

ELOGIO DEL CULATELLO

DI GIANNI FRANCESCHI

*“Un prodigioso incantesimo
accompagna tutta
la complessa lavorazione
di questa carne suina,
frutto di esperienze
e sperimentazioni secolari.
Un matrimonio morganatico
perfetto, quello tra il maiale
e la nebbia, tra la sapienza
profonda del norcino e l'aria
umida che sale dal Po nelle
lunghe notti autunnali”.*

Gabriele D'Annunzio, con insolito ritegno, suggeriva a un amico parmigiano, lo scultore Renato Brozzi, che il culatello andasse scritto (e pronunciato) con due “t”: quindi “culattello”. Forse per analogia con la culatta del cannone: ma si era nel 1891, e il Vate non era ancora divenuto il “poeta soldato”. Propenso più a gesta mondane che a eroiche imprese.

Ma il culatello si vanta ancor oggi di una poetica definizione dannunziana, espressa anch'essa in una lettera all'amico Brozzi che gli aveva fatto omaggio di questo prezioso salume: “Grazie per quella salata e rossa compattezza porcina che senza pudore tu chiami culatello”.

Questo insuperabile salume ha ottenuto la denominazione d'origine protetta nel 1996 e può essere prodotto solo in sette Comuni della Bassa parmense.

Per maturare ha bisogno di un clima freddo e umido, proprio quello che d'inverno caratterizza la ben limitata zona di produzione: per questo i contadini, quando dal Po saliva fitto il nebbione autunnale, aprivano porte e finestre delle cantine dove erano appesi i culatelli, perché fossero accarezzati da quella magica impalpabile umidità. È d'obbligo usare l'imperfetto perché questa tecnica artigianale oggi è molto ridotta, anche per le spesso incomprensibili norme sanitarie che accompagnano (e mortificano) molte produzioni alimentari tradizionali, le cui tecniche (e non tecnologie) sono vecchie di secoli, ammantate di leggende e di magie.

Infatti c'è una sottile magia, nel culatello. Un prodigioso incantesimo accompagna tutta la complessa lavorazione di questa carne suina, frutto

di esperienze e sperimentazioni secolari. Un matrimonio morganatico perfetto, quello tra il maiale e la nebbia, tra la sapienza profonda del norcino e l'aria umida che sale dal Po nelle lunghe notti autunnali.

L'arte della preparazione del culatello consiste in un'abilità da autentico chirurgo. Infatti il norcino prima toglie accuratamente e con estrema delicatezza la cotenna dalla coscia del maiale, poi taglia la coscia fino alla sua base partendo da qualche centimetro sopra l'articolazione, lungo il percorso del femore. Quindi toglie l'eccesso di grasso, lasciandone un velo sottile ma sufficiente a impedire la disidratazione della carne. Infine, completa l'opera chirurgica asportando con maestria il femore. Ne risulta un blocco compatto di carne a forma di grossa pera pronto per le successive operazioni.

La carne a questo punto viene conciata nel vino bianco secco, oppure nel vino rosso (ci sono due ben precise scuole di pensiero in proposito), quindi asciugata e salata soffregandone a mano la superficie con sale grosso, pepe intero e aglio per una settimana, operazione ripetuta molte volte al giorno. Alla fine, il culatello è pronto, dopo una lenta maturazione di un mese o poco più, per essere insaccato nella vescica del maiale. Diventa molto importante, a questo punto, il procedimento della legatura che deve seguire un percorso ben preciso (studiato e sperimentato su migliaia, milioni di culatelli nel corso del tempo), tale da non comprometterne la stagionatura. Infatti lo spago deve circondare il culatello dalla base all'apice con diversi giri, intersecati ad altri giri di spago disposti in senso verticale. All'apice, i fili terminali dei due spaghi

formano un anello che servirà per appendere in cantina il culatello per tutta la durata della stagionatura, mai inferiore ai dieci mesi.

Il culatello, si è detto, viene insaccato nella vescica del maiale. Ma, si potrà obiettare, ciascun maiale ha due cosce e una sola vescica: quindi non si potrebbe ricavare più di un culatello per ciascun maiale. A questo si è ovviato utilizzando, per l'insaccatura, oltre alla vescica anche il peritoneo parietale del suino, molto simile alla vescica. E questa specie di licenza è ammessa anche dal disciplinare di produzione.

Si è discettato a lungo sull'origine del culatello. Per molti anni si è ritenuto che esso fosse presente al banchetto di nozze tra il conte Andrea Rossi e la duchessa Giovanna Sanvitale, nel 1332. Lo testimoniarebbe il cronista Bonaventura Angeli nella sua "Historia della città di Parma". Ma più recenti studi avrebbero appurato che il salume servito in quella lontana occasione non era culatel-

lo ma, forse, salame di Felino, un salume che ha tutt'altra storia. Ciò non toglie che il culatello venga citato da altri autori, e disegnato dal Mitelli nella seconda metà del Seicento, e anche citato nelle ordinanze e nei "calmieri" delle autorità di Parma a partire dal Settecento.

La Bassa parmense è ancor oggi costellata di una miriade di caseifici sociali dai quali esce un prodotto altrettanto magico e prezioso: il parmigiano reggiano. In questi autentici laboratori di bontà il latte viene scremato, cagliato, centrifugato, utilizzato fino al più estremo cascame, che è il siero del latte dopo che ne sono stati ricavati formaggio, burro e ricotta. Questo siero è il prezioso nutrimento per i maiali. Infatti ogni caseificio aveva (oggi molto meno) un piccolo allevamento suino. I maiali destinati a fornire la preziosa materia prima per i culatelli erano curati con particolare attenzione, e tenuti in stretti recinti in modo che restassero sempre in piedi: se si fossero sdraia-

ti, le loro culatte avrebbero potuto assumere forme e contenuti non idonei alla preparazione del culatello. Oggi questo non avviene più. A parte i carabinieri dei Nas, insorgerebbero gli animalisti e i protettori degli animali. Ma la cultura contadina d'un tempo mirava al sodo e non aveva di questi scrupoli.

Molti autori hanno scritto del culatello elogiandone il sapore, il profumo, il colore, la dolcezza che si scioglie lentamente tra lingua e palato. Per tutti, basta citare quel parmigiano autentico e scrittore finissimo che è Alberto Bevilacqua. Nel suo libro "Una misteriosa felicità", del 1988, ha scritto tra l'altro: "E spiegava come il culatello fosse la gemma del maiale, un prodigio della natura: per crescere bene deve essere «messo a balia» allo stesso modo di un neonato, nella nebbia del Po e nell'aria umida della Bassa parmigiana. Basta un fosso: di là il culatello nasce, di qua no".

*See International Summary
page 78*

SUCCESSO A REGGIO CALABRIA PER LA MOSTRA ITINERANTE DELL'ACCADEMIA

La mostra itinerante "Cinquant'anni di cucina italiana" si è fermata a Reggio Calabria dal 30 aprile al 6 maggio. È stata allestita in un vasto e luminosissimo salone del Consiglio regionale, con il patrocinio di questo ente, del Comune e della Provincia. All'inaugurazione hanno preso la parola il Presidente dell'Accademia Giuseppe Dell'Osso, il presidente del Consiglio regionale on. Luigi Fedele, l'assessore Demetrio Praticò (in rappresentanza del sindaco), la Delegata di Reggio Calabria Cettina Princi Lupini. Presenti molte autorità cittadine e rappresentanti di enti e di associazioni culturali e sociali, tra cui l'assessore provinciale alla Cultura, l'Accademica Ornella Milella.

Il Presidente Dell'Osso ha inaugurato la mostra con un ampio discorso che ha illustrato ai presenti l'attività e gli obiettivi dell'Accademia. Presentando la mostra Dell'Osso ha detto tra l'altro: "La lettura e la comprensione dei vari pannelli assume un importante significato: la cucina del nostro paese, pur in continua e costante evoluzione, è saldamente ancorata alla tradizione, al gusto, alla convivialità familiare".

Molti i visitatori che hanno percorso l'itinerario fra i

pannelli e le piante che ornavano la sala, apprezzando questo autentico spaccato di vita italiana, che acquista particolare interesse se osservato dal punto di vista dei bisogni quotidiani dell'alimentazione, della gastronomia, dell'evolversi del gusto, delle diverse tecniche cucinarie, delle mode, della civiltà della tavola. In particolare i meno giovani hanno ritrovato, anche con una certa commozione, momenti e aspetti già vissuti e quasi dimenticati della loro vita, mentre gli studenti, abituali frequentatori di "fast food", hanno manifestato curiosità soprattutto per la ricchezza di prodotti e piatti regionali a loro in gran parte sconosciuti, esprimendo il proponimento di gustarli e apprezzarli. I complimenti ricevuti e l'interesse del numeroso pubblico che ha visitato la mostra, hanno ampiamente ripagato il Delegato e gli Accademici reggini dell'impegno per l'allestimento. Nei giorni successivi all'inaugurazione la mostra è stata visitata da molte classi delle scuole elementari e medie, accompagnate dai rispettivi docenti, che hanno illustrato i vari momenti espressi dalla mostra suscitando il vivo interesse dei giovani. (Carmelo Monteforte)