



6 minuti di lettura

È il fiore all'occhiello di Piacenza dagli albori della storia, ma anche della produzione salumiera in Italia tanto che in passato i mercanti milanesi per definire un prodotto di qualità utilizzano l'epiteto *roba de Piaseinsa*. Fu l'arma diplomatica che permise ai cittadini più illustri di entrare nelle corti di mezza Europa e di influenzarne la storia. Ma di cosa stiamo parlando? **Della Coppa ovviamente, picco più alto dell'arte salumiera della nostra bella provincia.**

La Coppa piacentina la sua massima espressione in questa zona, dove la produzione e il consumo della carne di maiale sono da sempre tra i maggiori a livello nazionale e dove le particolari condizioni climatiche - caratterizzate dall'umidità dovuta alla vicinanza al fiume Po - permettono durante la stagionatura la formazione dell'aroma particolare e di una consistenza morbida ma compatta.

La Coppa piacentina, assieme ad altri salumi della zona, ha una storia molto antica, pare risalente alla celebrata cultura salumiera dei Galli cisalpini, e già nel Medioevo si trovava traccia della sua presenza nei regali fra nobili, spesso in accompagnamento al celebre formaggio definito "Piacentino", l'antenato di Grana Padano e Parmigiano Reggiano. **La diffusione continuò anche più tardi, come attestano i numerosi documenti riguardo l'attività dei norcini, massalein, notevolmente aumentata rispetto ai tempi precedenti, e la formazione di corporazioni di mercanti di salumi.** Nel XVII secolo vennero scavalcati anche i confini nazionali e il merito fu per del Cardinale Giulio Alberoni, nato nella città emiliana nel 1664. Il religioso fu determinante nella guerra di successione al regno di Spagna: convinse infatti il duca di Vendôme a mettersi al servizio del re Filippo V, aiutandolo nell'ascesa al trono. Fece poi sposare quest'ultimo con Elisabetta Farnese, nipote del duca di Parma e Piacenza. Oltre alle sue doti diplomatiche, una mossa vincente fu determinata dalla donazione dei salumi della sua terra al duca francese e al Re spagnolo. Il resto è storia recente, dal 1996 è giunto il riconoscimento della DOP (Denominazione di Origine Protetta).

Decisive due T: Territorio e Tempo

La Coppa piacentina è un salume che viene prodotto a partire dalla massa muscolare e grassa del collo dei suini allevati nella zona. Dopo la macellazione, la massa lavorabile arriva al norcino che provvede a rifilarla dal grasso in eccesso e a compattarla tramite la spremitura dei vasi sanguigni. Il passaggio successivo è la salatura, che viene effettuata a mano tramite massaggio con sale e una miscela di spezie tra cui pepe, cannella, chiodi di garofano, alloro e noce moscata. Il salume passa poi in un luogo di refrigerazione per breve tempo, dopo di che viene avvolto dal peritoneo parietale del maiale e si passa alla legatura. I passi successivi sono la foratura, utile per favorire il drenaggio dei liquidi della carne, e il posizionamento in un luogo di asciugatura. Esso permette, dopo circa una settimana, la "fioritura": la formazione di una muffa biancastra sulla superficie, segnale che il salume è pronto per il momento più importante, cioè la stagionatura. A questo punto il lavoro del norcino è finito, l'unica cosa da fare è aspettare il Tempo di stagionatura e sperare che la vocazione del Territorio faccia il suo dovere nella formazione del gusto e dell'aroma caratteristici e la magia della Coppa si ripeta una volta ancora. Sarà buona sul serio dopo 7 o 8 mesi, eccellente da quando compie un anno.

Sceglierla bene

Una Coppa di qualità è un prodotto di eccellenza e non ha nulla da invidiare al Prosciutto di Parma o al Culatello, salumi di zone vicine molto più conosciuti e valorizzati. L'eccellenza può essere riconosciuta da tanti fattori tra cui, in primis, la grandezza: più una coppa è di grosse dimensioni, più sarà buona. **La fetta deve essere morbida e compatta, non deve sfaldarsi, ma neanche essere troppo elastica;** il colore dev'essere rosso rubino intervallato dalla ragnatela di grasso bianco latte o rosato, indice di buona stagionatura. Appena tagliata deve emanare un profumo dolce, bilanciato però dalla leggera speziatura e



da un sottile aroma di fermentato. Il contatto con la bocca sarà poi morbido e con una leggera scioglievolezza, il grasso non deve impastare ma farà solo da contraltare alla sapidità, renderà meno grezzo il sapore, facendo risaltare in finale anche un sentore speziato e più dolciastro.

Gli accostamenti migliori sono i più scontati: un pane casereccio leggermente scaldato per rendere ancora più morbida o scioglievole la consistenza e valorizzare quindi il contrasto tra i due elementi; oppure una fetta di torta di patate di Farini, che valorizza il dolce e smorza la grassezza; o anche i *chisulèn* o la più tipica *burtlèina*. **Parlando di vini si rimane nel territorio e i migliori accompagnamenti sono sicuramente, tra i rossi, la Bonarda piacentina, vino mosso e amabile, e, tra i bianchi, l'Ortrugo**, che con la sua acidità stempera la grassa sapidità del salume.

Perché non decolla?

Cosa non ha permesso alla nostra Coppa d'eccellenza di spiccare il volo e raggiungere la popolarità di altri salumi, come per esempio il Culatello? L'incapacità di fare promozione, una piaga che affligge non solo questo salume, ma l'intera città di Piacenza e la sua provincia che tendono a essere chiuse e a valorizzare poco le proprie qualità. **Luigi Franchi, giornalista piacentino autore dei libri "I salumi piacentini" e "Atlante alimentare piacentino" (ed. La Faggiola), ci ha illustrato le principali cause della mancata promozione.** «La prima - ci dice - riguarda la scarsa sinergia tra i vari produttori che sono spesso di piccole dimensioni e si propongono sul mercato in maniera solitaria non avendone la forza». Questo porta a una competizione molto elevata nel mercato provinciale, dove ogni produttore lotta per avere la sua fetta di mercato, e a una forza nulla su un mercato più ampio che, se fosse preso in considerazione, porterebbe maggiori ricchezze a tutti. «Il resto - continua l'esperto - è un problema delle attività di promozione, che hanno grandi carenze. Non sono al passo con i tempi: vantare di avere un prodotto DOP al giorno d'oggi non basta più per smuovere i consumatori, servono maggiori informazioni nutrizionali, proposte di piatti moderni con protagonista il prodotto. Insomma il consumatore, bombardato da informazioni, ricerca adattabilità del prodotto alle sue esigenze, non solo qualità: la Coppa ha le potenzialità per corrispondere a queste esigenze, ma non vengono indagate a dovere. Inoltre la promozione risulta poco costante: non è mai abbastanza lunga per riuscire a influenzare le persone nelle proprie scelte; infine punta ad un respiro, al massimo, regionale: scelta poco oculata essendo l'Emilia Romagna la regione più ricca di salumi di qualità e in cui quindi la competizione è già elevatissima».

E se ai piacentini andasse bene così?

Forse però la questione può essere osservata anche da un altro punto di vista, cioè che i produttori non siano realmente interessati alla diffusione del prodotto. Insomma, il fatto che la Coppa rimanga di nicchia potrebbe essere una scelta. D'altronde, il mercato è in equilibrio perfetto e non in perdita. **Questa filosofia rispecchierebbe in pieno la mentalità piacentina: chiusa, familiare, che tende ad apprezzare i suoi "colpi di genio" ma che si comporta anche come una madre apprensiva**, proteggendosi dall'esterno dove tutto è soldo, tutto è mercato e i cosiddetti "vecchi valori" non contano più.

Davide Reggi