

ALIMENTARE SULLA DENOMINAZIONE E' BATTAGLIA: «OGNI PRODOTTO DEVE ESSERE BATTEZZATO PER QUELLO CHE E'»

Culatello, il Consorzio chiede garanzie a difesa del «nome»

Tortini: troppi salumi usano il termine impropriamente, serve un decreto ad hoc

Lorenzo Centenari

Il Culatello, il «Re salume» che ogni giorno combatte in difesa non del trono (quello è al sicuro), ma del nome. Mentre altri prodotti di salumeria come prosciutto cotto, prosciutto crudo e salame hanno blindato l'uso esatto della denominazione dietro a precisi criteri produttivi e commerciali, disciplinati dal Decreto ministeriale del 21 settembre 2005, dal canto suo il culatello vede il proprio nome ancora accostarsi a salumi che con le sue caratteristiche storiche di lavorazione e conservazione hanno poco a che vedere.

Le trattative col ministero delle Politiche agricole affinché pure il più pregiato tra gli alimenti a base di carne suina veda l'impiego del suo nome vincolato a una serie di requisiti tecnico-scientifici sono condotte dal Consorzio del Culatello di Zibello e trovano l'appoggio, oltre che della Camera di Commercio di Parma, della Provincia e degli otto singoli comuni della zona d'origine, anche delle regioni Emilia Romagna e Lombardia. Proprio il presidente del Consorzio di tutela del Culatello di Zibello Tito Tortini, il cui secondo e ultimo mandato scadrà a fine anno, tiene a rimarcare la

differenza tra il culatello in senso stretto e altri prodotti che ne prendono in prestito il nome: «Chiamasi culatello - afferma Tortini - un salume ricavato dai muscoli posteriori della coscia suina, senza osso né cotenna, salato, insaccato in vescica naturale, infine stagionato. Ultimamente, invece, il panorama si è arricchito di salumi che utilizzano il termine in modo improprio, volgarizzando il prodotto, generando confusione tra i consumatori e danneggiando i produttori stessi».

Lardo pesto, lamenta Tortini, «che diventa lardo di culatello, bianco di culatello o culatello spalmabile. Fiocchetto di prosciutto che passa per culatello rustico o magro di culatello. Cullatta che si vende come culatello di collina o sinfonia di culatello. Per finire con pepite di culatello, hamburger di culatello e altre

trovate simili».

Il Consorzio del Culatello di Zibello, prodotto che a differenza del culatello generico gode della Denominazione di Origine Protetta (Dop), attraversa come tanti una fase di flessione. Tra le concause, il suo presidente cita anche la concorrenza che giunge proprio da prodotti di differente qualità: «La crisi economica ha la sua parte, tuttavia - sostiene - la crescente offensiva portata dal fenomeno del «culatello sounding» contribuisce a sua volta a danneggiare il mercato». Un decreto ad hoc, che stabilisca una volta per tutte i confini del «pianeta» culatello, appare al Consorzio come un punto di svolta: «Se il progetto andrà in porto - afferma il presidente - si definirebbero criteri produttivi comuni a tutti i salumifici, artigianali e industriali, e si trasmetterebbe al consumatore un messaggio coerente».

È quindi all'anagrafe, che si svolge la «battaglia»: «Non chiediamo affatto - conclude Tortini - che culatte, strolghini e lardo pesto si ritirino dalla piazza. Più semplicemente, chiediamo che ogni salume venga battezzato secondo la tipologia che rappresenta. Se sarà buono, camminerà con le proprie gambe». ♦

21
le aziende
produttrici di Culatello
di Zibello Dop che fanno
parte del Consorzio

