

BASSA PARMENSE, LUNGO LA STRADA DEL CULATELLO PER UN SORPRENDENTE ITINERARIO DI GUSTO



Category: [Enogastronomia](#)

La **Strada del Culatello**, che rientra tra le apprezzate e frequentate **Strade dei vini e dei sapori dell'Emilia Romagna**, si dipana nel territorio della **Bassa Parmense**, zona ricca di cultura e di prodotti eno-gastronomici, di ospitalità e di aziende di produzione di prodotti tipici di eccellenza, tra



cui **Culatello di Zibello**, **Parmigiano Reggiano** e vini come la **Fortana del Taro**.

Lungo a **Strada del Culatello** vengono organizzare numerose manifestazioni che negli anni, hanno segnato, caratterizzato ed accompagnato lo sviluppo del turismo di qualità.

Si tratta tra le altre, del **November Porc**, **Porcolonga**,

Festa della Spalla cotta e Fortana, Premio Spalla Cruda di Palasone, Sagra dell'Addolorata e Sagra del Tortel Dols di Colorno.

Ed in questo contesto di valorizzazione del territorio e delle sue eccellenze enogastronomiche, è andata in scena la 20^a edizione di "**November Porc ... speriamo ci sia la nebbia!**" 2022.

Un appuntamento diffuso sul territorio che settimana dopo settimana, ha coinvolto quattro Comuni di quella parte di territorio della provincia di **Parma**.

Un invito a percorrere la **Strada del Culatello**



(www.stradadelculatello.it), meta ideale anche per vivere la quiete degli spazi aperti e dei paesaggi rurali incantati

immersi nella nebbia autunnale della Bassa parmense.

Così, a **Sissa** è stata effettuata la prima tappa "**I Sapori del Maiale**", nelle vie del centro della cittadina in cui i numerosi buongustai hanno potuto assaporare piatti tipici a base degli insaccati del territorio.

La successiva tappa

enogastronomica svolta a **Polesine** ha proposto un ricco programma a tema "**Ti Cuociamo Preti e Vescovi**", per esaltare la qualità dell'insaccato tipico il **Cappello del prete**, oltre alla possibilità di gustare piatti tipici di grande qualità e gusto.

Quindi, il testimone per la terza tappa a tema "**Piaceri e Sapori alla Corte di Re Culatello**", è



stato raccolto da **Zibello**, borgo storico che ha dato il nome all'omonimo famoso insaccato.

Il **Culatello di Zibello DOP**, la sua tipicità e qualità sono tutelati e controllati dall'omonimo Consorzio, istituito nel 2009. (www.consorzioidituteladelculatellodizibello.com).



Per l'occasione è stato celebrato anche lo **Strolghino**, un insaccato da consumare fresco, che viene prodotto utilizzando la carne ottenuta dalla rifilatura delle parti magre del **Culatello**.

Nel centro storico, allestito con stand e banchi degustazione, è stato possibile oltre che assaggiare specialità locali, provenienti anche da tutto il territorio nazionale.

Per incontrare la tradizione di una cucina di eccellenza,



una sosta merita la

Trattoria Leon d'Oro (www.leondorozibello.it), aperta dal 1982 proprio nel centro del paese.

Si tratta di un locale in cui i protagonisti principali della tavola sono i prodotti semplici; come il latte ed i suoi derivati, il pomodoro, il mais, la cipolla e gli odori, che accompagnano le carni del manzo, del maiale, degli animali da cortile, oltre agli insaccati



che hanno fatto di questa terra un luogo di eccellenze non riscontrabile altrove.

Oltre che per la qualità del menù proposto per l'occasione, l'avventore non può sfuggire all'assaggio di una listella sottile di **lardo di conca**, preparato all'interno



di locali situati sotto il

pavimento della Trattoria e messo a maturare per almeno 24 mesi in contenitori di marmo.

La 20^a edizione del **November Porc 2022**, è stata chiusa dalla quarta tappa in programma a **Roccabianca**, con tema "**Armonie di Spezie e Infusi**".

Tra le numerose iniziative enogastronomiche in programma, è stata

organizzata all'interno dell'**Arena del Sole**, un'interessante masterclass condotta da **Alberto Spisni**, Maestro Onas e Sommelier Ais, dal titolo "**Il re dei salumi e il suo vassallo incontrano le bollicine granducali**".

Così, il **Culatello**, re dei salumi per eccellenza, con il suo





elegante bouquet di profumi e sapore unico ha incontrato la **Cicciolata**, ricca di sapori forti ed intimamente legata allo spirito ed alla tradizione della festa del paese.

La Cicciolata, in passato considerato un prodotto povero, viene prodotta recuperando la parte di carne di maiale altrimenti di difficile consumo. La testa viene prima bollita e tritata, con l'aggiunta di ciccioli croccanti, pezzettini di carne dalla forma e dalla consistenza irregolare fatti con gli

avanzi della produzione dello strutto.

Questa inusuale coppia di salumi ha gradito l'abbinamento, nella suggestiva cornice della piazza, con le bollicine della **Fortana del Taro**, vitigno delle nebbie e le eleganti bollicine della **Malvasia dei Colli di Parma**.

Passeggiando tra le strade del caratteristico centro



storico di

Roccabianca, si

può effettuare una

visita all'omonima Rocca che, oltre alla possibilità di una visita, consente di apprezzare i liquori e distillati prodotti da **Faled Distilleria** che dal 1945 - oltre 75 anni - nel rispetto di una grande tradizione artigianale, distilla grappe, invecchia distillati e produce liquori con gli infusi, tra i tanti, di noci, pruno-spino, scorze di limone e altri frutti. (www.faled.it)

La **Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma**

(www.stradadelprosciutto.it) ed il

Consorzio Tutela Vini Colli di Parma (www.viniparma.it), hanno accompagnato anche queste iniziative, attraverso un racconto denso di territorio, qualità e gusto.





Piergiorgio Felletti

Per conoscere, apprezzare e magari portare a casa prodotti del territorio, in particolare gli insaccati, una visita merita l'**Azienda agricola "Brè del Gallo"** (www.bredelgallo.it) che ha sede a **Fontanelle** (Pr).

La cordiale accoglienza e la professionale disponibilità del titolare, **Alfredo Magnani**, potranno accompagnare il visitatore e buongustaio lungo un percorso, allestito all'interno dell'azienda, illustrativo delle diverse fasi di lavorazione e stagionatura degli insaccati, tra i quali spiccano un gustoso **Culatello** ed una sontuosa **Spalla cruda di Palasone**.