

5 ottobre 2024

1 COMMENTI

Un Prosciutto Cotto, Nustràn, cremasco e da podio secondo il Gambero Rosso ... Chapeau all'Italprosciutti



Eh già, la classifica, secondo il Gambero Rosso, stilata per mettere in fila le migliori espressioni del prosciutto cotto di aziende medio-piccole (ma non solo), presenti nel mercato di nicchia, in gastronomie e botteghe di cose buone, selezionate nella fascia alta, parla un po' cremasco. E il merito è dell'Italprosciutti di Dovera, azienda da oltre trent'anni leader della lavorazione artigianale della carne, classificatasi al secondo posto della la top ten dei prosciutti cotti, dopo una degustazione alla cieca che ha messo in fila 22 prodotti. Questo il parere dei giurati del Gambero Rosso, del gustosissimo Nustràn...

"Una super fetta da super coscia 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, oggi alla terza generazione. 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 in forno per 24 ore per un cotto che nobilita questa categoria di salumi e merita il secondo gradino del podio per le prestazioni in tutti gli aspetti. Fetta extralarge color rosa intenso, muscoli ben definiti attraversati da una bella marezza, spesso strato adiposo che abbraccia un fianco del salume. 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". Che altro aggiungere? Chapeau, no?