DOP Prosciutto serata 4 Dicembre 2015

Il Gruppo Veterinario
Suinicolo mantovano

Quest’anno abbiamo voluto organizzare un incontro che coinvolgesse i partecipanti. In considerazione degli ultimi eventi mediatici derivanti dalle indicazioni dell’OMS sul consumo di carne, si è deciso un percorso conoscitivo della filiera della trasformazione della carne suina.

A tal proposito sono stati individuati vari argomenti da trattare inerenti i salumi, la legislazione e la tutela delle DOP.

Per trattare l’argomento delle DOP del prosciutto, è stato invitato il Dr. Davide Mondin, docente alla ALMA Scuola Internazionale di Cucina Italiana di Colorno, già nostro gradito ospite, il titolo della sua relazione sarà:

“Prosciutto di Parma, Prosciutto di San Daniele, Crudo di Cuneo e Prosciutto Veneto-Berico Euganeo: quattro DOP a confronto”

La relazione del Dr. Mondin si è svolta con una prima sezione descrittiva del disciplinare di produzione, con le caratteristiche qualitative essenziali ed esclusive del territorio in cui vengono prodotte.

La seconda parte, ha previsto la compilazione di una scheda di degustazione, dove gli associati sono stati invitati ad un esame gustativo dei quattro tipi di prosciutto crudo.

Alleghiamo la scheda di valutazione riassuntiva dell'assaggio dei prosciutti, l'assaggio è stato fatto in cieco, con presentazione visiva del prosciutto dopo la votazione. La classifica finale dei prosciutti è la seguente:

1° Prosciutto di Parma

2° Prosciutto Veneto-Berico Euganeo

3° Prosciutto di San Daniele

4° Crudo di Cuneo

scarica qui il PDF della scheda riassuntiva assaggio prosciutti

scarica qui il PDF della relazione