

# TUTTA UN'ALTRA COSCIA

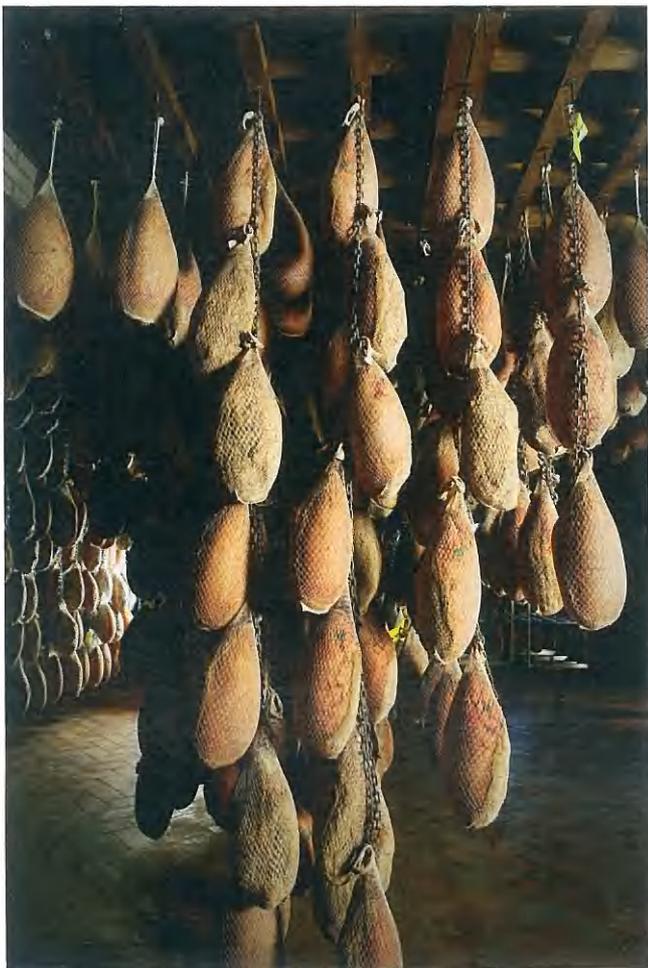
Abbiamo provato in anteprima mondiale il nuovo gioiello della gastronomia italiana: la culatta di Busseto. Anello di congiunzione fra il culatello e il prosciutto crudo di Parma, tende alla completezza del salume perfetto sia nell'esegesi manifatturiera sia nell'esperienza degustativa

DI ALESSANDRA PIUBELLO  
FOTO DI MASSIMO DALL'ARGINE

**H**A SCARTO TANTO ESIGUO DA RASENTARE il nullo, nonché una tale, felice ergonomia che permette di fare fette sempre uguali, dall'inizio alla fine, assecondando, con la sua forma, anche le più moderne esigenze di food design. Stiamo parlando della culatta di Busseto nella sua versione più nobile e colta, edotto esercizio di stile e di misura qui rappresentato dalla versione proposta dal premiato salumificio Ibis di Busseto. Inauguriamo quindi la sua trattazione con una doverosa precisazione: anche se si fa chiamare culatta di Busseto, che suona armonico da un punto di vista prosodico visto che permette di «appoggiar» l'enfasi della prima doppia sulle spalle della seconda doppia, la sibilante del toponimo, va detto che la zona di produzione di questo complesso manufatto di salumeria basso-padana abbraccia anche il comune di Soragna, sempre in provincia di Parma. Complesso manufatto di salumeria artigianale della provincia parmense, si diceva, poiché riflettere sulla sua autentica natura non è affare così semplice quanto dare notizia delle sue mere componenti oggettive; per comprenderla al meglio, infatti, sarà d'uopo esercitare un'attenzione particolare che prendiamo a prestito dalla pratica strutturalista, che ci ha insegnato che per localizzare la natura di qualunque elemento bisogna misurarlo, in prima analisi, con gli elementi a lui similari.

IN QUESTE PAGINE. LA FELICE ERGONOMIA DELLA CULATTA DI BUSSETO PERMETTE DI TAGLIARE FETTE SEMPRE UGUALI, DALL'INIZIO ALLA FINE. INOLTRE, QUESTO NUOVO SALUME HA POCCHISSIMO SCARTO, QUASI NULLO. IN OGNI FETTA SI ALTERNANO DOLCEZZA E SAPIDITÀ, CONSISTENZA E SCIOGLIEVOLEZZA.





**È RICOPERTA,  
MA SOLO DA UN LATO,  
DALLA COTENNA,  
LA SUA CARATTERISTICA  
DISTINTIVA**

tura, il salsamentario si misura con l'esigenza di istituire i confini della sua opera, che a una prima occhiata si potrebbe confondere con un culatello, in uno smarrimento che sarebbe definitivo se non fosse per la presenza, puntale, della cotenna da un lato e della sugna dall'altro. Come i suini da cui proviene, come il culatello e tutta la migliore espressione salsamentaria della Parma Food Valley, essa è figlia della nebbia della val Padana, ma rispetto ai suoi succitati dirimpettaï, si diceva, in una maniera decisamente più gentile, per via della cotenna, che distribuisce gradualmente l'umidità del luogo deputato alla sua stagionatura: il rarefatto anfratto ipogeo delle cantine il cui affitto divide proprio col culatello. Da qui l'importanza della cotenna, si diceva, che è caratteristica primaria della culatta di Busseto, e sebbene sia l'elemento che la distingue dal culatello essa la ricopre solo da un lato e non venga in mente di accusare, per questo motivo, di negligenza il salumiere che l'ha concepita, perché là dove la pelle non arriva, si rimedia unguendo la parte magra di sugna, che invece è un isolante naturale che permette alla polpa di restare intonsa e pura.

È quindi pure, in un certo strano, straordinario senso, pure bifronte, la culatta di Busseto, così come bifronte risulta la degustazione della fetta, dove si alternano dolcezza e sapidità, consistenza e scioglievolezza, elementi che disegnano una persistenza complessiva tale che, in bocca, non può che tradursi in un senso di struggente completezza, in una dinamica e inesaurita gratificazione, che si rinnova nell'esigenza, reiterata nel gesto, di servirsene ancora, e ancora, finché cuore di coscia lo consente.

**Si può osare con una grande bollicina**

*Non rimane che accompagnarci un vino che la omaggi senza prevaricarla. Se ci si attiene al protocollo della tradizione, magari durante una merenda estiva sotto la frasca, ecco entrare in campo la Fortana: un vinello beverino che potrebbe essere considerato da dessert ma alla prova dei fatti vale da pasto intero, specialmente nelle versioni più moderne e audaci. Si può ovviamente osare di più: in primis con una grande bollicina, magari rosé, piuttosto evoluta se la culatta di Busseto è di lunghissima stagionatura e ha bisogno di richiami terziari; più fresca e fragrante se la culatta è più giovane e necessita maggiormente di fragranze e di acidità. Per chi vuole stare sul fermo un abbinamento dal grande fascino visivo con i floreali e fruttati Lagrein rosati (kretzer) sudtirolesi.*

**E**cco allora che nell'analisi tipologica della culatta di Busseto si cominciano a interrogare i suoi più prossimi dirimpettaï, come si fa nelle indagini ben calibrate, ovvero quei prodotti che, con lei, condividono tanto il taglio quanto il metodo di realizzazione.

Proprio in ragione di questi criteri, che son quelli che animano ogni studio sui salumi, non possiamo esimerci dal prendere in considerazione culatello e prosciutto crudo di Parma, ovvero i vertici della salumeria settentrionale italiana di cui la culatta non è solo rispettivo limine ma anche, essenzialmente, anello di congiunzione ontologico, e non solo in termini di esegesi manifatturiera ma anche in termini di degustazione. In questo senso, infatti, la degustazione della culatta istituisce un medium tra prosciutto crudo e culatello per via del profumo e della consistenza delle sue fibre, per l'ampiezza degli aromi e la profondità del retrogusto e per l'impagabile consistenza, soffocissima, che mutua dalla stessa polpa, deretana, della coscia. È dal cuore della coscia che infatti, come il più celebre culatello, viene scolpita, in un lavoro di sottrazione, in un incedere di lima miche-langiolesco orientato più a escludere che a includere.

Come si realizza? Come la scultura del Buonarroti, una volta estratto dal cuore di coscia e spogliato dell'osso, del gambo e del fiocco, eccezion fatta per la piccola «anchetta», il piccolo ossicino lasciato al fine di scongiurare il rischio di infiltrazioni in fase di stagiona-