

IL CULATELLO DI ZIBELLO

Un nome che può sembrare ironico e che solo “la ridanciana e salace e cordiale Emilia” (Riccardo Bacchelli, “Il mulino del Po”) poteva dare al re dei salumi, il classico culatello. Le sue carni, dal profumo antico, lavorate con cura, sono ambite da tutti. La capitale del suo regno, Zibello, fa venire l’acquolina in bocca al solo pensarne il nome: stiamo parlando del culatello, prelibato “nettare divino”. Non ha nulla a che fare col prosciutto, suo lontano cugino, né tanto meno con la coppa, ha qualche familiarità più col fiocchetto, fratello “povero” del gran sovrano, protetto dalla sua corte: il Consorzio del culatello di Zibello capitanato da Massimo Spigaroli.

La preparazione artigianale del culatello è un rito lungo, praticato solo da grandi esperti: tutto inizia dalla coscia di un suino adulto, allevato rigorosamente secondo metodi tradizionali. Si toglie l’osso, poi il fiocchetto, e dopo una prima sommaria legatura, si cosparge di sale. Inizia così il “trattamento di bellezza”, che renderà il culatello il salume più ambito e più apprezzato.

Seguono le varie fasi della massaggiatura, dell’introduzione della carne nella vescica del maiale e della cucitura. Tutto ciò darà al sovrano salume la classica forma a pera. Ma la vera nascita di un re dei salumi e la sua stagionatura non possono non avvenire in sintonia con l’ambiente del suo regno. E così, solo una vecchia stalla, ricca di una miriade di muffe, pregna di umidità, può essere il palazzo reale del culatello. L’umidità presente serve a mantenere morbide le carni del dolce e delicato salume. Il caldo estivo contribuisce a colorare di rubino il culatello, e a donargli un dolce profumo. Grazie alla nebbia autunnale e invernale, queste caratteristiche rimarranno invariate facendo giungere a stagionatura il giovane re. Sulle nostre tavole arriverà così il salume, la cui lavorazione è iniziata un anno prima, secondo uno storico rito, ormai quasi sacro.

Le cure da riservare a un culatello non finiscono qui: prima di affettarlo lo si deve liberare dalle corde, pulirlo sotto l’acqua corrente spazzolandolo con cura, e immergerlo in un recipiente colmo di vino (bianco secco o rosso, e ovviamente non uno qualunque) un numero di giorni proporzionato alla stagionatura. Di solito due o tre giorni sono sufficienti.

Il re dei salumi va gustato così com’è, al massimo lo si può servire con riccioli di freschissimo burro. Le fette vanno immediatamente gustate e devono essere sot-

tili ma più spesse di quelle del prosciutto, accompagnate da un buon bicchiere di Fortanina e da una fragrante bianca micca di pane, quella classica parmigiana. Una volta messo a mano il culatello non può essere trattato con minor cura: bisogna ungere con un filo d’olio d’oliva o di burro la parte tagliata. Poi si avvolge il re in uno strofinaccio di lino e lo si ripone in un luogo fresco. Una volta aperto, il culatello dovrebbe essere degustato in fretta, e di certo non risulta un grosso problema assaggiare spesso questa delizia.

Ecco, in breve, dalla nascita alla morte, la vita del re dei salumi, che ha deliziato il palato di gente comune e di personaggi famosi. D’Annunzio arrivava addirittura a sognare due culatelli al posto dei generosi seni della sua cameriera, Gianni Brera paragonava il colore del culatello a quello del preziosissimo marmo rosso di Verona, Cesare Zavattini sognava di trovarsi a Sacca di Colorno a mangiare culatello. Si trova notizia di culatelli addirittura in un documento del 1322, come doni nuziali dei marchesi di Busseto e dei conti di Zibello al cugino Andrea Rossi che sposava la contessa Giovanna Sanvitale. In realtà, solo tra il Seicento e il Settecento il culatello ha conquistato più vasti consensi.

Da allora in moltissimi hanno avuto l’onore e il piacere di gustare il re dei salumi: tra gli attuali estimatori troviamo Bill Clinton, Tony Blair, Oscar Luigi Scalfaro e papa Giovanni Paolo II (solo per citarne alcuni), il che ci permette di vedere chiaramente come il sacro e il profano possano essere messi d’accordo da sua maestà il culatello.

Ora, però, c’è chi ha pensato a creare una dote al grande sovrano: a Milano, il gestore di un’enoteca ha proposto ai suoi clienti “future” sul culatello. È un contratto a termine, in cui si compra la carne fresca (in genere si spende sui 200 euro), arriva il contratto con la data d’inizio della stagionatura e si può addirittura andare in visita al giovane re, per vedere se tutto procede per il meglio. Dopo circa 14 mesi si diventa proprietari di un prodotto che sul mercato vale quasi il doppio.

Promozioni finanziarie di questo tipo sono già state attuate anche per il vino, iniziando con il Bordeaux, ma, tutto sommato, per noi, che abitiamo nel regno del re culatello, “future” sulle cosce del maiale sono più allettanti.

ANTONIO BATTEI

*Accademico di Salsomaggiore Terme
See International Summary page 65*