

Parma – Schinken

Prosciutto di Parma



Bereits im Jahr 100 vor Christus rühmte ein römischer Dichter die außerordentliche Güte der luftgetrockneten Schinken aus der Stadt und der Region Parma. Bis heute folgt die Herstellung von Parma-Schinken dem immer gleichen Verfahren, festgeschrieben im Gesetz, und garantiert durch die „Krone der Herzöge“. Im Gesetz festgelegt ist auch die Produktionszone, die sich in der Emilia-Romagna auf die Stadt Parma und ihre unmittelbare Umgebung erstreckt. Deren einzigartigen klimatischen Bedingungen ermöglichen die Herstellung von Schinken allerhöchster Qualität. Nur die allerbesten Schinken tragen die „Krone der Herzöge“. Parma-Schinken erkennt man so auf den ersten Blick. Zur Herstellung von Parma-Schinken sind nur vier Dinge notwendig: die Schweine aus den norditalienischen Provinzen, Salz, Luft und viel Zeit. Parma-Schinken braucht keine Konservierungsstoffe oder künstliche Zusätze, wie sie in vielen anderen Schinken zu finden sind. Dass Parma-Schinken so einzigartig ist, entscheidet sich schon bei der sorgfältigen Auswahl der Schweine. Während des 12 Monate andauernden Herstellungs- und Reifeprozesses werden die Schinken nur anfangs gesalzen und lagern dann lange in

speziellen Reifehäusern. Feuchtigkeit und Temperatur sind ständig dem Reifeprozess angepasst, so dass Parma-Schinken sein zartes Aroma entwickeln kann, während er Salz und Wasser verliert. Denn alle Hersteller verfolgen nur das eine Ziel: den perfekten Parma-Schinken von aromatischem und mildem Geschmack.

In Italien ist Parma-Schinken ein traditionelles Antipasto, bei dem einige hauchdünne Scheiben mit Brot serviert werden, begleitet von einem leichten, fruchtigen Weißwein. Auch Feigen und Melone schmecken wunderbar dazu.