

## Damiano Del Fante

Parmigiano di gran livello, salumi altrettanto. Un'azienda che fa prodotti di alta qualità nel rispetto delle tradizioni

Damiano Del Fante, fa formaggi in quel di Calestano sull'appennino di Parma, in alta Val Baganza. Formaggi di gran classe e non potrebbe essere altrimenti visto che la famiglia fa formaggi da quattro generazioni. Il dominus della produzione è il Parmigiano Reggiano, qua in una delle sue massime espressioni. Un produzione piccola, poche forme al giorno, con latte raccolto in piccole fattorie di montagna, dove i capi in stalla o al pscolo difficilmente superano la ventina.

Certo raccogliere il latte in un territorio così diffuso, aumenta i costi, ma ne guadagna la qualità.

Ma quel che più ci intriga di questo piccolo-grande artigiano, è l'aver saputo creare una filiera chiusa, dove tutti viene riutilizzato. Dalla ricotta, ri-cuocendo il siero del Parmigiano Reggiano, ai salumi che provengono dai suini alimentati con i prodotti di risulta dalla filiera latte casearia, nulla si spreca e tutto viene riutilizzato, come quando la civiltà degli sprechi, era di là da venire.

### I PRODOTTI

Parmigiano Reggiano oltre 12 mesi

un'idea vincente è il suo uso per accompagnare l'aperitivo. Ottimo tagliato a cubetti, preferibilmente da abbinare con vini bianchi secchi e di buona struttura. Prodotto da latte esclusivamente locale e lavorato secondo antichi metodi artigianali e tradizionali conformi alle norme. La sorpresa nella degustazione è chi il formaggio, non solo non impasta la bocca, anzi stimola le pupille gustative preparandole all'acidità del vino. mai matrimonio è stato più felice

Parmigiano Reggiano oltre 24 mesi

Ottimo grattugiato su pasta e risotti. Sposa bene caponate di verdure e melanzane alla parmigiana. Arricchisce in scaglie Carpacci e carne Cruda all'Albese. Può essere considerato un secondo piatto, nutriente leggero e digeribile, magari accompagnandolo a insalate estive. Prodotto da latte esclusivamente locale e lavorato secondo antichi metodi artigianali e tradizionali conformi alle norme.

Siamo al tripudio...questo è il Parmigiano Reggiano che non assaggiavamo da tempo. Un formaggio che è quel che è: il miglior formaggio al mondo.

Damiano ne ha fatto un prodotto esemplare, diremmo da manuale. In quel mare magnum che è il mondo del Parmigiano Reggiano, beh, questo di Damiano Del Fante, è semplicemente strepitoso.

Parmigiano Reggiano oltre 30 mesi

Insostituibile come ingrediente nelle paste ripiene della tradizione parmense, alle quali dona sapidità e profumi.

Sposa ottimanete un bel Lamburusco Grasperossa, ma non teme di misurarsi con vini di grande struttura. Accompagnatelo e una bottiglia di grande Sangiovese o a un Nebbiolo in purezza delle Langhe o della Valtellina e sappiateci dire.

Oggi va di moda accostarlo a marmellate e composte. Noi siamo per la tradizione. Fatelo mangiare ai bambini, li aiuterà nella crescita di denti sani e li fornirà di preziosi elementi nutrizionali utili alla sua crescita generale.

Certo, dovete degustarlo in buona compagnia, con pochi amici fidati e in grado di capire.

Culatta con cotenna...facciamo un po di informazione

Il Culatello ha origini nel 1400 DC circa, è un salume insaccato e si produce in modo naturale in otto comuni della provincia di Parma che si affacciano sul Po.

La Culatta, il Culatello di montagna, ecc. sono prodotti commerciali nati in concomitanza alla formazione del Consorzio

del Culatello di Zibello. Generalmente sono lo stesso taglio anatomico ma questi ultimi lasciano la cotenna e sugnano la parte esposta all'aria; di concezione sono dei mezzi prosciutti ....queste caratteristiche non compromettono la qualità del prodotto, bensì lo rendono diverso dal Culatello di Zibello.

### La Culatta Damiano Del Fante

Noi abbiamo fatto un esperimento. Decotennata la Culatta, l'abbiamo affettata con una affettatrice a mano, per non stressare il salume. Alla degustazione c'erano quattro amici fidati: un ristorante molto noto in Versilia, la titolare di un negozio di leccornie alimentari, la nostra chef Alessia e infine, un gourmet viaggiatore milanese venuto in Toscana, per chiederci lumi su salumi e formaggi toscani.

Abbiamo accompagnato la Culatta con grissini artigianali biologici e del vino di Montecarlo di Lucca di ottima qualità.

Ebbene, dopo i primi assaggi, tutti parlavano di Culatello, decantandone le doti di dolcezza e sapidità. Noi sorridendo sotto i baffi, abbiamo dato corda alla conversazione fino almeno allo stappo della seconda bottiglia. Poi abbiamo svelato l'arcano...non di Culatello, ma di una straordinaria Culatta i nostri ospiti si stavano deliziando.

Risatine incredole...e poi il commento unanime: prodotto straordinario che non ha nulla da invidiare al suo celebre cugino

### Prosciutto di Parma

#### L'origine del nome

Nel territorio parmense in dialetto locale il termine "prosciutto" si dice "pàr-sùt", cioè "sembra asciutto", a causa della stagionatura della carne che, oltre ad arricchirsi di una percentuale di sale, perde molta acqua ed in questo modo la carne si asciuga, "pèra sùta", "sembra asciutta". Altra scuola di pensiero vuole che il nome venga dal latino Perex Suctum che significa "prosciugato", tale teoria viene avvalorata rispetto alla precedente dal fatto che il dialetto Parmigiano e con essa la parola "pàr-sùt" è senz'altro più giovane del prodotto "prosciutto".

Quest'ultima ipotesi è stata adottata ufficialmente dal consorzio Prosciutto di Parma.

La versione proposta da Damiano Del Fante, si distingue dalle produzioni industriali, per la cura con la quale sono allevati i maiali, dal loro benessere e dal fatto che Damiano controlla direttamente la filiera.

Noi lo abbiamo apprezzato per la sua stagionatura senza forzature, per il profumo intenso e allo stesso tempo delicato, frutto di una lavorazione assolutamente artigianale, secondo le antiche tradizioni di queste valli. La piccola produzione ne garantisce la massima attenzione in tutte le fasi di lavorazione, garantendo una qualità elevatissima. I commenti dei nostri degustatori, sono stati mugolii di approvazione...vi basti questo

### Salame di Felino

Preparato con pura carne di suino, accuratamente selezionata, con una aggiunta di un 25-30%, parti grasse scelte fra quelle a costituzione più dura. Un salame a pasta grossa con aggiunti sale, pepe in grani e nitrato, quindi, poco prima dell'insacco, pepe e aglio pestati in mortaio e disciolti in vino bianco secco. Si distingue dagli altri prodotti simili per la sua compattezza, per la sua omogeneità e magrezza, e per il bel colore rubino. In bocca è dolce e delicato. Si tratta di un salame che, a differenza della stragrande maggioranza di quelli in commercio, viene insaccato esclusivamente in budello naturale.

Il Salame Felino è privo di lattosio e di farine di latte, presenta un pH moderatamente alto con conseguente esaltazione delle qualità organolettiche. Il Salame Felino presenta proteine più elevate e minore quantità di grasso rispetto agli altri salami di tipologia analoga.

Tradizionalmente viene tagliato in modo diagonale creando quindi delle fette ovali, di lunghezza circa doppia rispetto al diametro del salame. Per gustarlo al meglio è molto importante lo spessore: tradizionalmente le fette devono essere spesse quanto un grano di pepe. E' uno degli antipasti più tipici del Parmense, abbinato al Prosciutto di Parma. L'interpretazione che ne fa Damiano Del Fante, è tra le più interessanti che ci sia capitato di degustare.

Inoltre nello spaccio aziendale, vi potrete sbizzarrire acquistando golose leccornie di vario genere:

Imperdibili i formaggi freschi di capra e pecora, oppure a latte misto

Tutti i prodotti godono delle varie denominazioni

In conclusione, l'intera produzione di Damiano Del Fante, si colloca ai vertici della tradizione vuoi lattiero casearia, vuoi in quell'arte antica che è la norcineria. Nella sua produzione si rispecchiano tutti quei valori che sono il frutto di un perfetto bilanciamento tra tradizione e contemporaneità. Prodotti innanzi tutto sani, di conseguenza buoni, anzi...buonissimi.

Azienda raccomandatissima, se fate la Cisa in un verso o nell'altro concedetevi una deviazione...ne vale decisamente la pena

DEL FANTE

Via Ravarano 35

Calestano (PR)

tel. 0525 529134

cell. 347 8855236

[www.delfante.parma.it](http://www.delfante.parma.it)

[damiano.delfante@libero.it](mailto:damiano.delfante@libero.it)