

Famiglia, territorio e tradizione

«La differenza tra un prosciutto industriale e un prosciutto artigianale risiede, fondamentalmente, in un unico fattore: la storia»

S secondo la nostra esperienza, il termine “storia” si può scomporre in tre elementi: famiglia, territorio, tradizione. Un tritico indissolubile e indispensabile per realizzare un prosciutto di qualità eccelsa». Francesco Piazza non ha alcuna esitazione nell’individuare nella storia di un luogo, di una famiglia e di un metodo di lavorazione la vera essenza dei prodotti che la Peppino Piazza Prosciutti prepara e distribuisce da oltre quarant’anni. «I nostri prosciutti non sono garantiti soltanto dal famoso marchio del “Parma”, ma anche da un bagaglio ricco di conoscenze e di rispetto per il territorio e per le tradizioni tramandateci da nonno Peppino». Di certo non sono tanti i luoghi in cui tra attività produttive e territorio si instaura un sodalizio inscindibile, ma sicuramente Langhirano, sede dell’impresa Piazza, è uno di quelli. «La realizzazione del prosciutto di Parma sarebbe impossibile se nella sua capitale non esistesse un particolare microclima. Lan-



ghirano, ponendo fine alla pianura e spalancando le porte all’Appennino Tosco-Emiliano, coglie i venti marini provenienti da Toscana e Liguria, li fa passare attraverso le antiche valli appenniniche e li porta a insaporire i prosciutti. La nostra intenzione è, dunque, quella di dare forma a una passione e a un metodo di lavoro basati su valori importantissimi: il legame con la famiglia, l’amore per la terra, e l’artigianalità della lavorazione».

Con oltre quarant’anni di esperienza alle spalle, la Peppino Piazza Prosciutti ha imparato che l’eccellenza dei prodotti non può prescindere dalla collaborazione tra tecniche tradizionali e innovazione degli strumenti e dalla sapiente selezione della materia prima. «La regola d’oro del nostro settore è che se si vuole ottenere un prosciutto di qualità bi-

sogna partire da una coscia di maiale di qualità. Ecco perché selezioniamo solo le cosce migliori e ammettiamo al processo di stagionatura solo quelle che dimostrano di essere 100 per cento di origine italiana – come prevedono le regole del Consorzio del Prosciutto di Parma – e che provengono dai migliori allevamenti, dove i maiali vengono cresciuti seguendo gli standard del settore e vantano una carne più compatta e strutturata, con il giusto rapporto grasso/magro e il giusto peso, elemento indispensabile per ottenere prosciutti degni della tradizione salumiera italiana. L’artigianalità della lavorazione sta nella fase di salagione, ancora eseguita a mano. La giusta quantità di sale e la stagionatura lenta e naturale danno vita a prodotti ricchi di sapori, aromi e profumi».

■ Emanuela Caruso



La **Peppino Piazza Prosciutti**
ha sede a Langhirano (PR)
www.piazzaprosciutti.it