

# LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

IL PRIMO DI  
**6**  
NUMERI DA COLLEZIONARE



ISSN 1121-1504  
00007  
9 771121 150004  
IN EDICOLA DAL 02.07.20

UNA SFIDA  
STORICA

LA CUCINA  
DEL NOSTRO PAESE  
RICONOSCIUTA  
DA UNESCO

**PATRIMONIO  
DELL'UMANITÀ**

UNA SQUADRA  
MAI VISTA

**GRANDI  
CUOCHI  
ITALIANI**

GRANDI ARTISTI  
INTERNAZIONALI  
E TUTTI GLI AMANTI  
DELL'ITALIA

DIRETTORE  
PER UN MESE

**MASSIMO  
BOTTURA**

RITRATTO DA JR

+ 30 ricette  
d'autore

*Massimo* d'autore

**#LACUCINAITALIANAGOESTOUNESCO**

Le spettacolari cantine dell'Antica Corte Pallavicino, a Polesine Parmense, furono costruite nel 1320 come magazzini. Ora accolgono migliaia di culatelli che qui stagionano per almeno 16 mesi. Il Culatello di Zibello, prodotto con il maiale di razza bianca italiana, ha ricevuto la Dop nel 1996.



# IL NOMADE DI ZIBELLO

Apprezzato in tutto il mondo, il culatello deve il suo pregio a un'esperienza norcina di secoli. Ma anche alla nebbia e a tanti piccoli traslochi... di ANGELA Odone

**I**nizia a fare caldo, in questi giorni, a Polesine Parmense, il piccolo comune sulla sponda destra del Po, e aria umida e zanzare non mancano. Qui nel Medioevo i marchesi Pallavicino costruirono la loro dimora, così salda e ben architettata che, nonostante le piene alluvionali e il tempo, ancora oggi si erge fiera a protezione di tutte le arti contadine tramandate fra le sue mura. Nel 1320 i marchesi edificarono una serie di **cantine**, parzialmente interrate e comunicanti, nelle quali conservare le merci, allora la principale moneta di scambio. →

In funzione da settecento anni, ancora oggi Massimo Spigaroli, come i suoi avi prima di lui (la famiglia possiede e conduce l'Antica Corte Pallavicina da tre generazioni), usa queste cantine per stagionare e custodire le migliaia di culatelli che produce ogni anno.

Parla con calma, ma con sentimento, questo cuoco, contadino e norcino, in perfetta **simbiosi con il suo territorio**. Sceglie accuratamente le parole dimostrando, anche in una chiacchierata, quanto il far bene le cose sia uno dei suoi capisaldi.

Mi invita a seguirlo nella stanza dove si realizzano le lavorazioni di tutti i salumi. «Non facciamo mica solo il culatello, qui si trasforma tutto il maiale e si producono dei salumi sublimesi, dei capolavori straordinari», mi dice subito, con trasporto. In questo periodo dell'anno però non si lavora la carne. «Serve il freddo per ottenere risultati eccellenti, il **freddo** vero, non quello dei condizionatori. Abbiamo provato a governare le temperature, ma il risultato non è stato quello che volevamo, così abbiamo proseguito nella produzione del culatello esattamente come nei secoli passati, a mano, senza additivi né conservanti. Come facevano tutti i contadini che pagavano la fittanza ai marchesi con i culatelli, senza poterne mangiare mai».

Dalla coscia del maiale si ricavano le fasce muscolari più tenere, la fesa grassa, il magatello e la parte anteriore dello scamone; questi tagli vengono parati e legati con qualche giro di spago, per tenerli

## «Da piccolo giocavo a fare il contadino e il norcino. Invece che con i soldatini, facevo grandi battaglie con tagliatelle e tortellini»



Sopra, l'antica cucina degli Spigaroli all'interno del Museo del Culatello. Sotto, da sinistra, le curatrici Tiziana Azzolini e Viola Zarenghi, Massimo Spigaroli e Giulia Ughetti, all'accoglienza del relais.

insieme e dare la forma tipica al culatello. Si inizia a massaggiarlo con **vino** Fortana (un vino rosso della zona con una bassa gradazione alcolica e poca personalità) e **aglio**, poi si procede alla salatura con sale marino o di Salsomaggiore e pepe spezzato. «Quanto sale serve?», chiedo, abituata a grammi e quantità. «Non lo so, non c'è una dose precisa. Bisogna valutare la qualità della carne, la succulenza, la compattezza. Metto il **sale** che serve, né troppo, altrimenti il culatello diventa immangiabile, né troppo poco, se no va a male». Giusto, inutile indagare. «Per tre volte, ogni due giorni, viene massaggiato con il vino e poi messo in una vescica di maiale (normalmente di scrofa, perché sono più grandi); la vescica si cuce ben stretta in modo che aderisca alla carne, e dopo sessanta giorni a temperatura controllata il culatello inizia il suo cammino».

Cammino, perché ho capito che è un **prodotto itinerante**. «I nuovi vengono appesi al soffitto della cantina e poi si avvicinano, centimetro dopo centimetro in un nomadismo organizzatissimo, sempre di più al pavimento (ricoperto di vinacce di Fortana per profumare la carne) e alle pareti. Vede, qui siamo a soli sei metri dall'acqua del Po, il microclima e l'ecosistema, fatto anche delle tanto fastidiose zanzare, contribuiscono alla buona riuscita di tutto il processo. Provi a immaginare la nebbia in autunno e inverno che entra dalle finestre, l'umidità che trasuda dalle pareti, il profumo delle vinacce e le muffe che in qualche modo magico "si parlano", passando da un culatello all'altro, per arricchirlo e proteggerlo. Ogni sessanta giorni ciascun pezzo viene spazzolato per togliere le **muffe** vecchie e lasciare spazio a quelle nuove e non esce di cantina prima di 16-17 mesi. In casi eccezionali si può arrivare a stagionature di oltre 30 mesi».

Quanti ne produce ogni anno? «Da 6000 a 7000. Molti su specifica ordinazione. A Massimo Bottura, con cui ho un rapporto idilliaco da più di quindici anni, ho dedicato una parte della cantina, li stagionano solo i suoi culatelli, quelli che raggiungono la perfezione».

Il racconto magnetico e la vista di migliaia di culatelli mi lasciano (quasi) senza parole. «Quando ha imparato questo mestiere?», domando. «Lei si ricorda quando ha imparato a parlare o a camminare? Sono nato in mezzo ai salumi e fin da bambino ho desiderato e lavorato per tutto questo, seguendo il motto di mio papà, "sappi fare tutto ciò che devi far fare"». Alzo di scatto una mano per schiacciare una **zanzara** ma mi fermo e la allontano soltanto. Senza di lei, niente culatello. ■

