



Dal SuperZampone il grido d'allarme degli operatori: "I costi energetici ci stanno penalizzando"

Al tradizionale appuntamento di Castelnovo Rangone (Modena), diversi imprenditori del settore carni hanno commentato la situazione contingente

DI ROLANDO GIUSTI

Castelnovo R. (Mo). Dopo due anni di stop dettati dall'emergenza covid, il 5 dicembre scorso è tornato in piazza Papa Giovanni XXIII a Castelnovo Rangone (Modena) il



SUPERZAMPONE 2022: Il Sindaco Massimo Paradisi, nel suo discorso inaugurale per la Festa del Super Zampone

Superzampone, l'ormai tradizionale manifestazione sull'insaccato più grande del mondo giunta ormai alla sua 33° edizione. E' lontano il record del 2014, quando il superzampone superò i 1.000 chilogrammi; per il 2022, infatti, si è fermato a "soli" 405 chili, ma per gli organizzatori (cioè l'Ordine dei Maestri Salumieri Modenesi e il Comune di Castelnovo Rangone) era appunto importante dare un segnale di ripartenza.

A testimoniarlo è stato lo stesso sindaco di Castelnovo Rangone, Massimo Paradisi, che ha detto: "Abbiamo voluto fortemente organizzare questa edizione, per regalare un momento di leggerezza, fiducia e speranza ai castelnovesi, dopo gli anni complicati che abbiamo trascorso. Nel decimo anniversario dalla scomparsa di Sante Bortolamasi (ideatore del Superzampone, ndr) e nell'anno in cui ci ha lasciati anche Sante Levoni abbiamo ritenuto doveroso superare tutti i problemi per organizzare questo evento come lo abbiamo sempre conosciuto. Il Superzampone è una tradizione che serve a ricordarci chi siamo e le tradizioni sono importanti perchè se non conosciamo la strada che ci ha portati fin qui, faticiamo a trovare la strada giusta per il futuro". Stefano Bortolamasi, figlio dell'indimenticato Sante, "re" e fondatore



SUPERZAMPONE 2022: Il Sindaco di Castelnovo Rangone (MO) Massimo Paradisi in Sala Consiliare insieme agli Organizzatori, i Maestri Salumieri e Operatori del Settore Salumi, durante la presentazione dell'evento gastronomico

della manifestazione del Superzampone, si è chiesto: "Perché continuare oggi a fare la festa del Super-



SUPERZAMPONE 2022: Luisa Vecchi, Presidentessa dell'Ordine Maestri Salumieri Modenesi, nella sua interessante analisi dell'attuale situazione del comparto salumi



SUPERZAMPONE 2022: Il Sindaco Massimo Paradisi insieme a Metis Di Meo, Giornalista RAI, tagliano la prima fetta del SUPERZAMPONE 2022



SUPERZAMPONE 2022: Il pubblico presente nella piazza di Castelnuovo Rangone, in attesa di potere degustare una fetta di SUPERZAMPONE, rigorosamente con un bicchiere di Lambrusco

zampone? Non mi basta il concetto di tradizione. Con il Superzampone celebriamo l'identità del nostro territorio, una storia che lo contraddistingue e lo rende unico e che deve essere conosciuta anche dalle nuove generazioni per poter riconoscere le proprie radici".

Alla manifestazione, poi, non sono mancati come sempre anche diversi imprenditori del settore carni, a cui Foodmeat Magazine ha chiesto di commentare l'attuale situazione.

Luisa Falchi Vecchi, del Salumificio Vecchi e presidente dell'Ordine dei Maestri Salumieri Modenesi ha rilevato: "Per quanto riguarda la manifesta-

zione del Superzampone, nonostante tutte le difficoltà del momento ci siamo imposti di riprendere l'iniziativa per preservare la tradizione e la



cultura gastronomica locali. E' fondamentale, infatti, non disperdere questo patrimonio. Poi, è vero che il comparto dei salumi sta affrontando il delicato problema dell'aumento costi di produzione, dettato dai rincari delle materie prime e dell'energia, in una situazione in cui il mercato dà segnali contrastanti. Sono infatti in crescita i prodotti a basso prezzo, come gli stessi cotechini o zamponi, mentre risentono maggiormente di questa situazione i tagli più pregiati. C'è poi anche il problema che è diminuito sensibilmente, e per varie ragioni, il nume-



SUPERZAMPONE 2022: Stefano Bonaccini, Presidente della Regione Emilia Romagna, presente alla festa del SuperZampone per l'inaugurazione di una Targa dedicata all'ORDINE MAESTRI SALUMIERI MODENESI

ro di suini da avviare alla macellazione. Per quanto riguarda la mia azienda – conclude Falchi Vecchi – siamo comunque soddisfatti. Abbiamo aumentato i volumi di produzione poiché sono aumentati i clienti". Tiziano Parmigiani, titolare di Jupiter Srl, ha spiegato: "Credo che ciò che stiamo attraversando come comparto sia un momento che non ha precedenti e in cui abbiamo perso il controllo della situazione. Con i costi dell'energia alle stelle, non si riesce più a fare programmazione a medio termine, come era sempre avvenuto, ma si vive sostanzialmente sempre alla giornata. I numeri del resto sono impietosi: rispetto al 30 settembre 2021, il gas ci è au-



SUPERZAMPONE 2022: La famiglia Pavironica ha regalato momenti di comicità durante la festa del Super Zampone



SUPERZAMPONE 2022: Alcune immagini dei soci dell'Ordine Maestri Salumieri Modenesi



SUPERZAMPONE 2022: Luisa Vecchi insieme a Stefano Bonaccini, anche per loro un bel taglio al SUPERZAMPONE

mentato del 740% e l'energia elettrica del 340%. Per molte aziende, questa situazione significa andare verso la chiusura. Dall'altra parte, va anche considerato che i consumi, non brillanti durante gli ultimi anni, sono ulteriormente in calo. Ci troviamo peraltro con un Paese diviso sostanzialmente in due, dove sta aumentando il divario tra un Nord più ricco e un Centro Sud più povero. Dati positivi arrivano invece dall'estero, ad esempio dagli Stati Uniti, dove l'economia è in crescita".

Ha confermato il momento delicato anche Vincenzo Franceschini, del Salumificio Franceschini di Spilamberto: "E' un periodo molto critico – ha dichiarato – per via dei costi

che ci stanno seppellendo. Si fatica a trovare materia prima e non si riesce a fare programmazione, tanto che andiamo avanti di settimana in settimana, cercando di mantenere alto il livello della nostra offerta e di puntare tutto sulla qualità".

Lorenzo Levoni di Alcar Uno, figlio di un altro grande dell'Ordine dei Maestri Salumieri Modenesi scomparso proprio quest'anno (Sante Levoni), ha poi aggiunto: "Purtroppo il comparto delle carni suine lavorate non sta vivendo un grande momento. C'è una grande carenza di materia prima, visto che in Europa i suini disponibili sono calati di circa il 20%. Tutta la filiera, inoltre, sta vivendo un momento molto complesso con i costi di produzione alle stelle.

Alfonso Bavieri, fondatore e patron del Prosciuttificio San Francesco di Castelnovo Rangone, ha commentato: "Stiamo attraversando, come comparto, un momento molto delicato per via degli aumenti dei costi di produzione, dovuti ai rincari energetici. Per quanto ci riguarda, ciò sta provocando una leggera flessione nelle vendite, ma il fatturato 2022 si avvia comunque ad essere migliore del 2021. Risentono meno di questa situazione diversi mercati esteri, e questo per noi è positivo, poiché esportiamo circa il 33% della nostra produzione in Paesi Ue ed



SUPERZAMPONE 2022: Inaugurazione Targa dedicata all'Ordine Maestri Salumieri Modenesi.

Da sx: Leonardo Levoni; Luisa Vecchi; Stefano Bonaccini; Luca Levoni; Massimo Paradisi; Lorenzo Levoni



SUPERZAMPONE 2022 e Nocino? Si può fare? Siamo sicuri? Certo, con Vania Franceschelli e i Maestri di Cerimonia Stefano Bartolamasi e LA STRANA COPPIA di RADIO BRUNO... però, senza esagerare

extra Ue, fino al Brasile o all'Australia". ■



SUPERZAMPONE 2022: Marcello Parmeggiani; Tiziano Parmeggiani e Franco Lattanzi



SUPERZAMPONE 2022: Dopo Tortellini e Zampone, arriva anche la torta. Eh sì, proprio una bella torta. Buon Compleanno



SUPERZAMPONE 2022: Tortellini e Zampone al Ristorante ZOELLO con una madrina eccezionale; l'attrice Sandra Milo



Zampone e Cotechino sono un ingrediente anche per gli Chef di domani

DI ROLANDO GIUSTI

Modena. Lo zampone e il cotechino? Hanno un futuro assicurato. Dopo la festa del Superzampone svoltasi a Castelnuovo Rangone (MO) il 5 dicembre scorso, il 12 dicembre la città di Modena ha celebrato la Festa dello Zampone e del Cotechino di Modena Igp, durante la quale si è svolto il concorso “Gli chef di domani”, un’iniziativa per giovani chef da tutta Italia (c’è chi è arrivato da Venezia, Roma, Sassari, etc.) con un giudice d’eccezione: Massimo Bottura, “tristellato Michelin”, migliore chef al mondo e titolare di Osteria Francescana. L’evento, svoltosi in piazza Roma, è stato organizzato dal Consorzio di Tutela dello Zampone e Cotechino di Modena Igp ed è giunto alla sua undicesima edizione.

Con un’associazione tra zampone e borlengo, altro piatto tipico della provincia di Modena (una sorta di crepes salata, solitamente condita con pesto di aromi e lardo e con una spolverata di Parmigiano Reggiano), si è aggiudicato la vittoria dell’edizione 2022 l’Istituto scolastico “Lazzaro Spallanzani” di Castelfranco Emilia (Modena). Nello specifico, la ricetta preferita dalla giuria è stata “Al burlang” (il borlengo) ripieno di dadi di cotechino e Parmigiano Reggiano stagionato 34 mesi. “Oggi ho visto cose bellissime, ho visto il futuro”, ha dichiarato Massimo Bottura a “Il Resto del Carlino”. Il “re” aveva con sé in giuria il sous chef dell’Osteria Francescana Allen Huynh e il presidente del Consorzio, Paolo Ferrari. “Gli studenti delle dieci scuole alberghiere precedentemente selezionate da Bottura – riferisce sempre il quotidiano Il Resto del Carlino – arrivati a Modena da tutta Italia, visibilmente emozionati, hanno preparato live le loro ricette a base di Zampone e Cotechino Modena Igp, per essere giudicati. Primo posto dunque per lo Spallanzani, mentre secondo si piazza l’Istituto Nazareno di Carpi, con la ricetta “La forza e l’eleganza del Cotechino”, al terzo posto l’Istituto Bernardino Lotti di Massa Marittima (Grosseto) con la ricetta “Queen Zampone II”. “Vince un piatto che è la povertà assoluta – ha motivato chef Bottura riferendosi al piatto dello Spallanzani – solo farina e tanta acqua. I ragazzi hanno riflettuto sulla tradizione e hanno guardato l’aspetto critico, scegliendo un ingrediente molto deciso, un Parmigiano stagionato 34 mesi, e hanno creato una dadolata di Cotechino Modena Igp che aveva un senso di collosità e croccantezza e l’hanno inserita nel burlang”.



Festa Zampone e Cotechino 2022: Massimo Bottura, Chef Pluristellato, premia i Giovani Chef del futuro