



PROSCIUTTIFICIO
CÀ DANTE

FATTORIA CÀ DANTE SRL
Piazzale Cà Dante nr.76 - 41021 Fanano (Mo)
Tel. (+39) 0536.906002 Fax (+39) 0536.906003
P.IVA 02594470367
info@cadante.it - www.cadante.it

PROSCIUTTO CASTAGNOLO

castagnolo®

"Solo chi conosce le tradizioni, sa essere innovativo."
"Only who knows traditions can be innovative."

www.cadante.it



PROSCIUTTIFICIO
CÀ DANTE

PROSCIUTTO CASTAGNOLO

LA STORIA

Questo prosciutto prende ispirazione da un disegno che la mia nipotina Allegra ha realizzato a scuola e che aveva come soggetto la pianta di castagno, il cui frutto è considerato da noi montanari come sacro, poiché in tempo di carestia ha rappresentato la principale fonte di sussistenza per le comunità del frignano. Inoltre ho scoperto da una ricerca storica che quando si faceva il maiale in casa, le cosce venivano salate con una concia a base di sale, pepe, aglio e massaggiate con aceto, poi venivano messe a sgocciolare in un mezzo fusto di castagno, chiamato concone di castagno, "e Cuncun ed castegn"... Per dare maggior significato al connubio tra castagna e prosciutto ho provato a sostituire la farina di riso, utilizzata da sempre nel settore per dare densità alla sugna, con la farina di castagno, anch'essa ricca di amido, proveniente dai metati di Fananodove da sempre le castagne vengono fatte essiccare a fuoco lento sui graticci per circa un mese. Da qui nasce l'affinità tra il prosciutto e la castagna, da cui ho preso spunto per realizzare il Castagnolo che non è altro che la riproduzione in chiave moderna, di un'antica tradizione norcina montanara... La coscia che utilizziamo per questo prodotto proviene da suini medio-pesanti nati e allevati in Italia, si presenta anatomicamente con il piedino e con il fondello (come da tradizione toscana emiliana), viene poi salata a sale insaturo per 21 giorni con una concia a base di sale, pepe, aglio e massaggiata con vino bianco. Il processo di asciugatura è quello tradizionale fino al sesto/settimo mese di età, poi in fase di pre-stagionatura il prodotto viene coperto dalla nostra sugna a base di farina di castagne che è un unicum nel settore tant'è che ha consentito al prosciutto castagnolo di ottenere il brevetto per invenzione industriale. Questo trattamento particolare e l'affinamento in cantina, conferiscono al Castagnolo un profumo inebriante e aromatico. Al naso si avvertono note delicate di castagna in contrasto con quelle speziate di liquenzia. Al palato il gusto è pieno e persistente, tipico del prosciutto di montagna ben stagionato, affinato alla castagna.

PROSCIUTTO CASTAGNOLO

PROSCIUTTO CASTAGNOLO

STORYTELLING

This ham takes inspiration from a drawing that my niece Allegra when she was a child made at school, which had as a subject a chestnut and its fruit. The chestnut is considered "sacred" by our mountaineers because in times of famine it was the main source of subsistence for the Frignano communities. From a historical research, I discovered that in the past the thighs were salted with salt, pepper, garlic, and massaged with vinegar, then dripped into a half-cut chestnut bust, called Chestnut concon, "and Cuncun and castegn"... In order to emphasize the combination between ham and chestnut, I tried to replace rice flour, which has always been used in our field to give greater density to the lard, with chestnut flour, which is very rich in starch: it comes from the ancient "metati" in Fanano, where chestnuts have always been dried for a month over low heat on the trellis. From here belongs the affinity between the ham and the chestnut, from which I started to realize Castagnolo, which is nothing more than the modern reproduction of an ancient mountaineers tradition... The thigh comes from medium-heavy pigs, born and reared in Italy. It is anatomically presented with the foot and the back [it comes from Emilia Tuscany tradition], then it is salted into saturation for 21 days with a mixture of salt, pepper, garlic and massaged with white wine. The drying process is the traditional one, until the seventh month of age, so in pre-seasoning the product is covered with a lard and flour based on chestnut flour, which represents an unicum in our field so much that allowed Castagnolo to be recognized with the patent for industrial innovation. This specific action combined with the aging in the cellar gives the Castagnolo a heady and aromatic scent. The nose takes note of delicate chestnut notes in contrast to those spiced ones with liquorice. On the palate the taste is full and persistent, typical of well-seasoned mountain ham, refined with chestnut.



MODALITÀ DI CONSERVAZIONE - STORAGE CONDITIONS

Prodotto con piede - conservare in luogo fresco ed asciutto per un periodo non superiore ad un anno

Product with trotter - Keep in a cool and dry place for a period not exceeding one year

Prodotto dissosato - conservare a temperatura < +10 °C per un periodo non superiore a:
240 gg - dissosato intero, 120 giorni
dissosato a metà e trancio

Boneless product - Store at a temperature < +10 °C for a period not exceeding:
240 days - boneless whole product, 120 days
boneless cut in half and quarters for a period not exceeding one year

Una volta tolto dal involucro vi consigliamo di consumarlo entro una settimana e di conservarlo in frigorifero dentro un panno di cotone

Once removed from packaging, we recommend you to eat it within a week and keep it in a refrigerator wrapped in a cotton cloth.

PROSCIUTTO CASTAGNOLO

PROSCIUTTO CASTAGNOLO

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

Prosciutto crudo stagionato italiano "Castagnolo" intero, con osso, taglio rotondo con mantenimento dello zampino e parte di scamone.
Stagionatura da 16 a 18 mesi.

Whole, bone-in Italian seasoned Prosciutto crudo "Castagnolo", "redondo" cut with trotter and part of the rump.
Seasoning from 16 to 18 months.

Ingredienti (Reg UE 1169/2011)

Coscia di suino nato e allevato in Italia, sale, aromi (pepe e aglio), sugna con farina di castagne.
Pork leg, coming from a pig that was born and bred in Italy, salt, herbs (garlic and pepper), flare fat made with chestnut flour

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto (Reg UE 1169/2011)
Average Nutrition facts per 100 g of product

Energia Energy	1117 kJ - 268 Kcal
Grassi Fat	175 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	6,86 g
Carboidrati Carbohydrate	< 1 g
di cui zuccheri of which sugars	< 1 g
Fibre Fibre	0 g
Proteine Protein	27,5 g
Sale Salt	5,7 g

CARATTERISTICHE - CHARACTERISTICS

Caratteristiche organolettiche

Colore Colour	Uniforme rosso - rosato del magro, striature di grasso bianco latte The lean part is deep red, the streaks of fat are white
Odore Smell	Intenso, tipico di prosciutto ben stagionato con aroma di castagne appena percettibile Strong aroma, typical of a seasoned prosciutto, light chestnut aroma
Sapore Taste	Sapido ma non salato Savory but not salty
Consistenza Firmness	Tenero ma non molle Soft but not chewy

PROSCIUTTO CASTAGNOLO

