



NOVEMBER PORC: IL SUCCESSO DELL'INIZIATIVA E IL CULATELLO DI ZIBELLO.

PARLA TITO TORTINI, PRESIDENTE DEL CONSORZIO DI TUTELA DEL CULATELLO DI ZIBELLO

Zibello, 12 novembre 2014 - Grande successo per il debutto di November Porc, la manifestazione organizzata dalla Strada del Culatello di Zibello, che giunge quest'anno alla tredicesima edizione. Entrata nel vivo a Sissa, nei giorni 7 8 e 9 novembre, proseguirà a Polesine Parmense dal 14 al 16 novembre, a Zibello dal 21 al 23 novembre, fino alla conclusione a Roccabianca tra il 28 e il 30 novembre.

Quella di November Porc è una storia iniziata nel 2002 dai rappresentanti della Strada del Culatello che tornati da un viaggio in Germania, ebbero l'idea di organizzare una festa nella bassa parmense, che fosse divertente ma anche utile alla promozione dei prodotti del territorio. Nacque così il November Porc. A novembre quindi proprio perché è per eccellenza il mese della nebbia. Nebbia che ricordiamo essere fondamentale per la stagionatura dei salumi ed in particolare per il Culatello di Zibello

Una manifestazione che nata a Sissa e Zibello, oggi prevede altri due Comuni (Polesine parmense e Roccabianca) e che ha raggiunto oltre 90 mila presenze nella precedente edizione. Quest'anno ci si aspetta di superare le centomila, merito di una programmazione molto brillante come si può vedere dal sito ufficiale www.novemberporc.it

Per Tito Tortini, Presidente del Consorzio Culatello di Zibello, questa è una iniziativa di forte visibilità per il territorio e molta dell'affluenza è dovuta anche all'appeal raggiunto dal Culatello di Zibello, considerato dai suoi estimatori, la "Ferrari dei salumi".

"Oggi la notorietà del Culatello è aumentata molto, con tutti i vantaggi che ne derivano che sono indubbiamente concentrati e visibili in questa festa, in quanto ormai il Culatello quello Dop è capace di attirare nella bassa parmense schiere di appassionati e di alimentare il business della ristorazione" ha affermato il presidente Tortini.

Dal 21 al 23 novembre November Porc farà tappa proprio a Zibello, la patria del Culatello.

"Siamo pronti ad ospitare le migliaia di persone che arriveranno in quei giorni e di spiegare a chi è interessato, presso gli stand dei produttori di Culatello di Zibello, l'eccellenza del nostro prodotto" ha concluso il Presidente.



Consorzio Culatello di Zibello

Il Consorzio di Tutela del Culatello di Zibello nasce l' 8 gennaio 2009 per difendere e promuovere la qualità e la tipicità del Culatello di Zibello DOP (Denominazione d'Origine Protetta): un vero gioiello della salumeria italiana, di cui ogni giorno i produttori si impegnano a garantirne la provenienza dalla fascia di terra (Busseto, Polesine Parmense, Zibello, Soragna, Roccabianca, San Secondo, Sissa, Colorno) che corre lungo le rive del Po, nonché la lavorazione antica e l'autentica tradizione. Il Consorzio associa tutte le 22 aziende produttrici di Culatello di Zibello Dop e nel Giugno 2010 ha ottenuto il riconoscimento da parte del MIPAAF (Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali). Tale riconoscimento potenzia ancora di più le attività di tutela e promozione del Culatello di Zibello. Il Consorzio assicura con il proprio marchio, attraverso una severa regolamentazione e rigidi controlli svolti dall'Istituto Parma Qualità (l'ente incaricato dal Ministero per i controlli sulla produzione), la lavorazione tradizionale, la stagionatura adeguata e l'origine tutta italiana delle carni, per garantire al consumatore che il Culatello di Zibello del Consorzio rispetti le tradizioni e venga ancora fatto "come una volta". I Culatelli controllati dal Consorzio devono essere lavorati completamente a mano. Per la qualità del culatello inoltre devono essere utilizzate solo le cosce di suini provenienti dalle regioni dell'Emilia Romagna e della Lombardia.

Per ulteriori informazioni:

Ufficio stampa IVSI - Tiziana Formisano – 02 8925901
Consorzio Culatello di Zibello – Davide Cappa – 0524 99131