

Superzampone 2024, 7 quintali per celebrare l'arte salumiera

DI ROLANDO GIUSTI

Castelnuovo Rangone (Modena). Uno zampone di 726 chili, lungo oltre 3 metri e cotto per 75 ore di fila, è stato il grande protagonista dell'evento per eccellenza di Castelnuovo Rangone. Circa 5.000 persone hanno partecipato alla 35ª edizione della festa del Superzampone, la manifestazione organizzata ogni prima domenica di dicembre dall'Ordine dei Maestri Salumieri in collaborazione con il Comune di Castelnuovo Rangone (Modena), per celebrare l'arte salumiera castelnovese.

Tra mercatini, spettacoli itineranti, street food, visite al MuSa (Museo della Salumeria) e all'acetaia comunale, in tanti, approfittando anche della bella giornata di sole, hanno riempito il centro di Castelnuovo già dalla mattina. Il primo momento ufficiale, quello dedicato alle scuole, è stato il taglio del "minizampone" con gli studenti delle classi quarte della scuola primaria Anna Frank di Montale, poi, come da tradizione, la festa è entrata nel vivo con l'incontro nella sala consiliare del municipio con l'Ordine dei Maestri Salumieri, nel quale il sindaco di Castelnuovo Rangone Massimo

Paradisi ha sottolineato il valore dell'evento, rilevando: "Il Superzampone è innanzitutto una festa, dove le persone si trovano e stanno bene insieme, un'occasione per aprire il periodo natalizio, celebrando un prodotto che sarà in tante tavole durante le festività.

Un momento per ricordare le nostre tradizioni, ma anche un modo per creare un ponte col futuro. In questa direzione va un progetto che sta per cominciare, in collaborazione con IAL Emilia-Romagna: nel nuovo anno a Castelnuovo inizieranno i corsi dell'Accademia delle Carni, un percorso per formare nuove professionalità e dare una nuova prospettiva di sviluppo a questo comparto". Non solo di opportunità, ma anche di rischi per il settore, ha parlato l'europarlamentare Stefano Bonaccini: "Questa è una giornata speciale per celebrare un settore, quello della lavorazione delle carni, che ha costruito il benessere dif-

fuso di questo territorio.

Le Dop e Igp dell'Emilia-Romagna producono un volume economico pari a quello di tutte le altre regioni italiane, ma in questi mesi non sono arrivate solo buone notizie. Se da un lato, Infatti, l'Unione Europea ha approvato un nuovo regolamento



SUPERZAMPONE 2024: Il numeroso pubblico presente a Castelnuovo Rangone Modena, per celebrare la 35ª edizione della Festa dell'Arte Salumiera Emiliana. Il taglio del Super-Zampone da 7 quintali.

che tutela i prodotti Dop e Igp e annunciato per il 2025 30 milioni di euro di nuove risorse per la valorizzazione, dall'altro l'elezione di Trump negli Stati Uniti e i dazi promessi durante la campagna elettorale porteranno danni soprattutto alle nostre imprese, una politica da contrastare, anche a salvaguardia dei posti di lavoro".

Nella sala consiliare erano presenti



SUPERZAMPONE 2024: Il Sindaco di Castelnuovo Rangone, Massimo Paradisi, apre i lavori della festa salutando ospiti, visitatori e i Maestri Salumieri Modenesi



SUPERZAMPONE 2024: Andrea Roncato (al centro), insieme a Vito e alla giornalista Metis De Meo, sono stati le "Guest Stars" e "Testimonials" della manifestazione e cultori delle tradizioni gastronomiche emiliane



SUPERZAMPONE 2024: Ospiti ben graditi, le sezioni Alpini della Protezione Civile di Verona, di grande aiuto nei giorni dell'alluvione che ha colpito anche Castelnuovo Rangone

ospiti speciali come gli attori Vito e Andrea Roncato, la conduttrice Rai Metis De Meo, una delegazione del Comune gemellato di Auriol e anche la sezione Alpini della Protezione Civile di Verona (il cui ruolo è stato fondamentale nei giorni dell'alluvione che ha colpito anche Castelnuovo), oltre agli ospiti istituzionali e all'Ordine dei Maestri Salumieri Modenesi al gran completo. "Questo evento – ha spiegato Luisa Falchi Vecchi, presidente dell'Ordine dei Maestri Salumieri Modenesi – serve da un lato per rafforzare la conoscenza dei nostri prodotti di qualità, dall'altro per tramandare una tradizione, quella dell'arte salumiera, che prosegue da oltre cinque secoli. Il taglio del minizampone per gli studenti delle scuole primarie vuole raggiungere proprio questo obiettivo". "In questa giornata tutta la comunità si riunisce nel segno di una tradizione – ha aggiunto Stefano Bortolamasi, il figlio

del maxi-insaccato è stato sollevato con una gru dalla zamponiera e posato sulla tavolata, per il primo taglio, ad opera di Luisa Falchi Vecchi e del Sindaco Paradisi.

A seguire, l'onore di tagliare il Superzampone è toccato, tra gli altri, a Vito, Stefano Bonaccini, Stefano Bortolamasi, Metis De Meo, al gruppo del Centro Le Querce, la Coperta Corta e Aut Aut, al deputato Stefano Vaccari, al Gran Maestro della Consorteria dell'Aceto Balsamico di Spilamberto Maurizio Fini, al Presidente dell'Associazione La San Nicola Giovanni Degli Angeli, al Consigliere regionale Luca Sabattini, alle

Consigliere regionali Maria Costi e Ludovica Carla Ferrari, al Gruppo di Protezione Civile di Verona, alla Consigliera dell'Ordine dei Maestri Salumieri Cristina Quattrini Do-

nadelli, a Luca Levoni, alla Presidente Lions Club Castelnuovo Rangone Roberta Leo, al Presidente Aseop Eros Bagni, alla Vicesindaca di Vignola Anna Paragliola e ai Sindaci di Castelvetro e Marano Federico Poppi e Christian Tondi.



SUPERZAMPONE 2024: Si taglia il maxi Zampone e si preparano le porzioni da omaggiare al pubblico per le degustazioni con fagioli e lambrusco. Una bontà ottima e gustosa



SUPERZAMPONE 2024: Pronto per la cottura il maxi insaccato da 726 kilogrammi. Record da "Guinness" dei primati.



SUPERZAMPONE 2024: I Maestri Salumieri Tiziano Parmeggiani (a sx) e Giuseppe Villani (a dx)

LE OPINIONI DEI PROTAGONISTI

Castelnuovo Rangone (Modena) La Festa del SUPER-ZAMPONE 2024, si chiude con alcune riflessioni da parte dei professionisti del mondo Agro-Alimentare delle carni.

La domanda è d'obbligo:

Come si chiude il 2024 per il settore delle carni? E quali prospettive all'orizzonte?

Alfonso Bavieri, patron del Prosciuttificio San Francesco, spiega: "L'andamento delle vendite è abbastanza stabile.

La concorrenza rimane forte, ma il fatturato cresce grazie ai prezzi più alti. Continuiamo a lottare per restare competitivi sul mercato, anche se i costi lungo l'intera filiera sono un po' troppo elevati.

L'export, per quanto ci riguarda, rappresenta il 25-30% del nostro fatturato e stiamo osservando segnali positivi da mercati come Brasile e Canada. Tuttavia, rimane una preoccupazione legata ai possibili dazi USA, che potrebbero penalizzarci".

Tiziano Parmeggiani, amministratore di Jupiter srl, commenta: "Notizie buone purtroppo non ne abbiamo; siamo molto preoccupati per l'evoluzione della peste suina africana, la quale è una malattia incurabile che non si risolverà nel breve tempo. Ciò è drammatico anche da un punto di vista di prospettiva dei prezzi, visto che la carne è già molto cara e non potrà che aumentare se ci saranno ancora meno malati. Per quanto ci riguarda, peraltro, non riusciamo nemmeno più ad aumentare i listini, perché non ab-



SUPERZAMPONE 2024; Lorenzo Levoni, CEO del Gruppo Alcar Uno

biamo la forza commerciale per farlo. Comandano infatti i clienti. La prospettiva anche per l'anno prossimo non è affatto buona. Non voglio fare del pessimismo ma è la realtà. Io credo che noi produttori abbiamo delle colpe: continuiamo a correre dietro ai volumi, anche in un momento in cui i consumi stanno calando. Bisognerebbe prendere coscienza di questa situazione e agire di conseguenza".

Romeo Gualerzi presidente del Consorzio Culatello di Zibello Dop afferma: "Siamo andando bene. Il Culatello è un prodotto di alta qualità che crea valore aggiunto per i consumatori. La produzione quest'anno è un po' calata perché abbiamo avuto alcuni problemi legati alla Psa e ai regolamenti; ci attesteremo quindi sui 60.000 pezzi, di cui la metà destinati all'affettato. Ma siamo soddisfatti anche per le promozioni che stiamo facendo, sia nell'ambito del "November Pork" sia con alcune cucine di alta scuola. Stiamo quindi promuovendo il Culatello assieme ad alcune ricette gourmet, e stiamo registrando dei notevoli consensi tra gli chefs più rinomati".

Attilio Montorsi, titolare di Casa Montorsi di Vignola, riflette: "Oggi i tempi sono molto diversi rispetto a solo pochi anni fa. Quello che un tempo succedeva in dieci anni, oggi succede nell'arco di sei mesi. Siamo in balla spesso di bolle speculative legate a notizie come l'apertura o la chiusura di alcuni mercati". Quanto al comparto specifico dei prosciutti, Montorsi aggiunge: "Vedo molto in difficoltà attualmente un prodotto come il Parma, perché dovrebbero produrre la metà dei 10 milioni di pezzi che producevano fino a due anni fa. La difficoltà è legata soprattutto al fatto che il prezzo è alto e si è eroso eccessivamente il potere di acquisto da parte dei consumatori".



SUPERZAMPONE 2024; Alfonso Bavieri, Titolare del Prosciuttificio San Francesco

Lorenzo Levoni amministratore delegato di Alcar Uno dichiara: "Il 2024 è stato un anno particolare caratterizzato dalla Psa che ha condizionato un po' tutto. I consumi sono leggermente in calo, anche perché i prezzi sono sempre stati medio alti. Del resto, la materia prima è sempre stata poco disponibile. Tuttavia, nonostante tutto questo il mercato sta dimostrando di tenere; guardando ad altri settori, come quello della metalmeccanica e della ceramica, non possiamo lamentarci". ■



SUPERZAMPONE 2024; Attilio Montorsi, titolare di Casa Montorsi di Vignola-Modena



SUPERZAMPONE 2024; Romeo Gualerzi, Presidente del Consorzio Culatello di Zibello, insieme al fratello PierAntonio Gualerzi



SUPERZAMPONE 2024; Tiziano Parmeggiani, Amministratore del Salumificio Jupiter