

La Dop del Culatello celebra i 30 anni in splendida forma

Teatro Regio Il fatturato al consumo ha toccato i 24 mln di euro

» La forza del destino del Culatello di Zibello Dop è andata in scena al Ridotto del Teatro Regio di Parma, con il convegno celebrativo del trentennale del marchio di origine protetta. L'eredità di Giuseppe Verdi non è solo contesto scenico, ma parte della storia di un'eccellenza italiana che di anni ne ha almeno settecento. Lo ha ricordato il sindaco di Parma, Michele Guerra, nel suo saluto iniziale. Il Maestro Verdi fu il primo ambasciatore del culatello, che mise in valigia come «migliore compagno di viaggio» nel tragitto da Busseto a San Pietroburgo nel 1862, per assistere alla prima della tragica storia d'amore di Don Alvaro e Leonora. A preparargli i culatelli «perfetti, ben rotondi e panciuti» furono i suoi mezzadri sulle sponde del Po, la famiglia Spigaroli.

Ed è stato proprio il fondatore del Consorzio, un commosso Massimo Spigaroli, a raccontare l'emozione del 1996 per il via libera da Bruxelles. Un riconoscimento all'artigianalità popolare, tramandata per secoli dai «masalén», i maestri norcini, custodi della resilienza contadina emiliana, in grado di trasformare nebbia e muffe in uno scrigno di sapori inimitabili. Il re dei salumi viene concepito solo in sette comuni del «Mondo Piccolo» della Bassa parmense, dove Giovannino Guareschi non disdegnava di farsi ritrarre mentre ne saggiava la stagionatura. Come ha evidenziato il presidente Romeo Gualerzi: il culatello è identità e memoria.

Oltre a salvare un mito, il Consorzio di tutela ha fatto molta strada in 30 anni. Dai duecento culatelli marchiati in via sperimentale nei primi anni '90, nel 2022 si è toccato il record degli oltre 100mila pezzi, grazie a 20 produttori associati. L'ultimo dato statistico del 2025 si attesta ad oltre 82mila, ma con un nuovo slancio sia nell'export, al 25%, che nel preaffettato, salito dal 4,6% al 41,5% della produzione in dieci anni, con un numero di vaschette prodotte passato da 71mila a 1,07 milioni. Il valore alla produzione nel 2025 è stato di 12,5 milioni di euro, mentre il fatturato al consumo ha raggiunto i 24 milioni di euro.

Passi in avanti sono stati compiuti anche nel disciplinare, fissando il peso massimo alla marchiatura ai 6 chilogrammi. La maturazione minima



Ridotto del Regio Un momento della cerimonia di ieri mattina.

resta a 10 mesi, ma il Consorzio favorisce la ricerca stagionature più lunghe, fino a 48 mesi.

Al dibattito hanno partecipato anche Massimo Fabi, assessore regionale alle Politiche per la salute della Regione Emilia-Romagna, Pietro Gasparri e Vincenzo Carrozzino, dirigente e funzionario del Masaf, Stefano Benedetti, responsabile area sanità veterinaria Regione Emilia-Romagna, Marco Pierantoni, direttore servizio veterinario Ausl Parma, Nicola Santini, Ministero della Salute, Davide Calderone, direttore Assica, Cristiano Costantino Loddo, direttore di Salumitalia e moderatore del convegno.

Nicola De Ieso

© RIPRODUZIONE RISERVATA

1,07

milioni

Le vaschette

Cresce il preaffettato, salito dal 4,6% al 41,5% della produzione in dieci anni, con un numero di vaschette prodotte passato da 71mila a 1,07 milioni.

