



COMUNICATO STAMPA

SALUMI D'ECCELLENZA: NASCE IL CONSORZIO DELLA "CULATTA DI BUSSETO"

Busseto (PR), 7 gennaio 2015. La Culatta, prestigioso salume tipico di Parma, gioiello della nostra tradizione e anello di congiunzione tra il culatello e il prosciutto crudo di Parma, ha ora un suo disciplinare di produzione garantito esclusivamente dal Consorzio della "Culatta di Busseto".

Il Consorzio è presieduto da Giorgio Pedrazzi, Presidente di Italia Alimentari, e ha la missione di vigilare sull'applicazione del Disciplinare di produzione che contiene indicazioni particolarmente stringenti sulla zona di produzione (esclusivamente i comuni di Busseto e Soragna), sulla materia prima, sulle modalità di lavorazione e sulla stagionatura, che non può essere inferiore a 12 mesi.

"Siamo particolarmente orgogliosi di poter valorizzare questo prodotto della nostra tradizione" spiega Giorgio Pedrazzi. *"La Culatta è tipica di una zona ristretta delle Terre Verdiane e con la creazione del Consorzio di tutela vogliamo preservare tutti i valori del prodotto, ma anche offrire un'opportunità di farlo conoscere a un pubblico più ampio, che ben può apprezzarne le caratteristiche eccellenti".*

Per la produzione della Culatta di Busseto si utilizzano solo cosce suine pesanti nazionali selezionate. Dalla coscia si ricava la parte migliore, la più pregiata e nobile, senza osso, senza gambo e senza fiocco. Viene lasciato solamente un piccolo ossicino, detto anchetta, per evitare il rischio di infiltrazioni in fase di stagionatura, che in tal modo può essere prolungata nel tempo. La lavorazione è estremamente naturale, non viene insaccata poiché un lato è coperto dalla cotenna, mentre la parte magra viene ricoperta di sugna per mantenere il prodotto morbido durante la stagionatura. La Culatta viene poi messa in rete e stagionata nelle cantine naturali. Ha poco scarto e la sua forma tonda consente di avere fette uguali dall'inizio alla fine. Si presenta di un colore rosso intenso, con presenza di grasso nella parte esterna e tra i fasci muscolari. Il profumo è intenso di stagionatura di cantina, il gusto morbido e dolce come il prosciutto, pastoso e sofisticato come il culatello.

Italia Alimentari S.p.A. è una società del Gruppo Cremonini specializzata nella produzione, commercializzazione e distribuzione di salumi e snacks. I prodotti di Italia Alimentari sono commercializzati con i marchi Ibis Salumi, Corte Buona, Montana e Spanino. La struttura industriale dell'azienda è costituita da stabilimenti specializzati per tipo di produzione: Gazoldo degli Ippoliti (MN), sede centrale e piattaforma distributiva di tutto il comparto, dove si producono preaffettati e snacks; Busseto (PR), sede della produzione di culatello, mortadelle, salami e salumi tipici; Postalesio (SO), dedicato alla bresaola e carpaccio.

Contatti: Luca Macario Tel. +39 059 754630 E-mail: luca.macario@cremonini.com