

## Presunto: afinal, como ele é feito?

5 de agosto de 2015

Curta

Compartilhar



O início do processo de produção do presunto cozido: os pernis suínos chegam ao salumifício e vão para a desossa

No Brasil, presunto é um dos "frios" mais presentes no dia-a-dia; está no misto quente, no bauri, no pastel, em bolinhos, na tapioca, nos malfadados sanduiches de avião. Mas se eu perguntar, agora, você consegue me dizer exatamente do quê e como ele é feito?



Após a desossa, o pernil passa por um amaciamento mecanizado

**Cliente:** SALUMIAMO  
**Veículo:** GASTROLÂNDIA  
**Data:** 05/08/2015  
**Seção:** GASTRONOMIA  
**Cidade:** NACIONAL

Eu fui a uma das fábricas do [Salumificio Fumagalli](#), na região de Como, no norte da Itália, acompanhar a produção do prosciutto cotto, o equivalente ao nosso presunto – sim, ele é cozido – como parte da viagem de valorização da [Salumeria Italiana Tradicional](#). O post sobre a produção da mortadella você acessa [AQUI](#).



A salmoura que dá sabor ao presunto, pode não ser bonita, mas na Fumagalli é 100% natural e leva vinho, sal, canela, cravo, macis e pimenta-do-reino.

Tudo começa com o porco: o presunto cozido utiliza apenas o pernil suíno, que é desossado e passa por um amaciador – o equivalente industrial ao martelinho caseiro – que ajudará a quebrar as proteínas da carne.



Temperos e vinhos que fazem parte da salmoura do presunto cozido

---

Após o amaciamento, as peças de pernil suíno passam por salmoura, a responsável pelo sabor do produto. Na Fumagalli, ela é 100% natural e leva sal, cravo, canela, erva doce, pimenta preta, macis e vinho italiano, que pode ser branco ou tinto, dependendo da linha e do sabor pretendido.



A textura do pernil após passar pelo segundo amaciamento mecanizado

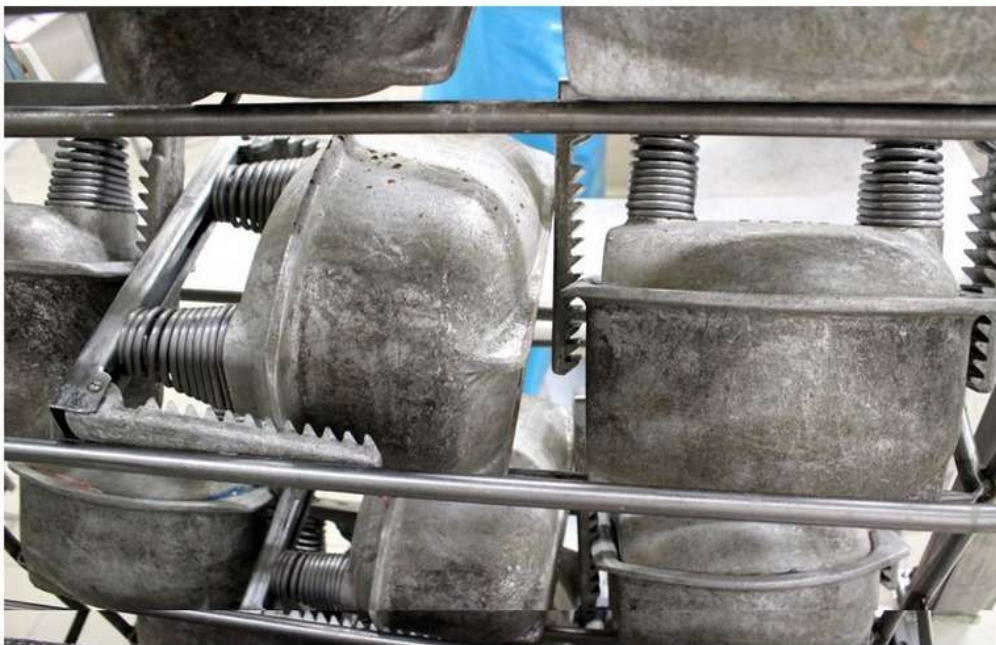
Saídos da salmoura, os pernis são colocados numa espécie de “betoneira” que bate as peças de carne já temperadas também com a intenção de amaciá-las. Então, vão para a linha de separação e colocação nas formas ovaladas de ferro fundido, responsáveis por dar o clássico formato do presunto cozido.



Na linha de produção, os funcionários colocam os pernis, um a um, em forma de formato ovalado

**Cliente:** SALUMIAMO  
**Veículo:** GASTROLÂNDIA  
**Data:** 05/08/2015  
**Seção:** GASTRONOMIA  
**Cidade:** NACIONAL

As formas são colocadas em prateleiras e são levadas para a estufa, onde são cozidas no vapor entre 8 e 10 horas. Saindo dali, a última parte da produção é a aparta manual dos cantos das peças e... pronto, basta embrulhar.



As formas de cozimento do presunto, responsáveis pelo famoso formato ovalado do produto



As formas são colocadas em prateleiras e, então, levadas a estufa para cozinhar por cerca de 8 horas

**Cliente:** SALUMIAMO  
**Veículo:** GASTROLÂNDIA  
**Data:** 05/08/2015  
**Seção:** GASTRONOMIA  
**Cidade:** NACIONAL

Simple e sem mistérios, certo? Apenas carne de porco (que, aliás, a Fumagalli cria de maneira sustentável, humanizada, de acordo com o que chamam de Etiqueta Ética, o que me faz ter um fio de esperança na indústria alimentícia), temperos, vinho.



Antes do embalagem, as peças passam por apara manual das extremidades

Bom, saiba que não é nada parecido com o que se faz por aqui... Nada. Para se ter uma ideia, olha a lista de ingredientes de um dos presuntos cozidos mais vendidos no Brasil, de marca reconhecida nacionalmente: *Carne suína (pernil), água, sal, proteína vegetal de soja, açúcar, espessante carragena (INS407), estabilizante tripolifosfato de sódio (INS451i), e polifosfato de sódio (INS452i), antioxidante eritorbato de sódio (INS316), aromas naturais (pimenta vermelha, pimenta preta, cravo, canela e noz moscada), conservador nitrito de sódio (INS250), realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621) e corante natural carmim de cochonilha (INS 120).*

**Cliente:** SALUMIAMO  
**Veículo:** GASTROLÂNDIA  
**Data:** 05/08/2015  
**Seção:** GASTRONOMIA  
**Cidade:** NACIONAL



O ótimo presunto cozido da Fumagalli

Pois é: ler rótulos é essencial para se alimentar de forma decente. Que pode, sim, incluir boas fatias de presunto – mas o de verdade.