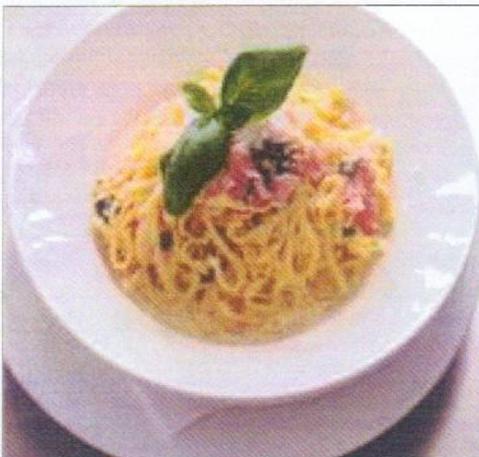
Prosciutti affettati freschi o conservati in atmosfera modificata.

Le caratteristiche dietetiche del prosciutto di San Daniele

100 g di prosciutto di San Daniele forniscono 320 Kcal

A conclusione del nostro lavoro, ci siamo chiesti: "quali sono le caratteristiche nutrizionali del prosciutto di San Daniele?". Abbiamo quindi fatto una ricerca in Internet, consultando il sito dell'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione); nella Banca Dati di Composizione degli alimenti abbiamo trovato la composizione chimica del prosciutto crudo di San Daniele e il valore energetico per 100 g di parte edibile. Risulta infatti che 100 g di prosciutto di San Daniele forniscono 320 kcal, pari a 1340 kJ; in esso sono presenti 42,8 g di acqua, 28,3 g di proteine, 23 g di lipidi ed è totalmente privo di carboidrati. Il prosciutto di San Daniele è pertanto un ottimo alimento con pochi grassi e quantitativi di proteine maggiori rispetto ad altri prosciutti, quali, il prosciutto crudo di Parma (25,5 g), il prosciutto crudo di montagna (26,2 g) e il prosciutto cotto (19,8 g).

Come altrove riportato, al prosciuttificio Morgante abbiamo gustato le "Farfalle al prosciutto di San Daniele"; per calcolarne il valore calorico, abbiamo ricercato gli ingredienti di una ricetta molto simile: "Tagliolini al prosciutto di San Daniele".



Tagliolini al prosciutto di San Daniele

Il piatto prevede, per 6 persone, i seguenti ingredienti:

- 400 g di tagliolini all'uovo
- 200 g di prosciutto San Daniele
- 50 g di burro
- 200 g di crema di latte fresca.

Se calcoliamo il valore calorico totale della ricetta, dopo averne ricercato i valori nutrizionali per 100 g di ogni ingrediente, vediamo che fornisce in totale 2181 kcal. Dividendo per 6 otteniamo il valore calorico del piatto per persona, che è di 363,5 kcal. Pertanto, la nostra pietanza può essere proposta come un piatto unico, perché contiene carboidrati,

lipidi e proteine; per completare il pasto sarebbe consigliabile mangiare anche verdura e frutta fresca che forniscono vitamine, acqua, sali minerali e fibre utili per l'organismo.

G. Garasto; A. Pistelli



Gli autori del lavoro: i ragazzi della classe 2^a G

Con il contributo di:

coop
Consumatori Nordest