

Cerdo, sal, aire y tiempo “el secreto del Jamón de Parma”

POR: Manuela Mancino – Italia

¿Te has preguntado alguna vez por qué el jamón de Parma es uno de los jamones italianos por excelencia y el más conocido? Si no, lea el artículo... un pequeño recorrido entre su historia y tradición.

Hay un poco de evidencia en retratar el jamón de Parma como un producto nacido por casualidad. Según datos registrados, en la época romana, algunos cazadores dispararon a un cerdo, pero se les perdió en el bosque, cuando lo encontraron más tarde, el agua salada del río no solo lo había conservado, sino que lo hizo más sabroso.

A lo largo del curso de la historia muchos autores escribieron sobre el prosciutto y su elaboración, de modo que podamos reconocerlo fácilmente como uno de los principales personajes de nuestra antigua tradición de los alimentos.

Para proteger la calidad de esta especialidad, los propios productores formaron en 1963 el Consorzio del prosciutto di Parma, que desde entonces supervisa el trabajo y la selección de la materia prima. Por otra parte, la Comunidad Europea concedió en 1996 al jamón más famoso de Italia el estatus de Denominación de Origen Protegida (DOP). De hecho, con el fin de ser llamado Prosciutto di Parma, sólo se pueden utilizar tres razas de cerdos (Large White, Landrace y Duroc) y deben ser criados en un área específica: Emilia Romagna, Lombardía, Piamonte, Véneto, Toscana, Las Marcas, Lazio, Umbria, Abruzzo o Molise, y producido en la provincia de Parma.

Esta zona es reconocida por su especial microclima ocasionado por el aire que sopla desde Versilia. El viento se ablanda a medida que pasa a través de los olivos y pinares de la Val di

Magra, se seca al alcanzar los Apeninos y se enriquece con el perfume de las castañas antes de que llegue a Parma, dando al prosciutto su dulzura sin igual.



El jamón pasa tres meses colgando durante la fase de “riposo” o en reposo. La carne se va tornando gradualmente más oscura y más dura. Alrededor de siete meses después del proceso del salado, el jamón se unta con una mezcla de harina de arroz, sal y la propia grasa del cerdo llamada “Sugna”, para evitar que se seque demasiado rápido durante el tiempo de maduración.

La salazón es una parte vital en el proceso del curado. El experto “Maestro Salatore” o “Maestro de la sal”, debe medir sólo la cantidad exacta de sal necesaria. Se necesita una cantidad mínima de sal de mar para preservar y comenzar el proceso de secado, confiriéndole el típico sabor “dulce” refinado, un equilibrio entre salado y dulzura.

Por ley, el jamón de Parma debe curarse por lo menos un año antes de que se le otorgue el sello de garantía de la “corona ducal” y algunas se pueden curar hasta por tres años.

Y ahora es el momento de tener una rebanada de jamón de Parma

para degustar su historia y su autenticidad.