

Culaccía

Cosa è la Culaccía®

La *Culaccía*®, detta anche comunemente culatta, è un culatello con cotenna. La famiglia Rossi, da sempre impegnata nella produzione di questo salume, ha depositato il marchio "*Culaccía*®", per proteggere anche legalmente questa tradizione e le peculiarità del suo prodotto. La *Culaccía*® è quindi un prodotto esclusivo del Salumificio Rossi.

È uno dei pochi salumi senza alcun conservante: contiene unicamente carne suina di primissima qualità, poco sale e aromi (pepe e altre spezie) in una ricetta gelosamente segreta. La *Culaccía*® è ideale per la maggioranza delle intolleranze alimentari, infatti non vengono aggiunti glutine, soia, latte, uova, o loro derivati. Per la produzione si utilizza la parte migliore e pregiata del prosciutto, senza osso, senza gambo e senza fiocco; vengono utilizzati unicamente suini adulti nazionali, gli stessi utilizzati per produrre i prosciutti tutelati dai consorzi in Italia; Viene lasciato unicamente il piccolo ossicino a forma di conchiglia, detto "anchetta", quale tratto caratteristico della *Culaccía*®. Il prodotto viene lavorato e stagionato in modo assolutamente naturale, senza essere insaccato, né manipolato. La sua forma consente di fare fette sempre uguali dall'inizio alla fine. Al gusto è morbida come il Prosciutto, ma dolce e pastosa come il Culatello.

Conservazione

La *Culaccía*® viene venduta pronta per il consumo. Tuttavia se non viene utilizzata subito o se si vuole continuare la stagionatura per ottenere un prodotto più asciutto, è consigliabile conservarla in luoghi freschi e umidi. L'ideale luogo di conservazione della *Culaccía*® è legato alla sua tradizione: le ampie cantine delle case coloniche immerse nelle nebbie e nell'umidità della Bassa Parmense, che contribuiscono a creare il suo gusto e profumo caratteristico.

Una volta iniziata ad affettare si consiglia la conservazione in frigorifero, si raccomanda di avvolgere il prodotto con stracci o canovacci da cucina (anche umidi) e di utilizzare carta protettiva solo per proteggere la parte aperta al taglio. In ogni caso si sconsigliano stagionature superiori ai 24 mesi (a partire dalla data di produzione del prodotto), se non effettuate in cantine molto umide. In quest'ultimo caso se il prodotto si mantiene morbido esternamente è possibile conservarlo qualche mese in più.

Istruzioni per il consumo

Prima del consumo, occorre rimuovere il piccolo ossicino (Anchetta) che si trova nella parte inferiore. La presenza dell'anchetta certifica che la *Culaccía*® è ricavata con la parte femorale

(la più pregiata) del prosciutto. Per rimuovere l'anchetta, che ha la forma di una conchiglia rovesciata, occorrono poche, semplici operazioni. Con un coltello sottile, affilato e non dentato, incidere intorno all'osso seguendone i contorni e continuare a tagliare fino a 3-4 cm di profondità, finché non si arriva alla punta interna. Continuare con delicatezza finché non si è staccato del tutto. È tuttavia consigliabile farsi aiutare da persone già pratiche o acquistare la *Culaccia*® già pulita. Per l'affettatura si consiglia l'utilizzo di una affettatrice, in modo da ottenere fette di spessore costante. La regolazione preferibile è quella classica: sul n° 2 (mm).

Per quanto riguarda la degustazione, si consiglia il più semplice degli abbinamenti: vino e pane! Il vino deve essere secco e leggero. Consigliamo vini poco alcolici, abbastanza morbidi. Vini non barricati, non invecchiati, bianchi o rosati soprattutto, ma anche rossi poco strutturati (tipo il lambrusco). Vini che non coprano cioè con i loro profumi e aromi la delicatezza della *Culaccia*®. Inoltre sono consigliabili anche e soprattutto Champagne di uve bianche (Blanc de Blancs) o spumanti metodo classico sempre di uve bianche. Il PANE deve essere fragrante e leggermente secco nella crosta. Il burro è adatto come abbinamento, in caso di Culacce molto stagionate, per completarne il gusto, ovviamente in dosi minime.

Il Culatello

Culatello e tradizione

Il culatello è la parte muscolosa più grossa degli arti posteriori del suino, priva di cotenna e di osso, viene salato a mano e investito con una protezione (vescica) per meglio conservarlo e proteggerlo.

Il culatello è nato nella Bassa Parmense. La sua produzione, altamente artigianale, è legata alla tradizione delle famiglie contadine, che macellavano uno o due maiali all'anno per uso familiare, e non riuscivano a stagionare la coscia intera (prosciutto), a causa del clima troppo umido della Bassa; era perciò necessario disossare il prosciutto fresco e stagionare separatamente le parti ottenute: il Culatello e il Fiocco (o Fiocchetto).

Storia

Il culatello è rimasto per molto tempo un prodotto per pochi, dalla produzione e diffusione limitata; solo nell'ultimo decennio la sua fama si è diffusa oltre i confini parmensi. La prima traccia storica del Culatello si trova in una "grida" dal titolo "Calmiero della carne porcina salata, ed altro da osservarsi da lardaroli si dell'arte, come da ricognizione, ed altri venditori dipendenti dall'arte stessa" che nel 1735, dopo il prosciutto citava: "Culatelli senz'osso... per libbra dico soldi 19"... Oggi il culatello è il salume più prestigioso (e sicuramente anche il più costoso) di tutta la tradizione alimentare italiana, nonché il più difficile da produrre. La famiglia Rossi lo produce dal 1800, ormai da quattro generazioni.

Il culatello contiene carne suina, sale e pepe, in una ricetta gelosamente segreta. Il culatello di Rossi **NON CONTIENE CONSERVANTI**, né qualsiasi altro tipo di additivi.

Il Fiocco

Si tratta della parte muscolosa più piccola degli arti posteriori del suino, priva di cotenna e di osso. Il Fiocco viene salato a mano e successivamente insaccato in una vescica naturale. La stagionatura è la fase più importante e delicata della lavorazione, e viene effettuata in cantine umide ma ventilate, tipiche della zona di Fontanellato, ed in generale della Bassa Parmense, che contribuiscono a donare al fiocco quel suo gusto e profumo inconfondibili. Essendo più piccolo del Culatello, è anche più comodo da utilizzare.

Il fiocco contiene carne suina, sale, aromi; sono aggiunti zuccheri (destrosio, saccarosio), e ascorbato di sodio come ossidante. Contiene inoltre sodio nitrito, potassio nitrato come conservanti. Per la produzione viene utilizzata solo carne di suini adulti pesanti nazionali italiani.

Uso e consumo

Dopo aver tolto lo spago esterno e ripulito il budello, il fiocco va immerso in acqua tiepida per un'ora, per ammorbidire il budello esterno. Si può quindi pelare facilmente, completamente o poco alla volta secondo il consumo. Iniziare ad affettarlo partendo dalla estremità più grande.

Il Fiocco va conservato in un luogo fresco, come una cantina, oppure in frigorifero; proteggere solo la parte esposta al taglio con pellicole plastiche.

Il prodotto intero ha un peso medio di 1,5-2,5 kg. È disponibile anche a metà sotto vuoto.

Salame di Felino

Una fetta di salame non si rifiuta mai! E' uno dei piccoli peccati di gola che si commettono più che volentieri, e forse la rappresentazione più classica del maiale in tutta la sua ingordigia e grassezza.

Storia

In passato, nella Bassa Parmense, ogni famiglia allevava in casa il maiale; si trattava di una fetta importante della ricchezza familiare. Nutrito con gli avanzi della cucina, contribuiva così a non sprecare nulla, sia da vivo, che da morto. Infatti, come si sa, del maiale a Parma e dintorni non si butta nulla.

I prodotti più difficili da fare erano il Culatello e il Salame. Questi infatti, a seconda delle condizioni climatiche dell'anno, potevano riuscire perfetti, o pessimi. Non esistevano mezze misure. La lavorazione del salame di Rossi rimane oggi altamente artigianale e complicata, anche se la moderna tecnologia e la ricetta esclusiva, consentono di ottenere un prodotto dalla costante elevata qualità.

Il Salame Felino "Casalbarbato" contiene carne suina di primissima qualità, sale, aromi (pepe e altre spezie) in una ricetta ovviamente segreta. Contiene zuccheri (destrosio e saccarosio), nonché nitrato di potassio (nei modi e nelle quantità stabilite dalla legge) come conservante.

Il salame alla vendita è già pronto per il consumo; si può tuttavia continuare la stagionatura per ottenere un prodotto più maturo; in questo caso, è consigliabile la conservazione in luoghi freschi e umidi, possibilmente in cantina. Prima di affettarlo si consiglia di lavarlo bene esternamente, anche per facilitare la pelatura. Una volta iniziato ad affettare si consiglia la conservazione in frigorifero.

La pezzatura è mediamente di 700-1000 gr.

Lo Strolghino

Cosa è lo Strolghino

Nella tradizione della Bassa Parmense, con gli avanzi (rifilature) di carne ottenute dalla lavorazione del Culatello si produce questo salame dalla tipica forma a ferro di cavallo. Era il primo salume che si consumava dopo la lavorazione del maiale, perché viene insaccato in un budello molto sottile, che ne accelera la stagionatura. Delicato e leggero nel gusto, va mangiato quando è ancora morbido, dopo poco tempo dalla produzione. Contiene carne di Suino, sale, aromi. Zuccheri: destrosio, saccarosio. Antiossidante: ascorbato di sodio. Conservanti: sodio nitrito, potassio nitrato. Per la produzione viene utilizzata solo carne di suini adulti pesanti nazionali italiani, quelli utilizzati per la produzione del Prosciutto di Parma.

Per preparare lo Strolghino, bisogna immergerlo in acqua tiepida per ammorbidire il budello esterno; dopo pochi minuti si riesce a pelare perfettamente. Secondo la tradizione si tagliano poi fette molto spesse e si abbina a pane fragrante o crostini. Ideale da servire con gli aperitivi, è molto stuzzicante e appetitoso.

Lo strolghino va conservato in un luogo fresco e umido (cantina), oppure in frigorifero. Occorre fare attenzione a non conservarlo in luoghi troppo secchi e asciutti.

La pezzatura media è di 0,5-1,0 kg. E' disponibile anche sottovuoto.