

Coppa di Parma IGP, gemma della norcineria parmense

scritto da Amanda Arena | 29/09/2021



Morbida e dal profumo delicato, è tra i salumi più apprezzati al mondo e simbolo della provincia di Parma. È realizzata secondo antichi metodi di lavorazione e trae il suo sapore unico proprio dal clima umido tipico del territorio di origine

La **Coppa di Parma IGP** è un salume che rientra tra le eccellenze del ricco patrimonio di memorie antiche della provincia di Parma e, nel 2011, è stata insignita dall'Unione Europea della denominazione di indicazione geografica.

Un territorio suggestivo accarezzato dalla nebbia

L'area padana racchiusa tra il territorio di Parma e la fascia rivierasca del fiume Po delle province di

Cremona e Lodi sono costellate da un mosaico di colline e montagne che offre un paesaggio suggestivo in pianura, con una miriade di borghi, chiese e castelli, dal fascino particolare anche ammantato dalla nebbia.

Cultura e tradizione gastronomica qui sono particolarmente vive, capaci di raccontare l'identità e la storia di questa terra attraverso sapori inconfondibili, testimoni succulenti di un passato che ha saputo plasmare nel corso dei secoli le vocazioni culinarie locali.

Un salume dalle origini antiche

Le origini della Coppa di Parma IGP risalgono al XVII secolo. Numerosi documenti fanno riferimento al pregiato salume come "**bondiola**" o "**salame investito**", ossia insaccato. Ci sono varie citazioni come prodotto tipico del luogo nelle memorie dei viaggiatori, in un inventario redatto nel 1723 in cui si menziona il possesso di una certa quantità di salumi e bondiole come conditio sine qua non per entrare a far parte della corporazione dei "lardaroli". Dalla metà del 1700 in poi si hanno prove sul consumo di coppe e bondiole alla corte del Duca Don Ferdinando Borbone e delle quantità vendute nei mercati locali. Nel 1940 circa 200 pezzi di coppe della provincia di Parma venivano esportate all'estero.

Caratteristiche della Coppa di Parma IGP e usi in cucina

Dalla consistenza morbida e dalla sapidità non troppo marcata, unite a una distintiva morbidezza, la **Coppa di Parma IGP** è un salume ottenuto da tagli di carne provenienti dalla **porzione muscolare del collo di suini rigorosamente selezionati**, con età minima di nove mesi e un peso medio di 160 kg, delle razze *Large White*, *Landrace*, di derivazione Duroc o di meticci e ibridi di altre razze purchè provenienti da criteri selettivi o incroci atti alla produzione del suino pesante italiano.

Il colore della fetta è uniforme, tendente al rosso nella parte magra e al rosa in quella grassa, con odore e profumo di gradevole fragranza e particolari proprietà organolettiche conferite dal sale, dal pepe e dalle spezie presenti nella carne.

La **Coppa di Parma IGP** non è solo indiscussa protagonista di taglieri e antipasti, ma accompagna perfettamente focacce, torte salate, pizze, pane, diversi tipi di formaggi come [Parmigiano Reggiano](#), Pecorino Romano ed erborinati quali [Gorgonzola DOP](#) o Blu61, affinato in vino Raboso passito e mirtilli rossi. Tra gli ortaggi, interessante l'accostamento a rucola, cicoria e spinaci.

Metodo di preparazione di un'eccellenza

Non un semplice salume, ma un capolavoro dell'arte norcina che nasce da un pezzo di carne fresca, lavorata ancora oggi secondo procedimenti di trasformazione delle carni suine, sedimentatisi sin dai tempi antichi nell'ambito dell'areale della provincia di Parma.

La Coppa di Parma IGP trae le sue peculiari caratteristiche da una commistione di fattori ambientali e umani: in primis il maiale, il processo tecnologico di preparazione e i luoghi della stagionatura.

La frazione muscolare della carne utilizzata viene innanzitutto mondata accuratamente, poi tagliata, rifilata e privata del grasso per crearne una forma a cilindro piuttosto regolare. Il muscolo così ottenuto è sottoposto a salatura e speziatura a base di aromi naturali, tra cui il vino.

La carne viene massaggiata per consentire l'assorbimento del sale per un periodo che varia dai 2 ai 6 giorni. Dopo una breve sosta in celle frigorifere, si prosegue con l'insaccatura in budelli naturali e legatura manuale con lo spago. Il muscolo diventa infine un vero salume, perdendo umidità e

perfezionandosi in struttura, profumo e sapore, grazie all'asciugatura e alla stagionatura per un periodo minimo di 60 giorni.

Ogni fase del processo produttivo - secondo quanto sancito dal Disciplinare di Produzione - è monitorata attraverso una rigida documentazione e iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, macellatori, sezionatori, produttori, stagionatori e dei confezionatori.

Il legame con l'areale di produzione

La Coppa di Parma IGP è legata in maniera inscindibile al territorio in cui è prodotta. Dal punto di vista geografico è circoscritto alle province di Parma, Modena, Reggio Emilia, Mantova, Pavia e ad alcuni comuni lungo la riviera del Po ricadenti in quelle di Milano, Cremona e Lodi. In queste zone il clima umido, con estati calde e inverni freddi, favorisce una **stagionatura dei salumi lenta e costante** che regala un prodotto morbido e gustoso.

L'attività del Consorzio di tutela e il controllo dell'ECEPA

Parma, capitale gastronomica della Food Valley ricca di tipicità e grandi eccellenze alimentari rinomate in tutto il mondo, è sede del **Consorzio di tutela della Coppa di Parma IGP** che ha il compito di valorizzare, promuovere e tutelare il salume.

La garanzia di conformità del prodotto al disciplinare è assicurata dall'[ECEPA](#) (Ente Certificazione Prodotti Agro Alimentari), struttura di controllo designata per la certificazione nelle filiere agroalimentari, dall'agricoltura, alla trasformazione, alla distribuzione sino alla ristorazione, in conformità a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. CE 510/2006.

Consorzio di Tutela della Coppa di Parma IGP

Strada al Ponte Caprazucca, 6/A - Parma

[Sito web](#)