Prosciutto crudo: affettatura a mano o a macchina?

al-coltello-474836bf

Il successo del prosciutto crudo iberico ha ridato nuovo slancio all'affettatura manuale con il coltello, il più antico e tradizionale metodo. Per realizzare quest'operazione, che ha un forte impatto sul Affettaturacliente in termini di vicinanza alla tradizione e che preserva inalterate le caratteristiche del prosciutto, evitando surriscaldamenti, il crudo va posizionato in un'apposita morsa che lo tenga nella posizione corretta e affettato con un coltello dalla lama rettangolare, lunga e sottile, che permetta di ottenere fette piuttosto sottili e con un andamento omogeneo. Tutti i prosciutti crudi si prestano all'affettatura manuale a coltello, ma sono quelli più prestigiosi, con una stagionatura più elevata, a presentare la giusta consistenza delle carni e un grasso "maturo" che sprigiona tutto il suo potenziale aromatico. L'affettatura a macchina, invece, permette di ridurre lo spreco, di avere fette con una dimensione uniforme tra loro e di ridurre lo spessore delle stesse. Le affettatrici possono essere elettriche o manuali, ossia funzionanti tramite l'azionamento di un volano che fa muovere lama e carrello, soluzione migliore perché riduce il surriscaldamento del prosciutto a tutto vantaggio di freschezza e qualità.

SI FA PRESTO A DIRE PROSCIUTTO CRUDO