Da Eataly parte la rivincita del vero Culatello

img-0104-757198e1

Inizia da venerdì 8 maggio, all'interno e all'esterno di Eataly Smeraldo a Milano, la rivincita dei produttori che difendono l'unicità del Culatello di Zibello. Con questo intento ventidue produttori appartenenti al Consorzio di tutela del Culatello di Zibello, affiancati da esperti della gastronomia, si sono ritrovati nell'avamposto dello Slow Food a dimostrare perché il proprio prodotto di punta viene chiamato "Il Re dei Salumi". I produttori nel contempo hanno denunciato la minaccia dell'Italian sounding.

Oscar Farinetti, patron di Eataly, ha tenuto a precisare: *"Di questa iniativa non posso non pensarne che bene. Ci tengo tanto all'eccellenza italiana, dobbiamo evitare che vengano prodotte e messe in commercio le imitazioni straniere e partanto dobbiamo pensare a collaborare in modo attento e assiduo"*. Presso il Centro Congressi di Eataly, Davide Paolini, Paolo Marchi, il Prof. Giovanni Ballarini, Massimo Pazzani, Marco Pizzigoni, Massimo Spigaroli (presidente del Consorzio di tutela del Culatello di Zibello) e lo stesso Farinetti hanno così avviato un'interessante tavola rotonda sul tema "La frode italiana: il caso del culatello" per sensibilizzare le coscienze e i palati.

IMG_0150Simbolo della riscossa dei prodotti locali e diventato un medium del territorio, in grado di attrarre gli appassionati di cibo fra Zibello, Polesine Parmense, Sissa, Busseto, Colorno, Roccabianca, Soragna, San Secondo, rendendo l'area un distretto turistico gastronomico, il culatello, quello vero, ha recentemente subito un decremento di produzione molto preoccupante. La causa è innanzitutto da ricercare nella mancanza di un decreto che regolamenti e disciplini l'uso corretto della denominazione generica. Situazione che ha creato i presupposti per un proliferare di discreti salumi che sono però ben lontani dalla qualità e dalla storia dell'originale.

Come Carlo Petrini ha recentemente scritto in una lettera indirizzata all'allora Ministro Zanonato, *"il culatello di Zibello è stato uno dei primissimi Presidi istituiti dall'associazione Slow Food proprio per il concreto rischio che una produzione così complessa e laboriosa scomparisse. Spesso il prodotto che oggi, impropriamente, si fregia del nome 'culatello' è una invenzione recente ed è sostanzialmente figlia del successo del Culatello di Zibello. In un periodo storico in cui il nostro Paese ha bisogno di*

appellarsi alle sue produzioni di qualità, tanto più in vista dell'Expo che dovrà essere vetrina autentica dell'Italia, è necessario fare tutto il possibile per valorizzare il lavoro di chi la pratica ogni giorno". Il picchetto delle affettatrici diventa allora una di quelle iniziative possibili, unite dall'intento di attirare l'attenzione e sensibilizzare non solo le coscienze ma anche i palati, nella speranza che sia il gusto stesso dell'unico e vero Culatello di Zibello a parlare.

!cid_image003_jpg@01D08658 !cid_image005_jpg@01D08658 IMG_0160 IMG_0104 IMG_0150