

# DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL “PROSCIUTTO DEL CASENTINO”

## Art. 1

### *Nome del prodotto*

La denominazione “Prosciutto del Casentino” è riservata esclusivamente al prosciutto crudo stagionato che corrisponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

## Art. 2

### *Descrizione del prodotto*

Il “Prosciutto del Casentino” all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche:

#### *2.1 Caratteristiche fisiche*

*Forma e aspetto esteriore:* leggermente allungato, tendente al piatto, tondeggiante ad arco sulla sommità per la presenza di una cornice carnosa oltre la testa del femore compresa tra 10 e 15 cm, privo della parte distale (piedino) e provvisto di tendine. La parte carnosa si presenta ricoperta da un sottile strato di pepe nero macinato finemente.

*Peso:* compreso tra 8 e 15 kg.

*Aspetto al taglio:* colore della polpa dal rosso vivo al rosso chiaro; grasso sottocutaneo di colore bianco con leggere venature rosate, compatto, privo di linee di scollamento fra gli strati e ben aderente alla sottostante superficie muscolare.

#### *2.2 Caratteristiche organolettiche.*

*Sapore:* delicato con una giusta sapidità.

*Aroma:* fragrante e caratteristico dovuto ai tradizionali metodi di lavorazione e stagionatura.

#### *2.3. Materia prima*

Il “Prosciutto del Casentino” è prodotto con cosce fresche di suini nati e allevati nell'areale di produzione indicato nel successivo art. 3.

Ai fini previsti dal presente disciplinare, possono essere utilizzati solo suini derivanti da incroci di prima generazione tra razza Large White o Landrace o Duroc con razza Cinta Senese o Mora Romagnola. Gli animali utilizzati per la produzione degli incroci devono essere iscritti ai rispettivi Libro Genealogico e/o Registro Anagrafico dei tipi genetici autoctoni. Al fine di garantire la

tracciabilità della materia prima deve essere apposta sulle cosce di ogni suino, da parte del personale APA di Arezzo, al momento dello svezzamento, un codice di identificazione.

Il peso medio della singola partita (peso vivo) inviata alla macellazione deve essere pari a 175 Kg, più o meno il 10%. L'età minima di macellazione non può essere inferiore ai 14 mesi.

Ai fini del presente disciplinare, dalla macellazione è escluso l'impiego di verri e scrofe.

I suini da destinare alla macellazione devono essere allevati, a partire dal terzo mese di vita, secondo il metodo tradizionale dell'allevamento di tipo brado o all'aperto. Se viene utilizzato il bosco, l'organizzazione del pascolo deve essere tale da evitare qualsiasi danno al bosco stesso. È consentita, sia nella prima fase di allevamento, sia in quella di ingrasso, l'integrazione alimentare con l'impiego di alimenti di origine vegetale. Durante l'ingrasso l'alimentazione deve obbligatoriamente prevedere l'uso di ghiande e/o castagne ad integrazione di una miscela di cereali e leguminose, rappresentata principalmente da orzo, granturco e favino. È escluso l'utilizzo di farine di pesce, di sottoprodotti della lavorazione industriale, eccettuata la crusca, e di qualsiasi tipo di additivo, ad esclusione degli integratori vitaminico-minerali. È consentito l'utilizzo di soia solo fino al terzo mese di vita dei suini.

Inoltre, in qualsiasi fase dell'alimentazione, è vietato l'impiego di alimenti, materie prime per mangimi, mangimi composti, additivi per mangimi, ausiliari di fabbricazione dei mangimi e altri prodotti usati nell'alimentazione animale, ottenuti con l'impiego di organismi geneticamente modificati o di prodotti da essi derivati. Gli alimenti non devono contenere antibiotici o qualsiasi altro medicamento anche a scopo auxinico.

Sono ammesse le vaccinazioni, nonché trattamenti medicamentosi solo ai fini terapeutici, per i quali i tempi di sospensione previsti devono essere doppi rispetto a quelli stabiliti per legge. È vietato indurre o stimolare i calori con farmaci.

### Art. 3

#### *Delimitazione della zona geografica*

La zona di produzione del "Prosciutto del Casentino" ricade nella provincia di Arezzo e comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti Comuni: Bibbiena, Capolona, Castel Focognano, Castel San Niccolò, Chitignano, Chiusi della Verna, Montemignaio, Ortignano Raggiolo, Poppi, Pratovecchio, Stia, Subbiano e Talla.

*Art. 4*

*Origine del prodotto*

La tradizione del prosciutto del Casentino risale al 1700 e prevede l'utilizzazione come materia prima di razze locali o di incroci di tali razze con il Large White, allevati al brado o semibrado.

Il sistema di allevamento, l'alimentazione, la lavorazione e salagione delle carni ed il clima nella stagionatura costituivano un sistema tipico della tradizione contadina come si evince dai seguenti punti:

- 1) Il Casentino era famoso per l'eccellenza delle carni di maiale salate, risultano particolari le tecniche di lavorazione e salatura, l'impasto per la salagione è composto da: sale, aglio, spezie varie, noce moscata, zenzero, pepe e ginepro macinato.
- 2) I prosciutti erano tenuti a prosciugare nella stagione invernale dentro i camini alimentati con legna di: ginepro, alloro, ulivo ed una piccola quantità di pino silvestre, oppure nei seccatoi delle castagne.
- 3) La stagionatura in zona, per il clima, conferisce particolari aromi al prosciutto.
- 4) La commercializzazione è sempre stata limitata, nonostante il prosciutto fosse conosciuto ed apprezzato anche in Inghilterra e Germania.

Sempre dalle fonti di documentazione si evince l'importanza delle razze utilizzate nella produzione dei prosciutti, in Casentino si ricorda erano presenti razze locali ed il loro incrocio con il Large Withe costituiva una tradizione consolidata e documentata da numerose testimonianze storiche; inoltre questi incroci erano particolarmente adatti a vivere in allevamento brado o semibrado e caratterizzati da estrema rusticità.

- 5) Tra le razze presenti vi era: "la Casentinese" (varietà della Cappuccia di Anghiari che si distingueva per una maggiore lunghezza della coscia), la " Rossa Casentinese" (derivata o dalla varietà Faentina della Mora Romagnola o dalla Forlivese tramite incroci ripetuti con la varietà "Chianina" della Cappuccia) ed un "Cinta del Casentino".
- 6) Gli incroci con il Large White mostrano caratteristiche migliori in relazione alla rusticità ed alla conformazione morfologica.

- 7) Fondamentale era il sistema di allevamento praticato in Casentino, i suini venivano per parte dell'anno tenuti al pascolo, dove potevano alimentarsi con i frutti di stagione, in particolar modo potevano utilizzare le castagne e le ghiande.
- 8) Di non secondaria importanza era che, lo stato brado, semibrado o in generale l'allevamento all'aperto, favorisce lo sviluppo della parte muscolare degli arti ed in particolare della coscia, il prosciutto appunto.

## Art. 5

### *Metodo di ottenimento del prodotto*

Le cosce dei suini impiegate per la preparazione del “Prosciutto del Casentino” non devono subire, tranne la refrigerazione, alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione. La macellazione deve avvenire in apposite strutture, situate esclusivamente all’interno del territorio amministrativo della provincia di Arezzo. Il periodo di macellazione deve essere esclusivamente compreso tra il 1° ottobre e il 31 marzo di ogni anno.

Le cosce devono essere munite di un timbro indelebile a cura del macellatore riportante il numero identificativo del macello ed a cura del personale dell’Associazione Provinciale Allevatori (A.P.A.) di Arezzo per quanto riguarda la data della macellazione espressa in giorno, mese e anno..

Il personale dell’Associazione Provinciale Allevatori (A.P.A.) di Arezzo apporrà il timbro dopo aver verificato la corrispondenza della materia prima ai requisiti previsti dal presente disciplinare.

Entro 60 ore dalla macellazione la carne deve giungere presso le imprese di lavorazione dove le cosce vengono rificate, con un taglio ad arco eseguito in modo tale da lasciare, oltre la testa del femore, una cornice carnosa che, a stagionatura ultimata, non sia inferiore a 10 cm né superiore a 18 cm. Si procede, all’asportazione del piedino, qualora tale operazione non sia stata effettuata dal macellatore, della cotenna e del grasso sottocutaneo interno alla coscia (corona) con taglio a triangolo con vertice all’inizio del gambo.

Entro 24 ore dall’arrivo presso il produttore le cosce devono essere sottoposte ad un massaggio manuale a cui segue la salatura.

La salatura viene fatta con il metodo “a secco”, impiegando obbligatoriamente sale marino macinato ed aglio a cui è consentito aggiungere pepe, bacche di ginepro macinate e altre spezie e piante aromatiche. Durante la salagione, che dura non meno di 3 settimane, le cosce stazionano in ambienti caratterizzati da temperature comprese tra 1 e 5 °C. Al termine della salagione, il sale in eccesso viene eliminato mediante battitura, spazzolatura o lavaggio.

Successivamente si passa alla fase di asciugatura, di durata non inferiore ai 40 giorni, che si effettua in ambienti con temperature comprese tra 4 - 15 °C tali da assicurare un idoneo riposo del prodotto. Durante la fase di asciugatura è consentito anche l'utilizzo dell'aria calda prodotta dai tradizionali camini a legna se presenti o adiacenti al locale di asciugatura.

All'asciugatura, segue la stagionatura che avviene in ambienti freschi ed asciutti privi di qualsiasi tipo di impianto di forzata; è ammessa la movimentazione di aria con pale.

Durante la stagionatura è ammessa la sugnatura che consiste nel rivestimento superficiale parziale o totale della polpa, con un impasto costituito esclusivamente da sugna, farina di grano o riso, sale e pepe ed altre spezie e piante aromatiche.

Il periodo di stagionatura, dalla macellazione alla commercializzazione, non deve essere inferiore a 18 mesi.

In tutte le fasi di lavorazione è vietato l'uso di additivi chimici.

#### *5.1 Apposizione del contrassegno a fuoco*

Al termine della stagionatura, il personale dell'APA di Arezzo appone, sui prosciutti conformi alle caratteristiche prescritte nel presente disciplinare, un contrassegno a fuoco in cui compare la scritta "CONSORZIO PROSCIUTTO CASENTINO", disposta su tre righe sovrapposte.

### Art. 6

#### *Elementi che comprovano il legame con l'ambiente geografico*

La produzione del Prosciutto del Casentino risale al XVIII secolo e la sua fama è in parte dovuta ai maiali con i quali veniva preparato. Questi suini, infatti, vivevano bradi nei boschi del Casentino, dove trovavano abbondante nutrimento in quanto, negli ultimi secoli del Medioevo, venne introdotto massicciamente il castagno che, grazie ai miglioramenti colturali, venne trasformato in albero da frutto. Le razze allora più diffuse erano la Rossa Casentinese, la Cappuccia e la Cinta del Casentino.

Fra le prime testimonianze storiche riguardo la bontà del Prosciutto del Casentino si ricorda che, nel 1722, il celebre dottor Cocchi di Firenze ricevette, come ricompensa per le cure date all'amico poeta Tommaso Crudeli di Poppi, «*squisiti prosciutti del Casentino*».

Nel 1778, Luigi Tramontani, illustre cultore di scienze fisiche di Pratovecchio, scriveva che il Casentino esportava, fra l'altro, carni salate «*che per dono del cielo quella provincia squisitamente prepara superiormente ad ogni altro luogo d'Italia*».

Sempre il Dottor Tramontani, nel suo libro "Istoria Naturale del Casentino", del 1801, così descrive la fama del Prosciutto del Casentino: «*La Provincia di cui si parla è resa famosa specialmente per l'eccellenza delle carni salate particolarmente del Majale, o del Porco*

*domestico. La sodezza, il sapore, la durata sono caratteri, che non sono comuni non solo al restante della Toscana, ma ancora al resto d'Italia, e della maggior parte d'Europa. Sono queste, e specialmente la coscia, e il prosciutto ricercati da tutti. Sono passati nell'Inghilterra e nella Germania e dovunque con universale approvazione per le mense più splendide». Una delle cause della squisitezza dei prosciutti del Casentino è indicata dal Tramontani che, nell'opera sopra citata, scrive: «i Casentinesi... tengono per lungo tempo le loro carni salate dentro i camini delle loro cucine, dove quasi costantemente è il fuoco nella invernale stagione, e questo ancora tende a quel prosciugamento, e consolidazione, di cui sono dotate».*

Nel 1865, la fama del Prosciutto del Casentino viene così ricordata dallo storico e abate Porcellotti nella sua guida sul Casentino: «Dove termina il faggio e l'abete, là comincia la querce e il castagno. Col prodotto delle querci che miste ai cerri in vari luoghi scendono fino alle sponde dell'Arno, si alimentano mandrie numerose di porci, che i Casentinesi vendono nei propri mercati e dai quali ricavano quei sodi e saporiti prosciutti, famosi non tanto in Italia, quanto in molte altre regioni d'Europa».

È datata 1889 un'antica ricetta del Prosciutto del Casentino. In tale ricetta vengono elencate le spezie, con le relative quantità, che dovranno insaporire il prosciutto. Fra queste spiccano le bacche di ginepro macinate che dovranno essere miscelate alle altre droghe e distribuite sopra il prosciutto. Viene specificato che la salatura avvenga in tre volte ad intervalli di tempo ben precisi. Successivamente il prosciutto dovrà essere attaccato al camino e affumicato. La stagionatura dovrà durare circa sette mesi, al termine dei quali il Prosciutto del Casentino sarà pronto.

Nel “*Manuale del salumiere e dell'allevatore del maiale*”, datato 1897, il dottor Lavoit, afferma che fra i migliori prosciutti italiani c'è anche quello del Casentino.

Nella prima edizione, risalente al 1931, della *Guida Gastronomica d'Italia* del Touring Club, viene citato il Prosciutto del Casentino fra le specialità salumiere toscane.

La produzione del Prosciutto del Casentino ha profondi legami con gli elementi ambientali propri di questo territorio, con le sue tradizioni e i suoi elementi sociali. Infatti, le specifiche caratteristiche di questo ambiente ricco di boschi e di castagni, ha incentivato l'allevamento allo stato brado dei suini, le cui carni, particolarmente adatte ad essere trasformate, unitamente alla tradizione produttiva dei norcini locali, hanno reso famoso e unico questo prosciutto.

L'esistenza di un forte legame tra il Prosciutto del Casentino e il suo territorio di origine non si limita solo ai fattori naturali, ma anche a quelli umani. A tal proposito Mario Bandiera nel suo scritto sulla vita sociale di Stia negli anni '50-'60, mette in risalto come la lavorazione della carne di maiale per la preparazione sia degli insaccati, sia del prosciutto vedeva la presenza di una persona esperta, il norcino, il quale riceveva la collaborazione dei vari componenti della famiglia,

che contribuivano ciascuno secondo le proprie capacità. Un'ulteriore conferma del profondo legame esistente tra questo prosciutto e il suo territorio di origine si riscontra anche nell'impiego, durante il processo produttivo dei camini sempre presenti nelle case coloniche casentinesi. Grazie a questi camini i prosciutti venivano fatti asciugare con il calore del fuoco alimentato da legna di quercia, ginepro, alloro e di pino silvestre, acquisendo, nel contempo, una gradevole affumicatura naturale che completava l'opera della natura e dell'uomo.

La produzione del Prosciutto del Casentino, che non rappresenta una realtà relegata al passato, ha la sua rilevanza economica all'interno del territorio, come testimoniato dall'attività di produzione e vendita svolta dai laboratori artigianali locali. In tali strutture è costante l'impegno a rispettare la tradizione, sia nella scelta dei suini, sia nella lavorazione e nella stagionatura delle cosce, al fine di ottenere un prodotto di eccellenza e in linea con le peculiari caratteristiche che lo hanno reso famoso.

#### Art. 7

##### *Controllo*

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dall'Associazione Provinciale Allevatori (A.P.A.) di Arezzo.

#### Art. 8

##### *Designazione e presentazione*

Al momento dell'immissione al consumo il "Prosciutto del Casentino" deve essere identificato mediante apposita etichettatura riportante le seguenti informazioni:

- la denominazione "Prosciutto del Casentino", che è intraducibile, deve essere fatta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili e di dimensioni maggiori di ogni altra scritta che compare sulla stessa;
- nome o ragione sociale ed indirizzo o sede del produttore singolo e/o associato, nonché il nome delle aziende suinicole dai cui allevamenti deriva la materia prima usata per la preparazione del prodotto;
- il marchio di cui al successivo art. 10.

In etichetta è vietata l'indicazione di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compreso gli aggettivi "extra", "superiore", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

Inoltre, è consentito riportare in etichetta:

- informazioni di carattere nutrizionale, indicazioni sulla modalità di conservazione, consigli d'uso ed ogni altra informazione al consumatore;

- indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchio di presidio Slow Food, marchi privati, consorzi, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Il “Prosciutto del Casentino” può anche essere immesso al consumo disossato o porzionato, cioè suddiviso in tranci di forma e peso variabile. Tutte le predette tipologie di prodotto dovranno essere commercializzate previo confezionamento in idonei contenitori o involucri per alimenti, opportunamente sigillati.

Se si procede alla preparazione di tranci di prosciutto, su ogni pezzo deve essere presente e visibile il suddetto contrassegno a fuoco che, nel caso in cui non sia stato impresso al termine della fase di stagionatura sulle varie parti del prosciutto da cui si ricaveranno i tranci, dovrà essere apposto dal personale dell’Associazione Provinciale Allevatori (A.P.A.) di Arezzo.

#### Art. 9

##### *Prodotti trasformati*

I prodotti, per la cui preparazione è utilizzato il “Prosciutto del Casentino” anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione, a condizione che:

- il prodotto, certificato come tale, costituisca l’ingrediente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza;
- gli utilizzatori del prodotto siano autorizzati dal Consorzio. Lo stesso Consorzio provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso.

#### Art. 10

##### *Marchio*

Il marchio con cui sarà contraddistinto il “Prosciutto del Casentino” è costituito, come da riproduzione di seguito riportata, da un disegno stilizzato rappresentante il prosciutto con al di sotto, su tre righe, la dicitura “CONSORZIO PROSCIUTTO CASENTINO”, e la parola “Casentino” in grassetto.

Per quanto riguarda i colori sono stati usati il pantone 153 CVC per il prosciutto ed il pantone 469 CVC per le scritte.





CONSORZIO  
PROSCIUTTO  
CASENTINO