

CULATELLO



Nella prestigiosa sede della Rocca di Soragna, celebre per la sua imponenza, per la ricchezza dell'arredamento e per le opere d'arte che furono, attraverso i secoli, patrimonio della famiglia Meli Lupi, feudataria del marchesato di Soragna, si è tenuta la XXII assemblea dell'Eccellente Arcisodalizio per la ricerca del Culatello Supremo. Qui, nella "bassa parmense", nella pianura che scivola lentamente dalla Via Emilia al Po, assolata d'estate, umida e con nebbie fittissime d'inverno trova il suo "habitat" ideale il culatello: quello casalingo, proveniente dalla cosce del suino allevato nei casolari degli agricoltori della zona, che rappresenta, nel gran mare dei salumi, un pezzo raro, chiamato anche "culatello vestito". Infatti la parte della coscia alta magra del suino viene insaccata in una vescica, quindi legata e appeso nelle cantine a stagionare per 18 mesi. Il rito della preparazione per la degustazione del culatello incomincia con la liberazione delle

corde che lo hanno imbrigliato per tanto tempo, la ripulitura dalle mufte benefiche e l'immersione, avvolto in una pezza di lino, in una bacinella colma di vino bianco per 6 giorni. Però, questa preparazione ancorché molto suggestiva, non è necessaria quando la corretta stagionatura conferisca al culatello la giusta morbidezza per essere tagliato a metà e finalmente affettato in fette non sottili né spesse.

La prima citazione dei "culatelli senz'osso" risulta nel "Calmiero" della carne porcina salata pubblicato dal Comune di Parma del 1735; anche se Bonaventura Angeli nella sua "Historia della città di Parma" cita fra i doni gli eccellentissimi culatelli offerti dai conti Rossi di San Secondo al banchetto di nozze fra il loro rampollo Andrea e Giovanna dei Conti di San Vitale nel 1322.

Allo scopo di recuperare e mantenere viva la tradizione culturale gastronomica della civiltà di un territorio del tutto particolare come la "bassa parmense", incentivando la continuità, non solo della fama, ma anche della migliore produzione del culatello, nel 1977 si è dato vita ad una confraternite che nel 1987 si è ufficialmente costituita nell'Eccellente Arcisodalizio per la ricerca del culatello supremo. Che esprime esamina dieci culatelli che un'apposita giuria ha scelto fra quelli presentati dai produttori di questo famoso e gustoso prodotto dell'ingegneria salumiera parmense, derivato dalla parte posteriore più magra della coscia del maiale: quindi tutta carne con al centro una piccola rosa di grasso spostata lateralmente che contribuisce a mantenere la giusta morbidezza. Ognuno dei dieci culatelli, contrassegnati ciascuno da un numero corrispondente al proprietario, il cui nome è conosciuto soltanto dal Presidente delle giurie d'accettazione, vengono proposti a due differenti giurie: la prima, composta dai membri dell'Arcisodalizio per l'assegnazione del titolo di "Culatello supremo", l'altra, composta da invitati dai fini palati e conoscitori del prodotto, assegna il titolo di "Gran culatello".

La scheda di votazione considera quattro caratteristiche: aspetto; delicatezza, fragranza, persistenza di sapore al palato, per ciascuno delle quali i giurati assegnano un punteggio, la cui somma rappresenta il totale della scheda di votazione.



*Il Gran Maestro dell'
Eccellente Arcisodalizio per la ricerca del Culatello Supremo
Principe Diafebo Meli Lupi
fra i Priori
Giampiero Pietrucci e Romano Rainieri*