

LE PRISUTTU



❖ Catégorie et autres appellations

Cuisse fraîche de porc salée, séchée et affinée

Autre appellation : Jambon sec de Corse

❖ Description du produit

Le prisuttu est de forme plutôt allongée. Son poids sec est compris entre 6 et 10 kg. Il se distingue par un bouquet aromatique riche, une saveur douce au goût de noisette et légèrement salée, une onctuosité remarquable et une texture sèche. La viande est d'une couleur rouge soutenue et persillée. L'épaisseur du gras visible est importante et varie de 25 à 50 mm. Ce gras doit être huileux, non rance. Une légère coloration rosée est appréciée.

❖ Méthodes de production et d'utilisation

La cuisse est détachée de la carcasse de façon quasi chirurgicale. Le parage au couteau donne sa forme « en guitare » au jambon. Le salage est effectué avec du gros sel de mer et par « enfouissage ». Le sel est le seul conservateur autorisé. Cette originalité confère au produit un caractère naturel. La durée du salage varie en fonction du poids frais. Elle est comprise entre 12 et 42 jours. Au terme du salage, la pièce peut être dessalée (brossée et lavée à grande eau) ou non. Ensuite, les pièces sont entièrement recouvertes de poivre noir moulu et/ou un mélange d'épices et d'aromates uniquement sur les parties musculaires et grasses.

Un léger fumage, d'une durée inférieure à 7 jours, est parfois réalisé. La sèche a lieu dans un séchoir en conditions naturelles ou maîtrisées. Cette étape se poursuit jusqu'à ce que le produit perde, au minimum, 25% de son poids. Après la sèche vient l'affinage, d'une durée supérieure à 4 mois. C'est durant cette phase que le produit développe ses qualités organoleptiques. Cette dernière étape est exclusivement réalisée en conditions ambiantes naturelles (température inférieure à 20°C et humidité relative supérieure à 60%). Pour être commercialisé sous l'AOP « jambon sec de Corse – Prisuttu », l'affinage doit durer au moins 12 mois. A déguster en copeaux...

LA COPPA DI CORSICA



❖ Catégorie et autres appellations

Echine de porc salée, séchée et affinée.

❖ Description du produit

La coppa est de forme cylindrique et embossée avec un ficelage apparent. Son poids sec est compris entre 1 et 2 kg. Elle se distingue par un bouquet aromatique complexe, une saveur douce au goût de noisette et légèrement salée, une bonne onctuosité et une texture sèche. La viande est d'une couleur rouge soutenue et persillée. Au tranchage, le gras intermusculaire est visible.

❖ Méthodes de production et d'utilisation

La Coppa est coupée au niveau de la 5^{ème} côte de la carcasse. Le salage se fait avec du sel de mer sans aucun autre conservateur. La durée du salage varie en fonction du poids frais. Elle est comprise entre 2 et 6 jours. Au terme de cette période, les pièces sont débarrassées du sel superficiel et entièrement recouvertes de poivre noir moulu et/ou d'un mélange d'épices et d'aromates. Une aromatisation préalable par trempage dans du vin rouge agrémenté d'ail et de laurier est parfois réalisée. L'embossage est effectué avec des boyaux naturels de porcs ou avec le voile de panne. On procède ensuite au bridage, à l'aide d'une ficelle ou d'un filet, puis, parfois, à un léger fumage, d'une durée inférieure à 7 jours. La sèche a lieu dans un séchoir en conditions naturelles ou maîtrisées. Cette étape se poursuit jusqu'à ce que le produit perde, au minimum, 25% de son poids.

Après la sèche, l'affinage, dont la durée est supérieure à 2 mois, permet au produit de développer ses qualités organoleptiques. Cette phase est réalisée exclusivement en conditions ambiantes naturelles (température inférieure à 20°C et humidité relative supérieure à 60%).

La coppa doit être affinée durant au moins 5 mois avant d'être commercialisée sous l'AOP « Coppa de Corse – Coppa di Corsica ».

En général, la « Coppa di Corsica » se déguste à partir du mois de mai et jusqu'en décembre pour les plus belles pièces. On peut la consommer en tranche ou en bandelette d'une épaisseur minimum de 2 mm.

LE LONZU



❖ Catégorie et autres appellations

Longe de porc salée, séchée et affinée.

❖ Description du produit

Le lonzu est de forme parallépipédique, de longueur variable et embossé avec un ficelage apparent. Son poids sec est compris entre 0,4 et 1,2 kg. Il se distingue par des arômes légers et frais, une saveur douce et légèrement salée mettant en avant une note de noisette, une légère onctuosité et une texture ferme et sèche. La viande est d'une couleur rouge et persillée. Au tranchage, on obtient une noix de muscle et une couche de gras de couverture.

❖ Méthodes de production et d'utilisation

Le lonzu est composé uniquement du filet et du carré des côtes. Compte tenu de la longueur de la pièce, celle-ci est coupée en deux parties égales, permettant la fabrication de quatre lonzi par porc. La longe est parée de manière à laisser la noix tout en conservant une partie du gras ($\frac{1}{4}$ de gras et $\frac{3}{4}$ de maigre). Le salage se fait avec du sel de mer sans aucun autre conservateur. La durée du salage varie en fonction du poids frais. Elle est comprise entre 1 et 3 jours. Débarrassées du sel, les pièces sont entièrement recouvertes de poivre noir moulu et/ou un mélange d'épices et d'aromates. Une aromatisation préalable par un trempage dans du vin rouge aromatisé d'ail et de laurier est parfois réalisée. L'embossage est réalisé avec des boyaux naturels de porcs ou avec le voile de panne. Le bridage du lonzu est effectué avec de la ficelle ou avec un filet. Un léger fumage d'une durée inférieure à 7 jours est parfois réalisé. La sèche a lieu dans un séchoir en conditions naturelles, ou maîtrisées. Cette étape se poursuit jusqu'à ce que le produit perde au minimum 25% de son poids. Après la sèche, le produit développe ses qualités organoleptiques avec la phase d'affinage dont la durée est supérieure à 2 mois. Il est réalisé exclusivement en conditions ambiantes naturelles (température inférieure à 20°C et une humidité relative supérieure à 60%).

Le lonzu doit avoir au minimum 3 mois d'âge avant d'être commercialisé sous l'AOP «Lonzo de Corse – Lonzu». En général, le lonzu se déguste au printemps accompagné de légumes crus frais primeurs (oignons, fèves, etc.). A déguster en tranche ou en bandelette avec son gras de couverture.