



## Lempeä parmankinkku valloittaa suomalaiset

– myynti kasvoi viime vuonna 61 %

Parmankinkkua - *Prosciutto di Parma* - on valmistettu samalla perinteisellä menetelmällä jo vuosituhansia, ja tänä päivänä se on suositumpaa kuin koskaan. Italialaisen, 170 eri parmankinkun valmistajaa edustavan *Consorzio del Prosciutto di Parma* -liittymän tuoreet tiedot osoittavat myynnin vuonna 2010 kasvaneen edelleen vahvasti myös Suomessa. Parmankinkkua syödään kaikkialla maailmassa, ja se on erittäin suosittua myös muissa Pohjoismaissa. Kesän tyylikkäämmät juhlatarjoilut syntyvätkin parmankinkun avulla.

### Suomessa myytiin 2010 yli 350 000 parmankinkkupakkausta

Consorzio del Prosciutto di Parma -yhteenliittymän perusti jo vuonna 1963 ryhmä valmistajia Parman alueelta. Tarkoituksena on alun alkaen ollut taata kinkun laatu ja samalla suojata Prosciutto di Parma -tavaramerkkiä. Yhteenliittymän ponnistelujen tuloksena parmankinkulle myönnettiin vuonna 1996 yhtenä ensimmäisistä lihatuotteista Euroopan Unionin suojattu alkuperänimitys SAN (engl. PDO - Protected denomination of Origin).

Valmiiksi viipaloitua parmankinkkua myytiin Suomessa vuonna 2010 todella ennätyksellinen määrä: yli 350 000 pakkausta. Vuoden 2009 myyntiin kasvua oli noin 61 %.

- Suomessa parmankinkun myynti on ollut viime vuosiin saakka vahvasti sidoksissa kesäkauteen. Nyt julkaistu tutkimus kuitenkin vahvistaa käsitystämme siitä, että muutaman viime vuoden aikana myös suomalaiset ovat todella alkaneet syödä parmankinkkua ympäri vuoden, kertoo toimitusjohtaja **Turid Bråthen** Lynx Porter Novellista, joka edustaa Consorzio del Prosciutto di Parmaa Pohjoismaissa.

### Neljän ainesosan ihme

Parmankinkkua valmistetaan nimensä mukaisesti ainoastaan Parman kaupungin läheisyydessä Italiassa: sitä on valmistettu aina Rooman ajoista lähtien juuri Emilia

Romagnan alueella käsin, perinteisellä menetelmällä. Italiankielisen parmankinkku-sanana etymologia kuvastaa historiallista valmistustapaa: kinkku on italiaksi *prosciutto*, mikä tulee latinankielen sanasta *perexsiccatu*s, josta tulee nyky-italian sana *prosciugare*, eli vapaasti suomennettuna *kuivata huolellisesti*.

Parmankinkku valmistetaan vain neljästä ainesosasta, jotka ovat kaikki luonnollisia: italialainen sianliha, suola, ilma ja aika. Kinkulle ominaiseen mietoon ja pehmeään makuun ovat ihastuneet suomalaisten tavoin ihmiset kaikkialla maailmassa. Parmankinkkua voidaan myös nauttia hyvällä omallatunnolla: se sisältää runsaasti proteiinia ja vain vähän kolesterolia. Siinä on myös vähäkalorisempi kuin lihatuotteet yleensä, mutta maku on erittäin täyteläinen.

### **Helposti tyylikästä kesän juhliin**

Parmankinkku on ihanteellista tarjottavaa vaikkapa kesän juhlissa: se maistaa erilaisten lisukkeiden kera niin makeissa kuin suolaisissa makuyhdistelmissä. Herkullinen suolapala syntyy parmankinkusta ja pehmeäksi keitetystä vihreästä parsasta, päälle vain hieman oliiviöljyä ja muutama lastu parmesan-juustoa. Tyylikkäätkä herkut valmistuvat vaikkapa parmankinkusta ja mansikoista, viikunoista tai melonista. Parmankinkun kera sopivat tarjottavaksi myös tuore vaalea leipä tai grissinit – aidosti italialaisittain!

### **Parmankinkku-cocktailpalat**



### **Grillattuja viikunoita parmankinkkuviipaleiden sisällä**

12 viipaleetta parmankinkkua, puolitetuna pituussuunnassa

6 viikunaa, puolitetuna

6 rkl hienoksi raastettua parmesaanijuustoa

Esilämmitä uuni tai grilli parmankinkku-viikunoita varten. Levitä viikunoille 1 rkl parmesaanijuustoa ja kääri ne kahden parmankinkkuviipaleen sisään. Paista tai grilla 3-4 minuuttia.

### **Parma-katkarapuja mangosalsan kanssa**

1 kypsä mango

1/3 tuorekurkkua, kuutioiksi leikattuna

3 rkl tuoretta korianteria, hienonnettuna

12 isoa kuorittua katkarapua

Sekoita mango, tuorekurkku ja korianteri salsaa varten. Jaa salsa pieniin kulhoihin. Kääri katkaravut parmankinkkuviipaleiden sisälle ja grillaa 2-3 minuuttia. Tarjoile salsan kanssa.

### **Tomaatti-parmankinkku-bruschetta**

6 pientä ciabattan tai patongin viipaletta, paahdettuna

2 tomaattia, viipaloituna

oliiviöljyä

Ripottele leipäviipaleille oliiviöljyä ja aseta tomaattiviipaleita päälle. Grillaa 1-2 minuuttia, ja asettele leipäviipaleille muutama parmankinkkuviipale ennen tarjoilua.

Kokin vihje: hiero leipäviipaleiden pintaa puolitetulla valkosipulinkynnellä ennen kuin ripottelet viipaleille oliiviöljyä. Se antaa bruschetta-leivälle herkullisen maun.

### **Parmankinkku-meloni-gorgonzola -salaatti**



4 annosta

4 suurta nippua sekalaisia salaatinlehtiä

100 g pavun ituja

½ keltainen meloni, kuorittuna ja siemenet poistettuna, paloitteltuna

150 g gorgonzola-juustoa

50 g erilaisia siemeniä (auringonkukka, seesami, kurpitsa ja unikko)

50 g hasselpähkinöitä, karkeaksi jauhettuna

8 viipaletta parmankinkkua

Salaatinkastike:

2 rkl hasselpähkinä- tai saksanpähkinäöljyä

4 rkl oliiviöljyä  
3 rkl sitruunanmehua  
1 tl Dijon-sinappia  
suolaa ja hienoksi jauhettua pippuria

Levitä salaatinlehdet ja pavunidut neljälle lautaselle, ja aseta meloniviipaleet ja gorgonzola-juustopalat salaatin päälle. Paahda siemenet ja hasselpähkinät kevyesti paistinpannulla, muista sekoittaa hyvin. Jäähdytä pari minuuttia. Valmista salaattikastike sekoittamalla öljyt, sitruunanmehu ja sinappi. Mausta suolalla ja pippurilla. Ripottele paahdetut siemenet ja pähkinät salaatille ja asettele lopuksi päälle parmankinkkuviipaleita. Ripottele salaatille lopuksi salaattikastiketta ja tarjoile se välittömästi. Kokin vihje: melonin sijaan voi myös käyttää tuoretta mangoa.

Lisää reseptejä: [www.prosciuttodiparma.com](http://www.prosciuttodiparma.com)

#### **Lisätiedot**

[www.prosciuttodiparma.com](http://www.prosciuttodiparma.com)

Viestintätoimisto Lynx Porter Novelli, Turid Viker Bråthen

[Turid@lynx.no](mailto:Turid@lynx.no), p. +47 23 13 14 86 / +47 90 60 40 50