



Cotto e mangiato

L'impresa: abbiamo testato alla cieca 60 prosciutti cotti tra quelli premium e della Gdo in vaschetta. Ecco i migliori 15

a cura di Mara Nocilla – foto di Francesco Vignali

Il prosciutto cotto è un salume percepito come sano, innocente, rassicurante. Viene dato ai bambini nelle scuole, ai malati negli ospedali. Il classico toast che lo vede in coppia con il formaggio è uno dei più amati panini della pausa pranzo. Tagliato a cubetti arricchisce le insalate estive, di riso, di pasta o di verdure miste.

«Nel 2023 la produzione di prosciutto cotto ha raggiunto le 292.800 tonnellate, con una crescita dell'1%, per 2.280 milioni di euro, +7,7%, grazie ad una domanda interna che si è confermata solida e al buon risultato di quella estera – spiega

Davide Calderone, direttore di **Assica** (Associazione Industriali delle carni e dei salumi) –. Secondo l'Istat abbiamo inviato all'estero 23.710 tonnellate di prosciutto cotto per 201,9 milioni di euro, registrando un incremento del 6,1% in quantità e del 12,2% in valore – continua il direttore di Assica – i principali Paesi di destinazione: Francia, Germania, Regno Unito, Polonia e Spagna. Per quanto riguarda gli Stati Uniti, le esportazioni hanno avuto un leggero calo del volume, -1,5%, ma un aumento del valore, +3,4%, tuttavia nel primo trimestre del 2024 è stata registrata una

forte crescita – +42,4% in volume, +57,6% in valore – mostrando il grande potenziale di questo prodotto sul mercato Usa».

La legge – il decreto del 21 settembre 2005 del Ministero delle Attività Produttive – distingue tre tipologie di prodotto: **prosciutto cotto**; **prosciutto cotto scelto**, con un tasso di umidità sotto il 78,5% e identificabilità di almeno 3 dei 4 muscoli principali della coscia del suino (semitendinoso, semimembranoso, quadricipite e bicipite femorale), indice che non si tratta di un prodotto "ricostruito"; **prosciutto cotto alta qualità**, sempre da cosce intere, con umidità non oltre il 75,5% e privo di polifosfati aggiunti (E452), maltodestrine (sciroppo di glucosio), proteine del latte e della soia, amidi, fecole, gelatine alimentari. Ma siamo sicuri che il più "nobile" dei tre cotti sia così sano e innocente come sembra?

Sul mercato si trovano molti prodotti "alta qualità", anche fatti da industrie e proposti affettati in vaschetta, con in etichetta tanti "senza" e "privo di": glutine, latte e derivati, glutammato monosodico, zuccheri e polifosfati aggiunti. Claim che dovrebbero rassicurare il consumatore ma che sono soprattutto esche per attirarlo, strate-

gie di marketing che fanno sempre presa sulla stragrande maggior parte delle persone. Sempre secondo il decreto del 2025, oltre a vino, spezie e piante aromatiche il prosciutto cotto alta qualità può contenere zuccheri (saccarosio, destrosio, fruttosio e lattosio), aromi non meglio identificati, conservanti (nitrito di potassio E249, nitrito di sodio E250, nitrito di sodio E251, nitrito di potassio E252), che servono a scongiurare il rischio di botulino (ma potenzialmente cancerogeni in quanto favoriscono la formazione di nitrosammine), antiossidanti, ossia vitamina C (acido L-ascorbico E300, ascorbato di sodio E301, acido eritorbico o isoascorbico E315), che aiutano insieme ai conservanti a mantenere il colore rosa, e ancora lattato di sodio (E325) e glutammato monosodico (E621).

Il massimo sarebbe un prosciutto cotto fatto solo con coscia di maiale, sale, erbe aromatiche e spezie, tutt'al più vino. Ma quanto durerebbe? Per avere un salume con un minimo di shelf-life dobbiamo accettare i nitrati, i nitriti e gli antiossidanti, ma evitiamo i polifosfati (che interferiscono sull'assorbimento di alcuni minerali, in particolare del calcio, con conseguenti problemi di rachitismo





nei bambini e di osteoporosi nelle persone adulte), il glutammato monosodico (sospettato di danneggiare le cellule cerebrali), gli zuccheri, gli aromi non naturali, ottenuti e fissati in laboratorio con l'aiuto della chimica, e che – come sottolinea **Guido Stecchi**, giornalista, gastronomo e presidente dell'Accademia delle 5T – «diseducano il gusto». E non dobbiamo temere il grasso. Diamo la preferenza a prosciutti cotti con i muscoli ben marezzati e un abbondante strato adiposo a copertura: è questa parte bianca della carne suina a dare al salume dolcezza e morbidezza, ad arricchirne la palette aromatica. A distanza di 13 anni riproponiamo la classifica del prosciutto cotto. Ed era ora, perché nell'ultimo decennio nella produzione di questo salume, in genere fatto da grandi aziende, sono entrati gli artigiani proponendo specialità migliori e con una minore quantità di additivi. Abbiamo raccolto 22 prosciutti cotti in vendita in negozi e botteghe gourmet e 38 prodotti della gdo affettati e confezionati in vaschetta, per un totale di 60 campioni. Dalle degustazioni alla cieca – che

si sono tenute alla Gambero Rosso Academy, effettuate da un panel di esperti assaggiatori – sono venute fuori due classifiche, una selezione rispettivamente di 10 e di 5 referenze. Hanno vinto i prosciutti cotti che hanno dato le migliori prestazioni alla vista, ma soprattutto all'olfatto, al gusto, nel profilo aromatico e nella struttura, mostrando piacevolezza e pulizia.

AL PANEL DELLA DEGUSTAZIONE HANNO PARTECIPATO:

Irma Brizi, degustatrice di salumi
Giancarlo Casa, titolare della pizzeria La Gatta Mangiona, Roma
Gabriella Ciofetta, degustatrice di olio evo
Arcangelo Dandini, chef-patron del ristorante L'Arcangelo, di Chorus Café e del locale di street food Supplizio, Roma
Vittorio Morelli, degustatore di birre UDB (Unione Degustatori Birre)
Mara Nocilla, giornalista del Gambero Rosso e degustatrice di olio evo
Luigi Tacchi, esperto zootecnico
Elvan Uysal, giornalista enogastronomica e degustatrice di olio evo

I PREZZI SONO QUELLI MEDI AL DETTAGLIO

Prosciutto cotto in negozi ed alta gastronomia

1 >Branchi

Cotto '60

2 >Italprosciutti

Nustràn

3 >I Cottinforo

L'Antonio

4 >Capitelli

San Giovanni

5 >Vida

I Friulani Prestige legato a mano

6 >Coati

Oro Rosa

7 >Levoni

L'Artemano

8 >Gianni Negrini

Il Nobilcotto

9 >Meggiolaro

L'Arroganza

10 >La Valle

Lesso La Valle

Prosciutto cotto in vaschetta nella gdo

1 >Rovagnati

Gran Biscotto

2 >La Filiera - Coop

Prosciutto cotto Alta Qualità

3 >Esselunga

Prosciutto cotto Alta Qualità

4 >Dal Salumiere - Lidl

Nostrano

5 >Villani

Il Prelibato

>prosciutto cotto in negozi ed alta gastronomia



1 >Branchi

Cotto '60

Branchi si conferma un fuoriclasse e vince con lo stesso prodotto che lo vide primo nella classifica del 2011. Un prosciutto "alta qualità" da cosce fresche e grasse di suini italiani, un salume d'altri tempi che riprende la ricetta del "cotto nella latta" prodotto da nonno Franco negli anni '60: "salina" priva di zuccheri e di aromi, sia naturali sia artificiali (al loro posto miele e infuso di spezie), un pizzico di E316 e di E250, salatura manuale in arteria femorale. Poi frollatura e lenta maturazione per un ciclo di lavorazione che richiede 21 giorni. Ampia, invitante, giustamente grassa con i muscoli ben definiti color rosa intenso, la fetta sprigiona profumi dolci, puliti e soavi di buona carne suina cotta e gioiosi sentori fruttati, vegetali e speziati, che tornano al palato con la stessa precisione ed espressività in un gusto rotondo e persistente, valorizzato da una struttura succosa e da un grasso dolce e scioglievolissimo. Un cotto perfetto ed emozionale. Buono anche il Cotto 221 Speciale: fetta un po' più piccola e magra per un prodotto più sapido ma con lo stile del fratello maggiore.

Felino (PR)
via Roma, 11
0521835601
www.branchi.it
prezzo al kg 32/33 €



2 >Italprosciutti

Nustràn

Una super fetta da cosce di suini extrapesanti, succosa, grassa, profumata, gustosa e solubilissima. È il Nustràn, prosciutto cotto alta qualità prodotto con carni "made in Lombardia" da Italprosciutti, azienda con oltre 35 anni di esperienza nella lavorazione delle carni, dal 2014 guidata dalla famiglia Rossini. Attenzione alla genetica suina, all'alimentazione e al territorio (da qui proviene anche gran parte di ciò che mangiano i maiali, soprattutto cereali nobili), concia di sale, destrosio, saccarosio, aromi, E301 ed E250, lenta cottura di 24 ore in forno per un cotto che nobilita questa categoria di salumi e merita il secondo gradino del podio. Fetta extralarge color rosa intenso, muscoli ben definiti attraversati da una bella marezzatura, spesso strato adiposo che abbraccia un fianco del prosciutto. Profumo dolce e naturale di buone carni suine cotte e di brodo, accenni biscottati ed eco umami. Ottima texture, carnosa e di masticabilità esemplare. Le sensazioni aromatiche al palato richiamano quelle olfattive in un gusto pulito, intenso e persistente, un pizzico sbilanciato sul sapido.

Dovera (CR)
via C. Colombo, 18/1
0373978216
www.italprosciutti.it
prezzo al kg 30/32 €



3 >I Cottin-forno

L'Antonio

I Cottinoforno è un'azienda parmigiana specializzata in prosciutto cotto e arrosto, fondata nel 1986 da Antonio Vergalli e dalla moglie Angela, oggi guidata dalla figlia Marianna. Tra i suoi fiori all'occhiello c'è L'Antonio, prosciutto cotto dedicato al fondatore dell'azienda, ottenuto da cosce pesanti di suini nazionali, aromatizzato con una delicata salamoia (sale, aromi naturali e non, ascorbato di sodio, nitrito di sodio), legato a mano e cotto lentamente a bassa temperatura. L'aspetto è verace: muscoli ben definiti leggermente marezzati e alto strato di grasso rosato sul fianco di una fetta che tende a sfaldarsi al taglio. Ma i punti di forza dell'Antonio sono l'ottimo grasso, dolce e preciso, e il profumo caldo e fragrante di buona carne suina cotta e di brodo, con richiami biscottati e vegetali freschi, ricordi di parmigiano e pasticceria. Il profilo aromatico è delicato ma espressivo e persistente, la struttura appena asciutta ma di buona masticabilità. Gusto equilibrato con leggero amarognolo e metallico in chiusura, l'unico neo delle sensazioni al palato.

Medesano (PR)
fraz. Sant'Andrea Bagni
via Cavicchiolo, 8
www.icottinoforno.it
0525430493
prezzo al kg 30 €



4 > Capitelli

San Giovanni

Nato nel 1994, il San Giovanni è precursore dei cosiddetti "cotti fuori stampo", un prosciutto alta qualità di impostazione classica con il taglio anatomico ben evidente. Capitelli, azienda classe 1976 specializzata in salumi cotti, lo produce seguendo una ricetta vecchia almeno un secolo: forma naturale frutto di una lavorazione e di una cottura fuori stampo a vapore ad alta temperatura, procedimento lento, delicato e manuale durante il quale la coscia toelettata viene insaporita mediante salagione in vena con un infuso di erbe e spezie (con l'ausilio di sodio L-ascorbato e sodio nitrito); manuali anche l'insacco in una sacca di juta e la legatura. La naturalità della lavorazione è confermata dalla forma morbida e rotondeggiante di una coscia con una buona presenza di grasso, sia nel muscolo sia nello strato bianco sotto la cotenna. Il profilo aromatico è centrato sulla carne suina cotta ma anche su note fruttate, floreali e appena umami in un gusto molto dolce e pulito. Grasso con richiami di frutta matura. Struttura leggermente fibrosa ma umida, succosa e scioglievole.

Borgonovo Val Tidone (PC)
via Borgonovo, 1
0523 862 845
cottocapitelli.com
prezzo al kg 32,90 €



5 > Vida

I Friulani Prestige legato a mano

I Friulani Prestige legato a mano è il prodotto di punta di Vida, azienda udinese con oltre mezzo secolo di esperienza nella lavorazione delle carni, specializzata in particolare nei salumi cotti. È un "alta qualità" lavorato con cosce fresche di suini di filiera regionale, nati ed allevati in Friuli Venezia Giulia, insaporito con un infuso naturale di 10 spezie e piante aromatiche, più ascorbato di sodio e nitrito di sodio (ricetta esclusiva creata nel 1966 dal fondatore Luigi Vida), massaggiato per oltre 72 ore, modellato fuori stampo e legato a mano, infine cotto lentamente a vapore per oltre 24 ore. La forma naturale e rotondeggiante del Prestige mette in evidenza la manualità della lavorazione e il bel taglio anatomico, con diverse tonalità di rosa vivido e infiltrazioni di grasso nelle fasce muscolari. Profilo aromatico molto dolce e centrato sulla carne suina cotta (appena note citriche e vegetali), gusto corretto e preciso, leggermente virato sull'acidità ma complessivamente equilibrato, per un cotto di buona struttura, succoso e solubile al morso.

Torreano di Cividale (UD)
via dei Laghi, 28
0432715232
www.salumivida.it
prezzo al kg 31,90 €

A chi piace arrosto e affumicato

Miniclassifica dei prosciutti che dopo la cottura a vapore vengono arrostiti o sottoposti ad affumicatura.

1 - Branchi - Culatta 221 Speciale. La parte più nobile della coscia lavorata senza aromi e zuccheri, cotta in un forno affumicatore alimentato da legna di quercia e faggio. Grande materia prima (suini pesanti italiani) e perfezione stilistica in un salume che unisce bellezza, profumi e gusto soavi e naturali, con appena un alito di fumo.

Felino (PR) - www.branchi.it - 30 € al kg

2 - Morgante - Gourmand. Cotto alta qualità da cosce di suini nazionali profumate in forno con fumo da legno di faggio. Pelle abbronzata, faccia rosa intenso, grasso abbondante, è un prosciutto sontuoso ed elegante in una texture succosa.

*Romans d'Isonzo (GO) - morgante.it
29,90/33 € al kg*

3 - Cillo - Cuor di Cotto. Prosciutto cotto arrosto figlio della filiera certificata Cillo, dall'allevamento alla lavorazione: cosce fresche di suino pesante (di 16-17 mesi) tirati su nel Sannio, affumicate con legno di faggio e ciliegio (e aggiunta di aroma «irresistibile») per un salume bello quanto buono e succosissimo.

*Airola (BN) - macelleriacillo.it
35/40 € al kg*

4 - Vida - Brace. Un "alta qualità" insaporito solo con un infuso di spezie e piante aromatiche prima della cottura al vapore e arrosto. L'acidità fruttata fa salivare e arrotonda il gusto.

*Torreano di Cividale (UD)
www.salumivida.it - 22,90 € al kg*

5 - Molinari - Delizioso. Cotto alta qualità affumicato da cosce fresche di suini pesanti friulani, concia di sale marino integrale, miele millefiori della Carnia e tisana di 11 spezie ed erbe aromatiche, affumicatura con legna di faggio. Grasso dolce e profilo aromatico biscottato.

*Zuglio (UD) - www.salumimolinari.it
22/29 € al kg*



Voi ci dite dove spedire, noi ci occupiamo del resto.

Qualsiasi sia l'origine o la destinazione della vostra spedizione, affidatevi a **DB SCHENKER**. Approfittate della nostra esperienza e scoprite le nostre soluzioni logistiche supportate da un network globale.



Scansionate il QR code per visitare il nostro sito web e scoprire di più sui nostri servizi. Per ulteriori informazioni o per contattarci direttamente, inviate un'email a wine@dbschenker.com



6 > Coati

Oro Rosa

È il fuoriclasse della scuderia Coati, salumificio veronese dedicato soprattutto ai prosciutti cotti, di cui sfodera un assortimento a due cifre. L'Oro Rosa Riserva di famiglia è un cotto alta qualità prodotto a partire dalla coscia fresca di suini pesanti italiani (quelli del circuito grandi prosciutti Dop nazionali, Parma e San Daniele), disossato con la tecnica dell'osso sfilato, insaporito con una concia a base di sale, miele, spezie, aromi naturali, vino, E301 ed E250, legato a mano e cotto lentamente a vapore. La faccia si presenta molto bene, una bella fettona con le fasce muscolari evidenziate da diverse sfumature di rosa intenso e una buona presenza di grasso nella marezzatura e nella copertura del taglio anatomico. L'odore e il profilo aromatico sono intensi e classici di prosciutto cotto, con richiami alla carne suina cotta e al brodo, note vegetali e appena tostate, accenni umami. La bocca è un po' "costruita": sapidità e dolcezza in pole position, una leggera acidità già annunciata al naso. Struttura leggermente stoppacciosa.

Pescantina (VR)
via Valpolicella, 51
0457755265
www.salumificiocoati.it
prezzo al kg 31,90/36 €



7 > Levoni

L'Artemano

L'Artemano è la linea di salumi top di gamma di Levoni, storica azienda italiana nata nel 1911 e tuttora gestita dalla stessa famiglia che l'ha fondata. Rappresenta la selezione premium di specialità norcine – prodotta in tiratura limitata e riservata alle botteghe gourmet e all'alta ristorazione – attraverso la quale la quarta generazione Levoni ha voluto "scrivere un nuovo affascinante capitolo della nostra storia": carni italiane selezionate, aromi naturali e spezie tipiche (nella concia insieme a sale, zucchero, vino Marsala Superiore Dop, ascorbato di sodio, nitrito di sodio), lavorazione manuale secondo ricette tradizionali effettuata dai mastri salumieri aziendali. Il prosciutto cotto alta qualità L'Artemano, sottoposto a disosso "chiuso" e a una lenta cottura al vapore, si presenta caratteristico all'occhio, con la fetta di diverse tonalità di rosa a rimarcare i quattro muscoli, leggermente marezzati e coronati su un lato da un alto strato di grasso. Il profilo aromatico è un po' rustico ma pulito, centrato su note di carne bianca cotta e richiami vegetali in una texture leggermente asciutta.

Castellucchio (MN)
via Matteotti, 23
0376434011
www.levoni.it
prezzo al kg 29,90/32,90 €



8 > Gianni Negrini

Il Nobilcotto

Il Nobilcotto è uno dei salumi di punta dell'azienda ferrarese, fondata nel 1955 dal cav. Angelo Negrini, oggi un gruppo con sede e stabilimento a Renazzo (FE) specializzato nella produzione di mortadelle, prosciutti cotti e salami. È un "alta qualità" ottenuto da cosce fresche di suini nazionali, insaporito con una concia di sale, miele, aromi, sodio ascorbato e nitrito di sodio. Salagione per siringatura, zangolatura, messa in stampo delle cosce, ed ecco la coscia pronta per la lenta cottura sottovuoto in forno a vapore. La fetta rotondeggiante mostra in modo poco definito i quattro muscoli della coscia, che risultano un po' confusi e "incollati"; comunque presenti la marezzatura nel magro e un buon strato adiposo sul fianco sotto la cotenna. L'odore è delicato e nella norma: vaghi sentori di carne suina cotta con pacate note vegetali e speziate e richiami al brodo. Migliore la bocca: il grasso è corretto, il sapore dolce smussa una leggera acidità e un finale appena amaro, buona la persistenza, la struttura è un po' fibrosa ma di buona masticabilità.

Cento (FE)
fraz. Renazzo via Alberelli, 28
www.gianninegrini.com
0516850011
prezzo al kg 30 €



MIKE'S RESTAURANT

*Via Magnagrecia, 2
4° piano Coin
Metro San Giovanni, Roma
www.mikesrestaurant.it*

*Sapori italiani nel rooftop
di San Giovanni*





9 > Meggiolaro

L'Arroganza

Nel cotto L'Arroganza traspare la filosofia di Meggiolaro, azienda veneziana fondata nel 1978 da Nello e dalla moglie Marina con un preciso obiettivo: nobilitare attraverso la cottura i salumi considerati poveri. Oggi a guidare questa realtà artigianale lungo la Riviera del Brenta, a pochi minuti da Villa Pisani, è la seconda generazione, Alessandro e Gessica Meggiolaro, che continua a produrre specialità norcine eleganti, volutamente delicate e poco sapide per renderle versatili e abbinabili con altri ingredienti. L'Arroganza, coscia di suino lavorata con sale, destrosio, aromi naturali, E250 ed E301, arrostita 3 ore poi cotta a vapore per 22 ore, ha una faccia caratteristica che mostra una leggera infiltrazione di grasso nelle fasce muscolari e un alto strato adiposo su un lato. Il naso promette molto bene, un bel profumo dolce e sincero di buona carne suina lessa, note biscottate e di vegetali freschi cotti che richiamano i classici ingredienti del brodo. La struttura è scioglievole e di buona masticabilità. A penalizzare il salume è il gusto sbilanciato sulla dolcezza.

Stra (VE)
via Brenton, 2
0498934562
www.meggiolarosrl.it
prezzo al kg 28/30 €



10 > La Valle

Lesso La Valle

La Valle è il nome dei salumi dell'azienda agricola Dellavalle, realtà rurale a filiera chiusa e a gestione familiare sulle colline del Roero, con allevamenti di suini biologici a Sommariva Perno e a Bene Vagienna, nel Cuneese, e stabilimento di produzione di prosciutti a Langhirano, nel Parmense. La produzione dei salumi cotti è affidata a selezionati artigiani piemontesi e dell'Emilia Romagna. Il Lesso è un prosciutto cotto alta qualità ottenuto da cosce fresche di suini provenienti dagli allevamenti interni e di collaboratori selezionati, lasciate riposare con l'osso prima della disossatura e lavorate senza zangole, con salagione manuale in arteria (concia a base di sale, aromi naturali, destrosio, saccarosio, E301 ed E250), cottura al vapore per 24 ore ad alte temperature in pentola. Un cotto onesto e pulito, dall'aspetto verace (buona marezzatura nel magro, importante strato adiposo), con profilo aromatico lieve (note di carne bianca cotta) e bell'impatto dolce/sapido, nel quale si aggiunge una traccia citrica e una leggera acidità che tende a dominare la scena. Texture appena fibrosa.

Sommariva Perno (CN)
loc. Volpe, 8
017246494
www.dellavallesnc.com
prezzo al kg 32/33 €

Cotti & terroir La supernicchia

Rappresentano una piccola produzione che viaggia nella fascia gourmet, da cercare con pazienza e spirito certosino, ma esistono. Sono i prosciutti cotti di suini di antiche razze italiane dal mantello scuro, realizzati in tiratura limitata non solo perché prodotti con maiali quasi a rischio d'estinzione (oggi oltretutto minacciati dalla PSA, peste suina africana), ma perché le cosce vengono in genere destinate ai prosciutti crudi, per ragioni di richiesta e di prezzi spuntati sul mercato. C'è anche quello di mora romagnola, tra le razze suine rustiche quella che soffre maggiormente l'erosione genetica, e lo producono due realtà dell'Emilia Romagna. Quello di **Zivieri Massimo** – macelleria, laboratorio e negozio a Zola Predosa, macello a Valsamoggia e fattoria con allevamenti suini, spaccio vendita, agriturismo e camere a Sasso Marconi – è di filiera chiusa, superartigianale e con «limitatissima disponibilità rispetto alle richieste» spiega Aldo Zivieri. Viene cotto al forno in modo naturale, senza aggiunta di conservanti: poco e genuino. Anche **Negrini** di Renazzo, frazione di Cento, nella pianura ferrarese, realizza un buon prosciutto cotto dal suino rustico autoctono romagnolo, NERAMORA, un ottimo "alta qualità", profumato, aromatico e carnoso, ottenuto attraverso salagione per siringatura e lenta cottura sottovuoto in forno a vapore.

Macelleria Zivieri Massimo
Zola Predosa (BO) – via G. Dozza, 36
0516771533 – www.macelleriazivieri.it

Gianni Negrini
Cento (FE) – fraz. Renazzo via Alberelli, 28
0516850011 – www.negrinisalumi.com

>prosciutto cotto in vaschetta nella gdo



1 >Rovagnati

Gran Biscotto

L'azienda brianzola fondata da Angelo Ferruccio Rovagnati muove i primi passi negli anni '40/'50 con la produzione di burro. Negli anni '60 il figlio Paolo convince il padre a produrre salumi e, nel 1968, assume la direzione dell'azienda portandola a una dimensione nazionale. Gli anni '80 sono segnati dalla nascita del Gran Biscotto, il prosciutto con la firma, riconoscibile dalla marchiatura a fuoco in continuo sulla cotenna, tuttora il fiore all'occhiello Rovagnati, un cotto alta qualità ottenuto da cosce fresche di suino italiano, aromatizzate con sale e aromi (insieme ad ascorbato di sodio e nitrito di sodio), massaggiate fino a 72 ore e cotte a vapore per 16 ore. Il Gran Biscotto assaggiato è un prodotto corretto e convincente. A cominciare dall'aspetto, una fetta grande e colorita priva di difetti, con una buona presenza di grasso. Profilo aromatico classico e immediato quanto delicato e pulito: carne suina cotta, note vegetali, speziate e biscottate. Il grasso è dolce e preciso, il gusto equilibrato, acidità un filo sopra le righe e chiusura pulita. Struttura morbida, umida e scioglievole.

Biassono (MB)
p.zza P. Rovagnati, 1
0392752000
www.rovagnati.it
100 g prezzo 4,19/4,29 €



2 >La Filiera - Coop

Prosciutto cotto Alta Qualità

Coop Italia, importante attore della gdo con oltre 2.000 punti vendita concentrati soprattutto nel centro e nord d'Italia e circa 4.500 prodotti a marchio proposti in 22 linee, vende anche salumi in vaschetta con il brand La Filiera. Tra questi un buon prosciutto cotto alta qualità prodotto dall'Agricola Tre Valli nello stabilimento di Correggio (RE). L'etichetta è corta e trasparente: cosce di suini italiani "da filiera garantita e controllata" secondo il sistema qualità Coop, allevati senza uso di antibiotici dopo la fase di svezzamento, poi sale, aromi naturali, ascorbato di sodio e nitrito di sodio. L'aspetto sconta un confezionamento in vaschetta che non valorizza la fetta: piegata a metà nasconde una faccia priva di difetti, con le fasce muscolari visibili e una buona presenza di grasso. Forse la struttura non è il massimo, appena asciutta e stoppacciosa, ma gusto e profilo aromatico sono puliti e piacevoli: note fresche di buona carne suina cotta, leggeri sentori di brodo e spezie, dolcezza naturale non spinta dagli zuccheri, sapidità appena alta ma che non persiste lasciando la bocca pulita.

Casalecchio di Reno (BO)
via del Lavoro, 6
051596111
www.e-coop.it
130 g prezzo 3,99 €



3 >Esselunga

Prosciutto cotto Alta Qualità

Anche Esselunga, uno dei protagonisti della grande distribuzione nazionale con oltre 65 anni di esperienza nel settore e una quota di mercato che supera l'8%, presente nel centro e nel nord Italia con più di 170 punti vendita tra supermercati e superstore e con un e-commerce (Esselungaacasa.it), propone salumi in vaschetta a marchio. Non mancano anche i prosciutti cotti, tra i quali sale sul podio quello alta qualità, prodotto per la catena della gdo da Giuseppe Citterio nello stabilimento di Vignola (MO) con cosce di suino nazionale "conciate" con sale, zuccheri e aromi naturali, e l'aiuto di ascorbato di sodio e nitrito di sodio. L'aspetto è corretto, una fetta umida, omogenea e perfettina che mostra le fasce muscolari con varie sfumature di un rosa abbastanza vivido attraversate da una leggera marezzatura. Naso piuttosto tipico (carne suina cotta, brodo, accenni ematici), bocca interessante spinta un po' sul dolce e profilo aromatico ampio che spazia tra le note animali, vegetali e fruttate. Struttura appena collosa ma di buona masticabilità e scioglievolezza.

Pioltello (MI)
fraz. Limoto via Giambologna, 1
0292931 - 0292104456
esselunga.it
110 g prezzo 3,49 €



>Dal 4 Salumiere - Lidl

Nostrano

Dal Salumiere è il marchio che Lidl, il famoso player della gdo leader della spesa risparmiosa, secondo un'indagine "migliore insegna 2024" nella categoria discount, dedica ai salumi affettati conservati in vaschetta. Tra le diverse referenze di prosciutto cotto entra in classifica il Nostrano, un "alta qualità" realizzato con cosce suine italiane, sale, destrosio, aromi naturali, ascorbato di sodio e nitrito di sodio, prodotto da Gardani di Viadana (MN), salumificio con diversi stabilimenti tra Mantovano e Langhirano (PR). Il Nostrano è un prosciutto cotto classico e immediato, niente di sensazionale ma caratteristico e corretto. L'aspetto è coerente alla classe di prodotto, con i quattro muscoli sottolineati dalle diverse tonalità di rosa, dal più chiaro a quello più scuro, e una sufficiente quantità di grasso sia di copertura sia infiltrata nel magro. L'odore e gli aromi sono abbastanza tipici e puliti di carni suine cotte, accompagnati da note biscottate e ricordi speziati. Buone la consistenza e la masticabilità. Unico neo la sapidità un po' alta e persistente che rimane a lungo nel palato.

Arcole (VR)
via A. Ruffo, 36
0456135111
www.lidl.it
120 g prezzo 2,99 €



5 >Villani

Il Prelibato

Villani è un piccolo colosso della salumeria italiana, nato nel 1886 dallo spirito imprenditoriale di Ernesta e Costante Villani e oggi con diversi stabilimenti tra Bassa emiliana e Friuli, di cui uno stabilimento eco-friendly a Pastorello di Langhirano (PR). Dal 2010 propone salumi affettati in vaschetta. Il Prelibato è un prosciutto cotto alta qualità prodotto con cosce di suino italiano, lavorate un mese intero seguendo un antico metodo di salagione che permette una diffusione più omogenea dell'infuso aromatico (sale, destrosio, saccarosio, spezie, aromi naturali, ascorbato di sodio, nitrito di sodio), seguito da massaggio, legatura a mano e cottura lenta a vapore senza stampo. Il Prelibato dà il meglio di sé alla vista e al morso, una fetta grande e di forma rotondeggiante naturale di un bel colore rosa intenso vivido, ben corredata di grasso, nella marezzatura delle fasce muscolari e nella copertura sotto cotenna, e con una struttura di ottima masticabilità. Disturba una leggera acidità che copre la carne suina cotta e le note dolci biscottate, soprattutto al palato. Sentori citrici in chiusura.

Castelnuovo Rangone (MO)
via E. Zanasi, 24
059 534411
www.villanisalumi.it
110 g prezzo 5,89 €

Rosa dell'Angelo: salumi d'autore prêt-à-manger

Un nome semplice, Prosciutto cotto nostrano, per il migliore cotto in vaschetta assaggiato nel nostro blind test. Un salume di alto profilo, un fuoriclasse per tipo di materia prima, produzione e prestazioni gustative, che prende talmente le distanze dagli altri prodotti in lizza, staccandoli di una decina di punti, da meritare uno spazio a parte. Si trova alla Esselunga ed è prodotto dall'azienda parmigiana Sagem di Mauro Ziveri, che vende i propri salumi con il marchio Rosa dell'Angelo. Oltre al prosciutto di suino nero stagionato 24 mesi di filiera chiusa (allevamenti in Chianti e lavorazione presso la sede, a Traversetolo) e al culatello di Zibello Dop (realizzato a Busseto), seleziona salumi di nicchia proposti anche già affettati prêt-à-manger confezionati in vaschetta in atmosfera modificata. Per il prosciutto cotto, lavorato in azienda, si parte da cosce fresche, di oltre 15 chili, di maiali pesanti italiani, insaporite con sale, una miscela di erbe aromatiche, vino Marsala Doc semisecco (più sodio ascorbato e sodio nitrito), cotte lentamente in forno a vapore a circa 68 °C. Un cotto dalla faccia verace, con profumo e aromi delicati, dolci e caratteristici di buona carne cotta, accenti vegetali e balsamici, imprensio da un buon grasso pulito e da un gusto dolce naturale. Struttura "di sostanza" che si lascia masticare. In vendita, come tutti i salumi maison in vaschetta, nel Prosciutto bar Rosa dell'Angelo presso Fiere Parma, aperto in occasione delle principali manifestazioni fieristiche.

Rosa dell'Angelo - Sagem
Traversetolo (PR) - via Parma, 6
0521844100 - 3429128266
3371185789 - www.rosaangelo.it
116 g prezzo 6,25 €