

Il cotto raccomandato dagli esperti della nutrizione.



associazione
ricercatori
nutrizione
alimenti



SENZA FRETTA, SENZA PARAGONE.

Dichiarazione

Da sempre l'arte artigiana italiana della produzione dei derivati del maiale, in particolare il prosciutto crudo, si è contraddistinta per l'eccellenza organolettica e qualitativa.

Tra questi prodotti, invece, il prosciutto cotto, nell'immagine popolare, non gode di valutazioni solo positive.

La San Marino Prosciutti ha fatto assurgere la produzione del **Prosciutto Cotto San Marino** ad altissimi livelli di qualità e gradevolezza utilizzando tecniche di produzione che vedono nella cura quasi caparbia della selezione e della lavorazione momenti di massima attenzione. Partiamo dalla materia prima:

coscia di suino nazionale pesante (di circa un mese in più di quello per crudo D.O.P.) unitamente ad una particolare lavorazione artigianale della durata di 31 giorni **“senza fretta, senza paragone”**. La salagione del **Prosciutto Cotto “San Marino”** avviene per **diffusione della soluzione salina tramite l'arteria femorale, con lunga permanenza a macero**, meno “invasiva” di quella tradizionale, che permette una diffusione **“naturale”** della salina e della base aromatica attraverso i vasi presenti nella coscia.

Segue una lenta maturazione (in assenza di zangolatura) che consente una trasformazione **enzimatica** della carne, rendendola ricca di **amminoacidi essenziali**.

Così nasce il **Prosciutto Cotto “San Marino”**, un prodotto che gode di un'elevata **digeribilità e di caratteristiche nutrizionali** che lo rendono ideale **per donne in gravidanza, bambini, sportivi e meno giovani**, grazie anche alla **Certificazione anallergica** del dicastero della Sanità e Sicurezza Sociale della Repubblica di San Marino, (prot. 5309/09 del 01/08/05).

Anche gli aromi utilizzati sono **naturali** e non di sintesi.

Sono state effettuate delle analisi sul grasso del prodotto finito, al fine di valutarne le proprietà e le caratteristiche del Prosciutto Cotto San Marino. A tale proposito vorremmo chiamare l'attenzione, anche della **classe medica**, sui risultati di questi esami, perché i risultati si vedono, anzi, si “sentono”.

Acido oleico (c 18:1 n-9)	52,40 %
Acido linoleico (c 18:2 n-6)	6,42%
Acido gamma-linolenico (c 18:3 n-6)	0,20%
Acido alfa-Linolenico (C 18:3 n-3)	0,23%

[segue](#)

*Presidente Prof. Massimo Cocchi – Vice Presidente Prof. Giuseppe M. Caramia
Segretario Generale Prof. Giovanni Lercker*

*Consiglieri: Prof. Andrea Formigoni, Prof. Natale G. Frega, Dott. Attilio Mordenti, Prof.
Gianfranco Piva, Prof. Pierlorenzo Secchiari, Prof. Paolo Sequi*

DIPARTIMENTO DI MORFOFISIOLOGIA VETERINARIA E PRODUZIONI ANIMALI – DIMORFIPA
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

VIA TOLARA DI SOPRA, 50 - 40064 - OZZANO DELL'EMILIA - BOLOGNA

<http://www.arna1999.eu> - e-mail: massimo.cocchi@unibo.it - Tel. 0512097393 – Fax. 0512097373



associazione
ricercatori
nutrizione
alimenti



Per quanto riguarda la composizione lipidica, il Prosciutto San Marino gode di caratteristiche particolari come ad esempio la presenza in quantità notevole **dell'acido oleico**, il grasso caratteristico **dell'olio di oliva**.

Tabelle che riportano dati di composizione lipidica del prosciutto cotto in generale, vedono l'acido oleico attestarsi attorno al 40%, cioè, di molto inferiore al **prosciutto cotto San Marino che è del 52,40% circa**.

Il Prosciutto cotto "San Marino" quindi porta con se tutte quelle proprietà che sono legate e riconducibili **all'acido oleico**.

Quali proprietà?

Recentissime ricerche hanno inequivocabilmente dimostrato un passato di assoluta verità, confermando che **l'acido oleico** svolge un ruolo determinante nella **protezione della patologia cardiovascolare**. Dai risultati analitici ottenuti si evince come siano presenti tutti gli acidi grassi della serie **Omega 6 ed Omega 3**. In particolare, anche se in quantità ridotta, **l'acido alfa linolenico** e **l'acido gamma linolenico**, sono garanti di una produzione dei rispettivi **acidi grassi a lunga catena, così preziosi per l'organismo umano** sia in fase di accrescimento che di senescenza.

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi = 1,7

Come si può notare risulta un rapporto **particolarmente favorevole alla quota insatura**, a conferma della positiva composizione lipidica del **Prosciutto Cotto "San Marino"**.

Contenuto in antiossidanti del "Cotto San Marino"

VITAMINA A	< 0,1	mg/kg
VITAMINA E	5,0	mg/kg
ZINCO	27,0	mg/kg
SELENIO	0,24	mg/kg
FERRO	12,3	mg/kg

Fra gli antiossidanti si segnala, in particolare, lo zinco presente in quantità significative.

*Presidente Prof. Massimo Cocchi – Vice Presidente Prof. Giuseppe M. Caramia
Segretario Generale Prof. Giovanni Lercker*

Consiglieri: Prof. Andrea Formigoni, Prof. Natale G. Frega, Dott. Attilio Mordenti, Prof. Gianfranco Piva, Prof. Pierlorenzo Secchiari, Prof. Paolo Sequi

DIPARTIMENTO DI MORFOFISIOLOGIA VETERINARIA E PRODUZIONI ANIMALI – DIMORFIPA
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

VIA TOLARA DI SOPRA, 50 - 40064 - OZZANO DELL'EMILIA - BOLOGNA

<http://www.arna1999.eu> - e-mail: massimo.cocchi@unibo.it - Tel. 0512097393 – Fax. 0512097373

Il cotto raccomandato dagli esperti della nutrizione.