

Il Culatello ritocca il disciplinare

Zibello Cambiano il peso massimo alla marchiatura e alcuni controlli

» Un peso massimo al momento della marchiatura (10 mesi) che passa dai 5 agli attuali 6 chili, per venire incontro a una tendenza sempre più evidente tra i produttori del Culatello di Zibello Dop: una stagionatura più lunga, tra i 36 e i 48 mesi. È una delle principali novità comunicate dal Consorzio di tutela del Culatello di Zibello Dop, che ha modificato per la prima volta il proprio disciplinare.

«Un traguardo storico», dice l'associazione costituita nel 2009, che racchiude 21 aziende produttrici della Dop, in grado di raggiungere nel 2024 i 18,5 milioni di fatturato con 73.550 culatelli marchiati. È una delle novità principali del nuovo disciplinare è proprio nella stagionatura. Il Culatello di Zibello viene ottenuto a partire dalle più pregiate cosce di suino; non a caso è stato aumentato da 190 agli attuali 195 chili il peso della singola carcassa per aumentare la qualità della materia prima.

Romeo Gualerzi, presidente del Consorzio di Tutela, sottolinea che l'obiettivo è preciso: «La maggior parte del prodotto viene venduto intorno ai 20 mesi, ma gli associati stanno optando per stagionature sempre più lunghe, fino ai 36-48 mesi; ecco perché occorre partire da un prodotto più grasso e quindi più pesante. Questo garantisce che anche nel lungo periodo il Culatello di Zibello mantiene un grado di morbidezza fondamentale, arrivando così a un risultato finale di eccellenza assoluta».

Il Consorzio ha aggiornato anche diversi parametri, tra cui il valore relativo al sale, ora ridotto: «Ci siamo accorti - prosegue Gualerzi - che nelle lunghe stagionature il prodotto ha una disidratazione maggiore di quella stimata inizialmente. Ecco perché la percentuale minima di cloruro di sodio è passata da 3,40 all'attuale 2,8%».

Inoltre è stato rivoluzionato anche il metodo di controllo legato alla materia prima. «Il Culatello di Zibello Dop viene realizzato a partire da allevamenti

situati in Emilia-Romagna e Lombardia - conclude Gualerzi -. Nell'attuale disciplinare i controlli genetici sulla filiera sono completamente digitali, con metodi aggiornati, precisi e in grado di migliorare ancor di più la tracciabilità del suino. Un passo importante per proteggere ed evidenziare la storicità di quella che viene definita come l'eccellenza della salumeria italiana».

Nel 2024 il Consorzio ha fatto registrare un nuovo record: per la prima volta nei 15 anni di fondazione, il valore del preaffettato ha superato il 50% della produzione annua: su 73.550 culatelli sigillati ne sono stati destinati ben 38.004 (51,6%).

25%

Export

Le esportazioni passano per il 60% dal normal trade; Gdo al 40%.

18,5

milioni

Fatturato

Il culatello ha un fatturato al consumo di 18,5 mln, di cui 10,2 mln dal preaffettato.