

Culatello, metà produzione in vaschetta

Consorzio

» La metà della produzione del Culatello di Zibello Dop viene destinata al preaffettato, con una crescita costante che a ottobre ha raggiunto il 50,3% del totale. È quanto ha comunicato il Consorzio del Culatello di Zibello. L'ente di tutela si appresta ad ospitare a Zibello la terza tappa di November Porc.

Il Consorzio, che racchiude 22 aziende produttrici, nel corso del 2024 ha aumentato ancora di più la quota destinata al preaffettato: a ottobre infatti erano 31.269 (sui 61.879 complessivamente sigillati) i culatelli destinati alle vaschette, arrivando così a immettere sul mercato 868.710 confezioni e avvicinandosi quindi alla soglia del milione che potrebbe essere raggiunta entro la fine dell'anno. Una crescita costante che rispecchia l'unicità del Culatello di Zibello, sempre più apprezzato dai consumatori attraverso il preaffettato così da velocizzare le operazioni di acquisto, preservare le qualità organolettiche del prodotto ed evitare gli sprechi.

Romeo Gualerzi, presidente del Consorzio del Culatello di Zibello Dop, commenta: «Il November Porc è diventato ormai uno degli eventi gastronomici più apprezzati e un importante momento di valorizzazione delle eccellenze della Bassa parmense, dove primeggia naturalmente il Culatello di Zibello Dop. Abbiamo dunque colto con piacere l'invito a supportare la Strada del Culatello all'interno della manifestazione, perché è proprio nel suo legame con la tradizione e dalle peculiarità del territorio che il Culatello di Zibello Dop è diventato un prodotto apprezzato in tutto il mondo. Inoltre siamo soddisfatti dei dati relativi al preaffettato, all'interno di un comparto in costante crescita e sempre più apprezzato dal consumatore finale».