



la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

Presenta:

La Rubrica di Pier Luigi

“CULATELLO: gustosità dalle nebbie”

Tramandato da una secolare tradizione della bassa parmense, il culatello sfrutta e usufruisce al meglio della costante umidità presente nelle terre vicino al grande fiume, il Po.

Il CULATELLO DI ZIBELLO DOP - Denominazione di Origine Protetta - riconosciuto con Reg. EU- CE n° 1263 del 01/07/1996, GUCE L 163 del 02/07/1996, capolavoro della gastronomia italiana, unicità che non ha assolutamente nessun riscontro nel vasto mondo dei salumi: perfetto ed eccezionale ambasciatore dell'arte culinaria, non solo emiliana, ma ciò che l'italica cultura della buona tavola può rappresentare.

Dal fior fiore della coscia si lavora un numero ridotto di esemplari che gli artigiani della tipica zona di produzione, Zibello, riescono a produrre ogni anno. Il culatello si ottiene dalla parte anatomica dell'amico maiale, la coscia appunto, stagionando solo il muscolo posteriore, la natica, come suggerisce il nome, lavorata ad arte e insaccata esclusivamente nella vescica di suino, quindi inguainata in una rete di spago. Le altre parti considerate di scarto, ma scarto estremamente di lusso, sono utilizzate per il 'fiocchetto', altra delicatezza stagionata, e per il 'cappello del prete', gustosissimo insaccato cotto che non manca mai nel classico carrello dei bolliti all'emiliana; inoltre, dagli scarti della rifilatura si produce lo 'strolghino', saporita salsiccia tipica delle locali e tradizionali osterie.

Il culatello, dal peso finale che varia tra 3-5 kg, come già accennato, si ottiene dal frizionamento di una coscia selezionata dal peso di circa 12 kg che, opportunamente mondato, viene rifilato manualmente fino ad ottenere la caratteristica forma a 'pera' e successivamente salato a secco. La concia, miscela di salagione, è composta da sale, pepe nero intero e/o a pezzi, aglio, nitrati di sodio e/o potassio [dose max di 195 ppm].

Il rigido disciplinare del Consorzio del Culatello di Zibello, la tradizione della “bassa emiliana” compresa dalla consolare Via Emilia e il Po già dal 1322 in quanto al banchetto di nozze di Andrea de' Conti Rossi con Giovanna de' Conti Sanvitale, si facessero apprezzare alcuni culatelli dati in dono agli sposi: Anni dopo, i Pallavicino, nobile casato del ducato di Parma e Piacenza, avessero offerto vari culatelli a Galeazzo Maria Sforza, duca di Milano

La prima citazione ufficiale risale al 1735 riportata in un documento depositato nella biblioteca del comune di Parma, mentre quelle letterarie-culinarie risalgono al XIX° sec, prima a opera del poeta dialettale parmense Giuseppe Callegari e poi da parte dello scultore Renato Brozzi, il quali scambiava opinioni sul culatello col “vate” Gabriele D'Annunzio. Ma l'estimatore più celebre, è stato sicuramente Giuseppe Verdi, il “cigno di Busseto”.





la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

Il culatello affonda le sue radici nella memoria storica della cultura contadina, che ancora oggi resiste nei casolari della bassa padana, dove la tradizione mantiene viva la qualità di un cibo inimitabile.

E' risaputo che fino ai primi decenni del secolo scorso solo pochissime famiglie potevano concedersi il sapore pregiato del culatello, e comunque solo a livello prettamente locale.

Un prodotto così pregiato e delicato connotato dalla rarità produttiva, non alimentava grandi commerci. Il fatto che restasse sconosciuto al grande pubblico, garantiva della particolarità del prodotto allo stesso modo in cui ne alimentava la leggenda, circondandolo di un po' di quella nebbia che non ha mai abbandonato la gente di questi ameni luoghi e che tanto partecipa alla "creazione" di un prodotto unico e appunto ... inimitabile!

L'unicità di questo prodotto, comporta una pratica alquanto particolare: avvolgere la forma in un canovaccio ed irrorare abbondantemente col tipico vino bianco di tutti i giorni, cioè l'aromatica malvasia secca. Acquista aromi e profumi che ne fanno un insaccato unico dalla preziosa aromaticità ed innata dolcezza.

Il culatello, sempre secondo il disciplinare di produzione, può essere lavorato solo dalla fine di ottobre a febbraio, quando l'aria tardo autunnale ed invernale è immobile, la nebbia fitta, compatta ed impenetrabile e la temperatura prossima a 0 °C.

La zona di produzione è la bassa verdiana di cui Busseto, dove nacque Giuseppe Verdi, ne rappresenta il cuore, comprende anche piccole realtà culturali e rurali quali, Polesine Parmense, Soragna, Roccabianca, San Secondo, Sissa, Colorno e naturalmente ... Zibello. In effetti, si tratta di un'area produttiva alquanto contenuta che, se si aggiunge la richiesta di mercato sempre crescente, si spiega l'elevato prezzo.

Questa precisa e riconosciuta zona, è caratterizzata da inverni freddi lunghi e nebbiosi, con estati torride e assolate: la giusta alternanza di periodi umidi e secchi ne consentono la lenta maturazione di questo particolare salume, durante la quale si sviluppano gli inconfondibili profumi e sapori che lo hanno reso celebre nel mondo.

Il nostro insaccato non si può fare ovunque, in quanto l'aria è un ingrediente essenziale durante la stagionatura, anche se è consentita la ventilazione, l'esposizione alla luce e all'umidità naturale tenendo in considerazione i fattori climatici presenti in tale zona produttiva.

Il peso iniziale del culatello è di oltre 5 kg che, appeso per la stagionatura, si asciuga lentamente ma costantemente, mantenendo però inalterata la classica forma, mentre finale è di media, poco superiore ai 3 kg.

La dimensione iniziale può fare la differenza, poiché quelli più grossi, in quanto potendo stagionare più a lungo, risultano maggiormente ricchi di aromi e sapori. La stagionatura deve durare almeno 10 mesi per un massimo di 14-18, ma ogni culatello matura quando crede e la difficile arte del produttore consiste nel sapere quale è il momento giusto per farlo trionfare a tavola, poiché se si indugia, si rischia che la carne inaridisca ed allora addio a fette che si sciolgono in bocca!!!

Una volta aperto e affettato, il culatello va conservato in un luogo fresco col taglio protetto da un canovaccio intriso di malvasia.



la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

Naturalmente ogni salumiere ha il suo segreto per la perfetta preparazione del culatello, che può essere un'antica cantina di stagionatura collocata in particolare posizione, in quanto ideale per il passaggio della nebbia e dell'aria umida oppure la personale miscela della concia.

Il culatello di produzione industriale NON PUÒ' fregiarsi del marchio DOP, può aver subito una stagionatura accelerata e in genere è maggiormente sapido per potersi conservare a lungo: ciò si riconosce dalla presenza sulla superficie di una sottile patina bianca. Inoltre, prestare attenzione se sotto l'insaccatura vi è una striscia di grasso che circonda tutto il salume, perciò NON È' culatello, ma spalla, buona ma meno pregiata e talvolta è chiamato "culatello piccolo".

Il CULATELLO è diventato famoso per la dolcezza, sapidità, morbidezza che ogni fetta esprime sul palato e sono apprezzati da chi ricerca cibi genuini, frutto della capacità, dell'impegno e della passione degli uomini, spinti dall'amore per il proprio lavoro.

Perfetto antipasto ma anche come proseguo di un accattivante momento conviviale; si sposa perfettamente con la classica Malvasia del Colli di Parma DOC, secca, tranquilla, affinata di 2 anni, stappata al momento alla temperatura di 8-10 °C e gustata in brillanti cristalli, è un matrimonio unico e indimenticabile!

Di seguito, alcune gustose ricette, facili facili, da realizzare, per noi o per gli amici che siedono alle nostre tavole.

A tavola!!!

CULATELLO DI ZIBELLO CON MOUSSE DI VERZA ALL'ACETO BALSAMICO

Dosi per quattro persone.

- Ingredienti: 400 g di verza; 30 g di burro; 200 g di culatello di zibello affettato; 2 mestoli di brodo di carne; 1 foglia di alloro; 1 foglia di salvia; prezzemolo tritato/olio d'oliva extravergine/sale/pepe s. q; ottimo aceto balsamico.

Tempo di preparazione e cottura: 60 minuti.

- Tagliare la verza a piccoli pezzi e scottarla in acqua salata. In una casseruola scaldare il burro, l'olio d'oliva, l'alloro, la salvia, la verza scottata ed aggiungere i due mestoli di brodo: cuocere per circa trenta minuti. Passare il tutto al mixer, in modo tale che diventi una soffice e delicata crema. Sistemare con garbo ed al centro a raggiera in ogni singolo piatto, 3-4 fettine di prosciutto e solamente da una parte, cioè al centro, coprire con la salsa così ottenuta: impreziosire con una spolverata di prezzemolo tritato ed irrorare con l'aceto.

- Come già accennato precedentemente, il matrimonio perfetto sarebbe, appunto, la Malvasia dei Colli di Parma Doc nella tipologia secco, ma un eccezionale vino ligure che meriterebbe più apprezzamenti, il PIGATO CINQUE TERRE DOC, è altrettanto ottimale. Maturo di 2-3 anni, giallo paglierino con solari riflessi dorati e caratteristici sentori aromatici di erbe officinali, pregevole e molto fine; secco e tranquillo, morbido, avvolgente con aromi erbacei e nota piacevolmente amarognola con finale mandorlato, elegante. La delicatezza del prosciutto e l'aromaticità vegetale, ben si sposano alle delicate peculiarità di questo vino autoctono di grande pregio.

Stappare al momento e servire a 12 °C in calici di media grandezza per esaltarne le preziose gustosità.



la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

L'eccellente PINOT BIANCO COLLI BOLOGNESI DOC maturo di due anni, è decisamente perfetto! Giallo paglierino delicatamente dorato, secco e tranquillo, dai preziosi aromi vegetali e fruttati, nonché una sottile nota floreale, che uniti ai soavi ma decisi sentori naturali, danno alla portata una piacevolezza ed eleganza senza eguali!

Stappare al momento e servire alle medesime condizioni del precedente vino.

RISOTTO AL CULATELLO DI ZIBELLO CON ZUCCA ED ASPARAGI

Dosi per quattro persone.

- Ingredienti: 300 g di riso Carnaroli; 80 g di culatello tagliato a fette di circa 2 mm di spessore; 1 piccola zucca o a tocchetti, se fuori stagione; 100 g di punte di asparagi, anche surgelati se siamo fuori stagione; 100 g di piselli fini; 100 g di parmigiano reggiano grattugiato; 2 l di brodo, possibilmente vegetale, ma di dado va bene ugualmente; 1 bicchiere di vino bianco secco e tranquillo; 1 piccola cipolla; 2-3 foglie di salvia; 40 g di burro; olio d'oliva extra vergine/sale/pepe s. q.

Tempo di preparazione e cottura: 40 minuti.

- Tagliare a piccoli cubetti la zucca; soffriggere nell'olio la cipolla tritata finemente ed aggiungere il riso lasciando tostare per qualche minuto: aggiungere anche la zucca, bagnare col vino e fare sfumare. Cuocere per circa venti minuti diluendo col brodo bollente facendo attenzione di mescolare continuamente con un cucchiaino di legno. In una casseruola, fondere il burro con le foglie di salvia aggiungendo le punte di asparagi, i piselli ed il culatello tagliato a sottili listarelle: cuocere per circa quindici minuti. Ultimata la cottura del riso, aggiungere le verdure mescolando

con cura ed il parmigiano: versare in una pirofila irrorando con prezzemolo tritato e servire ben caldo.

- Il vino, o meglio, i numerosi vini che possono essere abbinati a questo delizioso piatto, lasciano spazio alla fantasiosa gustosità di ognuno di noi, ma, poiché vi è sempre un ma, sia un bianco che rosato, secchi e tranquilli, di media struttura e delicati profumi, sono un mariàge perfetto: a voi la scelta!!

Pier Luigi Nanni

La rubrica di Pier Luigi

www.latagliatellacompagnata.it