Prodotto

Il «re» in tavola

Culatello e Zibello una rima tutta da gustare

Da un territorio molto ristretto, solo otto comuni, nasce il «re dei salumi» italiani: un concentrato di qualità e tradizione

VALENTINA BERNARDELLI

«Io sono un cupidissimo amatore del parmense Culatello». Una citazione dal sapore un po' rétro? No, è una frase estrapolata da una lettera che Gabriele d'Annunzio scrisse all'amico Renato Brozzi il 30 giugno 1891.

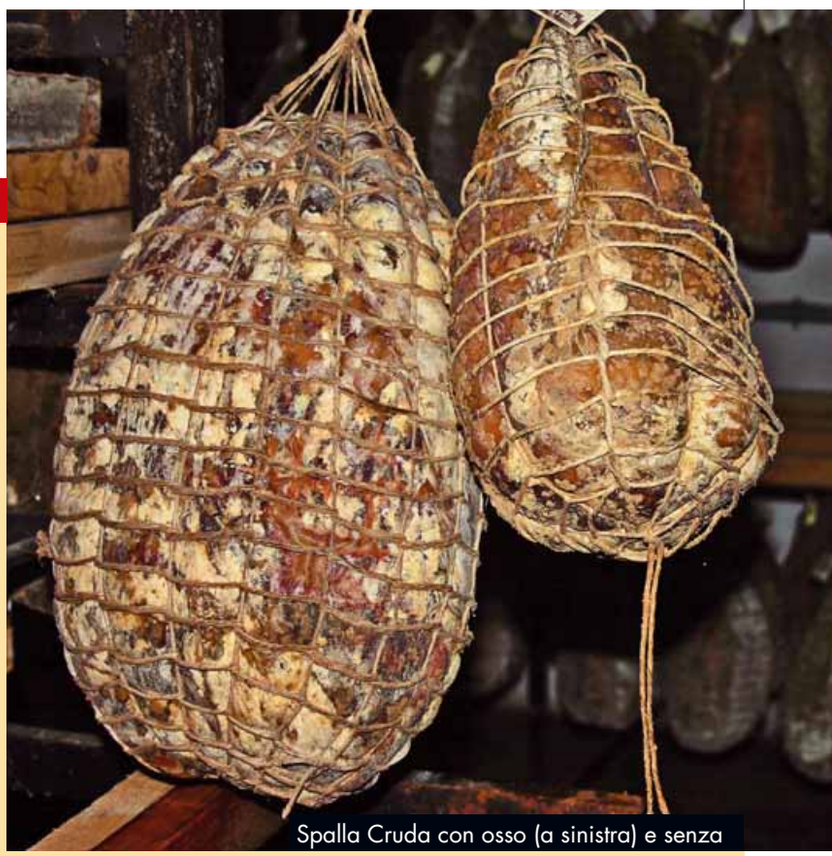
Le citazioni del Culatello comunque si sprecano, tra poeti, scrittori e giornalisti. Nel 1990 Gianni Brera scrive: « Un Culatello fresco di taglio rosseggiava invitante come un prezioso marmo di Verona».

Scrivere o parlare di Culatello, di come e dove lo si è gustato, le nebbie, le cantine, con quale vino lo si è abbinato, era un atteggiamento nobile più di un secolo fa come lo è ora. Il Culatello, insomma, conferisce dignità a chi ne parla, a chi lo sa gustare appropriatamente.
«Chi si rivolge al nostro prodotto – spiega Massimo Spigaroli, presidente del Consorzio del Culatello di Zibello – chiede caratteristiche di cultura, di tradizioni, di peculiarità di territorio in una logica che punta alla naturalità, alla genuinità e quindi associa questi prodotti ad aspetti sostanzialmente bucolici e a purezza della vita. Il nostro è un mondo fatto di piccoli artigiani, una realtà consortile che affida la tutela del prodotto al marchio comunitario, la dop».
Una denominazione che si riferisce a un territorio di origine estremamente ristretto, otto comuni in tutto, in provincia di Parma: Polesine, Busseto, Zibello, Soragna, Roccabianca, San Secondo, Sissa e Colorno. Il disciplinare adottato dal Consorzio Culatello di Zibello prevede una fitta serie di norme inderogabili che si possono così riassumere: i suini, il cui peso deve essere compreso tra i 200 e i 250 chili, devono essere stati allevati e macellati solo in Emilia-Romagna o in

ORIGINE SCHEDA

Consorzio del Culatello di Zibello dop

Indirizzo: piazza Garibaldi, 34 - 43010 Zibello (Parma)
Tel. 0524.99131- info@consorziodelculatellodizibello.it
www.consorziodelculatellodizibello.it
info@consorziodelculatellodizibello.it
Presidente: Massimo Spigaroli.
Interessanti informazioni sulla zona di produzione e su iniziative si possono trovare consultandoil sito
www.stradadelculatellodizibello.it


Spalla Cruda con osso (a sinistra) e senza

UN'ALTRA PRELIBATEZZA

La Spalla Cruda di Palasone Sissa

In questa stessa zona si produce un'altra prelibatezza, ancora sconosciuta ai più: la Spalla Cruda di Palasone Sissa.
Di cosa si tratta? «È un salume per cui i norcini devono sfoderare tutta la propria esperienza e maestria. Si ottiene dalla lavorazione delle carni di maiali pesanti (dai 220 fino ai 250 chili) e poi si lascia stagionare a lungo, almeno 15 mesi in genere» spiega Angela Fornia che, oltre ad essere medico veterinario, è anche sindaco di Sissa, il comune a cui fa capo la Consorteria della Spalla Cruda.
«Abbiamo conservato questa grande tradizione e ancora oggi le Spalle vengono sapientemente stagionate nelle vecchie e buie cantine delle case coloniche. La luce infatti può far irrancidire il grasso di superficie che avvolge questo prodotto; un grasso che serve a mantenere tutta la sua pastosità».
La Spalla Cruda che si produce in zona segue un preciso disciplinare volontario che è stato adottato dai produttori, ed è ancora il Consorzio del Culatello di Zibello che certifica la Spalla Cruda di Palasone Sissa. Prodotto che potrà provenire solo da gli stessi otto comuni della dop del Culatello di Zibello e che riporterà il marchio adottato dalla Consorteria.
La Spalla Cruda si ricava dall'unione dei muscoli sovraspinato e sottospinato dell'arto anteriore del suino.
Viene salata leggermente, per non più di cinque giorni, e quindi viene insaccata all'interno della vescica naturale e legata manualmente. All'incirca assume la stessa forma di un Fiocco di Culatello, ma la si può distinguere grazie al pezzo di corda che cade a penzoloni dalla parte inferiore. Esiste anche nella versione con l'osso, ma in questo caso è così difficile portarne a termine la stagionatura che esistono pochissimi pezzi disponibili.
«Solo pochi anni fa – continua Angela Fornia – i pezzi di Spalla Cruda si contavano sulle dita di una mano; oggi ne produciamo alcune migliaia, ma ancora non bastano a soddisfare tutte le richieste che ci arrivano. Per fortuna, da qualche anno, si organizzano a Sissa, presso la sede di Agriform, percorsi formativi attraverso la divulgazione delle tecniche di produzione.
Corsi attorno ai quali si è creato molto entusiasmo; utili per recuperare l'antico mestiere di norcino e favorire la conoscenza e l'apprezzamento dei prodotti tipici che contraddistinguono il nostro territorio».

CULATELLO D'ORO

Un premio ai valori della tipicità

Nasce nel 1996 con l'intento di ringraziare coloro che si prodigano nella valorizzazione, nella promozione e nella diffusione delle materie prime e dei prodotti tipici delle proprie terre. Si chiama «Premio Culatello d'Oro», nato grazie all'iniziativa del Consorzio Culatello di Zibello.

Giovane, eppure già ambito, il riconoscimento si ripropone puntualmente ogni anno tra antichi manieri, suggestivi conventi o sontuose regge gastronomiche. Unico comune denominatore: che si trovino nel territorio di origine del Culatello di Zibello dop. Ancora giovane, dicevamo, eppure il Premio ha già alle proprie spalle una storia densa di luoghi e di nomi che contano.

Nel 1996, presso la Rocca dei principi Meli Lupi di Soragna, si è svolta la prima edizione del Premio assegnato al noto chef francese Georges Blanc, che aveva acquistato fama internazionale per aver ricondotto al giusto splendore il pollo di «Bourg en Bresse».

A Carlo Petrini «profeta del mangiar meditato e lento» il Consorzio ha assegnato il premio Culatello d'Oro 1997.

La terza edizione del Premio è stata assegnata ad Antonio e Nadia Santini, titolari del Ristorante «Al Pescatore» di Canneto sull'Oglio (Mantova).

Nel 1999 Piero Fassino, allora ministro per il commercio estero, è stato insignito del prestigioso Premio, a riconoscimento dell'impegno dimostrato nella valorizzazione del made in Italy sui mercati esteri.

Nel 2000 l'intero centro storico di Zibello è stato teatro della premiazione di Paolo De Castro, docente di economia e politica agricola all'Università di Bologna.

Nel 2001, l'anno verdiano, il sesto Culatello d'Oro è andato al tenore Carlo Bergonzi, fra i più grandi interpreti della musica verdiana di tutti i tempi.

Nel 2002 il premio raddoppia e, mentre a ricevere il «Culatello d'Oro per l'estero» è Julio Revilla, presidente del Consorcio de Jabugo, Guido Tampieri, allora assessore all'agricoltura della Regione Emilia-Romagna, riceve invece il «Culatello d'Oro per l'Italia».

L'ottava edizione, nel 2003, ha visto protagonisti Dario Cecchini, uno dei più famosi macellai d'Italia, e Randolph Hodgson, fondatore e proprietario di Neal's Yard Dairy, il più importante negozio per la promozione e lo sviluppo dei formaggi tradizionali inglesi.

La nona edizione (2004) del Culatello d'Oro ha assegnato il premio a Gualtiero Marchesi, il più famoso chef italiano, e a Johann Lafer, cuoco famosissimo sul piccolo schermo tedesco gestore, tra l'altro, del Relais Chateaux del Castello di Stromburg.

L'edizione 2005 ha visto vincitori Davide Paolini, romagnolo, giornalista o, come preferisce definirsi, gastronauta, e lo spagnolo Pello Urdapilleta, basco, unico produttore del maiale Euskal Txerria, una razza basca da lui salvata dall'estinzione.

Lombardia e devono avere almeno 12 mesi di età.

Con la coscia di questi suini, una volta smontata e isolata la natica, si effettuano le operazioni di rifilatura e tolettatura del muscolo: «In seguito a questo trattamento – continua Spigaroli – il Culatello assume la classica forma a pera; poi viene salato, rigorosamente a mano, quindi investito/insaccato nella vescica del maiale e infine legato.

Una volta sgocciolato e asciugato, il Culatello è pronto per il suo lungo periodo

Il Culatello parte da qui

La fase di legatura

La cantina dei Culatelli

Massimo Spigaroli, presidente del Consorzio

di stagionatura. Le nebbie della stagione fredda e le afose calure estive della Bassa parmense penseranno a trasformarlo nel prodotto che conosciamo».
Una volta completato tutto il procedimento, il Consorzio imprime nome del produttore e data di produzione su un cartellino incorporato a uno spago fatto passare sottocarne e dopo 12 mesi e un severo controllo apporrà il marchio di tutela.
Severo controllo che si svolge secondo le seguenti modalità: il Culatello viene sottoposto al vaglio dell'ispettore del Consorzio di tutela, che dapprima lo «batte» con un martello di legno per accertarsi che non ci siano vuoti all'interno e quindi lo saggia con l'osso, tradizionale strumento ottenuto dallo stinco di cavallo. Solo quando ha superato questo doppio esame, il Culatello viene marchiato.
La marchiatura può avvenire solamente dopo i 12 mesi di stagionatura, ma sono tanti i Culatelli che arrivano fino a 16, 18 e addirittura a 20 mesi. Il loro gusto è sempre più intenso.

«Il Consorzio adesso sta lavorando – prosegue Spigaroli – a un disciplinare ancora più rigido e restrittivo, così da garantire una sempre migliore qualità.
Ciò che distingue il prodotto tipico tutelato dal prodotto tipico tout court è la presenza di un marchio, di una denominazione regolata, di una certificazione di qualità, di un'attività di vigilanza e talvolta, laddove si voglia fare un'attività di comunicazione e di valorizzazione, di un marchio consortile.
Noi ci siamo sforzati in questi anni di fare informazione mirata. Crediamo di avere fatto un buon lavoro dal momento che oggi il Culatello è il re incontrastato dei salumi italiani».
Il Consorzio del Culatello di Zibello ha favorito, negli ultimi anni, un forte posizionamento del prodotto che, prima dell'ottenimento della denominazione di origine protetta e della nascita del Consorzio, rischiava di scomparire come produzione tradizionale e artigianale.
In pochissimi anni la produzione certificata è passata dai circa 600 Culatelli del 1996 (anno di nascita del Consorzio) ai circa 20.000 marchiati dop nel 2005.
In questo lasso di tempo il prestigioso salume è passato dalle tavole emiliane a quelle dei più importanti ristoranti del mondo.
Al centro della Food Valley italiana, la zona di produzione del Culatello di Zibello gode di una grande attenzione; il Consorzio, accanto al prodotto Culatello, si è sempre sforzato di affermare il valore del territorio, le sue caratteristiche ambientali e culturali, il suo ricco patrimonio gastronomico.
«In questo modo il flusso turistico sul territorio è aumentato in maniera consistente – conclude Spigaroli – e i turisti acquistano e consumano in zona il prodotto, nei ristoranti, nei punti vendita, nelle cantine di produzione.
L'80% circa dei Culatelli certificati viene consumato e acquistato in loco».

Valentina Bernardelli