

Texto Audioguía Museo del Prosciutto (el Jamón) y la Carne Curada de Parma

1

El edificio del Foro Boario de Langhirano, que hoy alberga el Museo del Prosciutto y el Salumi di Parma, fue construido en 1928 cerca del Matadero Municipal. El ala este alberga las ocho secciones del itinerario de la exposición. El ala norte alberga la sala de degustación, el punto de venta de productos típicos y el centro de información de la Ruta del Jamón y el Vino de Parma.

La zona de Parma siempre ha sido especialmente adecuada para la producción de embutidos gracias a sus características geográficas y climáticas. La presencia de pozos de agua salada ha favorecido el desarrollo del procesamiento y la conservación de la carne desde la antigüedad. Además, las estribaciones, situadas en la desembocadura de los valles de los ríos Parma y Baganza y del río Taro, se caracterizan por una menor amplitud térmica que la alta montaña o las llanuras bajas. Más importante aún es la moderada humedad relativa del aire, favorecida por las brisas procedentes del mar, que llegan a la llanura canalizándose por los valles surcados por los cursos de agua. Por último, estos últimos, con sus lechos de grava, aseguran un buen drenaje de la humedad, contribuyendo así a la creación del microclima más adecuado para las transformaciones enzimáticas que tienen lugar en la carne durante la maduración. El clima de las llanuras cercanas al río Po es completamente diferente, donde la niebla y la altísima humedad contribuyen al éxito de la maduración del culatello y la spalle.

2

Sección 1 - El territorio

La visita comienza con una descripción de la evolución agrícola en la zona de Parma desde la antigüedad hasta el siglo XIX. La producción ganadera estaba estrechamente vinculada al desarrollo agrícola. Este territorio fue ocupado sucesivamente por pueblos que tradicionalmente criaban cerdos: los etruscos, los celtas galos y, finalmente, los romanos. La producción de jamones era conocida desde aquellos tiempos y la llanura emiliana, entonces rica en agua y bosques de robles, era el territorio ideal para los cerdos. Con la llegada de los romanos, se produjo carne de cerdo salada para las necesidades del ejército y para ser enviada a la capital. Los longobardos (568) y los francos (733) también apoyaron la vocación charcutera de Parma. A partir del siglo XIII, la reducción de las superficies forestales favoreció la extensión de los pastos donde se criaba el ganado lechero. El suero de leche, subproducto de la transformación del Parmigiano-Reggiano, se utilizaba para alimentar a los cerdos criados en grandes pocilgas. En esta situación, a finales del siglo XIX, la producción se desarrolló de forma industrial.

3

Sección 2 - Razas de cerdos

En Italia, en la época romana, la cría de cerdos salvajes se practicaba normalmente en los bosques, pero también existía la cría de cerdos domésticos. El atril del centro de la sección 2 muestra diversas pruebas de la presencia generalizada de cerdos desde la antigüedad hasta la Edad Media. En la zona del Mediterráneo oriental existían razas pertenecientes a la cepa ibérica. En Parma, la raza negra se generalizó: estos animales eran todavía salvajes y de poco peso. En la segunda mitad del siglo XIX se introdujeron en Italia las razas inglesas "perfeccionadas", que tuvieron mucho éxito por sus características productivas. El Ducado de Parma fue uno de los primeros estados italianos en importar cerdos Yorkshire. Más tarde, la raza Large White Yorkshire sustituyó a la raza negra local. Después de 1950, por fin, gracias al desarrollo de los conocimientos genéticos, se cruzaron las razas Large White y Landrace, dando como resultado un animal con características óptimas para la producción de jamones. Sólo en los últimos tiempos se ha reintroducido la producción de embutidos de la raza de cerdo negro parmesano, especialmente apreciada por el sabor de su carne, que afortunadamente se había conservado en la zona de montaña.

4

Sección 3 - Sal

El uso de la sal es uno de los métodos más antiguos de conservación de alimentos. Para obtener un salchichón de buena calidad es necesario tener sal. Ya en la época romana la sal era tan importante que la palabra "salario" proviene del hecho de que se utilizaba como medio de pago para los soldados; la Vía Salaria se construyó para transportarla y distribuirla por toda la península, pero pronto resultó insuficiente. Por ello se crearon numerosas salinas, generalmente en zonas costeras, pero también en algunas zonas particulares del interior donde había manantiales naturales de sal. En el territorio de Parma, los pozos de Salsomaggiore eran conocidos desde la antigüedad. En la Edad Media el comercio de la sal experimentó un mayor desarrollo: el mapa muestra las rutas de la sal hasta el siglo XVI. Parte del poder de Venecia provenía del comercio de la sal. En la zona de Parma, a partir del siglo XIII, se intensificó la explotación de los pozos de Salsomaggiore y la excelente calidad de la sal obtenida, blanca y sin impurezas, la hizo especialmente adecuada para la producción de dos tipos de alimentos: el queso y el salami, productos que darían fama internacional a Parma y su territorio.

5

El proceso de enlatado de la sal

La carne fresca se compone de proteínas, grasa y agua. Si se deja al aire a temperatura ambiente, pronto sufre procesos de degradación química en los que el agua desempeña un papel decisivo. Si se elimina el agua, estos procesos se vuelven imposibles y la carne se conserva durante años. El método más antiguo para secar la carne consiste en espolvorearla con sal de mesa, el cloruro de sodio, que necesita mucha agua. Las moléculas de agua de la carne en las proximidades de los cristales de sal participan en la reacción de hidratación y la carne exterior se seca rápidamente.

6

Sección 4 - Carnicería

Las diversas imágenes de la carnicería del cerdo en el panel mural muestran el uso de diversas herramientas: cuchillos, ganchos, stadera (balanzas) que se utilizaron, sin muchos cambios, hasta el siglo XIX. En el centro, la gran vitrina expone una muestra de objetos antiguos de carnicería, divididos según la secuencia de las distintas fases de elaboración. Los objetos van acompañados de una reproducción: una miniatura del Theatrum Sanitatis del siglo XV que ilustra los cubiertos utilizados en las distintas operaciones de preparación de la carne de cerdo, junto con la gran tabla de cortar utilizada como banco de trabajo y la rejilla (tenedor). En la vitrina hay un traje de carnicero ambulante con una bolsa de hojas de maíz tejidas, un estilete, una cuchilla, cuchillos y los diversos utensilios utilizados en la matanza del cerdo: desde la captura del cerdo (crampones, torcinaso, éste utilizado sólo en la zona a lo largo del Po), a la matanza (estiletos), al pesaje (stadera), al desollado (jarra esmaltada, raspadores), escaldado y cocción (olla de cobre colgada sobre el ataúd), extracción de uñas (gancho, crampones), despiece (tenedor), lavado y secado de los intestinos (delantales forrados), despiece y corte (cuchillas, cuchillos).

7

Continuando la visita hay unos paneles en el pasillo que introducen la actividad de la charcutería en Parma desde el siglo XVIII hasta el XX. Debido al continuo desarrollo de la actividad de sacrificio de cerdos en la Edad Media, se formó un gremio de personas dedicadas a la producción y venta de embutidos y grasas llamado Arte dei Lardaroli (Gremio de los Larderos) que se separó del Arte dei beccai (Gremio de los Carniceros). Los gremios existían en Parma desde el siglo XIII y el primer estatuto conocido de los Lardaroli data de 1450. Un mapa muestra la amplia presencia de talleres Lardaroli en la ciudad en el siglo XVIII: en 1800 había 179.

8

Sección 5 - Embutidos de Parma

Esta sección presenta en paneles murales los tipos de embutidos de Parma con las correspondientes imágenes fotográficas y, en el caso central, los objetos relativos a la producción específica de embutidos. Los embutidos presentados son: cicciolata, ciccioli, coppa, Culatello di Zibello, fiocchetto, gola, lardo, lonzino (o lombetto), mariola, pancetta, Prosciutto di Parma, prete y

vescovo, salami (de Felino, gentile, crespone, crespone, strolghino), spalla cotta y spalla cruda. Cada imagen va acompañada de una ficha descriptiva que ilustra las partes del cerdo utilizadas en el salami específico y los procesos de preparación y condimentación.

Entre los embutidos más importantes destacamos: el Culatello di Zibello, elaborado a partir del músculo del muslo, con una maduración mínima de diez meses, denominación protegida desde 1996, presume de orígenes remotos pero sólo se menciona explícitamente en los calmieri del siglo XVIII. El prosciutto de Parma, principal producto cárnico curado de Italia, se menciona por primera vez en el Statuto dei beccai di Parma (Estatuto de los carniceros de Parma) en 1309 con el término baffa (posiblemente de la palabra alemana backen: secar). Su éxito comercial llegó relativamente tarde, en el siglo XIX. En 1963 se fundó el Consorzio del Prosciutto di Parma (Consorcio del Jamón de Parma) y el producto se registró como Denominación de Origen Protegida en 1996. El Salame Felino fue en su día el principal embutido de Parma: se elabora tradicionalmente en la ciudad de Felino a partir de cortes nobles de cerdo picados con sal, pimienta, ajo y vino blanco y embutidos en la tripa del recto del cerdo. En 1997 se presentó la solicitud de reconocimiento de la Indicación Geográfica Protegida. La spalla (paleta de cerdo), cocida y cruda, es el embutido más antiguo de la provincia, mencionado en dos pergaminos fechados el 8 y el 11 de febrero de 1170, redactados en San Secondo y Palasone di Sissa. La spalla di San Secondo gozó de gran popularidad en el siglo XIX y Giuseppe Verdi era un firme partidario de ella. En 2004, se presentó una solicitud de reconocimiento de Indicación Geográfica Protegida.

La vitrina muestra algunos de los utensilios utilizados en la preparación de diferentes tipos de embutidos parmesanos, desde salchichas enteras hasta picadas y rellenas. Entre otras cosas, hay una picadora de tres cuchillas en forma de media luna, máquinas para picar y embolsar y los típicos delantales para los trabajadores de la industria del cerdo.

9

Sección 6 - Gastronomía

En el panel de la derecha se presenta una selección de recetas de cocina con embutidos desde la antigüedad hasta el siglo XX. La primera información exhaustiva sobre el uso gastronómico de los embutidos procede de los romanos, siendo el jamón el producto más mencionado en sus textos. El jamón tiene una característica poco común: se menciona en los libros de cocina desde el siglo I hasta el XX. Las recetas presentadas también se remontan desde Apicio (siglo I d.C.) hasta Giuseppe Verdi (1872). Un segundo panel presenta reproducciones de bodegones del siglo XVII, verdaderas obras maestras del rigor formal, que constituyen una fuente de primer orden para el estudio de la historia de los productos alimenticios de nuestro país. El tercer panel presenta una selección de menús históricos con embutidos de Parma. En el centro de la sección se encuentra una cortadora Berkel modelo 7 de 1929: se trata de un raro ejemplo montado en Italia de un modelo manual de la famosa fábrica holandesa. Por último, en una vitrina, hay dos folletos de finales del siglo XIX sobre la cría de cerdos y la producción de embutidos que atestiguan el creciente interés por los cerdos y sus productos en el norte de Italia en aquella época.

Sección 7 - La transformación del jamón: evolución de las técnicas y los lugares

10

Al final del pasillo se puede observar a la izquierda una gran prensa de chicharrones de madera; girando a la derecha nos encontramos con el primer vídeo, que ilustra la producción de jamón en la primera mitad del siglo XX.

11

Los sistemas de refrigeración no aparecieron en la provincia de Parma hasta principios del siglo XX y se instalaron por primera vez en 1927 en las plantas de maduración de Langhirano y Collecchio. Éstas permitían mantener artificialmente una temperatura entre +1 y +4 en el interior de las salas aisladas (las celdas) en las que se mantenían los jamones durante el periodo de salazón y reposo. Fue un acontecimiento que marcó una época porque liberó la producción de la estacionalidad

permitiendo que las plantas trabajaran en un ciclo continuo. Desde la introducción de los equipos de refrigeración, la secuencia de las operaciones ha seguido siendo esencialmente la misma, mientras que la tecnología ha evolucionado considerablemente, ya que el trabajo manual se apoya en maquinaria especial y se presta especial atención a la higiene. Al principio de la sección se puede ver uno de los primeros compresores de amoníaco, utilizado para refrigerar las cámaras frigoríficas, que data de 1939.

Los perniles frescos llegan a las distintas plantas de maduración y se someten a las siguientes operaciones: recorte, salado, reposo, lavado y aderezo, secado, maduración y sugnatura, pinchado y marcado. Cada etapa está representada por paneles ilustrados y herramientas relacionadas.

12

Recorte: las patas se moldearon con cuchillos en la forma clásica, eliminando tanto la carne como el exceso de grasa y corteza para facilitar la posterior absorción de la sal.

Salado y reposo: después de un día en la sala de enfriamiento, los perniles estaban listos para recibir la primera sal de los operarios, que la esparcían a mano y los colocaban en el salero (donde permanecían alrededor de una semana). A continuación, se les liberaba de la sal no absorbida, se les masajeaba y se les volvía a colocar en la bodega durante veinte días, y luego se les volvía a liberar del exceso de sal, se les cepillaba, se les masajeaba y se les colocaba en la sala de reposo durante aproximadamente un mes. Se ha reconstruido una mesa de salazón manual con una plantilla de madera de un jamón. Al lado se puede ver una máquina de los años 60 que se utilizaba para masajear los jamones y apretar la vena Safena.

Aseo y lavado: al final del periodo de reposo, se cortó parte del hueso con una sierra y se limpió la parte que rodea la cabeza del fémur con un cuchillo. El lavado, realizado para eliminar las impurezas o los cristales de sal residuales, se realizaba al aire libre. El agua se calentaba en una caldera de leña y se vertía en unas tinas, donde los jamones se dejaban en remojo y luego se limpiaban enérgicamente con cepillos de sorgo. En la década de 1960, llegaron las máquinas para lavar jamones, como la que se muestra aquí.

13

Secado: los jamones se colgaban en carruseles especiales hechos con marcos de madera y se secaban en las terrazas o en los patios. Cuando el tiempo era húmedo o lluvioso, los jamones se secaban en el interior del salumificio utilizando simples ventiladores de suelo como el que se muestra aquí. A continuación, se transportaban a las habitaciones de los pisos superiores mediante poleas manuales.

Curación y sugnatura: los jamones se colgaban en los scalere, estructuras de madera situadas en las salas de curación de los pisos superiores, llamadas stanzoni. Estaban equipadas con ventanas, normalmente a lo largo de los dos lados largos, para facilitar la circulación del aire y orientadas para interceptar los vientos dominantes que solían soplar en la dirección del valle. Las imágenes del panel muestran la evolución de la charcutería de Langhirano a lo largo del tiempo, mientras que una maqueta de madera de una charcutería de los años 50-60 muestra el esquema de construcción hábilmente organizado para obtener el clima adecuado para el proceso de maduración.

Para evitar la desecación excesiva, la parte de la carne no protegida por la corteza se cubría con sebo, una mezcla de grasa de cerdo molida, sal, pimienta y, a veces, harina de arroz. Si se mira hacia el techo, se puede ver uno de los primeros sistemas de difusión de aire forzado, con conductos de madera, que permitía garantizar la constancia del proceso independientemente de las condiciones climáticas externas.

El pinchado, el marcado y el deshuesado: el pinchado es el examen olfativo para buscar posibles defectos en algunos puntos críticos del muslo. Se realiza con una aguja especial, hecha de huesos de caballo, un material que tiene la característica de absorber los aromas y dispersarlos rápidamente. Si supera la prueba, el jamón se marca con la "corona" del Consorcio que certifica la calidad y el tipo de jamón de Parma. Obsérvese el soporte de madera en forma de jamón que se utiliza para marcar.

Para facilitar el corte en las cortadoras, el jamón se puede deshuesar y coser y para ello se utilizaron los moldes colocados en la mesa. Al final de la sección, una película presenta las distintas etapas del procesamiento moderno del jamón.

14

Sección 8 - El Consorcio

La última sección presenta en dos grandes paneles la información más importante sobre el jamón de Parma y la producción de alimentos de Parma. El primer panel ilustra la zona de producción del jamón de Parma, que comprende el territorio situado a 5 km al sur de la Vía Emilia hasta una altitud de 900 metros y está delimitado al este por el río Enza y al oeste por el arroyo Stirone. El Consorzio del Prosciutto di Parma (Consorcio del Jamón de Parma), fundado en 1963, es un organismo fundamental para la protección de la calidad del producto; mediante la promulgación del correspondiente reglamento de producción, el Consorcio ha regulado estrictamente los métodos de elaboración y las características de los cerdos. Los cerdos, exclusivamente de razas inscritas en el Libro Genealógico Italiano, deben nacer y criarse en las 10 regiones del centro-norte de Italia y ser alimentados con alimentos de calidad (maíz, cebada y suero derivado de la producción de Parmigiano-Reggiano). El Consorcio se encarga de: la gestión y salvaguarda del pliego de condiciones de producción depositado en la Unión Europea, la gestión de la política económica del sector, la protección de la denominación "Prosciutto di Parma" y la supervisión del correcto cumplimiento de las leyes y reglamentos. Esta actividad la llevan a cabo inspectores designados que controlan las actividades de los criadores, mataderos, productores y comerciantes a todos los niveles. El Consorcio también participa en la promoción y mejora del producto y proporciona asistencia y asesoramiento a las empresas miembros. Es posible rastrear todos los niveles de la cadena de producción en cualquier momento, ya que cada jamón de Parma cuenta con un "marcado" que permite rastrear las distintas etapas de la cadena de producción desde el cerdo. Esta verificación la llevan a cabo los inspectores del Instituto de Calidad de Parma, organismo tercero respecto al Consorcio y designado por el Gobierno italiano para comprobar el cumplimiento de las prescripciones contenidas en el citado pliego de condiciones por parte de la cadena de producción de Parma.

La visita finaliza en la Prosciutteria del Museo, donde es posible degustar jamón de Parma de distintas edades y otros productos típicos de la zona de Parma.