



Il Culatello di Zibello celebra i 30 anni dal riconoscimento della Dop

La storia del 'Re dei salumi' è stata omaggiata in un convegno organizzato al Teatro Regio di Parma, alla presenza di istituzioni e chef stellati

Il Consorzio di Tutela ha rivelato i dati storici: i culatelli marchiati sono passati dai 5.500 del 1996 agli attuali 82.570, con il record di 102mila nel 2022. E negli ultimi 10 anni ha registrato il boom del preaffettato, passato dal 4,6% della produzione al 41,5% del 2025, e contribuendo a far crescere il fatturato al consumo da 14,5 a 24 milioni di euro (+65%)

Parma, 7 maggio 2026 – Trent'anni di Denominazione di Origine Protetta. Il **Consorzio del Culatello di Zibello** ha celebrato il prestigioso traguardo, ottenuto esattamente nel 1996, all'interno del convegno '30 anni di Culatello di Zibello Dop: bilanci, mercati e prospettive di internalizzazione' andato in scena oggi al Teatro Regio di Parma.

I saluti istituzionali sono stati affidati a **Michele Guerra** (sindaco di Parma), affiancato da **Romeo Gualerzi** (presidente del Consorzio di Tutela del Culatello di Zibello), **Pietro Gasparri** (dirigente del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste), lo chef **Massimo Spigaroli** (fondatore del Consorzio e promotore del riconoscimento della Dop), **Stefano Benedetti** (responsabile area sanità veterinaria Regione Emilia-Romagna) e **Marco Pierantoni** (direttore servizio veterinario Ausl Parma). E durante la mattinata, dopo l'apertura lavori affidata a **Massimo Fabi** (assessore regionale alle politiche per la salute Regione Emilia-Romagna), sono poi intervenuti anche **Vincenzo Carrozzino** (funzionario Ministero dell'agricoltura), **Nicola Santini** (Ministero della salute) e **Davide Calderone** (direttore ASSICA), con la moderazione del direttore di Salumitalia, **Cristiano Costantino Loddo**.

Un percorso di trent'anni che ha visto **crescere in modo esponenziale il Consorzio di Tutela** del Culatello di Zibello Dop, come testimoniato anche dai dati. Se nel **1996** infatti erano stati registrati **5.500 pezzi**, nel **2025 la quota è salita a 82.570**, con un record assoluto di 102.591 ottenuto nel 2022 post ripresa Covid. Ma anche guardando agli **ultimi 10 anni**, il Consorzio – che associa **tutti e 20 i produttori della Dop** per un totale di circa 250 addetti tra diretti e indotto – ha ottenuto risultati di grandissimo rilievo. Il numero di culatelli sigillati è passato dai **62.945 del 2015** ai già citati **82.570 dell'anno scorso (+31%)** con un **fatturato** al consumo quasi raddoppiato e passato da 14,5 milioni di euro agli **attuali 24 (+65%)**. E ad ottenere i risultati maggiori è stato indubbiamente il comparto del **preaffettato**. Nel **2015** la produzione destinata era ferma al **4,6% del totale**, mentre nel **2025** la percentuale ha raggiunto il **41,5%** con 34.392 culatelli avviati alla lavorazione; una crescita che ha portato il numero di **vaschette** prodotte dalle **71mila di 10 anni fa alle 1,07 milioni registrate** lo scorso anno e che si è tramutata anche nel valore sul fatturato del comparto, passato dai 604mila euro agli attuali 14,5 milioni.

Inoltre il Consorzio, a cui spetta il compito di difendere e promuovere la qualità e la tipicità del prodotto, ha raggiunto diversi obiettivi negli ultimi 30 anni. Tra questi il più importante è stato **l'aggiornamento del disciplinare**, avvenuto nel **2025**, che ha introdotto modifiche lungo tutta la filiera. Il più rilevante ha riguardato il **peso massimo alla marchiatura**, passato da 5 a 6 chili, e quello



della carcassa (da 190 a 195 chili) e pensati per favorire una tendenza ormai strutturata tra i produttori: la **ricerca di stagionature più lunghe, fino a 48 mesi**. L'evoluzione consente di esaltare le caratteristiche organolettiche del prodotto: partire da una materia prima più pesante e con maggiore componente grassa permette infatti di mantenere morbidezza e qualità anche nel lungo periodo, contribuendo a **un risultato finale di eccellenza**. Il nuovo disciplinare prevede inoltre una riduzione della percentuale minima di sale e l'aggiornamento dei controlli genetici, ora digitalizzati, per migliorare ulteriormente tracciabilità e sicurezza della filiera.

Un aggiornamento fondamentale per un prodotto unico nella norcineria italiana: riconosciuto universalmente come il 'Re dei salumi', **viene realizzato** da disciplinare in soli **7 comuni della Bassa Parmense** (Busseto, Colorno, Polesine Zibello, Roccabianca, San Secondo, Sissa Trecasali e Soragna) all'interno di una produzione che ancora adesso avviene in **gran parte a mano** e dove il **territorio** – umido e nebbioso di inverno; caldo e afoso d'estate – rappresenta il **fattore determinante per la stagionatura** di questa eccellenza. Ricordando come il marchio Dop viene conferito dopo una stagionatura minima di 9 mesi.

Romeo Gualerzi, presidente del Consorzio di Tutela del Culatello di Zibello: *«Sono stati 30 anni di grandi soddisfazioni per questa iconica Dop. Il Culatello di Zibello è universalmente riconosciuto come il 'Re dei salumi', e rappresentarlo come presidente per il secondo mandato consecutivo è motivo di grande orgoglio. Siamo partiti con poco più di 5mila culatelli marchiati e nel post Covid abbiamo superato i 100mila: risultati fuori da ogni portata che sono stati raggiunti solo grazie al lavoro rigoroso e instancabile del Consorzio di Tutela e dei suoi consorziati. Nel mezzo abbiamo ottenuto anche il riconoscimento del Ministero dell'Agricoltura nel 2010 e aggiornato il disciplinare lo scorso anno, in uno sforzo costante per proteggere e valorizzare una Dop unica in tutto il mondo».*

Massimo Spigaroli, chef stellato ed ex presidente del Consorzio del Culatello di Zibello: *«Il 1° luglio 1996 il Culatello di Zibello ha ottenuto ufficialmente la Dop. Non avevamo la certezza di raggiungere questo traguardo, ma le istituzioni hanno riconosciuto il valore di un'eccellenza che rappresenta profondamente la nostra salumeria. Siamo entrati nel sistema delle tutele subito dopo i grandi prodotti del territorio, come il Parmigiano Reggiano e il Prosciutto di Parma, ed è stata una grande soddisfazione. Volevamo proteggere un'eredità culturale che rischiava di andare perduta, intervenendo per garantirne la tutela. E soprattutto circoscrivendo la produzione all'interno di soli otto comuni storici – diventati poi sette con la fusione di Polesine-Zibello - ci ha permesso di proteggere il Culatello dalle imitazioni, garantendo, attraverso un sistema di controlli europeo, la salvaguardia di un prodotto che è simbolo autentico del nostro territorio».*

Press info:

Mind The Pop

Stefano Chiossi - mobile: +39 388 7394358 e-mail: stefano@mindthepop.it