

A San Secondo nasce la squisita spalla cotta



Foto Dell'Aquila

Emanuele Cavalli
nella sala
di stagionatura.

Nella località parmense Emanuele Cavalli, erede di una tradizione familiare, ha aperto un laboratorio dove lavora come "si faceva una volta" 1.000-1.300 pezzi all'anno.

FRANCESCO DIOLAITI

Cavalli, un cognome che è una garanzia del *made in Italy*. Come il suo quasi omonimo nel settore della moda, Emanuele Cavalli di San Secondo Parmense è depositario di una sapienza che fa grande il nostro Paese nel mondo. Non di moda si tratta in questo caso, ma di gastronomia. Cavalli è uno degli eredi della tradizione artigianale della "Spalla cotta di San Secondo", un salume che affonda le sue radici probabilmente fino ai Romani. Il primo documento storico risale però al 1170, quando in una pergamena viene indicata anche la *spallam* tra i tributi che i coloni della bassa parmense devono al Capitolo della Cattedrale di Parma.

Il giovane Emanuele ha il primo contatto con la realtà produttiva seguendo il padre, macellaio, nelle attività di norcino nelle campagne di San Secondo e dei comuni limitrofi. Dal genitore apprende a lavorare la carne di maiale e poi da un vecchio salu-

miere i primi segreti della spalla cotta. Ben presto comincia a produrla in proprio, attrezzando a laboratorio il garage della casa paterna. Non di sola spalla vive all'inizio, ma produce e vende un po' tutti i salumi locali, dal culatello al fiocco, al cappello del prete, ai salami. Quando la produzione della spalla comincia a prendere piede, decide di organizzarsi meglio e nel 1995, a 33 anni, apre l'attuale laboratorio dotato di locale di lavorazione, celle frigorifere, sala di cottura e spaccio per la vendita diretta. «A quei tempi - dice Emanuele - producevo quattro-cinquecento spalle cotte all'anno, con tutto un contorno di altri salumi. Con il tempo la domanda di spalla cotta è cresciuta ed io ne ho incrementata la produzione diminuendo gli altri prodotti».

LA MATERIA PRIMA È DEL POSTO

Oggi Cavalli lavora tra le mille e le milletrecento spalle cotte all'anno, tutte ricavate da maiali pesanti allevati sul territorio. «Le compro al macello Annoni di Busseto. All'inizio andavo personalmente a sceglierle, oggi sanno bene qual è il prodotto che cerco e me lo inviano direttamente». Si tratta di spalle che pesano tra i 23 e i 25 chilogrammi l'una, cotenna compresa. Il taglio viene fatto mantenendo attaccata alla spalla anche la coppa, con un parte della spina dorsale e cinque-sei costole.

Nel suo laboratorio, Emanuele maneggia il coltello con mano sicura e dopo aver eliminato vertebre e costole, inizia la lavorazione vera e propria della spalla cotta. È un procedimento lungo, che richiede precisione nelle dosi e nei tempi. La prima parte consiste nella salatura: si adopera sale grosso aromatizzato con aglio, cannella, noce moscata. Cavalli fa la salatura come si faceva una volta in campagna, «ad occhio», senza pesare il sale e gli altri ingredienti. Il suo segreto («di Pulcinella», scherza) è eseguire l'operazione lasciando l'osso della spalla. La salatura viene ripetuta due volte nell'arco di quindici giorni, al termine dei quali si passa alla dissossatura e poi alla «investitura» con vescica di suino o bovino. Emanuele usa quest'ultima perché - dice - «tiene di più la cottura».

IL RITO DELLA CUCITURA

Una volta rivestita, la spalla viene cucita con lo spago, che crea una ragnatela attorno alla spalla, dandole la classica forma a pera. Alla cucitura si dedica spesso anche la moglie del titolare, Bianca Bergamaschi, che il più delle volte è però impegnata nello spaccio di vendita diretta. Completata l'«investitura», si passa alla stagionatura in cella per quaranta - sessanta giorni e poi alla cottura. Questa avviene in caldaia con acqua, alloro e vino bianco o rosso, ad una temperatura attorno ai 70°, per circa un'ora per ogni chilogrammo. Con precisione cronometrica, Emanuele registra il peso di ogni spalla (variabile dai sei agli otto chilogrammi), in modo da dare ad ognuna il giusto tempo di cottura.



Foto Dell'Aquila

Cavalli con una spalla cotta.

Una volta cotte, le spalle vengono lasciate raffreddare, poi messe sottovuoto, pronte alla vendita. «In parte - spiega - le vendiamo direttamente, in parte le consegniamo ai ristoranti della zona». Il consumo della spalla cotta è infatti in gran parte circoscritto nell'area del Parmense e nelle province limitrofe. «Per gustare questo prodotto - si congeda Emanuele - bisogna saperlo trattare. La spalla va infatti servita calda e pertanto va riscaldata in acqua; anche questa è un'arte conosciuta soprattutto nel nostro territorio». ■

LA SCHEDA • LA SCHEDA • LA SCHEDA • LA SCHEDA • LA SCHEDA • LA SCHEDA

A cura di Milena Breviglieri

Categoria

Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione.

Nome del prodotto, compreso sinonimi e termini dialettali

Spalla di San Secondo, spalla cotta e spalla cruda, spàla cota e cruda.

Territorio interessato alla produzione

Comune di San Secondo (PR) e zone limitrofe.

Descrizione sintetica del prodotto

Carne di maiale, sale e aromi. Si presenta con la caratteristica forma ovale, tondeggiante, con estremità schiacciate, avvolta in un reticolo di spago.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

La parte anteriore del maiale viene smontata alla sesta costola, in modo da non scoprire la scapola. Si eliminano poi le ossa dell'arto anteriore dell'animale, avendo cura di mantenere il più possibile le carni unite. Si procede ad una rifilatura e in seguito alla salatura con miscela di sale e pepe. Dopo circa una settimana, la carne viene «investita», cioè avvolta in una vescica oppure in un'altra membrana animale e quindi legata con spago. Dopo circa un mese di stagionatura la spalla può essere cotta in abbondante acqua o a fuoco lento. Altrimenti, sempre che lo consentano le condizioni ottimali di stagionatura del prodotto, lo si mantiene in cantina non meno di 24 mesi (spalla cruda).

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione, il confezionamento o l'imballaggio dei prodotti

Attrezzi per macelleria, caldaie di cottura, vasche per la salatura. Sono utilizzati materiali compatibili con le norme igienico-sanitarie.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Laboratorio di sezionamento locali di stagionatura e celle frigorifero. I locali sono autorizzati ai sensi della norma igienico-sanitaria e non necessitano di alcuna deroga.

Storia accertata e bibliografia essenziale

Si ha notizia della lavorazione e consumo di questo gustoso prodotto già nel XII secolo.

Carte e archivi parmensi – vol. Del Drei, Pergamena 8/2 1170.

Archivio capitolare – Beni canonici al Pizzo di San Secondo e a Palasone di Sessa.

Recensione Allodi – 1 vol. pag. 30 - «Verdi insegna a cuocerla» di Ferruccio Botti.

Lettera di G. Verdi del 27 aprile 1872 al Conte Arrivabene nella quale il celebre musicista spiega la cottura di questo prodotto.

«L'avvenire agricolo», numero speciale «Agricoltura parmense», Parma, 1937.

Italo Ghinelli, «Le conserve di carne», Casanova, Parma, 1950. ■