



Kulinaristi kinkkumatkalla PARMASSA

7.11.2017 14.00

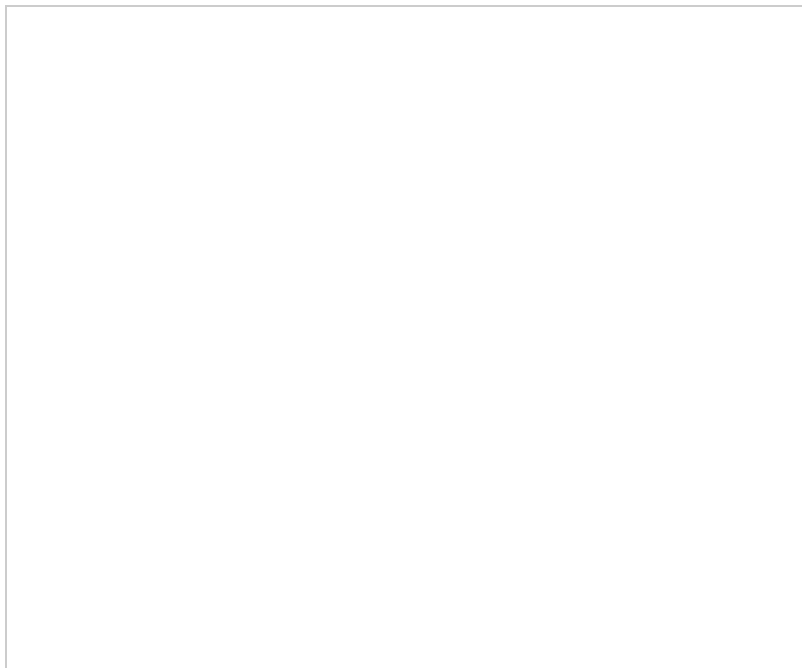
Emilia-Romagnan aluetta ja erityisesti Parmaa ympäristöineen kutsutaan ruoka-Italian sydämeäksi. Alueella ollaan ylpeitä parmesaanijuustosta, makkaroista, kakuista ja etenkin herkullisesta parmankinkusta.

EKSTI: EIJA JUUTILAINEN KUVAT: ALESSANDRO CARRA

Parmankinkku on italialaisten ikioma herkku. Vain neljäsosa tuotannosta viedään ulkomaille, loput syödään Italiassa. Parmankinkku on itseoikeutettu antipasto joka puolella Italiaa, mutta erityisesti Parmassa, jossa kinkkua hyödynnetään kaikin mahdollisin tavoin. Parmankinkku voi olla lastenvaatekaupan ikkunasomisteena tai torikojun edessä komeilevana suurena leipänä, joka on leivottu kinkun näköiseksi.

Viime vuosina suomalaisetkin ovat löytäneet parmankinkun, kiitos television ruokaohjelmien ja ruokajulkaisujen. Parman tuotteista Suomessa nautitaan myös parmesaanijuustoa ja Modenan balsamiviinietikkaa. Ruokamatkailija löytää alueelta kinkun ja juuston lisäksi valtavan määrän erilaisia makkaroita sekä italialaisittain pastaa. Parman keittiölle ovat tyypillisiä myös toinen toistaan herkullisemmat kakut ja leivokset – ehkä itävaltalaisyntyisen herttuatar Maria Luigian, Napoleonin vaimon, vaikutuksesta.

Prosciutto de Parma eli parmankinkku tuotetaan tarkkaan rajatulla alueella Parman lihajalostamoissa, kypsytämöissä. Kinkku ei sisällä muita lisäaineita kuin suolaa, eli se on 100-prosenttisesti aitoa lihaa, hyvänmakuista ja erittäin arvostettua. Parmankinkkua valvoo laki, jonka mukaan lihan kasvatusta, tuotantoa, valmistusta ja myyntiä on tarkkaan säännelty. Kinkku on luonnollisesti alkuperäsuojattu.



Kinkkunsu luovuttavat Parman possut kasvavat tarkkaan määritellyllä seudulla. Tiloja, jotka saavat kuuluisia possuja kasvattaa, on noin 4200. Kypsyttämöjä on 150. Alue sijaitsee keskellä Pohjois-Italiaa, jossa mikroilmasto on kuiva, lämmin, mutta samalla tuulinen. Juuri ilmasto tekee lihasta niin herkullisen.

Possut kasvavat 15-kiloisiksi, ja ikää niillä on teurastushetkellä kymmenen vuokautta. Siat ovat isoa rotua, täytyyhän itse kinkun olla iso, jotta siitä jää jotain jäljelle kypsymisen jälkeenkin. Large White-, Landrace- ja Duroc-rodut ovat erityisesti tähän tarkoitukseen jalostettuja.

Possuja ruokitaan vain maissilla, ohralla ja parmesaanijuustoloista yli jäävällä maidon heralla. Parman seudun kaksi maailmakuulua tuotetta, kinkku ja parmesaanijuusto, tavallaan kytkeytyvät toisiinsa.

Kinkut kypsyvät, eli kuivuvat, huolella valvotuissa tiloissa vähintään 12 vuokautta. Italialaiset arvostavat eniten yli 20 vuokautta vanhaa kinkkua, mutta 36 vuokauden ikäkään ei ole outo.

Sopiva ilmankosteus ja lämpötila ovat kypsymisen kannalta tärkeimmät elementit. Kinkkuja suolataan pariinkin otteeseen, ja kun suola menee lihan sisään, kosteutta tulee saman verran ulos. Valmis kinkku on menettänyt 30 prosenttia alkuperäisestä painostaan, ja sen suolapitoisuus on 4,5-6,5 prosenttia.

Syksyisin Parmassa on maailmankuulu Parmafestivaali, johon kannattaa osallistua, jos Parman herkut kiinnostavat. Erityisesti festivaalien aikaan, mutta toki niiden ulkopuolellakin, kinkkukypsyttämöt järjestävät matkailijoille kiertokäyntejä.

Kaupungin ravintolat tarjoavat parmankinkkua runsaasti, ja esimerkiksi tyypillinen antipastolista saatkaa sisältää kymmentä eri tavalla tarjottavaa parmankinkkua.

Ravintolatarjonta on aina italialaiseen tapaan korkeatasoista, etenkin jos poikkeaa matkailijavirrasta. Kannattaa kuunnella chefin suosituksia, jotka usein sivuavat nimenomaan parmankinkkua. Taksikuskit ovat hyvien ruokapaikkojen suosittelemisessa aarteita – kuten usein muuallakin maailmassa. He osaavat suositella hintaluokkaa ja sijaintia myöten juuri kunkin asiakkaan tarpeita vastaavan ravintolan.

Parmankinkkua syödään antipastona usein sellaisenaan, jolloin seurana on melonia, viikunaa, päärynää, papaijaa, kiiviä tai ananasta. Myös parmesaania ja leipää voidaan tarjota kinkun seurana alkupalana.

Pikkusuolaisissa Parman kinkku on parhaimmillaan, mutta hyvää se on myös salaateissa, pizzoissa, erilaisissa pastoissa ja voileivissä. Monet poistavat siivun ympäriltä rasvan, mutta sitä ei kannata tehdä, sillä aito maku vaatii mukaan myös maukkaan rasvan.

Toinen ravintoloissa tavattava Parman herkku on täytetty pasta eli tortellini, cappelletti ja ravioli. Maailmankuulu pastatehdas Barilla sijaitsee Parmassa.

Emilia-Romagnan pasta poikkeaa muun Italian pastatarjonnasta nimenomaan ravitsevalla koostumuksellaan ja täytteillään. Alueella valmistetaan esimerkiksi vahvaa munapastaa, joka täytetään usein parmankinkulla. Myös kurpitsasoseella täytetyt tortellini ovat taivaallisen hyviä, pinnallaan muskottihippusia ja parmesaania.

Parma on täynnä herkkukauppoja, kuten koko Italia. Osa kaupoista on matkailijoiden houkuttelemista varten, mutta usein niissä käyvät myös italialaiset.

Parmen herkkukaupoissa on valinnan varaa koti-Suomen herkutteluihin. Etenkin kinkkua kannattaa ostaa, sillä vakuumiin pakattuna kokonaisuutena tuotteena se ei vaadi kylmäketjua. Toinen vastaava, helposti kuljetettava tuote on parmesaani. Tuliaisjuusto kannattaa ostaa juustolan yhteydessä olevasta puodista, jossa juusto on taatusti hyvää eikä hintakaan ole korkea. Toki laukkuun voi pakata myös pastaa, balsamicoa ja salamia.

Parmen keskustan viehättävissä konditoria-kahviloissa on ilo pysähtyä ostosten välillä nauttimaan leivoksia. Kaupungissa on suloinen tapa, joka näkyy sunnuntaisin. Perheenäidit viettävät vapaapäivää, ja isät käyvät lasten kanssa konditoriassa ostamassa perheelle jälkiruoksi kakun tai leivoksia. Aamupäivällä isä näkee kävelyllä kakkulaatikoiden ja vauvanvaunujen kanssa.

PLUSSAT

o Monipuolinen ruokatarjonta

o Parmankinkun uusien tarjoilutapojen oppiminen

o Vanhankaupungin kauneus



Parman kinkut odottavat pääsyä herkkukauppoihin ympäri maan. Monien italialaisten mielestä parmankinkku on parhaimmillaan kahden vuoden kypsytyksen jälkeen.



Parman liepeillä, hiukan maaseudun puolella on uusi museo, tomaattimuseo, Museo del Pomodoro. Tomaatintuottajat ovat yksi Parman seudun ruokavalttikorteista, ja varsinkin yksi suurimmista, Mutti. Sen nimeen vannovat kaikki pastakastikkeen keittäjät niin Italiassa kuin täällä koto-Suomessakin.

- o Kaupungin sopiva koko pidennetylle viikonlopulle

MIINUKSET

- o Sopivan ”kinkkulan” löytäminen vaikeaa

- o Matkailijoiden määrä Parman festivaalien aikaan.

- o Korkea hintataso

- o Matkailijan kilojen karttuminen

FAKTAT PARMA

Sijainti: Italiassa Emilia-Romagnan alueella Parman maakunnassa

Asukkaita: Kaupungissa vajaat 200 000, kaupunkialueella noin 400 000

Perustettu: Roomalaiset perustivat kaupungin 183 eaa

Ruoka: Kuuluisimmat tuotteet ovat parmankinkku ja parmesaanijuusto. Parmassa sijaitsee EU:n elintarvikevirasto.

Nähtävyyksiä: Teatro Regio, museoita, palatseja, kirkkoja, säveltäjä Toscaninin kotitalo, pääkatu Via Mazzini ja Piazza Garibaldi