



Corso per Maestri Assaggiatori 1° Liv. 2° Mod.

Il culatello

Vincenzo di Nuzzo - febbraio 2019

Culatello di Zibello DOP



- ✓ Il Re dei salumi
- ✓ Già nel XIV secolo presente nei banchetti delle nobili famiglie dell'Emilia
- ✓ Nel 1332, durante il banchetto di nozze di Andrea dei Conti Rossi con Giovanna dei Conti Sanvitale sarebbero stati consumati alcuni Culatelli donati agli sposi
- ✓ Dono della famiglia Pallavicino al Duca di Milano Galeazzo Sforza



Giuseppe Maria Mitelli, incisione del 1691 tratta dal «*gioco della cuccagna che mai si perde e sempre si guadagna*» una donna con un «salume» in mano che ricorda il Culatello anche se non viene definito ufficialmente

La prima notizia ufficiale di un salume denominato espressamente Culatello risale al 1735 in un documento del comune di Parma il «*Calmiero della carne porcina salata ed altro*» osservato dai lardaroli (*salumai dell'epoca*):

- ✓ Culatelli senz'osso 19 soldi per libbra
- ✓ Prosciutto 16 soldi per libbra
- ✓ Salame magro 30 soldi per libbra
- ✓ Salame grasso 24 soldi per libbra



Il poeta dialettale parmigiano Giuseppe Callegari in una sua novella del 1818 cita il culatello come una specialità servita addirittura in paradiso

In alcuni scambi di corrispondenza tra Gabriele D'Annunzio e lo scultore Renato Brozzi di Traversetolo si fa riferimento alle investiture che il poeta riceveva regolarmente in dono



L' 8 gennaio 2009 si è costituito il Consorzio di tutela

I controlli sono demandati all'Istituto Parma Qualità



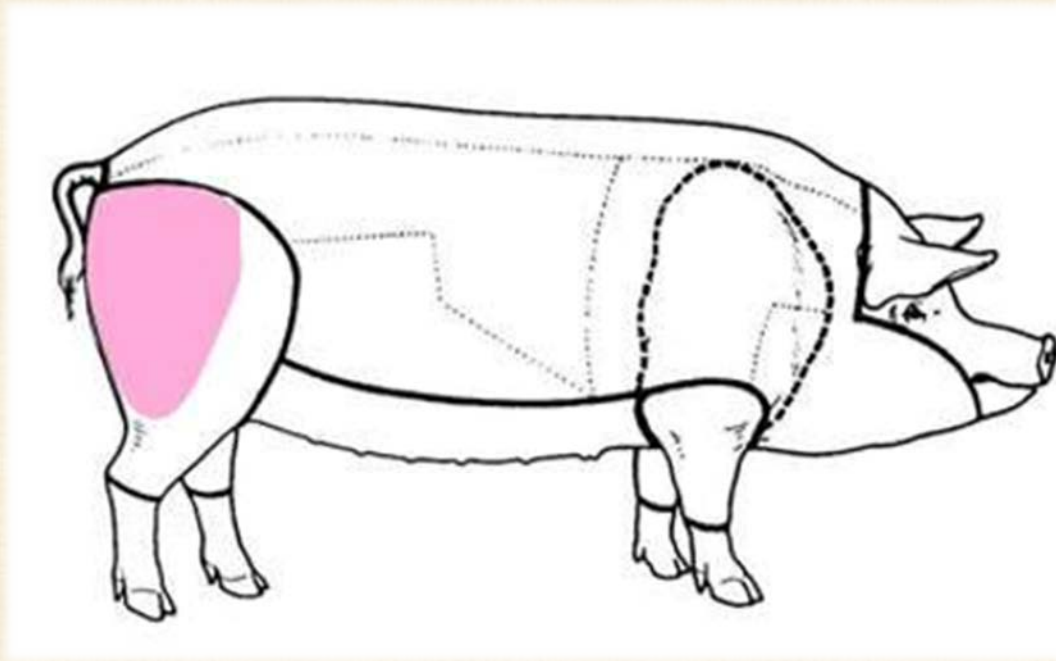
Territorio dei Comuni di Busseto, Colorno, Polesine Parmense, Roccabianca, San Secondo Parmense, Sissa Trecasali, Soragna e Zibello (dal 2016 Zibello fuso con Polesine Parmense: il nuovo Comune di Polesine Zibello)



Siamo sulla riva destra del Po in una zona dove gli inverni lunghi, freddi, umidi e nebbiosi si alternano con estati torride e assolate con un clima non equilibrato per la stagionatura della maggior parte dei salumi

La soluzione fu trovata nel ridurre le dimensioni del pezzo da stagionare, eliminando l'osso ed una parte della carne della coscia del maiale

Il pezzo anatomico è ottenuto dalle fasce muscolari crurali posteriori ed interne delle cosce del suino (*bicipite femorale, semitendinoso e semimembranoso*)



- ✓ Dalla coscia del suino si asporta la cotenna e parzialmente il grasso, quindi si separa il fascio muscolare dalla base ossea e dalla restante parte della coscia
- ✓ Si lascia una parte del grasso per evitare una brusca disidratazione della massa muscolare
- ✓ Si procede con la rifilatura per conferirgli la tipica forma a «pera»



La *salatura* avviene a secco con sale alimentare e pepe in grani spaccati
 (*Consentito nitrato di sodio e/o potassio e una concia di vino bianco secco e aglio pressato*)

Quindi si ripone in frigo (*temperatura tra 0 e 5 °C*) per far assorbire il sale da uno a sei giorni.
 Successivamente i pezzi vengono riposti in celle di riposo



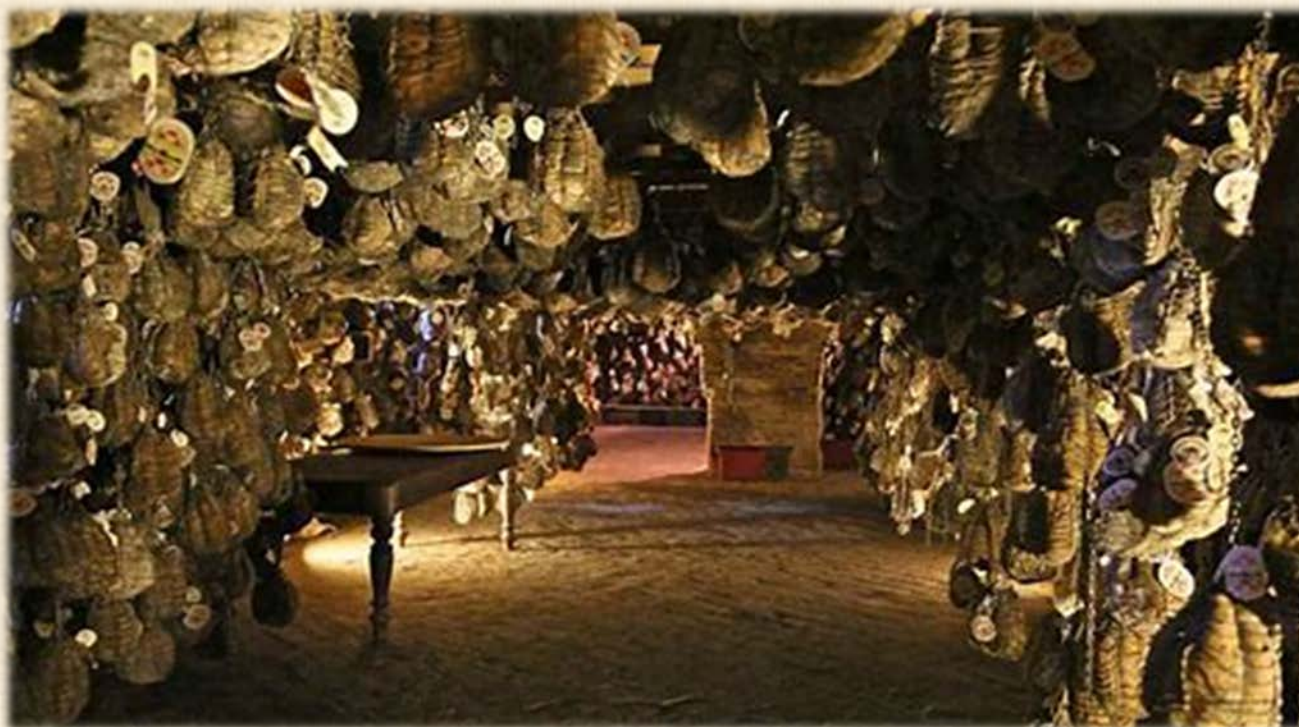
La fase successiva prevede l'insacco in budelli naturali
*(vescica suina o peritoneo parietale e perineale di
 suino)*



Per la legatura (*o immagliatura*) si procede con diversi giri di spago, procedendo a spirale, dalla base all'apice, intersecandosi con altri giri di spago disposti verticalmente



- ✓ *Sgocciolatura (circa 1 settimana)*
- ✓ *Asciugatura (da 30 a 60 giorni)*
- ✓ *Stagionatura (min. 10 mesi a partire dalla fase di salatura) in locali dove ci sia sufficiente ricambio d'aria e a temperatura compresa tra 13 e 17 °C*



Al termine del periodo minimo di stagionatura il Culatello di Zibello deve avere un peso compreso tra i 3 e i 5 Kg. ed avere le seguenti caratteristiche Chimico-Fisiche:

pH	6,55 (6,10 / 6,75)
NaCl%	4,55 (4,00 / 5,40)
Umidità	49,50 (42,35 / 51,00)



Prima del consumo: il culatello di Zibello va immerso o lavato in acqua fredda, tolta la vescica, ripulito da eventuali infiltrazioni, dallo spago ed eventuali parti di grasso irrancidito:

Affettato sottile



Aspetto esterno: caratteristica forma a pera con leggero strato di grasso nella parte convessa

Al taglio si presenta di colore rosso intenso, con la parte grassa di colore bianco

Profumo intenso di carne stagionata

Gusto tipico, equilibrato tra sapido e dolce



La *Culatta*, *Culaccia* o *Culatello con cotenna*, viene prodotta utilizzando la stessa parte della coscia da cui viene ricavato il culatello.

Si distingue dal culatello perché:

- ✓ viene mantenuta la cotenna dal lato esterno e coperto di sugna il lato interno
- ✓ non si rimuove l'anchetta
- ✓ non viene insaccata
- ✓ non viene effettuata la legatura

