

ROCCA DI SORAGNA I VINCITORI DELLA TRENTUNESIMA EDIZIONE

L'«imperatore» degli insaccati è di Fornovo

Di Carmignani Tirelli il «Culatello Supremo»
Il «Gran Culatello» è quello di Erasmo Conti

Lorenzo Sartorio

■ Puntuale come i papaveri che di questa stagione infiammano di rosso i prati e gli argini della bassa, ieri, nella splendida, nobile, sontuosa Rocca di Soragna, si è svolta la 31ª edizione della proclamazione del «Culatello Supremo 2011» organizzata dall'«Eccellente Arcisodalizio per la Ricerca del Culatello Supremo» il cui Gran Maestro è il principe Diofebo Meli Lupi di Soragna.

Di confraternite, in Italia, ne esistono tantissime: da quelle dell'anolino, della polenta, del salame, delle lumache ma, di «eccellente arcisodalizio», ne esiste uno solamente, quello del «Culatello Supremo», proprio a testimoniare l'unicità di questo insaccato.

L'evento, sostenuto da Banca Monte Parma, Cassa Padana, Unione Parmense Industriali, Camera di Commercio e Gazzetta di Parma, ogni anno, vede sfilare in passerella culatelli straordinari.

Di quelli, tanto per capirci, di una volta. Quei culatelli che, appena fatti, si facevano «asciugare» nei casolari immersi nella nebbia e nei campi, appendendoli ai travi lignei della stanza che sovrastava la cucinona dalla quale potevano assorbire, attraverso il pavimento in cotto, il calore soffuso del camino sempre acceso.

Dopo due o tre mesi, il culatello veniva trasferito, per il lungo son-

no, in quelle cantine umide dal pavimento in terra battuta e lì, doveva rimanere 12 - 16 mesi al buio senza che una benché sottile lama di luce ferisse il suo sonno disturbato, d'ogni tanto, dal «rezdor» che verificava la buona stagionatura a fiuto, ossia attraverso la foratura dell'insaccato con l'antico osso di cavallo puntuto che, immediatamente, veniva portato sotto le narici.

I concorrenti, come vuole la tradizione, si sono presentati con eccellenze create rigorosamente secondo antiche liturgie norcine.

E' spettato poi ad una competente e severa giuria, dal naso e palato sopraffini, fornire il verdetto finale, ossia incoronare Sua Altezza Imperiale Reale il «Culatello Supremo 2011».

Mentre agli invitati è spettato il compito, non facile, di assegnare la corona di «Gran Culatello».

Il tutto, previa una precedente selezione, alla presenza di un notaio, che ha garantito l'assoluta riservatezza e la massima regolarità.

Nel corso della serata il Gran Maestro principe Diofebo Meli Lupi di Soragna, unitamente ai due Priori dell'Arcisodalizio, Giampiero Pietrucci e Romano Rainieri, ha proceduto all'intronizzazione dei nuovi membri dell'eccellente sodalizio: Orazio Zanardi Landi, Francesco Zini, Antonio Buccellati e Renato Cantini. I «templari del culatello su-

premo», paludati con mantelli e copricapi d'epoca, tali da rendere ancor più suggestivo e affascinante l'ambiente, già di per se stesso magico, dopo aver vagliato con cura i dieci culatelli in lizza, tenendo conto del profumo, della fragranza, della morbidezza, della consistenza, della stagionatura ma soprattutto del sapore, hanno emesso il loro verdetto inchinandosi all'«imperatore degli insaccati 2011» creato da Stefano Carmignani Tirelli di Fornovo, stagionatura 30 mesi. Mentre il «Gran Culatello», cugino primo del «Supremo», è stato frutto della vis norcina di Erasmo Conti di Diolo di Soragna, 16 mesi di stagionatura, di maiale allevato biologicamente allo stato brado. Una serata così non poteva non prevedere la premiazione di un provetto «masén» nella persona di Oreste Montanari di San Secondo Parmense applaudito da tutti i presenti. La gran cena di gala ha coronato degnamente la 31ª edizione del «prelibato» evento che ha reso onore ad una delle massime eccellenze del nostro agroalimentare. E, quell'aulente profumo che ieri sera si spandeva tra le antiche mura della Rocca di Soragna, molto probabilmente, è stato avvertito anche dall'ineffabile Donna Cenerina, l'aristocratico fantasma che impregiosisce di mistero una delle dimore più antiche e nobili della nostra terra. ♦



Ne ha parlato Bonaventura Angeli nella sua «Historia della città di Parma»

Un salume «antico», in tavola già nel lontano 1322

■ Il cronista Bonaventura Angeli (come riporta il libro «Sapori» Tecnografica editore-2010) già nella sua «Historia della città di Parma» narra che al principesco sposalizio avvenuto nel 1322 fra Andrea dei conti Rossi e Giovanna dei conti Sanvitale, figuravano tra i doni degli eccellentissimi culatelli inviati dai marchesi Pallavicino di Busseto e dai conti Rossi di San Secondo, cugini degli sposi. Co-



munque, la prima citazione esplicita del culatello risulta in un documento del Comune di Parma del 1735 nel quale, sulla base di disposizioni precedenti datate l'11 maggio, vengono elencati i prezzi dei prodotti ottenuti dalla lavorazione dei maiali. Si tratta del «Calmiero della carne porcina salata» e in esso si riporta per la prima volta il termine «culatelli senz'osso». ♦ Lo. Sar.