



*Prosciuttificio*  
**BOSCHI ELIDIO**

*IL BUON SAPORE*  
*DELLA TRADIZIONE*



*Prosciuttificio*

**BOSCHI ELIDIO**

**IL BUON SAPORE  
DELLA TRADIZIONE**

## **CENNI STORICI**

Era l'anno 1958 quando Elidio Boschi insieme con la moglie Piera apriva il suo primo prosciuttificio nel centro del paese di Langhirano, cuore della zona tipica del Prosciutto di Parma.

E' del 1966 la fondazione dell'odierno prosciuttificio con sede in Strada per Corniglio 29, lungo la strada che a Langhirano risale le colline verso l'Appennino.

La scelta cadeva infatti sul luogo in cui, ancora oggi, le correnti d'aria provenienti dalla pianura s'incontrano con quelle discendenti dai monti, creando quel microclima ideale per la stagionatura naturale del Prosciutto.

Giovanissimo il figlio Luca inizia ad affiancare il padre nella conduzione dell'azienda, che già dal 1977 avvia la commercializzazione dei prodotti con il marchio Boschi Elidio.

## **COME FACCIAMO UN BUON PROSCIUTTO**

L'attività della Boschi Elidio si concentra sin dalla sua fondazione nella produzione del Prosciutto di Parma DOP, prodotto che nasce dalla lavorazione attenta e rigorosa di carni provenienti da pochi allevamenti italiani selezionati e condotta secondo un protocollo che risale alla cultura culinaria dell'età romana.

Oggi la lavorazione del Parma DOP prosegue nel segno della Tradizione, secondo i termini stabiliti dal Disciplinare del Consorzio del Prosciutto di Parma e applicando controlli igienico-sanitari serrati, che garantiscono l'assoluta sicurezza del prodotto.

Il Consorzio stabilisce inoltre che la lavorazione del Prosciutto di Parma DOP avvenga all'interno della cosiddetta "area tipica", una zona territoriale assai limitata che comprende quella porzione del Parmense posta a sud della via Emilia e a una distanza di almeno 5 km da questa, fino ad una altitudine di 900 metri s.l.m., delimitata ad est dal fiume Enza e ad ovest dal torrente Stirone; lo stabilimento Boschi Elidio è situato nel cuore di questa area tipica, di cui Langhirano costituisce il più antico e tradizionale centro di produzione.



## IL PARMA DOP

un prodotto naturale che nasce dall'unione di tre semplici elementi: carne selezionata, sale marino e tempo... un tempo preziosissimo e articolato nelle diverse fasi di lavorazione.

La **Selezione**, momento essenziale per la lavorazione, si orienta sulla scelta di cosce di suini maturi e pesanti; quando parliamo di maturità del maiale, ci riferiamo ad un capo la cui carne contenga un ridotto quantitativo di acqua e che permetta quindi un uso limitato del sale. I nostri selezionatori scelgono sempre cosce dalle carni compatte, protette e insaporite da un'ampia corona di grasso, reale garanzia di un Prosciutto pregiato.

La **Salagione**, passaggio delicatissimo, è realizzata a mano, perchè ogni prosciutto è differente dall'altro e soltanto grazie all'esperienza dei nostri "maestri salatori" è possibile valutare al momento "soppesandola" con la mano, la giusta quantità di sale marino da cospargere su ciascuna coscia; questo processo permette la conservazione naturale del prodotto e gli conferisce quella sapidità che non ne pregiudica la dolcezza. La graduale penetrazione del sale è favorita attraverso il massaggio delle carni, con brevi ma costanti pressioni eseguite in senso rotatorio sull'intera superficie.

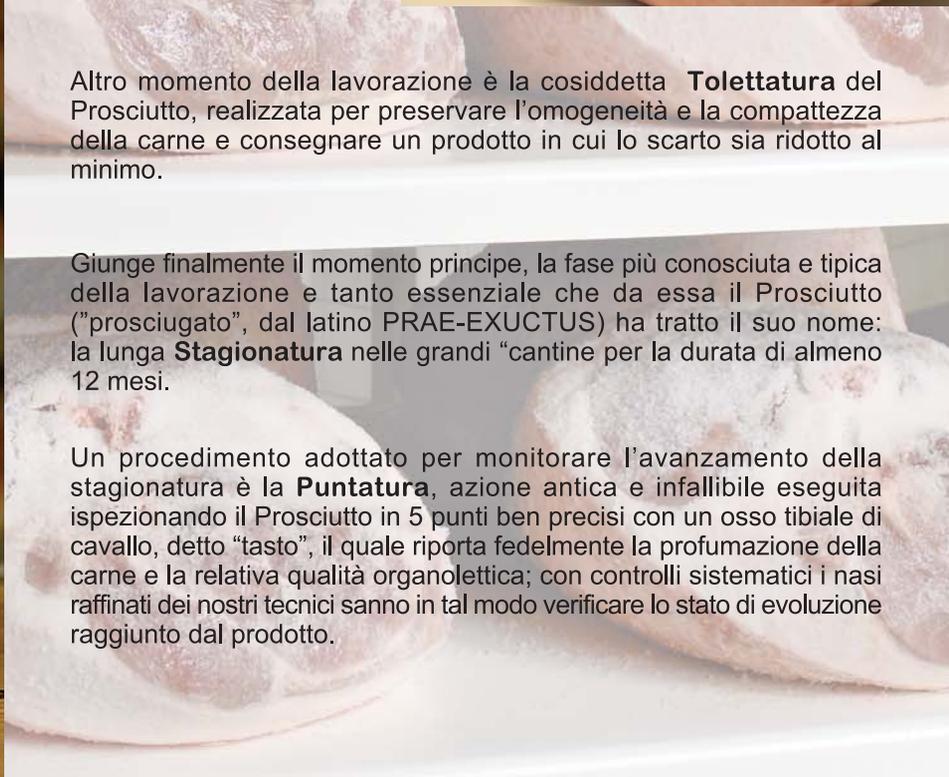
Altrettanto importanti le ulteriori fasi intermedie: tolto il sale, il **Riposo** delle carni in grandi ambienti refrigerati, il **Lavaggio** per eliminare il sale rimasto in superficie e quindi l'**Asciugatura**, che riporta le cosce al giusto grado di umidità.

La **Sugnatura**, passaggio in cui la porzione di carne magra attorno al femore viene trattata con un preparato completamente naturale chiamato stucco (composto di pura sugna di suino, pepe, sale e farina di riso), allo scopo di proteggerla dagli agenti esterni, sia di evitarne il disseccamento e mantenerla morbida.

Altro momento della lavorazione è la cosiddetta **Tolettatura** del Prosciutto, realizzata per preservare l'omogeneità e la compattezza della carne e consegnare un prodotto in cui lo scarto sia ridotto al minimo.

Giunge finalmente il momento principe, la fase più conosciuta e tipica della lavorazione e tanto essenziale che da essa il Prosciutto ("prosciugato", dal latino PRAE-EXUCTUS) ha tratto il suo nome: la lunga **Stagionatura** nelle grandi "cantine per la durata di almeno 12 mesi.

Un procedimento adottato per monitorare l'avanzamento della stagionatura è la **Puntatura**, azione antica e infallibile eseguita ispezionando il Prosciutto in 5 punti ben precisi con un osso tibiale di cavallo, detto "tasto", il quale riporta fedelmente la profumazione della carne e la relativa qualità organolettica; con controlli sistematici i nasi raffinati dei nostri tecnici sanno in tal modo verificare lo stato di evoluzione raggiunto dal prodotto.



Da sottolineare attentamente è l'impiego della ventilazione naturale in stagionatura, possibile soltanto in un territorio caratterizzato da precise condizioni climatiche: quel perfetto equilibrio tra umidità, velocità e temperatura dell'aria che si verifica nell'area collinare di Langhirano e che ne fa a giusto titolo la terra ideale per la produzione del Prosciutto di Parma. Nel rispetto di questo principio, ancora oggi l'azienda Boschi Elidio rifiuta l'adozione di ambienti ad aria forzata per la stagionatura e sceglie con caparbia di condurla negli appositi "stanconi", dotati di alte e strette finestre che si affacciano sulla campagna circostante, così che i Prosciutti ricevano l'aria pura delle colline di Langhirano, grazie all'apertura sistematica dei "finestroni" nell'arco della giornata.

Così grazie alla storia di tradizione e di riconoscimenti conseguiti negli anni, il prosciuttificio Boschi Elidio offre oggi un prodotto di alta qualità, che arriva sulla tavola dopo una lunga lavorazione manuale, condotta sotto l'occhio esperto dei suoi maestri artigiani.



## QUALITÀ SUPERIORE

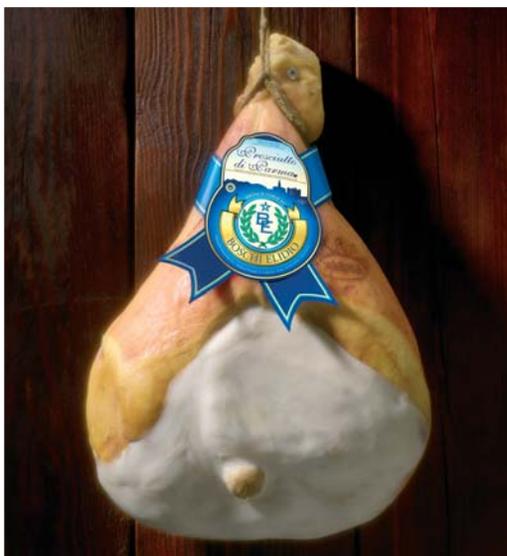
Grazie all'impegno e alla serietà con cui l'azienda svolge la sua attività, rivolgendo particolare attenzione alle condizioni ambientali interne ed esterne alla lavorazione, il prosciuttificio Boschi Elidio nel segno della tradizione, secondo i termini stabiliti dalla disciplinare del Consorzio del Prosciutto di Parma, vi propone un prodotto di Qualità Superiore.



## PROSCIUTTO DI PARMA DOP

### PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA CON E SENZA OSSO

**Composizione:** carne di suino certificato, sale marino. **Tracciabilità:** ciascuna coscia reca la sigla riconducibile al macello di provenienza e la data di inizio lavorazione. **Processo produttivo:** conforme a quanto stabilito dalla legge 26/90 del regolamento (CE) 1107/96 e dal Disciplinare del Consorzio del Prosciutto di Parma. **Salagione:** manuale. **Stagionatura:** 14/15 mesi e oltre. **Certificazione di qualità:** marchio DOP conseguito secondo la Legge n.526 21/12/99 - Regolamento CE 510/2006 art.10 "Tutela della denominazione di Origine Prosciutto di Parma". **Confezionamento:** 2 pezzi con osso per cartone; 2 pezzi senza osso per cartone.



## PROSCIUTTO NAZIONALE

### PROSCIUTTO CRUDO NAZIONALE CON E SENZA OSSO

**Composizione:** carne di suino, sale marino. **Tracciabilità:** ciascuna coscia reca la data di inizio lavorazione (lotto di produzione). **Salagione:** manuale.

**Stagionatura:** 12/14 mesi. **Pezzatura:** 8/10 kg con osso. **Confezionamento:** 2 pezzi con osso per cartone; 2 pezzi senza osso per cartone.



## PROSCIUTTO EUROPA

PROSCIUTTO CRUDO EUROPA  
CON E SENZA OSSO

**Composizione:** carne suina d'importazione, sale marino, aromi naturali.

**Tracciabilità:** ciascuna coscia reca la data di inizio lavorazione (lotto di produzione).

**Salagione:** manuale.

**Stagionatura:** 10/12 mesi.

**Pezzatura:** 7/8 kg con osso.

**Confezionamento:** 2/4 pezzi con osso per cartone; 2/4 pezzi senza osso per cartone.



## PROSCIUTTO S.DANIELE

PROSCIUTTO DI S.DANIELE DOP  
CON E SENZA OSSO

**Composizione:** carne di suino certificato, sale marino.

**Tracciabilità:** ciascuna coscia possiede un'etichetta adesiva recante il numero di bollo CEE del produttore, data di produzione, numero del lotto.

**Processo produttivo:** conforme a quanto stabilito dalla legge 26/90 del regolamento (CE) 1107/96 e dal Disciplinare del Consorzio del Prosciutto di S.Daniele.

**Salagione:** manuale **Stagionatura:** minimo 12 mesi

**Confezionamento:** 2 pezzi con osso per cartone; 2 pezzi senza osso per cartone.

## CUORE DI LANGHIRANO

**Composizione:** carne di suino, sale, miscela di spezie e erbe aromatiche. **Tracciabilità:** ogni Cuore reca indelebile la data di inizio lavorazione del prodotto (lotto di produzione). **Salagione:** manuale. **Stagionatura:** minimo 12 mesi. **Confezionamento:** 4 pezzi per cartone.



## COPPA DI LANGHIRANO

**Composizione:** carne di suino, sale, spezie. **Tracciabilità:** data e luogo di provenienza della carne sono riportati sull'etichetta. **Stagionatura:** 90 giorni. **Pezzatura:** 2 kg e oltre. **Confezionamento:** 10 pezzi per cartone.



## SALAME DI LANGHIRANO

**Composizione:** trito di carne di suina, sale, spezie e aromi.  
**Tracciabilità:** data e luogo di provenienza della carne sono riportati sull'etichetta. **Stagionatura:** 60 giorni minimo.  
**Pezzatura:** 800/1000g.  
**Confezionamento:** 8/10 pezzi per cartone.



## PANCETTA CAMPAGNOLA

**Composizione:** carne di suino, sale, spezie, aromi naturali.  
**Tracciabilità:** riportata sul documento di trasporto come sull'etichetta. **Salagione:** manuale **Stagionatura:** 6/8 mesi.  
**Pezzatura:** 12/14 kg. **Confezionamento:** 2 pezzi interi per cartone; 4 metà sottovuoto per cartone.



## LANGHILARDO®

**Composizione:** lardo di suino, sale marino, pepe nero e erbe aromatiche.  
**Pezzatura:** 3/4 kg, tagli a richiesta.  
**Confezionamento:** tranci sottovuoto



## BRESAOLONE DI BOVINO ADULTO

**Composizione:** carne di bovino adulto, sale, aromi naturali  
**Pezzatura:** 5,5 / 6,5 kg c.a.  
**Confezionamento:** intero o a metà, sottovuoto



## SPECK NAZIONALE "TRADIZIONE"

DISPONIBILE AL GINEPRO/ALLORO O AL FIENO

**Composizione:** carne di puro suino nazionale, sale e spezie  
**Stagionatura:** minimo 8 mesi  
**Pezzatura:** 5 kg c.a., antica forma a scudo  
**Confezionamento:** intero, sottovuoto



## MORTADELLA "GOLOSA"

DISPONIBILE AL PISTACCHIO  
O AL PEPE NERO

**Composizione:** carni di puro suino, sale, pepe, aromi naturali, spezie e miele  
**Pezzatura:** 13 kg c.a.  
**Confezionamento:** metà sottovuoto





*Prosciuttificio*

**BOSCHI ELIDIO**

Prosciuttificio Boschi Elidio s.n.c.  
Strada per Corniglio, 29 - Langhirano (PR)  
Tel. 0521 861165 Fax 0521 858127

[infoprosciutti@boschielidio.it](mailto:infoprosciutti@boschielidio.it) - [www.boschielidio.it](http://www.boschielidio.it)