

# Il FIOCCO, fratello minore e PRELIBATO del culatello

**Incontro con Rino Parenti maestro norcino a Zibello: come si ottiene un prodotto di altissima qualità.**

GIUSEPPE DI PAOLO

**S**e una coscia di maiale potesse esprimere desideri, probabilmente chiederebbe di finire nelle mani di Rino Parenti, in quel di Zibello. Già il nome del paese è un garanzia: nel pieno di una zona dove si producono salumi come la spalla di San Secondo, il culatello di Zibello, il salame Felino e, ovviamente, il prosciutto di Parma. Qui il maiale sanno come trattarlo e soprattutto sanno farlo diventare protagonista sulle tavole di tutto il mondo.

**DALLA COSCIA... IL "SOTTO CULATELLO"**  
Vedere Parenti lavorare con il suo affilissimo coltello una coscia, che sarà appartenuta a un maiale di non meno di 200 chilogrammi, è come guardare un quadro che prende forma sotto le pennellate di un pittore. Con mano veloce e sicura elimina cotenna, stinco, osso del femore. Taglia sicuro, lasciando la giusta misura di grasso e poi con un largo sorriso ci guarda e dice: «Ecco il culatello».  
«Chiediamo scusa, signor Parenti - diciamo noi - ma siamo qui per il fiocco, non per il culatello». Ci guarda meravigliato, perché non gli sembra vero che, per una volta, al centro dell'attenzione non ci sia il salume che ha ottenuto il riconoscimento Dop dell'Unione europea e per cui Parenti riceve richieste perfino dal Canada. Poi sorride e indica l'altro pezzo della coscia: «Questo è il *süt cūlatèb*», ci dice pronunciando la "u" con perfetta intonazione francese, come si conviene ad un discendente dei sudditi di Maria Luigia. "Sotto culatello": così qui a Zibello chiamano il fiocco di culatello, salume che non ha



Rino Parenti nel suo laboratorio, con in mano un fiocco di culatello. (Foto Dell'Aquila)

## LA SCHEDA

**Categoria (ai sensi della Circolare ministeriale n. 10/1999)**  
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione.

**Nome del prodotto compreso sinonimi e termini dialettali**  
Fiocco di culatello.

**Territorio interessato alla produzione**  
Bassa parmense, in particolare la zona tipica di produzione del culatello di Zibello.

**Descrizione sintetica del prodotto**  
Sezionata la coscia del maiale ed estratto il culatello rimane il fiocco.

**Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura**  
Dopo la opportuna rifilatura segue una lavorazione identica a quella del culatello ma, essendo più magro, abbisogna di una stagionatura più breve; il suo peso varia fra i 2-2,5 kg.

**Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione, il confezionamento o l'imballaggio dei prodotti**  
Vengono utilizzati gli strumenti tipici della norcineria, il condimento è costituito da sale, pepe, aglio, il tutto insaccato in budello e legato con spago.

**Descrizione dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura**  
Laboratori artigianali di aziende agricole o artigiani; la stagionatura può avvenire nelle tipiche cantine oppure in celle microclimatizzate.

(A cura di Milena Breviglieri e Luca Rizzi)

ancora riconoscimenti ufficiali dall'Ue, anche se è uno dei prodotti di punta tra quelli tradizionali dell'Emilia - Romagna. «Il fiocco - dice Parenti - è la parte anteriore della coscia di maiale, quella con maggiori vasi sanguigni, mentre il culatello si ricava da quella posteriore», e viene sostanzialmente trattato come il culatello: condito con sale, pepe e aglio, poi insaccato e legato. Qual è allora la differenza? «Hanno tempi di maturazione diversi: 12-14 mesi per il culatello, 8-9 mesi per il fiocco». Una differenza che dà sapori e profumi diversi ai due prodotti, entrambi comunque di altissima qualità. «La qualità - dice Parenti - è l'unica salvezza per l'agricoltura italiana». Il nostro interlocutore ne è tanto convinto che fino al dicembre scorso, insieme al laboratorio della lavorazione delle carni, alle sale di stagionatura dei salumi e allo spaccio per la vendita diretta, aveva mantenuto un stalla di vacche da latte. Oggi ha deciso insieme ai due figli di dedicarsi principalmente ai salumi.

#### **MATERIA PRIMA DA MAIALI SCELTI**

Da novembre a febbraio produce circa 4.000 fiocchi (e altrettanti culatelli), curando direttamente la scelta della materia prima. Tre volte alla settimana si alza alle cinque di mattina per andare nei mercati bestiame. «Per fare un prodotto di alta qualità - dice - occorre partire da materia prima di altrettanto alta qualità. Per questo vado a scegliere i capi da cui ricavare le cosce per i miei insaccati. Voglio guardare i maiali negli occhi».

Parenti punta sui "fioroni", in pratica i fratelli "più furbi" di una nidiata: quelli che arrivano per primi a mangiare, quelli che sanno "farsi valere". «Prendo animali che in 12 mesi siano cresciuti adeguatamente, almeno 200 chilogrammi, che siano stati trattati bene. Si riconoscono dalla pelle non rovinata, lucida e dalla loro tranquillità, perché non si azzuffano con gli altri».

Parenti ha allevato maiali per la famiglia fino al 1977. Ma la passione per lavorare salumi gli sorse a metà degli anni Ottanta, quando frequentò un corso per norcini al centro di formazione Agriform.

Negli anni Novanta decise di impiantare un proprio laboratorio: quello che ha funzionato sino ad oggi e che presto andrà in pensione. Perché Rino Parenti e i suoi figli hanno deciso di investire in un nuovo, grande laboratorio di lavorazione delle carni. «Parma - spiega - è diventata sede dell'Authority europea per la sicurezza alimentare. Dobbiamo meritarcela, dimostrando che la sicurezza alimentare è all'avanguardia proprio qui da noi». ■