

Prosciutto crudo dell'Alta Val di Susa

Si tratta di una coscia di suino che viene privata dell'osso prima della salatura; una particolare rifinitura permette di ricoprire tutta la carne (grazie anche ad una cucitura molto forte).

La salagione e' effettuata a secco per 15 giorni, segue una giornata di asciugatura ed una di pressatura. Si ha poi un riposo di 100 giorni con un rivoltamento al giorno. Dopo il riposo viene effettuato un lavaggio e le cuciture vengono stuccate con la sugna.

Bibliografia:

- * S. DOGLIO, Il dizionario di gastronomia piemontese, Daumerie Editrice.
- * "Le strade del gusto" , La Stampa, Slow Food Editore.