

Dal Culatello di Zibello alla Culatta (Culaccia)

La Culatta, un nuovo prodotto dal grande futuro.

DI TIZIANO PARMEGGIANI

Parma - La fama del Culatello di Zibello tutti la conosciamo, forse non tutti ne conoscono la sua Qualità, è nato nella provincia di Parma, soprattutto a Zibello nel 1300 circa, poi si sono aggiunti i comuni di Busseto, Polesine, Soragna, Roccabianca, San Secondo, Sissa e Colorno. Tutti Comuni vicini al PO, che ha avuto una forte influenza sulla Qualità, fondamentale è quel clima e la giusta umidità ambientale soprattutto in origine, tantissimi anni fa, quando non c'erano impianti di condizionamento, quindi nemmeno celle frigorifere. In quella piccola area temperata

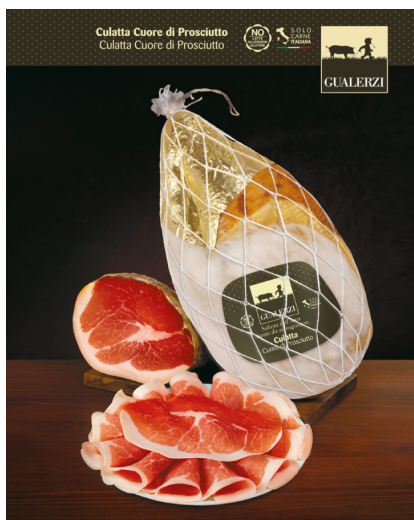
dalla natura dal microclima delle acque del grande fiume, lì si sono insediati i primi produttori, che senza l'ausilio di mezzi tecnologici, solo con la loro esperienza, hanno capito che in quella piccola zona poteva nascere il Re dei salumi.

IL NOVECENTO

Il secolo breve, così lo definì lo scrittore ERIC J HOBBSAWM, nel suo libro stampato nel 2014, per sottolineare il mutamento del mondo dato da eventi straordinari, due guerre, cambiamenti politici, grandi crisi economiche. Paolo Mieli, nel suo ultimo libro da poco in libreria, lo definisce il secolo autoritario per antonomasia, (LE DITTATURE), per il settore delle carni e dei salumi, forse si può definire un secolo straordinario, soprattutto dopo la seconda guerra mondiale. Nei primi anni fino agli inizi degli anni 50, i salumifici erano rimasti a carattere familiare, i consumi erano ancora legati alle stagioni fredde, ma con la ripresa economica, il famoso BUM economico, il nostro settore ha avuto uno sviluppo notevole, le tecnologie sono passate dal coltello alle macchine, sono nati tanti nuovi salumifici. Il settore della macellazione, gli allevamenti tutto è cambiato in modo Straordinario, in solo 50 anni, mezzo secolo! Ritorniamo ai salumi, alla Culatta: ancora oggi il Culatello di Zibello è una eccellenza della salumeria Mondiale. Il tempo passa e per i consumatori hanno valore anche altre cose,

in particolare per la moderna distribuzione il rapporto Qualità/Prezzo è diventato fondamentale, cosa che anche per i consumatori giustamente non è secondaria, ma vorrei aggiungere un altro elemento la praticità per i salumieri che devono affettarlo, il culatello richiede una lunga e accurata preparazione, ne ho una diretta esperienza. Tutti gli anni a Natale un carissimo amico produttore del culatello di Zibello me ne regala uno ed una accurata preparazione richiede esperienza e tempo, circa una settimana. La prima cosa da fare è togliere tutto lo spago che fa parte della antica tradizione e dei regolamenti statutari, poi deve essere lavato con acqua di rubinetto e ben spazzolato per togliere la muffa che si forma durante la lunga stagionatura, anche questa fondamentale per una corretta maturazione del Culatello, tutto questo lavoro di preparazione, al salumiere del banco a taglio non fa piacere, questa preparazione la fanno solamente i ristoratori esperti, che sono anche dei produttori nella zona Tipica di Zibello.

Da un'antica amicizia familiare, da parecchi anni è tradizione, che a Natale i due nipoti che oggi gestiscono la produzione dei salumifici di Langhirano



Culatta Cuore di Prosciutto del gruppo Gualerzi



Consorzio della "Culatella Emilia"; 30 Produttori Consorziati per la Tutela di un Prodotto di Alta Qualità



La "Gemma di Torrechiana" è la Culatta a marchio Tanara, stagionata minimo 12 mesi

La Culatta "Gemma di Torrechiana" del Prosciuttificio Tanara Giancarlo



Culatella con Cotenna del brand storico 'Maletti 1867'

➔ SEQUE DA PAG 86



Culatta di Busseto, Salumificio Ibis.



La Culatta d'Acquaria del Prosciuttificio Montorsi

e Zibello, mi regalano un loro Culatello D.O.P che dopo accurata preparazione come sopra descritto, assieme ai miei famigliari, il nostro pranzo prima di passare ai Tortellini di Modena, abbia inizio con il Culatello di Zibello, giuro che ogni volta quando inizio ad affettare il culatello sono emozionato, poi l'assaggio della prima fetta, mentre i miei famigliari mi osservano e aspettano con gioia di gustare il RE dei salumi, è così che ogni anno ha inizio il nostro pranzo di Natale, e tutti gli anni, il nostro giudizio sulla qualità del Culatello di Zibello è ai massimi livelli. Dal 04 di Settembre 2023, l'organismo di controllo ha definito a difesa della qualità, che il Culatello D.O.P Dovrà essere ricavato da carcasse di suini nati, allevati e macellati nel territorio delle regioni Lombardia ed Emilia Romagna, di un peso da kg. 110,1 e fino a kg. 168,0, in conformità con il regolamento dei prosciutti di Parma e di San Daniele. Il consumo del Culatello è soprattutto in Italia, in particolare al Nord, questo anche per il prezzo che non lo rende troppo popolare, l'esportazione è in crescita in particolare nelle confezioni del pre-affettato, le famose vaschette.

LA CULATTA

La Modernizzazione è arrivata con la grande distribuzione, sono nati La Culaccia, la Culatta, e altri prodotti tutti derivati dalle cosce del maiale, sono stati leggermente modificati i tagli anatomici, a differenza del classico Culatello di Zibello che non ha la copertura con la cotenna, questi ottimi prodotti conservano una parte di copertura di cotenna, come hanno i classici prosciutti stagionati, anche la carne non è necessariamente quella di suini nati, allevati, e macellati in Italia, ma si possono usare anche le cosce provenienti da altri stati Europei. Si possono produrre in tutta Italia, ricordo che in Valtellina si produce il Fiocco da tantissimo tempo, che anche in Veneto da molti anni si producono prodotti derivati dalla fesa delle cosce di suino che sono molto simili alle più recenti Culatte. Si sono costituiti dei consorzi fra produttori per diversificare e caratterizzare i loro prodotti anche con l'utilizzo di cosce nazionali, soprattutto sempre alla ricerca della migliore Qualità ma con la massima attenzione a non penalizzare troppo il costo per il consumatore.

IL BOOM DEL 21° SECOLO

Per semplificare chiamiamola Culatta, quantificare la produzione mi è impossibile ma basta guardare quanti sono i produttori in molte aree dal cento Italia, a partire da Norcia e fino ai confini nella parte nord del nostro Paese, il successo lo si vede anche dalla presenza nei banchi al taglio e nel libero servizio, nel secolo così detto breve, la Culatta si vedeva saltuariamente non si notava molto, dal consumatore non era ancora apprezzata, oggi al contrario è al centro della sua attenzione, forse qualcuno la confonde con il Culatello D.O.P ma come abbiamo detto precedentemente, si tratta di due prodotti qualitativamente diversi.

Parliamo della qualità delle Culatte, la selezione della carne da parte dei tanti produttori è notevolmente migliorata, si scelgono Cosce pesanti e di carni mature, soprattutto la cura dei produttori nella salagione e in tutte le fasi della stagionatura è molto più accurata. La Culatta è diventata un prodotto importante, non è da confondere con il vero Culatello D.O.P ma se facciamo un rapporto Qualità/Prezzo oggi la Culatta per il consumatore medio è un prodotto vincente, molto importante è il suo aspetto visivo, dal colore rosa chiaro, alla forma regolare. Per chi deve preparare la tavola non c'è nessuna difficoltà a dividere le fette tutte perfette nei piatti, le fette sono molto uniformi, il grasso e il magro sono molto regolari, tagliate finemente dal salumiere hanno una maggiore resa, anche questo è un aspetto importante, oggi questi particolari a mio parere fanno parte della qualità del prodotto, forse sbagliamo noi a giudicare la qualità solo dal sapore. Anche se sono leggermente più saporite, le caratteristiche nutrizionali non cambiano di molto, se si fa un rapporto qualità prezzo a mio parere la Culatta ne esce sicuramente vincente, per il consumatore.



Il Culatello di Zibello, Pregiato Prodotto Unico al Mondo. Il grande musicista Giuseppe Verdi ne era un profondo cultore.



Culatta Gran Riserva del Salumificio Villani

➔ SEQUE A PAG 90

➔ SEQUE DA PAG 88



Culatta senzosso, Salumificio Ravanetti



Culatta con Cotenna, Prosciuttificio Leonardi

re il prezzo è molto importante e lo sarà sempre di più, questo quindi porterà anno dopo anno a favorire la Culatta. Da alcuni anni, sempre per le festività Natalizie, un carissimo amico di Castelnuovo, il maggiore produttore di prosciutti in Italia, mi omaggia di una culatta della sua produzione ottenuta da carni Italiane, lavorata in un suo prosciuttificio di Parma, assieme ai miei famigliari, abbiamo il piacevole impegno di dare un giudizio sulla qualità del prodotto, non abbiamo più aggettivi per definire l'alta qualità di quella Culatta.

Queste tradizioni arricchiscono le festività Natalizie, io e la mia famiglia ne siamo orgogliosi, grazie ai nostri amici per questo gustosissimo compito.

Tornando alla quantità prodotta, volendo indicare un numero, io penso che siamo nell'ordine di parecchi milioni di

Culatte prodotte ogni anno, sono anche convinto che il numero continuerà ad aumentare se i grandi distributori, supermercati, discount e tutta la distribuzione, compresi i ristoranti che non sempre hanno il personale e il tempo per affettare un prosciutto intero, permetteranno ai tanti produttori Italiani, di curare la qualità del prodotto e non guardare solo il prezzo. Il successo lo si vede anche dai nomi dei produttori, che all'inizio erano gli artigiani, oggi vediamo i grandi marchi molto impegnati nella cura del prodotto e nella promozione. Nella provincia di Modena, in particolare a Vignola, sono nati importanti stabilimenti per la produzione delle Culatte di alta qualità, molto pregiata quella di Acquaria.

La Culatta, sono sicuro che sempre di più aumenterà il suo gradimento, portando via dei consumi sia verso l'alto, a tutta la gamma dei prosciutti D.O.P. che purtroppo, sono e saranno sempre più penalizzati dal costo troppo alto della materia prima e dalle varie normative e leggi, che non sempre sono giustificate dalla qualità dei prodotti. Oggi il consumatore è molto più attento al prezzo senza trascurare la qualità e sono certo che anche quei prosciutti di bassa qualità e di basso prezzo, perderanno quote di mercato a favore delle Culatte, che già oggi hanno raggiunto un alto gradimento. Il Futuro è per loro.

Senza fare nomi, alla culatta di Busseto, la guida Salumi d'ITALIA 2023, ha assegnato il riconoscimento di migliore Salume d'ITALIA.

Nonostante questi successi dei salumi Italiani, gli organi di informazione non mancano mai di fare cattiva immagine dei nostri ottimi prodotti di salumeria,

leggo da un importante quotidiano italiano del 06-settembre 2023 questo titolo: "Cuore e diabete, tutti i rischi della carne rossa", con tanto di fotografia di carni e salumi. L'articolo ricavato da studi universitari di New York e di Hong Kong, non è così negativo come sembrerebbe essere dal titolo, parla di consumare le carni rosse e i salumi 2/3 volte alla settimana, dice comunque che le carni rosse ed i salumi, contengono grosse quantità di proteine ad alta disponibilità di vitamine quali la b.12, o niacina, è ricca di ferro e sali minerali quali selenio e zinco. La vitamina b 12 è una sostanza fondamentale per lo sviluppo ed il mantenimento del sistema nervoso, tanto che l'American Academy of Pediatrics ed altre associazioni di pediatri, hanno raccomandato una dieta con carne rossa accompagnata da abbondanti dosi di verdure. ■



Culatta "Bel Savigno", Prosciuttificio Montevecchio



Culatta Dolce e Delicata del Prosciuttificio Zuarina