



Lo Specchio

CLUB DI CONVERSAZIONE ITALIANA DI TOURNAI



Il Culatello di Zibello

Al naso, a seconda della stagionatura, presenta note muschiate più o meno evidenti, a volte coperte dalle sensazioni alcoliche rilasciate dal bagno di vino in cui viene immerso prima di essere affettato.

In bocca offre un bouquet aromatico molto complesso, che va dal dolce quasi mielato iniziale sino alla percezione di sfumature speziate nel retrogusto.

Aprile 2019 - N° 243

Il Culatello di Zibello

Il re dei salumi dalla tradizione alle nostre tavole

Il **Culatello di Zibello** è patrimonio, ricchezza, di quella particolare terra adagiata lungo il grande fiume Po e avvolta dalla nebbia, che è fattore determinante, regime climatico insostituibile per la maturazione e la stagionatura del Re dei Salumi, la cui arte, tramandata da generazioni, racchiude in sé la storia di una terra, le tradizioni della sua gente e le caratteristiche del clima particolare.

Dalle cantine della **Bassa Parmense** (di Parma) alle tavole nazionali il percorso del Culatello è stato, storicamente, tutt'altro che breve.

Per molti secoli, infatti, il nome e il prestigio del Culatello sono rimasti circoscritti alle zone d'origine; patrimonio della gente della Bassa che sola sapeva apprezzarne il gusto e conservarne i segreti.

Poi il Re dei salumi ha conquistato visibilità ed estimatori anche al di fuori del territorio parmense, aumentando le richieste e mettendo a rischio l'unicità della produzione, da sempre nelle mani di pochi e genuini esperti.

A tutela della qualità e della tipicità del Culatello è stato creato il **Consorzio del Culatello di Zibello**.

Il culatello viene comunemente identificato come un salume insaccato in un involucro naturale, che solitamente è la vescica del maiale.

Grazie anche al prestigioso riconoscimento Europeo di **Denominazione d'Origine Protetta - DOP** (ottenuto con regolamento CE n°1263/96),



oggi il consumatore ha imparato a conoscere ed apprezzare la squisitezza del "**Culatello di Zibello**", un prodotto di salumeria costituito dalla parte anatomica del fascio di muscoli crurali posteriori ed interni della coscia del suino, opportunamente mondati in superficie e rifilati fino ad ottenere la classica forma a "**pera**". Nella miscela di salagione sono presenti: sale, pepe intero e/o a pezzi ed aglio, possono inoltre essere impiegati vino bianco secco, nitrato di sodio e/o potassio nel rispetto dei rigorosi termini di legge.

La **Denominazione d'Origine Protetta** - anche **DOP** in sigla - è un marchio di qualità dell'Unione Europea che viene attribuito - in base a precisi regolamenti comunitari (*) - a quegli alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono prodotti.

Definito "**Re dei salumi**" è sicuramente tra i più noti e celebrati; ogni anno poco più di 60.000 Culatelli di Zibello si possono fregiare della **DOP** e, da oggi, anche del marchio dei produttori aderenti al **Consorzio di tutela del Culatello di Zibello**: una garanzia in più di unicità e tipicità del Culatello di Zibello DOP.

(*) La comunità Europea disciplina la concessione e l'uso dei riconoscimenti DOP con il Reg. CE. 510/2006 e il suo regolamento attuativo Reg. CE 1898/06.

L'area di produzione

Il Culatello nasce in zone caratterizzate da inverni freddi, lunghi e nebbiosi, ed estati torride ed assolate nelle zone intorno alle rive del **Fiume Po** nei paesi di Busseto, Polesine Parmense, Zibello, Soragna, Roccabianca, San Secondo, Sissa e Colorno. La giusta alternanza di periodi secchi ed umidi consente la lenta maturazione dei salumi, durante la quale si sviluppano gli inconfondibili profumi e sapori che hanno reso celebre nel mondo il **Culatello di Zibello DOP**.



<http://www.consorziodelculatellodizibello.it/ita/culatello.html>

Quali sono le differenze fra Culatello e Prosciutto di Parma?

Molti pensano che il Culatello di Zibello somigli in tutto e per tutto a un prosciutto crudo. È vero, **Culatello di Zibello** e **Prosciutto di Parma** sono due salumi DOP (Denominazione di Origine Protetta) e nascono entrambi in provincia di Parma. Sono fatti con la carne degli stessi suini ma i tagli sono diversi.

Quindi? Forse è meglio schiarirsi le idee. Perché il **Culatello** è una cosa e il **Prosciutto di Parma** tutta un'altra. Scopri insieme a noi le differenze...

La materia prima

Come già saprai, sia il **Culatello di Zibello** che il **Prosciutto di Parma** sono due salumi ottenuti dalla lavorazione delle carni di maiale. In entrambi i casi, si usa solo la materia prima ricavata da suini adulti pesanti nazionali italiani, nati e allevati in dieci regioni del Centro-Nord Italia, esclusivamente di razza **Large White Landrace** e **Duroc**, di almeno nove mesi d'età e pesanti, in media, 160 chilogrammi.



I due prodotti differiscono per il taglio. Nel caso del **Culatello**, dalla coscia si eliminano cotenna, grasso e ossa; dopodiché si asporta il fiocchetto, la porzione meno pregiata della

coscia. Cosa resta? Tutta la fascia muscolare dell'animale, interna e posteriore, ossia la parte più pregiata e tenera del maiale adulto. Questo ritaglio viene rifilato a mano, fino a dare alla coscia la caratteristica forma "a pera" del Culatello.

Nel caso del **Prosciutto di Parma**, la coscia viene lavorata intera e rifilata solo per eliminare le parti di grasso e la cotenna.

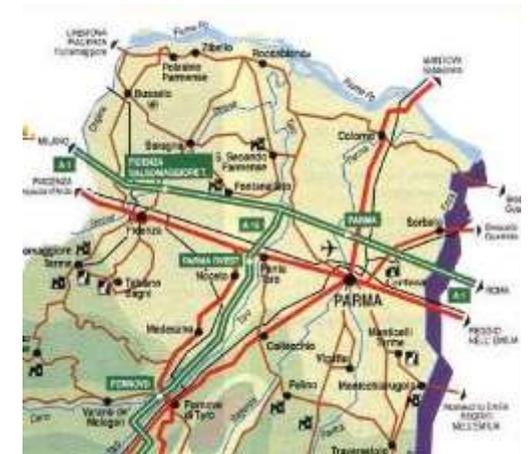
La salatura

La fase di salatura della coscia di **Prosciutto di Parma** prevede solo l'uso del sale marino, ma con due metodi differenti: per le parti della cotenna si usa il sale umido; per le parti magre, il sale asciutto. Grazie all'opera di salagione, la coscia di prosciutto perde circa il 4% del suo peso, cede parte della sua umidità e assorbe lentamente il sale.

Per la salagione del **Culatello** si usa una miscela di sale, aglio e pepe - intero o a pezzi. È ammesso l'uso anche di vino bianco secco, di nitrato di sodio e potassio, nel rispetto dei termini di legge.

Il luogo di produzione

Culatello e Prosciutto nascono entrambi in provincia di Parma. Ma, a ben vedere, i territori delle due DOP sono distinti. Il **Culatello** viene preparato fra novembre e febbraio nella Bassa Parmense, quella porzione di territorio più vicina al fiume Po, dove gli inverni sono freddi, lunghi e nebbiosi e le estati torride e assolate. Il paese del Culatello è Zibello, tuttavia, l'area di produzione include anche i comuni di Busseto, Polesine, Soragna, Roccabianca, San Secondo, Sissa e Colorno.



Al contrario, il **Prosciutto di Parma** nasce in collina, in quell'area della provincia di Parma compresa fra la via Emilia e le prime alture dell'Appennino, fino a una quota di 900 metri sul livello del mare, delimitata a est dal fiume Enza e a ovest dal torrente Stirone. In questo piccolo territorio il microclima è perfetto per la maturazione del prosciutto crudo: un perfetto equilibrio di temperatura, umidità e ventilazione, ideale per lo sviluppo di quei microrganismi - lieviti e muffe - che regalano a ogni coscia il sapore e la fragranza inconfondibili del Prosciutto di Parma DOP.

La stagionatura

Oltre che la lavorazione delle carni, anche la fase di stagionatura deve avvenire nell'area di produzione indicata dai rispettivi disciplinari di produzione. Questa prescrizione, quindi, vale tanto per il Culatello di Zibello quanto per il Prosciutto di Parma. Cosa cambia? Per il **Culatello di Zibello**, la stagionatura non può mai essere inferiore ai dieci mesi, a partire dalla fase di salatura. In questo caso, il prodotto può essere esposto alla luce e all'umidità naturale per agevolarne la maturazione. Il Culatello viene lasciato riposare per tutta l'estate, senza l'ausilio di impianti di refrigerazione, così da essere pronto per il taglio nell'inverno successivo.

La stagionatura del **Prosciutto di Parma** è di almeno dodici mesi e avviene in appositi locali freschi e ventilati, detti "cantine", mantenuti a condizioni naturali di umidità e temperatura; le finestre contrapposte presenti in questi ambienti permettono un'adeguata aerazione e il mantenimento dei giusti equilibri termo-igrometrici, anche con l'eventuale aiuto di appositi impianti.



La forma e il peso

La forma "*a pera*" del **Culatello** è inconfondibile. La carne è avvolta nella vescica del maiale; per questo motivo, nel caso del Culatello, si parla di "*salume insaccato*". Inoltre, il Culatello, a differenza del Prosciutto di Parma, non ha osso. Il peso del prodotto intero, dopo i dieci mesi di stagionatura minima, deve essere compreso fra i **tre e i cinque chilogrammi** e, comunque, non è mai inferiore ai **tre chili**.

Il **Prosciutto di Parma** ha una forma tondeggiante e termina con il gambetto, la parte più dolce e delicata del prodotto. Il Prosciutto di Parma non è un salume insaccato: lo avvolge solo la cotenna, non la vescica del suino.

Secondo il disciplinare di produzione del Consorzio del Prosciutto di Parma, a stagionatura ultimata e con l'osso, un prosciutto intero pesa

fra gli **otto e i dieci chili**; in ogni caso, il peso non può mai essere inferiore ai **sette chilogrammi**.

Il prezzo

La produzione del **Culatello di Zibello DOP** si attesta, in media, intorno ai 60 mila esemplari l'anno. Il Culatello è il salume italiano più pregiato - non per niente, è noto anche come il *Re dei salumi*. La qualità costa: il Culatello in vendita al dettaglio non scende mai sotto i **70 euro** al chilo. Il **Prosciutto di Parma DOP** vanta altri numeri. A differenza del Culatello, per la sua produzione media annuale si parla di milioni di cosce - nel 2014, per esempio, ne sono state commercializzate 8 milioni e ottocentomila. Al dettaglio, un chilogrammo di Prosciutto di Parma DOP viene venduto a circa **22-25 euro**.

Ovviamente, sia per il Prosciutto che per il Culatello, più è lunga la stagionatura e più il prezzo sale.

<https://www.magnaparma.com/blog/differenze-culatello-prosciutto/>

La prossima riunione del club di conversazione di **mercoledì 3 aprile 2019** sarà dedicata agli **Oli essenziali**.

Nel corso della seduta, il nostro socio **Patrick Bausier**, veterinario nella vita lavorativa e appassionato al mondo delle piante, tenterà di condividere la sua visione di un aspetto dell'uso delle piante utilizzate in medicina, in alimentazione o in profumeria.



Lo scopo dell'intervento non sarà dare ricette per la salute, ma aiutare a capire questi usi nella nostra vita e soprattutto a darci elementi per un uso sicuro. Insomma la declinazione della parola "*sentire*".

Attenzione alla modifica dell'agenda! A causa della festa di 1° maggio (giorno festivo), la penultima riunione del ciclo sarà spostata al secondo mercoledì del mese, cioè **l'8 maggio 2019** e sarà dedicata al cinema italiano.

La volta scorsa

Mercoledì 13 marzo, al club, eravamo in trentacinque per accogliere il **gruppo di mandolinisti** venuti da Liegi. Loro fanno parte del club dei Siciliani di Grâce-Hollogne (periferia liegese) con trentatre soci; il presidente è **Vincenzo Barracato**, compositore e figlio del cantante italo-belga Frédéric François.

Cinque musicisti: **Domenico Sciascia**, imprenditore edile e professore di musica, **Giacomo** racconta barzellette e poesie, **Franco** suona il mandolino da quando era piccolo. I tre sono amici da sempre; il papà di Domenico costruiva mandolini e chitarre! Seguono **Cosimo**, accompagnatore e percussionista, premiato due volte ai campionati belgi di "Boogie-woogie" e **Giuseppe**, cantante e chitarrista. Come dicono i suoi amici, è un vero "jukebox", si può chiedere qualsiasi brano. La sua voce calda e vellutata ha incantato tutti.



Siccome per accordare gli strumenti ci vuole un po' di tempo (le corde devono prendere la temperatura ambiente) **Antonino Mazzarisi**, che ha avuto la gentilezza di organizzare la serata, ne approfitta per spiegare un po' la storia del mandolino. Il **mandolino** fece la sua comparsa all'inizio del seicento e si può considerare a tutti gli effetti un derivato del **liuto**, più precisamente della **mandora**, strumento di tessitura acuta della famiglia dei liuti.

La mandora ebbe grande diffusione perché dotata di una sonorità vivace e robusta che il liuto, al confronto, riusciva appena a far sentire. Il nome cambiò da località a località, per chiamarsi alla fine **mandolino**.

Poco dopo la sua comparsa, il mandolino, si diffuse in vari modelli, prevalentemente locali o regionali, ma due restano i principali: **il milanese**, più antico, e **il napoletano** tutt'ora in uso. Le sue doppie corde inizialmente in budello poi in metallo sono da sempre suonate con un plettro assicurando allo strumento una notevole presenza sonora. Il plettro inizialmente era ricavato da una penna d'oca ed è per questo che oggi pur essendo in materiale sintetico, viene ancora definito "penna o pennetta" e il colpo sulle corde viene chiamato "pennata".

Grandi compositori come Vivaldi, Hendel, Mozart, Paisiello, Beethoven scrissero per mandolino, il solo Paganini compose più di duecento pezzi. Il mandolino ha comunque sempre seguito l'evoluzione dei tempi, adeguandosi alle mode ed ai gusti delle popolazioni sia con modifiche strutturali che tecniche.

Verso gli anni 30 il mandolino è entrato nella storia del jazz grazie a Tiny Moores e Jettro Burns e ad altri jazzisti che lo suonavano però usando un amplificatore. Gruppi rock come Bob Geldof, Genesis e altri lo usano nei loro concerti e nella loro produzione discografica.

Con gli strumenti accordati, i nostri **cinque musicisti** ci rallegrano con diverse tarantelle, brani per mandolino, mandolino e chitarra. Di sua composizione, **Giacomo** recita una poesia sulla mamma (un po' triste) e delle barzellette più gioiose. **Giuseppe** si accompagna con la chitarra e canta una gran parte del repertorio degli anni 60/70. Ci sentivamo quasi in Italia! La serata si è svolta con tanta allegria e molti applausi per questi bravi musicisti.



Fonte:

http://www.liuteriaitalia.com/contenuti/ELEMENTI_DI_TECNICA_MANDOLINISTICA.pdf

Antonino Mazzarisi

Gita a Bailleul e Cassel nella Fiandra francese

1. Visita del laboratorio 3D FT LAB di Santo Petrantò

Questo sabato 23 marzo 2019, in modo da poter organizzare la sistemazione con le macchine (carsharing) per chi parte da Tournai, l'appuntamento è fissato alle 12:30 al parcheggio dell'*Esplanade de l'Europe*. Altri si sono recati direttamente a Bailleul alle ore 14:00 per la visita del **laboratorio 3D FT LAB** (Sito internet: www.3dft-lab.fr).



Eravamo in 49. E' la prima volta che siamo così numerosi per un attività del Club. Siamo accolti da **Santo Petrantò**, socio del club dal 1992 e presidente della ditta, sorridente, cordiale ed esperto di queste nuove tecnologie. Ci fa visitare, spiega e dimostra il funzionamento delle stampanti in 3 dimensioni. Santo propone, dà consigli e soluzioni

d'impressione per prototipi e piccole serie di oggetti. Ma... dispone anche di "BIG REP ONE V3" l'unica stampante a nord di Parigi capace di fabbricare oggetti in 3D di grande formato, di un volume massimo di un metro cubo! Per iniziare ci vuole un file in 3D che si ottiene:

- riproducendo una forma o un oggetto con lo scan 3D (scanner Artec 3D Eva)
- o con un programma informatico (software) che permette di disegnare in 3D.



Siamo tutti sbalorditi di fronte alle creazioni di Santo con le sue stampanti.

Chiamata dal pubblico **impressione tridimensionale**, nel linguaggio industriale, si preferisce parlare di **fabbricato additivo**. E' la sovrapposizione di strati che crea il volume. All'inizio

degli anni 2000, venivano utilizzate delle resine riscaldate. Gli anni 2010 vedono emergere tecniche innovative utilizzando un insieme di materiali nuovi come la plastica, la cera, il metallo (alluminio, acciaio, titanio, platino), il gesso di Parigi, la ceramica e anche il vetro. Le applicazioni di stampa in 3D sono varie: architettura, edilizia, automobile, aeronautica, stampi culinari, sculture, protesi mediche, odontotecnica, ecc...



Un bel esempio: **Il ponte di Amsterdam stampato in 3D**. La ditta **MX3D** e capace oggi di stampare in 3D strutture metalliche complesse grazie a bracci robotici controllati da un programma per computer. Iniziato ad ottobre 2015, il ponte lungo 7 metri è terminato da a giugno 2018. Aspetta la fine dei lavori del canale Oudezijds Achterburgwal nel quartiere rosso di **Amsterdam**, per collegare le 2 rive verso la metà del 2019. Destinato ai pedoni, l'elegante capolavoro sembra uscito da un film di fantascienza.

Sito internet: <https://buildingcue.it/il-primo-ponte-in-acciaio-stampato-in-3d/11787/>

2. Visita guidata del Museo di Fiandra a Cassel

Proseguiamo il viaggio a **Cassel** dove siamo attesi per la visita guidata al "Musée de Flandre" dalle 16:00 alle 17:00 per il primo gruppo e dalle 17:00 alle 18:00 per il secondo.

Per celebrare il 450^{esimo} anniversario della morte di **Pieter Brueghel l'Ancien** (circa 1525 - 1569), il museo presenta una mostra il cui tema è "**Fêtes et Kermesses au temps des Brueghel**" al XVI e XVII secolo nelle Fiandre.



La **kermesse** (in fiammingo, *kerkmisse*: *messa della chiesa*) è una festa parrocchiale solenne, patronale (in onore del patrono), di beneficenza o



fiera annuale, nei Paesi Bassi, in Belgio e in alcuni luoghi della Francia settentrionale. Le pitture di **kermesses flamandes** con contadini che ballano, banchettano, bevono... sono spesso associati a **Brueghel l'Ancien**, benché ne abbia dipinto

solo quattro! Circa una centinaia di opere esposte celebrano la festa "**Brueghelienne**". I personaggi diventano popolari con una generazione di pittori talentuosi come **Martin Van Cleve**, **Pierre Balten**, contemporanei di Brueghel, poi con i suoi figli **Jan** e **Peter II** che reinterpretano continuamente i suoi modelli. La nostra simpatica guida **Laurence**, appassionata e entusiasta, ci fa entrare dentro due secoli di festeggiamenti, balli, musica nel corso dei quali i piaceri carnali sono esaltati e non solo riservati al popolo. Molti riferimenti sono visibili nelle scene in dolce compagnia come il melone, il liuto, le ostriche... per i personaggi di alto lignaggio. Il contadino che lavora tantissimo, approfitta delle *kermesses* per sussurrare stupidaggini e divertirsi... Tanti significati da scoprire attraverso dettagli e simboli nascosti dietro la brocca, la corona da sposa, la spada, i porri, un flauto... Un po' salace ma anche satirico, il pagano non è mai lontano dal sacro.



In seguito a questa immersione colorata e maliziosa nel mondo di Brueghel, siamo saliti a piedi sul **Mont Cassel** (176m) dove si trova anche il **mulino** (XVI secolo). In epoca romana, Cassel costituiva uno

dei due principali nodi stradali del nord della Gallia. Dall'alto si distinguono benissimo almeno due vie! C'era una volta in cui il vento era necessario per fabbricare il componente più importante del cibo per l'uomo! Niente vento, niente farina! Appena tirava vento, il mugnaio staccava le pale del suo mulino e macinava il grano a qualsiasi ora del giorno o della notte. Il più noto è il mulino per la farina che riduceva il grano mediante due macine di pietra. Meno conosciuti, i mulini usando un torchio per produrre olio di colza per l'alimentazione e olio di lino per la luce. Dopo una bella passeggiata nel parco, arriva l'ora di partire per Boeschepe.



3. Cena all'**Estaminet De Vierpot** a Boeschepe

Al riparo di un altro mulino, ci aspetta la cena all' "**Estaminet De Vierpot**", stabilimento semplice e tipicamente fiammingo. Abbiamo assaggiato una gustosa **planche flamande** composta da formaggio, pancetta, paté e **potjevleesch** (letteralmente **piccola pentola di carne** - si tratta di un insieme di carni di quattro tipi diversi: pollo, coniglio, maiale e vitello, cotti insieme e successivamente racchiusi in gelatina, secondo la tecnica dell'aspic; il piatto viene servito freddo) accompagnata da sottoaceti, burro e



patate **à l'plure** (cotte con le bucce) nonché da qualche birra locale. Dolce fatto in casa, caffè e l'incanto è stato totale.

Ringraziamo calorosamente **Santo Petrantò** per l'organizzazione di questa bellissima giornata tra tecnologia, cultura e tradizioni.



Liliana Valerio

Calendario delle prossime attività del 2019

- **Mercoledì 8 maggio 2019**

Serata del **cinema italiano** (Sala delle conferenze del 1° piano).

- **Sabato 25 maggio 2019**



A **Tournai, Chercq e Vaulx**, visita guidata in lingua italiana dei **Forni a calce: les Bastions** a Tournai, *fours à chaux* a Chercq, cava a Vaulx. Gli spostamenti tra i vari siti si faranno sia in macchina che in bicicletta. A cura di Jocelyne Desmons.

- **Mercoledì 5 giugno 2019**

Assemblea generale e cena di fine ciclo.

- **Sabato 28 settembre 2019**

« **Tourpes in attività** ». Inizio del pomeriggio: visita del **birrificio Dupont** (Moquette, Bon Vœux, Saison Dupont, Monk's Stout Dupont, Rédor Pils, Hirond'Ale...) a **Tourpes**. A cura di Liliana Valerio e di Frédéric Dedeycker.



Ricordiamo che a richiesta della Direzione del Collège Notre-Dame, per motivi di sicurezza, la porta d'ingresso della scuola verrà chiusa durante le nostre riunioni. La porta rimarrà aperta dalle 19:30 alle 20:30. Per chi dovesse arrivare più tardi occorrerà suonare il campanello o telefonare a Dominique Dogot (0496 62 72 94) o a Gianpietro Corongiu (0498 28 33 26).

Le riunioni del club si svolgono il primo mercoledì di ogni mese al **Collège Notre-Dame, Rue des Augustins, 30** a **Tournai** e cominciano **alle 19:30**.

Dominique DOGOT ☎ 069/23.29.40 - Gianpietro CORONGIU ☎ 069/68.65.86

Quota di **25,00 €**, valida per il prossimo ciclo 2018/2019, da versare tramite banca al n° di conto seguente : **BE51 1261 0020 9962** (Codice Bic CPHBBE75).

Indirizzo del sito internet del club : <http://www.conversazione-italiana.be>