



EventiDOP.com

Giornale on line di informazione enogastronomica



Link: <http://www.eventidop.com/it/news/gastronomia/1691-salumi-da-re-2015-tutti-d'accordo-sulla-tutela-di-qualita-del-culatello-dop.html>

27 Aprile 2015

"Salumi da Re 2015": tutti d'accordo sulla tutela di qualità del Culatello DOP



Polesine Parmense, in provincia di Parma, è un paese che potrebbe restare anonimo. Ai più vecchi forse ricorda l'alluvione del Polesine del 1951, le paludi, il rapporto fra l'uomo e il fiume, le colture estensive della Bassa Padana. Ma se si fa notare che è a tre chilometri da Zibello le cose cambiano. Vengono subito in mente il **culatello** e i gioielli della **salumeria emiliana**, ma anche la Malvasia e magari il Lambrusco (Reggio e Modena sono vicine): milioni di bottiglie in commercio, giù il cappello davanti a uno dei rossi più venduti in Italia e nel mondo. E quindi non è un caso se proprio qui a Polesine si festeggia l'anno uno della manifestazione "**Salumi da Re**", dopo il successo dell'anno zero.

Dal **18 al 21 aprile**, tre giorni dedicati a sua maestà il suino nelle sue varie forme artistiche, con visite guidate al "*Museo del Culatello e del Masalen*", stand gastronomici, salumi provenienti da ogni parte

dell'Italia, conferenze, concorsi a premi, esibizioni di chef stellati. Sponsorizza **"Il Gambero Rosso"**, una garanzia. Una vera festa all'Italiana, per stare insieme in allegria, gustare i nostri capolavori e bere genuino in compagnia di 70 espositori e circa 5.000 visitatori, nell'arco dei tre giorni programmati.

Al sindaco **Sabrina Fedeli** rivolgiamo alcune domande sulla manifestazione.



Secondo lei non è un luogo insolito per organizzare "Salumi da re"? Chi immaginava di abbinare Polesine Parmense, quasi sconosciuto, a prelibatezze già note a un miliardo di persone?

Di Parma ne parlano tutti, Zibello è famosissima, ma ci siamo dentro anche noi. La strada del culatello passa da qui e la ciclopista del Po da qui parte, addirittura. Siamo un elemento imprescindibile del territorio, i turisti impareranno a conoscerci. Abbiamo da offrire l'ospitalità della nostra gente, pietanze per cui non serve presentazione, il mare verde dei nostri campi a perdita d'occhio. Girare in bici sulle piste della Bassa per entrare in contatto con le tradizioni dell'agricoltore emiliano: questa è la nostra proposta. E poi fermarsi a degustare un bicchiere di rosé o di spumante, come aperitivo, seguito da un bel un piatto di polenta coi ciccioli.

Nell'Italia dei Comuni ognuno ha il suo campanile e i suoi egoismi. Stereotipo o verità?

Io so solo che quando serve anche i piccoli Comuni sanno fare squadra egregiamente, e questa manifestazione ne è la prova. Dobbiamo intercettare un flusso turistico stagionalizzato e pure distante; se per tutti è chiaro l'obiettivo, impareremo presto a mettere da parte i particolarismi o perderemo il treno per sempre.

Dopo il sindaco, "EventiDop.com" si rivolge al patron: è lo chef **Massimo Spigaroli**, una stella Michelin nel 2011, una vita passata a promuovere la sua idea di cucina emiliana nella **"Antica corte Pallavicina"**, relais e ristorante affacciato sul Po.



Lei in gioventù ha girato un po' il mondo, come fanno di norma i grandi chef stellati. Qual è la nazione che sente più vicina alla gastronomia tricolore?

Mi sono trovato bene in Francia, perché i francesi sanno essere artigiani di valore. Per di più ne sono consapevoli, e questo ha dato loro un vantaggio storico su chi ha passato troppo tempo ad auto commiserarsi. Trent'anni fa l'esterofilia degli italiani era arrivata a livelli intollerabili. Per fortuna da quindici anni a questa parte qualcosa è cambiato, perché abbiamo acquistato consapevolezza anche noi, dopo aver imparato che le nostre straordinarie tradizioni vanno amate e fatte conoscere.

Che ricordo ha di Luigi Veronelli, padre nobile di tutti i veri esperti di cucina?

Quando l'ho conosciuto ero adolescente e mi ha introdotto nel mondo della televisione. Un uomo fuori dal comune, un grande difensore della tradizione, pur restando aperto alle novità tecnologiche per la lavorazione e la conservazione dei cibi. E poi era un puro, diciamo così. Aveva capito che il denaro non va messo al primo posto. Ha lasciato un vuoto incolmabile.

Ed ora il culatello: lei è Presidente del Consorzio dal 1993, quanta strada è stata fatta! Non sarà conosciuto come il prosciutto di Parma, ma ormai non manca molto.

Il culatello avanza e si diffonde, ma mancano le regole per difenderlo e come al solito il consumatore rischia di non capire cosa compra. Vedo in giro il culatello cotto, il culatello con cotenna e altre diavolerie. Il legislatore dovrebbe intervenire per fare chiarezza e imporre etichette semplici, a difesa di una qualità indiscussa, che non merita questi tentativi di frode.

Siamo in obbligo di concludere con un vino adeguato allo scenario di leccornie che ci ha accompagnato oggi. Sembra che il **Lambrusco** faccia al caso nostro. Ci aiuta il sommelier del Consorzio marchio storico dei Lambruschi modenesi, **Claudio Cavani**. Un volto col baffo, simpatico, che ispira fiducia fin dai primi due secondi. E se si parla di vino, la fiducia è tutto.

Cavani, quale nettare può andare a braccetto col culatello?

Lei ipotizzava poco fa un abbinamento molto comune, ossia la Malvasia dei Colli di Parma, un bianco frizzante ed aromatico. Sono d'accordo fino a un certo punto: così rischiamo di aggredire la delicatezza del

principe dei salumi con un profumo troppo intenso. Io ci berrei un Lambrusco di Sorbara, sapido, equilibrato, acidulo il giusto, un fresco che sa accarezzare il velluto grasso del culatello.



Lei sa meglio di me che il Lambrusco è un protagonista, in Italia e nel mondo. Le bottiglie vendute si contano a decine di milioni. Di cos'altro ha bisogno un simile colosso?

Ha un grande bisogno di rispetto. Un "simile colosso" è arrivato dov'è arrivato e adesso non deve farsi condizionare dal mercato. Se mi contatta il commerciale dall'estero, da quella nazione che tutti conosciamo e che non si deve nominare, e vuole ordinare una quantità industriale a ottanta centesimi per bottiglia, io devo interrompere subito la trattativa. Difendere la qualità è un atto di coraggio, ma va fatto.

In vista di Expo 2015, darebbe un consiglio da enologo ai nostri ristoratori ed albergatori?

Lungimiranza e apertura mentale servono a tutti gli operatori del settore. Dobbiamo far invaghirsi il consumatore con la bellezza del prodotto italiano, basta con la confusione sui marchi e con la denigrazione del presunto avversario, del paese confinante o del vino forestiero. Dobbiamo imparare ad allearci: solo così il consumatore capirà che al genio sappiamo aggiungere l'organizzazione. Per restare nel mio campo, cosa ci vuole a comporre una carta dei vini come si deve? L'investimento è medio-basso ma la resa è sicura, se al cliente arriva un messaggio sincero ed educativo.

"Salumi da Re" è stata l'occasione giusta, rivolta ai professionisti dell'accoglienza, per riflettere insieme su un concetto elementare: abbiamo a disposizione una miniera di diamanti che non ha eguali nel mondo.

Capolavori d'arte, gastronomia sopraffina, panorami fatati, tutto sembra pronto per meravigliare una ventina di milioni di turisti, in arrivo per l'Expo. Ma si può ancora rovinare tutto con la sciattezza, l'egoismo e l'avidità. Una giornata come questa, all'insegna della nobiltà dei gesti quotidiani, come bere e mangiare, è un' *iniezione di ottimismo che ci voleva.*