



**PRO MILAN**  
27/09  
TO 24/10



**PRO PARCO SEMPIONE**



**PRO MILAN**  
27/09  
TO 24/10



**PRO PARCO SEMPIONE**



**PRO MILAN**  
27/09  
TO 24/10



**PRO PARCO SEMPIONE**



**PRO MILAN**  
27/09  
TO 24/10



**PRO PARCO SEMPIONE**



[Mi piace](#) <20mila

NEWSLETTER
LAVORO
CONTATTACI
PUBBLICITÀ

Cerca nel sito

HOME
SPETTACOLI E CONCERTI
ARTE E CULTURA
RISTORANTI
NIGHTLIFE
CINEMA
WELLNESS
FUORI PORTA
TURISMO

AGRITURISMI
AGRITURISMI A-Z

TOPIC
Competition (Omaggi)
Eventi Gratis
Speciale Grecia
GUIDE
Hotel Experience
Arredamento

Home » News » Fuori Porta » Il rosa, al di là del fiume

## Il rosa, al di là del fiume

[Mi piace](#) <2
[Invia](#)
[Tweet](#) <1
[+1](#) <2

<b>AUTORE</b>	<b>DATA NEWS</b>
Fabiola Badami	lunedì 8 ottobre 2012
<b>ARGOMENTI</b>	
Culatello, Culatello di Montagna	



1 / 14 Attenzione certossina per la preparazione dei salumi parmensi

### Nel Parmense, fra prosciutti supremi e delicati culatelli di montagna

Dici Culatello e pensi a Zibello. Ma non è solo dal noto paese a nord di Parma che giungono sulle tavole pregiate fette norcine. Al di là fiume Taro, corso d'acqua che taglia in due la provincia emiliana, si trovano infatti numerose mete gastronomiche dove scoprire interessanti produzioni per veri intenditori. Complicità dei figli Tonino e Paolo. Che, dal 2000, con passione, pazienza e rispetto dei tempi, producono squisiti **culatelli di montagna**, noti anche come culaccia (che a differenza del culatello classico è protetta da cotenna) e **Prosciutti di Parma**. Un'attenta selezione della materia prima sta alla base del loro operato. Delicatamente salati e massaggiati, i tranci vengono speziati solo con il pepe e nient'altro. Come dire: pas dosé. Stagionati prima in ampie stanze, solleticate dal Marino e affacciate sul Monte Cimone e la Pietra di Bismantova, vanno poi ad affinarsi in cantina protetti da uno strato di sugna e farina di riso (un accorgimento pensato per le moderne intolleranze). Il risultato? Due dolcezze che incontrano con garbo il palato, conquistandolo già al primo boccone.

**I LOVE PIGS** - Della serie "mollo tutto", fra i verdi colli di Palanzano vive una famiglia di origini irlandesi che ha lasciato l'Eire per allevare i suini neri. *"I love pigs, they are so sweet"* racconta la matrona, con a fianco il piccolo e biondissimo Ruben che, come un re seduto sul suo trono-seggione, guarda divertito gli animali in libertà. Allevati allo stato brado, i maiali vengono curati fino all'età di circa 16 mesi (il doppio del tempo rispetto alla media) e alimentati con un mix di miscele appositamente studiate (soprattutto piselli e cereali). Cresciuti in salute, sono poi lavorati dal salumificio **La Corte dei neri** di Ruzzano, frazione a dieci chilometri da Palanzano. Nascono così di prodotti di nicchia per buongustai come lo **Spallaccio** (o spalla cruda) e la rarissima **Gola**.

**COTTO D'AUTORE** - *"Fetta vibrante di bell'impatto visivo per il colore rosato di diverse intensità [...], ci senti tutta la verità di un'ottima materia prima e di una lavorazione di alto profilo"*. Con queste parole il Gambero Rosso descrive e premia nel 2011 come Miglior Prosciutto Cotto d'Italia il **Cotto '60** by **Branchi** di Felino. Nota per il suo salame ipp, la città si pregia di ospitare un'azienda che per distinguersi ha scommesso e vinto puntando sull'uso delle cosce doppia P (quelle destinate al Prosciutto di Parma). Disponibile in formato "botticello" (tondeggiante) o "scatola" (dal design vintage), si presenta in forme di circa dieci chili e lo si consuma tagliandolo al coltello. Perché l'uso delle affettatrici ne comprometterebbe la percezione del gusto. Cotto solo a vapore con un infuso di spezie (quali coriandolo, cannella, macis, anice stellato e chiodi di garofano) è un salume di alta qualità che la Branchi realizza in quantità limitate, intorno ai duecento pezzi al giorno.

Se si pensa a grassi e colesterolo, non c'è da temere. Tutti questi salumi vengono prodotti in modo genuino, senza accelerare i tempi e senza additivi e il loro sapore è una sincera manifestazione di naturalezza. Incarnata nella saggezza di aziende familiari che hanno scelto la strada della semplicità, consapevoli di una vincente strategia per onorare il Made in Italy e tutelare la salute del consumatore. È difficile reperirli nella grande distribuzione, ma a Milano si possono trovare tutti da **Parma&Co**, accogliente e luminosa gastronomia con cucina in zona Brera.

<b>ARGOMENTI CORRELATI</b>	
<a href="#">Culatello</a>	<a href="#">Culatello di Montagna</a>



**PRO GRATOSGLO**



**PRO GRATOSGLO**



**PRO GRATOSGLO**



**PRO GRATOSGLO**

**ACQUISISCI NUOVI CLIENTI  
CON MILANODABERE.IT**

NEWSLETTER

**Iscriviti alla nostra NEWSLETTER**

Riceverai info su "Eventi a Milano"

**ISCRIVITI**

Accetto l'Informativa della privacy



FORMAZIONE CINEMA TEATRO

**DEDALO TEATRO  
SONO APERTE LE ISCRIZIONI**



**TOP EVENTI**

- Picasso Milano  
Mostra - Palazzo Reale
- La febbre del sabato sera Milano  
Spettacolo - Teatro Nazionale
- Body Worlds Milano  
Mostra - Fabbrica del Vapore
- Wildlife Photographer of the Year Milano  
Mostra - Museo Minguzzi
- Andy Warhol Milano  
Mostra - Repetito Project
- Biagio Antonacci Assago  
Concerto - Mediolanum Forum
- Peter Lindbergh Milano  
Mostra - Galleria Carla Sozzani
- Faber Milano  
Mostra - Ca' di Frà
- Shrek Milano  
Spettacolo - Teatro Nuovo
- Terroni d'Italia Milano  
Spettacolo - Teatro Sala Fontana
- Renoir La vie en peinture Pavia  
Mostra - Castello Visconteo
- Juergen Teller Milano  
Mostra - Palazzo Reale
- Karima Milano  
Concerto - Blue Note
- Bramantino a Milano Milano  
Mostra - Castello Sforzesco