

IL SALUME DOP DELLE TERRE DEL PO

Il week end dedicato al culatello di Zibello

Il Culatello di Zibello protagonista al Parma Taste of Future. Lo scorso weekend il celebre salume Dop proveniente dalle terre del Po al confine con le province di Mantova e Cremona è stato in primo piano tra le eccellenze enogastronomiche della vetrina parmigiana, in un evento che anticipa l'Expo 2015 all'insegna del buon gusto. In occasione della manifestazione il Culatello di Zibello, sempre riconoscibile per la tradizionale legatura a spago eseguita a mano da esperti masalèn e la tipica forma a pera dell'insaccato, ha portato nelle

sale del Palazzo un esempio degli aromi e dei sapori che il particolare microclima e la cultura gastronomica delle terre del Po hanno saputo sviluppare in prodotti oggi conosciuti e apprezzati sulle tavole mondiali. Allo stand del Culatello di Zibello i tanti visitatori hanno potuto ascoltare, oltre alle informazioni sulla stagionatura e sulle fasi di preparazione - tutta artigianale - del salume, anche gli aneddoti e le leggende che affondano le loro radici nelle brume del Grande Fiume e nati intorno ai celebri alimenti di questo territorio ric-

chissimo di cultura e sapienza secolare, tra cui si annoverano anche il Salame e le Salamelle mantovane. «L'evento al Palazzo del Governatore è stato un momento di valorizzazione - ha commentato il presidente del Consorzio di tutela del Culatello di Zibello Tito Tortini - di tutto il sapiente lavoro artigianale che dà vita all'eccellenza della migliore produzione gastronomica dei nostri territori e, insieme, un'occasione di fare gruppo, per rispondere al un momento di crisi economica che ha avuto ricadute anche sul nostro comparto».



Una vetrina per l'eccellenza della gastronomia parmigiana

