

Productie van prosciutto di Parma

# Het neusje van de ham

De eerste bedrijven die Parmaham produceerden, zijn allemaal in dezelfde windrichting gebouwd. Oorspronkelijk werden de hammen namelijk gedroogd aan de zilte zeewind die uit het oosten kwam. Als de lente kwam, werden ramen en deuren opgezet en kon de natuur haar werk doen. Inmiddels worden de omstandigheden gereguleerd. Maar water en zout zijn nog altijd de enige ingrediënten van prosciutto di Parma.



**P**rosciutto San Pietro in Lesignano de' Bagni in de provincie Parma is zo'n bedrijf dat zijn Parmahammen laat rijpen volgens de seizoenen van het jaar. En niet zomaar een bedrijf. Met 450.000 hammen in de opslag is de waarde van de voorraad hoger dan de waarde van de jaaromzet. Het bedrijf bootst de vier seizoenen na, maar met de grootst mogelijke respect voor de oorspronkelijke bereidingswijze.

Parma heeft een rijke voedseltraditie. Eind 18e eeuw, begin 19e eeuw begint de industrialisatie. Er wordt voedsel geproduceerd voor het dagelijkse leven. Zo is er een uitgebreide productie van tomaten, zuivel, pasta en natuurlijk ook van de Parmezaanse kaas.

Ook Prosciutto San Pietro is in deze tijd gestart. De technieken en ideeën van toen, dus van vóór de additieven, worden nu nog altijd in de productie toegepast.

#### Winter

De dag na de slacht worden de hammen bezorgd. Het metalen zegel geeft aan in welke maand het productieproces, het zouten, is begonnen. De huid wordt verwijderd en de poten gaan het productieproces in. De oorspronkelijke manier van conserveren is natuurlijk het gebruik van zout. Ook nu nog is dit de enige toevoeging. Het zout wordt met de hand over de hammen gestrooid. Vervolgens hangen de hammen drie weken in twee verschillende

'De lente is het hart van de productie'





cellen met een temperatuur tussen de 0 en 4 graden Celsius. De luchtvochtigheid is hier hoog, 85%. Daarna wordt het overtollige zout afgeborsteld en start de lenteperiode.

#### Lente

De lente is het 'hart' van de productie, aldus Prosciutto San Pietro. Dit is de fase waarin oorspronkelijk de hammen door de zeewind

werden gedroogd. De hammen blijven hier drie maanden om te rusten. Een deel van het zout zit er nog op. Door het indrogen worden de hammen iets lichter van gewicht, daarom wordt handmatig de 'knoop' weggesneden en wordt de ham als het ware geopend.

#### Zomer

Na deze 'lenteperiode' worden de hammen gewassen met water dat een temperatuur heeft van 20 graden Celsius. Ze hangen vervolgens een week in een ruimte van 18 graden Celsius om op kleur te komen en voor de smaak.

Wanneer de productie van Spaanse en Parmaham vergeleken wordt, zit hier een groot verschil. De Spaanse producten gaan in een ruimte van 27 graden Celsius. Dit maakt dat het vet eruit smelt. Parmaham blijft intact.



### Italiaanse varkens

Voor de productie van Parmaham worden alleen varkens gebruikt die in Italië zijn gefokt en grootgebracht. De varkens worden geslacht wanneer ze negen maanden oud zijn en zo'n 175 kilo wegen. Het vee krijgt voer volgens een specifiek schema. Bij elke leeftijdsfase hoort een ander soort voer, waaronder de wei die overblijft bij de productie van Parmezaanse kaas. De 9 miljoen in Italië geproduceerde varkens zijn niet genoeg, waardoor er ook Europese poten geïmporteerd worden. Deze worden echter 'prosciutto di crudo' genoemd en zijn iets goedkoper.



#### Herfst

Tijd om te verhuizen. Het enige actieve bestanddeel in de 'herfstperiode' is tijd. De hammen verblijven negen maanden in deze ruimte. Na ruim een half jaar worden de hammen tegen indrogen beschermd. Ze worden met de hand ingesmeerd met sugna, een traditioneel mengsel van buikvet en peper. Zo blijft de vochtigheidsgraad van de ham goed en tegelijkertijd kan de ham blijven ademen.

## 'Consument begrijpt belang vet niet'

#### De neus

Na deze in totaal ongeveer 12 maanden gaan de hammen naar de kelder. De feitelijke tijd is afhankelijk van het gewicht van de hammen. Sommige hammen doen er 24 maanden over om dit proces te doorlopen. In de kelder loopt 'de neus' van de fabriek. Deze selecteert de hammen voor klanten. Door te ruiken aan een beentje (zie foto) dat op diverse plaatsen in de ham gestoken wordt, stelt

de neus de rijpheid vast. Op basis van de rijping worden de hammen voor de diverse klanten geselecteerd.

De vorm van de Parmaham ligt vast en de ham heeft een eigen stempel. Ook de vetmarmering in de ham is een kwaliteitskenmerk van de Parmaham. Volgens de producent begrijpen consumenten vaak het belang van vet niet en willen ze eigenlijk mager vlees. Eenmaal in de opslag worden de hammen gecontroleerd door inspecteurs van het consortium. Deze controle garandeert zowel de kwaliteit als het productiegebied. Dit keurmerk, de stempel met het kroontje, wordt uitgevaardigd door het Consorzio del Prosciutto di Parma.

### Dierenwelzijn

Het dierenwelzijn is in Italië niet zo'n topic als in veel Noord-Europese landen. Het consortium wil echter wel rekening houden met het belang dat daar in andere landen aan wordt gehecht. Daarom onderzoeken zij hoe in verschillende afzetmarkten tegen dierenwelzijn wordt aangekeken en hoe zij daar het beste mee om kunnen gaan.