



## SALUMI DI CANOSSA, MARCHIO DI QUALITÀ ALL'OMBRA DEI CASTELLI DI MATILDE

*I sessant'anni della storia del Salumificio Gianferrari di Ciano si intrecciano con quella del territorio canossano*



Un pezzo pregiato del Salumificio Gianferrari, una affettatrice Berkel del 1907, modello L, costruita a Milano. È stata restaurata a mano e ricolorata a mano con tutti i pezzi originali dell'epoca.

**E**ra il 1951 quando Fernando Gianferrari e la moglie Maria, lasciata Castelnovo Sotto dopo la grande alluvione del Po, si stabilirono a Ciano d'Enza ed aprirono un negozio di generi alimentari nel cuore del paese, proprio di fronte alla piazza del Municipio.

Fin da allora Fernando, aiutato dalla moglie, lavorava salumi a livello artigianale.

Il grande passo quest'azienda familiare nota a livello nazionale per i "Salumi di Canossa" lo compì nel 1960, trasferendosi all'inizio dell'abitato salendo da Reggio, tra Ciano e San Polo, in quella che sarebbe poi diventata la "zona dei mobilifici".

"A quell'epoca – raccontano Mirco ed Ivan Gianferrari, che hanno rilevato il testimone dai genitori e che conducono l'azienda con i figli di Mirco, Nico e Lara – in quest'area non c'era ancora nessun insediamento.

Con la costruzione del nuovo salumificio, abbiamo abbandonato la fase in cui si macellavano i

maiali nell'aita e ci siamo dedicati specialmente, fino agli anni Novanta, alla produzione di coppa (che fornivamo anche alla Negroni e all'Arduini), pancetta e prosciutto.

Il passaggio successivo, che ci caratterizza a tutt'oggi, è stato quello del culatello e del fiocco". Parlando del culatello, Ivan si accalora: "Diversamente da quanto accade a Zibello e in altre realtà della Bassa, dove il culatello lo si fa in vescica – spiega – noi, grazie al clima fresco e asciutto delle nostre colline e montagne, lo facciamo in cotenna, ricavandolo dalla coscia del prosciutto, dalla fesa.

La stessa cosa accade per il fiocco, che otteniamo dalla noce.

Da una coscia di 18 kg si può avere un culatello fresco di 9 kg che, dopo una stagionatura di 14 mesi, diventa di 5-6 kg. Un fiocco di 4 kg, invece, dopo un anno di stagionatura, diventa di 2 kg e mezzo. Inoltre, dalle rifilature si ottiene lo 'strolghino' o salamino di culatello".



La famiglia Gianferrari al lavoro nel 1979. In primo piano, Mirco e la moglie Luisella; al centro Ivan e Fernando.

Mettendo in evidenza che la filosofia aziendale punta moltissimo sulla qualità dei prodotti, Ivan Gianferrari spiega: "Ci serviamo di allevamenti specifici, con maiali Dop e cosce grosse ottenute in maniera naturale.

La filiera dei nostri culatello e fiocco, ma anche del Parmigiano Reggiano e dell'aceto balsamico che mettiamo sul mercato è tutta documentata e questo ci ha permesso di crescere e di avere clienti non solo in tante parti d'Italia, ma anche a Montecarlo, in Svezia, Olanda e Germania". Illustrando le peculiarità dei Salumi di Canossa e degli altri gioielli di "gran gusto" che escono dal magazzino all'ombra dei più famosi castelli matildici, Mirco Gianferrari si sofferma sulla continua crescita dell'azienda e sulle sinergie che ha instaurato e continua a coltivare con il turismo.

"Chi viene nel nostro salumificio e in altre aziende della Val d'Enza – afferma – visita anche le emergenze storico-artistiche canossane, fa un vero e proprio tour gastronomico-culturale. Per questo, abbiamo chiamato Canossello il nostro culatello e Rossenello il nostro fiocco e, sulla scorta della grande tradizione casearia delle vacche rosse reggiane e del millenario prestigio dell'aceto balsamico di Matilde, abbiamo aderito, fin dalla sua nascita, al Conva (Consorzio di Valorizzazione dei prodotti dell'Appennino Reggiano) che ha creato quel marchio 'Qualità montagna' che noi e la latteria sociale di Selvapiana, continuiamo a gestire. Con questo caseificio, siamo anche entrati in 'Buon Appennino'. Abbiamo partecipato al Sana di Bologna, al Cibus di Parma (dove una delegazione russa ha acquistato il nostro culatello, arrivato poi al Cremlino, sulla tavola di Vladimir Putin, ex

presidente ed attuale capo del Governo russo) e a molte altre iniziative promozionali (come "Terra e sapori") e continuiamo a partecipare a diverse fiere del settore.

Così, e grazie anche a diverse trasmissioni televisive sui percorsi naturalistici ed eno-gastronomici del nostro territorio (tipo Tg3 Agricoltura, Linea verde e Sereno variabile), i nostri prodotti si sono fatti conoscere e apprezzare un po' ovunque". "Siamo convinti che la bontà di questi cibi e la bellezza ambientale – conclude – rappresentino, se uniti tra loro, una grande potenzialità di sviluppo economico-sociale per la Val d'Enza e per tutta l'area matildica.

Noi siamo in prima linea per portare il nostro contributo...".

#### Canossello, culatello di Canossa.

Si ricava dalla "polpa del prosciutto", cioè dalla parte più pregiata della coscia del maiale in quanto è molto bella al taglio e ha la miglior proporzione di magro e di grasso. La sua caratteristica principale è la presenza della cotenna sul lato posteriore, un elemento che dà al Canossello una morbidezza e una fragranza ideali. A renderlo un prodotto di eccezionale bontà e genuinità sono la salagione molto leggera e accurata, l'uso di spezie e aromi naturali, la mancanza di conservanti e di altri additivi chimici, una stagionatura superiore ad un anno e il clima particolare delle colline canossane.

