

RICONOSCERE L'ECCELLENZA: GUIDA ALLA SCELTA DEL PROSCIUTTO COTTO PER PROFESSIONISTI

24 Luglio 2025



Nel mondo della ristorazione e della gastronomia, la qualità della materia prima è il fondamento su cui si costruisce il successo di un'offerta. Tra gli ingredienti che non possono mancare in una cucina professionale, il prosciutto cotto occupa un posto di primo piano per la sua versatilità e per il suo largo consumo. Tuttavia, è un prodotto che, nella sua apparente semplicità, nasconde un mondo di differenze qualitative in grado di influenzare profondamente il risultato finale di un piatto o la soddisfazione di un cliente al banco. Saper distinguere un prodotto superiore da uno mediocre è una competenza fondamentale per ogni operatore del settore. A tal proposito, continua a leggere e [scopri le caratteristiche del prosciutto cotto](#), così da riconoscere i segnali di un'autentica eccellenza.

Leggere l'etichetta

Il primo e più importante indicatore di qualità è fornito dalla classificazione legale del prodotto, chiaramente indicata in etichetta. La normativa italiana, infatti, suddivide i prosciutti cotti in tre categorie basate principalmente sul tasso di umidità e sulla materia prima utilizzata. Un "Prosciutto Cotto" generico può avere un'umidità fino all'82% e non garantisce l'uso di una coscia intera. Salendo di livello, il "Prosciutto Cotto Scelto" presenta un'umidità inferiore e requisiti più stringenti. Al vertice si trova il "Prosciutto Cotto di Alta Qualità", l'unica categoria che garantisce l'utilizzo di cosce suine intere e non disossate, riconoscibili da almeno tre dei quattro muscoli principali, e un tasso di umidità che non può superare il 76,5%. Per un professionista, orientarsi verso un prodotto di Alta Qualità è la prima garanzia di un acquisto superiore.

L'analisi del prodotto

Un esame visivo della fetta è estremamente rivelatore. Un prosciutto cotto di pregio si riconosce innanzitutto dalla sua composizione muscolare: devono essere chiaramente visibili le diverse fasce muscolari della coscia, che si presentano con sfumature di rosa leggermente differenti. Questa sorta di “mosaico” naturale è la prova che si tratta di un pezzo anatomico intero e non di un agglomerato di carni. Il colore deve essere un rosa tenue e naturale, non eccessivamente acceso o grigiastro, segnali che possono indicare l'uso di coloranti o una lavorazione non ottimale. Anche il grasso ha la sua importanza: deve essere bianco, compatto e ben delineato, non giallastro o separato dalla parte magra.

Profumo e consistenza

All'olfatto, un prosciutto di qualità emana un aroma delicato e gradevole, con note dolci e mai artificiali o eccessivamente speziate. Al tatto e al taglio, la fetta deve risultare compatta, umida ma non bagnata, e soprattutto non deve sfaldarsi. Un'eccessiva quantità di acqua nel prodotto, tipica delle fasce più economiche, compromette non solo il sapore, che risulta diluito, ma anche la resa al taglio, portando a fette che si rompono facilmente e a un maggiore scarto. Infine, il sapore deve essere equilibrato, con una dolcezza predominante e una sapidità contenuta, senza retrogusti anomali. Scegliere un prosciutto che superi a pieni voti queste prove significa offrire ai propri clienti un'esperienza gustativa superiore e garantire alle proprie preparazioni un ingrediente di indiscussa ecc