



Comunicato stampa

MASSIMO SPIGAROLI ALLA GUIDA DEL CONSORZIO CULATELLO DI ZIBELLO

Rinnovato anche il Consiglio Direttivo - Obiettivi del nuovo mandato: tutela del marchio e promozione

Zibello, 27 marzo 2015 – Il Consiglio di Amministrazione del Consorzio Culatello di Zibello, riunitosi a Zibello lo scorso 25 marzo, ha nominato Massimo Spigaroli (Antica Corte Pallavicina) come Presidente, e Paolo Berselli (IBIS) come Vice Presidente.

L'Assemblea dei Soci ha anche nominato il **nuovo Consiglio d'Amministrazione** per il prossimo triennio: Marco Pizzigoni (Al Vedel); Francesco Negroni (Agricola Tre Valli); Renato Dallatana (Dallatana srl), Katia Soncini (Soncini Gladis); Tito Tortini (Salumificio Ducale).

Massimo Spigaroli potremmo definirlo "l'essenza stessa" del Culatello di Zibello DOP. Nasce nel 1958 a Polesine Parmense e fin da bambino, nell'azienda di famiglia, sviluppa la sua passione verso il cibo e i fornelli, tanto da diventare anche stella Michelin. In realtà la sua nomina è un ritorno, in quanto era già stato Presidente del Consorzio del Culatello di Zibello dal 1993 al 2009. E' inoltre, Presidente della Strada del Culatello di Zibello dalla sua fondazione; Presidente del Consorzio del Suino nero di Parma; Presidente dell'Associazione Chef to Chef; Socio professionale della francese "Chaine des Rotisseurs"; Membro del consiglio nazionale dell'associazione "Euro Toques"; Docente di ALMA, la "Scuola Internazionale di Cucina Italiana".

"Sono molto onorato per questa nomina ha affermato **Massimo Spigaroli**, neo Presidente del Consorzio. Ringrazio Tito Tortini, che ha dedicato al Consorzio ben sei anni e i Consiglieri che mi hanno dato fiducia" ha affermato Spigaroli.

"Dobbiamo lavorare molto come Consorzio per fare cultura del prodotto. Il Culatello di Zibello è un salume eccezionale e deve il suo successo al fatto che è un prodotto artigianale, che si avvale di saperi antichi e di un microclima particolare e rappresenta uno dei pochi casi al mondo dove un prodotto tipico ha fatto crescere tutto il territorio. Ritengo che l'attività di promozione debba essere uno degli obiettivi principali del Consorzio perché questa aiuta anche il consumatore a diffidare dalle imitazioni" ha concluso il Presidente.

Il 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.

www.consorziodelculatellodizibello.it/

Per ulteriori info: Tiziana Formisano – Ufficio stampa IVSI – 02 8925901
Consorzio Culatello di Zibello – Davide Cappa – 0524 99131