



Culatello di Zibello Dop, il leggendario re dei salumi

Il “Re dei salumi” rappresenta una delle eccellenze della provincia di Parma dove, per la sua preparazione, vengono utilizzate le carni più tenere e pregiate della coscia di suini adulti.



Culatello di Zibello Dop.

L'articolo contiene informazione pubblicitaria e un link sponsorizzato.

L'antica ricetta del **Culatello di Zibello** si tramanda da generazioni e si identifica perfettamente con le tradizioni, la storia e l'ambiente climatico della provincia di Parma, sua terra d'origine. La produzione di questo salume inizia nelle cantine della bassa parmense, zona fiancheggiata dal Po, per poi arrivare nel corso dei secoli ad essere apprezzata a livello nazionale ed internazionale.

Con il regolamento CE n. 1263/96 è arrivata anche la **Dop – Denominazione d'Origine Protetta** che disciplina la produzione del culatello e tutela il consumatore, preservando il salume da alterazioni e imitazioni. I controlli esercitati sono molto rigorosi al punto che, ogni anno, solo poco più di 60.000 Culatelli di Zibello riescono ad ottenere il fregio della Dop. Per la tutela e la promozione del prodotto, è stato anche costituito il [Consorzio di tutela del Culatello di Zibello](#).



Caratteristiche organolettiche del Culatello di Zibello Dop

Il **gusto è dolce e delicato** con un **profumo intenso** e caratteristico. La forma esterna è “a pera” e, nella sua parte convessa, è contornato da un leggero strato di grasso. L'imbrigliatura, fatta con spago intorno al salume, forma una sorta di rete a maglie larghe. Al taglio, il culatello si presenta di **colore rosso con striature bianche**, che costituiscono il grasso dei diversi fasci muscolari utilizzati per la sua produzione.

Zona di produzione

Il territorio di produzione del **Culatello di Zibello Dop** corrisponde alle zone intorno alla riva del Po, costeggiate dai comuni di Busseto, Polesine Parmense, Zibello, Soragna, Roccabianca, San Secondo, Sissa e Colorno.

Qui gli inverni sono rigidi e nebbiosi e le estati assolate e caldissime ed è proprio questo clima, fatto di alternanza tra periodi secchi ed umidi, che favorisce la perfetta maturazione del Culatello. La posizione geografica e le caratteristiche meteorologiche, lo hanno reso uno dei salumi più celebri al mondo, dotato di quel profumo e di quel sapore caratteristici del luogo di provenienza.



Tecniche di lavorazione

Per realizzare il Culatello di Zibello viene usata la coscia del suino disossata, dalla quale viene asportata la parte di carne meno pregiata che servirà ad ottenere un'altro tipo di prosciutto, detto "Fiocchetto". La restante carne corrispondente al fascio dei muscoli crurali posteriori, più tenera e pregiata, che viene rifulata con cura e formata.

Di seguito, si passa alla salatura con una miscela composta da sale, pepe intero e/o a pezzi ed aglio; inoltre, possono essere impiegati, rispettando rigorosamente il disciplinare, vino bianco secco, nitrato di sodio e/o di potassio. La coscia viene così cosparsa di sale, massaggiata e messa a riposare. Successivamente viene insaccata in un involucro naturale, che di solito è la vescica del maiale, e legata in modo da tale da ottenere la caratteristica forma a pera.

Segue la stagionatura, per un periodo non inferiore a dieci mesi a partire dalla salatura, che deve avvenire in locali caratterizzati da un sufficiente ricambio d'aria con una temperatura compresa tra 13° e 17°C. In questo periodo è consentita la ventilazione, l'esposizione alla luce e all'umidità naturale, tenendo conto anche dei fattori climatici presenti nella zona tipica di produzione.

Storia del culatello di Zibello Dop

Sembra che le origini della lavorazione del culatello di Zibello risalgano al lontano 1332. La storia vuole che, in quell'anno, al banchetto di nozze di Andrea dei Conti Rossi e Giovanna dei Conti Sanvitale, furono serviti alcuni culatelli, portati in dono agli sposi. In seguito i Pallavicino regalarono questo salume a Galeazzo Maria Sforza, duca di Milano.

Le testimonianze scritte sono tante. La prima risale nel 1735, grazie al ritrovamento di un documento del Comune di Parma, per poi passare nell'800, negli scritti del poeta dialettale parmigiano **Giuseppe Callegari** e dello scultore Renato Brozzi, il quale scambiava opinioni sul culatello con **Gabriele D'Annunzio**.

Ma al di là delle tavole celebri in cui veniva servito, la storia del culatello è legata alle tradizioni contadine della Bassa parmense. Fino ai primi decenni dello scorso secolo, il prodotto era appannaggio solo delle famiglie più abbienti e, forse proprio per questo suo consumo geograficamente e socialmente circoscritto, è stata conferita al salume questa sua grande "fama" che va ad alimentare la sua antica leggenda.

Curiosità

Ogni anno, il Culatello di Zibello è protagonista, nel mese di maggio, della "**Festa del Culatello di Zibello**" che, da 30 anni raccoglie migliaia di persone.

L'articolo contiene informazione pubblicitaria e un link sponsorizzato.

CULATELLO DI ZIBELLO DOP

**Elenco aziende produzione e vendita:
– Salumificio Peveri Carlo – Alseno (Piacenza)
Contattaci se vuoi essere presente qui!**

Data di creazione

22/05/2017

Autore

redazione