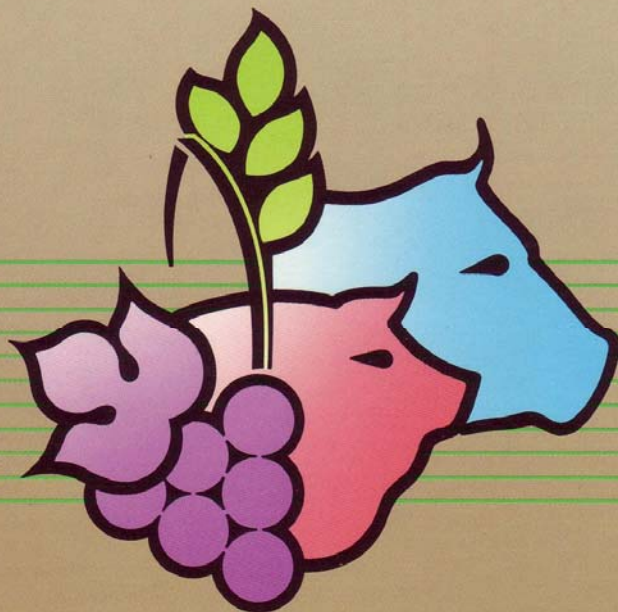


ATLANTE DEI PRODOTTI TIPICI



Ente Regionale
di Sviluppo Agricolo
della Lombardia



Regione Lombardia
Settore Agricoltura e
Foreste

e delle cosce di maiali nostrani lombardi.

Nella Brianza comasca, zona di illustre tradizione salumiera i cui prosciutti erano rinomati fin dai tempi dell'antica Roma, si fa un prosciutto crudo dolce, stagionato nell'aria collinare mitigata dall'influsso dei laghi. La lavorazione artigianale, indispensabile per un prodotto di così grande pregio e di difficile riuscita, qui può ottenere un prosciutto particolarmente dolce - la cui salatura è ridotta al minimo indispensabile - e stagionato a puntino.

Valtellina: prosciutto di montagna.

La tradizione del prosciutto di montagna si è invece evoluta in prodotti nuovi: i cosiddetti fiocchi, fiocchetti, culatelli e noci di prosciutto della Valtellina. A differenza del prosciutto crudo classico si lavorano singole parti disossate della coscia del maiale con una tecnica di salatura, asciugatura e stagionatura simile a quella della bresaola. Culatelli, fiocchi, fiocchetti e noci risultano quindi di pezzatura ridotta, da 1 a 4 chili a seconda della parte lavorata, con scarsa percentuale di grasso e stagionatura breve. Vi sono inoltre le varianti affumicate o ricoperte di pepe.



*Cosce di suino
mondate pronte per la
trasformazione.*