

# IL CULATELLO DI CANOSSA

TUTTA LA DOLCEZZA DELLE COLLINE REGGIANE

Non solo Parmigiano Reggiano, Lambrusco e Aceto Balsamico: dalle terre dell'Appennino Reggiano arriva sulla nostra tavola il Culatello di Canossa, preparato ancora oggi secondo un'antica tradizione manuale

DI ELENA MANCINI



**C** i sono sapori legati indissolubilmente ad un territorio, lavorazioni antiche e tecniche rituali che da decenni portano sulle nostre tavole prodotti senza tempo. Le terre di Canossa, nella zona dell'Appennino Reggiano, grazie al clima particolare ed unico delle colline circostanti, si sono imposte negli anni come la patria di diversi prodotti dal gusto unico: il Parmigiano Reggiano, il dolce Lambrusco, l'Aceto Balsamico locale. Proprio in queste zone, nel lontano 1951, Fernando Gianferrari e sua moglie Maria scelsero di dedicare la propria vita alla lavorazione dei salumi. Da allora ne è passato di tempo, ma tra le pareti del Salumificio Gianferrari molte cose sono rimaste esattamente uguali a come erano cinquant'anni fa. Uno dei punti di forza di questo luogo magico è il Culatello di Canossa, anche conosciuto come Canossino, un prodotto che mantiene ben saldo il legame con il territorio della Val d'Enza, e non solo per il nome che porta. Le caratteristiche di questo tipo di culatello, che si differenzia in maniera netta dal più noto "cugino" di Zibello, risentono in maniera notevole del clima della zona, assoluta d'estate e umida in inverno: non a caso pur seguendo di pari passo le tecniche di lavorazione che caratterizzano questo gioiello reggiano, il risultato non sarebbe mai lo stesso se si provasse a realizzarlo altrove.







Ma nello specifico come si ottiene un prodotto dal gusto così dolce e dall'inconfondibile profumo? Ce lo spiega Nico Gianferrari, erede della tradizione di famiglia: "Rispetto a Zibello, Canossa si trova in una zona più collinare, e il clima è il primo fattore distintivo che incide sul sapore del Canossino. Ma non è l'unico. Il nostro culatello si ottiene dalla parte più pregiata dello stinco, la cosiddetta polpa del prosciutto, ossia quella con la migliore proporzione di magro e di grasso; inoltre, manteniamo la cotenna - che viene invece eliminata nel culatello di Zibello - sul lato posteriore: essa protegge il prodotto da tutti gli odori della cantina in cui invecchia, regalando al Canossino una dolcezza unica, acuita da una stagionatura di più di un anno".

Come in una catena di montaggio preindustriale, nelle stanze del Caseificio Gianferrari ognuno ha il suo compito: c'è chi separa la parte più grande e "nobile" dello stinco da quella meno pregiata (dalla quale si ottiene il Fiocco, più dolce e meno stagionato); chi insacca il culatello in una rete, massaggiando la cotenna e l'osso con sale marino e acqua al fine di disinfettare il prosciutto. Infine, c'è chi si



dedica all'aromatizzare la parte magra, passandola con cura in un composto di sale arricchito con una concia di spezie naturali (pepe, cannella e aglio), senza l'aggiunta di zuccheri né tantomeno di conservanti diversi dal sale stesso. Solo alcuni giorni più tardi si procede poi ad una nuova salatura, prima di accompagnare il Canossino nelle apposite celle frigorifere adibite alla stagionatura. Che dura ben 14 mesi, e durante la quale il prodotto perde circa il 30 per cento del suo peso iniziale. In questo salumificio ogni singolo processo avviene rigorosamente in maniera manuale, proprio come una volta; ma una lavorazione impeccabile

non potrebbe essere sufficiente a garantire la bontà del culatello di Canossa, che non può prescindere ovviamente da materie prime qualitativamente eccelse e certificate: proprio il fieno e il mais con il quale vengono nutriti i suini, infatti, incidono notevolmente sul gusto del Canossino, rendendolo unico.

Per questo si utilizzano solo carni provenienti da suini pesanti nazionali, tutti muniti di certificati DOP e di Filiera certificata. Solo in questo modo è possibile portare in tavola tutto il gusto e il profumo delle terre di Canossa, raccontate splendidamente da tutti i prodotti tipici di questa zona. ■