

I percorsi

del gusto

“Da Crisopoli alla terra della luna”

La Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma

Uno dei simboli dell'italianità nel mondo, sarà l'attore principale della nostra nuova proposta dei "Percorsi del gusto": il Prosciutto di Parma. Un percorso accattivante e pieno di sorprese paesaggistiche, storiche, architettoniche, enogastronomiche e culturali, confezionato a misura di moto e di mototurista.

di Claudio Vismara, foto Paola Colombi e Claudio Vismara

I percorsi del gusto



Qui sopra: Pieve di Santa Maria. Qui sotto: B&B a Neviano degli Arduini. Qui a destra: le colline nei dintorni di Neviano.



L'itinerario ci porterà da Crispoli - Parma - alla terra della Luna - Lunezia. Nella valle del cibo daremo sfogo alla nostra passione culinaria e al piacere di andare in moto, percorrendo belle strade ed interessanti territori. Il Prosciutto di Parma, il Parmigiano Reggiano, l'abbinamento alla Malvasia, il salame di Felino, l'antica torta spongata, giusto per fare qualche citazione e convincervi che la destinazione è di quelle giuste!

Da **Parma** raggiungiamo **Traversetolo**, centro agricolo ed artigianale situato all'inizio della valle disegnata dal fiume Enza, noto per l'allevamento e la lavorazione delle carni suine. La conferma della vocazione al prosciutto di questo territorio la troviamo andando a fare visita all'amico motociclista Giuliano Pelacci, nel suo prosciuttificio artigianale. Giuliano è sempre disponibile ad una degustazione dei suoi prodotti nello spaccio aziendale e, avvertendolo per tempo, è possibile organizzare una visita all'azienda per andare a scoprire i metodi di lavorazione che portano a tanta bontà. Dell'usanza da parte delle popolazioni padane di asciugare con

sale e di eseguire una lunga stagionatura alle cosce di maiale, si scrive già nel secolo II a.C. Proprio dalla combinazione di selezionare ed insaporire con sale marino le carni, dalla forza della natura che inonda le vallate parmensi con un'aria fine, nasce dopo almeno dieci mesi di stagionatura il crudo di Parma. (vedi box "Prosciutto crudo di Parma - Prosciuttificio Pelacci Callisto")

Lasciamo gli indimenticabili profumi del Prosciutto di Parma per andare a scoprire una curiosità davvero unica: il "Museo dei lucchetti". A **Cedogno** si può visitare questa particolare collezione di ben quattromila pezzi, provenienti da ogni parte del mondo. **Neviano degli Arduini** può costituire un interessante campo base per questo percorso. In posizione incantevole, dalla quale ammirare suggestivi paesaggi durante la prima colazione, il Bed & Breakfast ai "Quattro Gatti" offre una confortevole sistemazione. Dopo una notte di meritato riposo, con la nostra moto al riparo, ci attende una colazione davvero strepitosa a base di prodotti tipici locali: dal parmigiano al prosciutto e salumi vari, accompagnati da Malvasia, dal latte al miele biologico, da

torte a marmellate caserecce confezionate dalla signora Ileana. Stiamo o no seguendo un itinerario dei "Percorsi del gusto"?

Siamo nel territorio dell'Oasi Biologica Nevianese, dove oltre cento aziende certificate producono prodotti biologici d'ogni tipo, dal formaggio ai cereali, dal miele alle marmellate.

Alleggerita la moto dai bagagli, possiamo iniziare a divertirci per le entusiasmanti strade dell'Appennino emiliano. Ci sorprende l'ottimo manto stradale, che caratterizza la maggior parte del nostro percorso e ci consente una guida più rilassata, in cui si riescono ad assaporare ancora meglio i "gusti" del viaggiare in moto. Una serie di curve interessanti ci accompagnano alla Pieve di Santa Maria, costruita su una rupe di arenaria fuori l'abitato per esplicita volontà di Matilde di Canossa. Interamente realizzata in conci di pietra e ricoperta di lastre d'ardesia, presenta un interno a tre navate su colonne sempre di pietra. Un momento di riflessione e di comprensione, della situazione particolarmente difficile che vissero le popolazioni del territorio, prese tra i rastrellamenti nazi-fascisti e le difficoltà della vita quotidiana, si può realizzare al

Museo storico della Resistenza, in località **Sasso**. Volteggiamo sulla strada salendo di quota ed ecco un angolo di natura meritevole di essere conservato: siamo nel Parco Provinciale del Monte Fuso. Un ambiente naturale dell'Appennino parmense con la possibilità di vedere da vicino daini e caprioli, oltre all'interessante centro visite.

Prima di inerpicarci nella parte "alta" dell'itinerario, transitiamo dal Ponte a "schiena d'asino" a **Lugagnano**. Fatto erigere nel 1602 dal vescovo di Parma, Ferdinando Farnese, costituì a lungo un passaggio obbligato per chi voleva recarsi in Toscana. Decisamente una visione suggestiva.

Ancora un divertente tratto d'asfalto appenninico e poi andiamo a mettere le ruote su un po' di sano sterrato per una ventina di chilometri. Da **Valditacca** saliamo ai 1450 metri del passo della Colla; la strada come dicevamo è sterrata, ma è una strada bianca facile che si può percorrere tranquillamente anche con moto stradali. I paesaggi sono sorprendenti, siamo nel "Parco dei Cento Laghi" delle montagne di Parma: un mosaico di ambienti diversi ci accompagna nella visione corollata dalla presenza, come si evince dal nome,



I percorsi del gusto



Prosciutto crudo di Parma

Prosciuttificio Pelacci Callisto

L'azienda nasce grazie alla volontà del padre di Giuliano, Callisto, che ha iniziato il lavoro nel settore dei salumi già nei primi anni '60, dando vita a un'attività di lavorazione di coppe e salami, situata nel centro del paese. All'inizio degli anni '70, alla produzione di salumi si è aggiunta la lavorazione del prosciutto, che col passare del tempo è diventata l'attività principale. Dal 1978 l'azienda è entrata a far parte del Consorzio del Prosciutto di Parma e, nel 1980, si è trasferita nell'attuale sede appena fuori dal paese. Nel 1986 viene aperto un piccolo spaccio dove oltre alla vendita del prosciutto prodotto si abbina quella di salumi tipici del territorio. Il Prosciutto di Parma subisce ancora una lavorazione di tipo artigianale e molti importanti passaggi, come la salatura e la "sugnature", vengono ancora rigorosamente effettuati a mano. Il lavoro artigianale, unito alla gran cura con la quale si trasformano le cosce fresche selezionate in Prosciutto di Parma, sono la garanzia di un'elevata qualità del prodotto finale. Provare per credere. La scelta della materia prima è di fondamentale importanza per il risultato finale di un così delicato prodotto come il prosciutto. Innanzitutto, la prima scelta riguarda gli allevamenti che possiedono i maiali migliori. Quindi all'arrivo viene effettuata un'accurata selezione delle cosce fresche, si controlla il loro peso (da 12 a 15 kg) e il tatuaggio. Passati tutti questi controlli, alle cosce fresche è

di numerosissimi laghetti. Una sosta al rifugio Lagoni per uno spuntino con i salumi e formaggi tipici della zona è quanto di meglio si può desiderare; sarà l'altitudine o l'aria frizzante ma l'appetito arriva!

Dal rifugio partono numerosi sentieri, interessanti e facili, che portano in ambienti d'assoluta bellezza, l'ideale per sgranchire un po' le gambe e smaltire l'abbondante colazione. Ossigenati i polmoni, torniamo in sella: ad aspettarci un'altra strada tipicamente appenninica, tutta curve fino a raggiungere l'abitato di **Corniglio**. Su di uno sperone di roccia domina il Castello, le cui origini risalgono al XIII° sec., eretto a presidio di traffici e commerci, ospita oggi gli uffici comunali ed un accogliente ostello.

Poco lontano, una tappa obbligatoria è presso l'Antica Spongateria Guidi. La spongata è un famoso dolce natalizio di antichissime origini, protagonista, tra l'altro, di una degli eventi più importanti del territorio: l'8 dicembre, giorno in cui viene allestita la "Fiera della spongata". (vedi box "Spongata")



Qui sotto: Azienda agricola Ciato a Panocchia. Nella pagina accanto: castello di Corniglio.



I percorsi del gusto



apposto un sigillo che certifica il mese e l'anno d'inizio della lavorazione. La salatura e il "ripasso" sono i procedimenti più importanti di tutta la lavorazione. Il prosciutto, dopo almeno 24 ore di stazionamento in cella frigorifera a 2 gradi, è pronto per essere salato. La salatura delle cosce a mano è fon-

damentale perché ogni prosciutto ha caratteristiche diverse, che dettano la quantità di sale da mettere. Dopo questa operazione, le cosce sono messe per una settimana in celle frigorifere. Il ripasso è un'operazione molto simile alla salatura: dopo aver tolto il sale vecchio e massaggiato ben bene il prosciutto, viene rimesso il sale nuovo. Le cosce risalate tornano in cella per altri 20 giorni.

Dopo circa tre settimane e mezzo, il prosciutto viene ripulito dal sale rimasto, facendolo passare attraverso un tunnel ad aria compressa, viene rimassaggiato e gli si appone, nella parte finale del gambo, la corda di canapa naturale con la quale si appende. Nei seguenti 15 giorni subisce un'asciugatura superficiale rapida in un ambiente ventilato, con una temperatura che varia dai +1° ai +4°. A questo punto i prosciutti sono pronti per passare alla fase del riposo, dove le cosce prive di sale asciugano più lentamente e il sale penetrato all'interno della sola parte magra della coscia inizia a diffondersi e raggiungere i punti più lontani. È qui che il prosciutto inizia a prendere il classico colore rosso al suo interno. La temperatura dell'ambiente è più alta, e va dai +2° ai +5°; qui i prosciutti vi rimangono per circa 60 giorni. Dopo poco più di un centinaio di giorni il prosciutto deve essere ripulito, perciò si arriva al lavaggio delle cosce, che ormai hanno ben consolidato la loro carne. Questo si effettua con sola acqua calda a 45°. Avvenuto il lavaggio, se vi è una bella giornata, i prosciutti sono portati ad asciugare all'aria aperta; in caso contrario l'asciugatura è effettuata in una stanza ventilata (essiccatoio) con una temperatura che varia dai +14° ai +16°. Passati due o tre giorni, i prosciutti sono controllati ad uno ad uno e riposti nella stanza di pre-stagionatura, dove rimangono per altri 2 mesi. In quest'ambiente la temperatura rimane costantemente tra i +14° ed i +16°. Trascorsi i 2 mesi di pre-stagionatura, e quindi 6 mesi dall'inizio della lavorazione, la parte magra ed esterna della coscia si è notevolmente indurita e quindi è necessario riportarla a una condizione di morbidezza per continuare a favorire lo scambio di umidità tra l'interno del prosciutto e l'ambiente circostante. Mani delicate spargono quindi un velo di "sugna" (grasso che ricopre l'intestino del maiale) su tutta la parte magra del prosciutto. È importante che quest'operazione sia svolta a mano, perché la sugna deve essere sparsa in modo molto uniforme. Inizia d'ora in poi il vero periodo di stagionatura,



Qui sopra: ponte del diavolo a Lugagnano. Nella pagina accanto: castello di Torrechiara.

Proseguiamo la discesa della valle del Parma tenendo la destra e inerpicandoci lungo le piccole comunali, che sovrastano la vallata e tanta gratitudine rendono alla nostra amata due ruote, felice di ciondolarsi ora di qua ora di là nel seguire il tortuoso percorso.

Ci attende **Langhirano**, centro caratterizzato ed immerso nella cultura della produzione di uno dei simboli della tradizione alimentare italiana nel mondo: il Prosciutto di Parma.

Non poteva mancare, in un paese dove forse l'elemento architettonico più evidente sono i caratteristici fabbricati con le finestre lunghe e strette dove stagionano le cosce dei maiali, un museo dedicato al prosciutto.

Il museo si trova nell'antico foro boario, un edificio ai tempi destinato al mercato del bestiame, e raccoglie il materiale della collezione, costituito da una serie d'attrezzi impiegati per le operazioni di macellazione e di preparazione dei vari salumi parmigiani. Sono presenti documenti risalenti all'ottocento, che testimoniano la forte vocazione del territorio in materia, oltre a fotografie e proiezioni audio-visive sulla lavorazione del prosciutto di ieri e d'oggi.

Concludiamo alla grande il nostro percorso del gusto con uno splendido castello ed un magnifico vino. Il Castello di **Torrechiara** è uno dei più estesi e meglio conservati della regione, edificato a partire dal 1448 per volontà di Pier Maria

Rossi è circondato da una triplice cinta muraria cui sovrastano quattro possenti torri angolari collegate fra loro da cammini di ronda. Da vedere la Camera d'oro, in origine rivestita da una fascia di formelle laminate in oro zecchino, dove è conservato un rarissimo ciclo di affreschi ispirato ad un tema profano.

Il castello sovrasta un piccolo borgo, molto suggestivo e all'interno del quale

I percorsi del gusto

che può durare anche più di 1 anno, nel quale il prosciutto acquista sapore e fragranza. La stagionatura avviene in cantine con le classiche finestre alte e strette, che danno la possibilità di usufruire, quando il tempo lo permette, del vento che scende dal mare, attraverso le colline di castagni e faggi, creando quel profumo inimitabile. La temperatura della cantina non supera mai i 20° e nemmeno scende al di sotto dei 15°. Dopo un totale di 12 mesi, il prosciutto è pronto per la verifica qualitativa finale, che viene effettuata dagli ispettori dell'Istituto Parma Qualità, con un ago fatto di osso di tibia di cavallo (molto poroso e quindi adatto ad assorbire il profumo) infilzato in cinque punti della parte magra del prosciutto. Se dopo la spillatura (questo è il nome dato alla verifica), tutti e cinque i punti del prosciutto risultano profumati, l'ispettore dà l'assenso ad apporre la corona ducale a 5 punte del Consorzio del Prosciutto di Parma.

troviamo l'Azienda Vitivinicola Cantina del Borgo e la Taverna del Castello; quale posto migliore per degustare una Malvasia dei Colli di Parma. (vedi box "Malvasia Colli di Parma").

La Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli, un percorso dalla pianura, alle colline, fin su all'Appennino alla ricerca delle tradizioni e del piacere gastronomico. Paesaggi che regalano emozioni, strade che si lasciano guidare nelle suggestioni e nei sapori inalterati nel tempo. Un percorso da vedere, da provare e da gustare.



Spongata

Si tramanda la leggenda di un certo Giulio, conosciuto come "Giulion" per la corporatura gigantesca, che arrivò a Corniglio più di trecento anni fa, più per una fuga che per un trasferimento. Arrivava dalla Lunigiana, dove lo si ricordava per il suo carattere turbolento e ribelle. Stabilitosi nel Ducato di Parma, continuò la sua attività di commerciante in pellami e calzature. Poco dopo, attratto dagli splendidi boschi ricchi di fauna, si diede al bracconaggio nelle terre che erano riservate al Duca di Parma. Colto in flagrante durante una sua battuta di caccia, fu arrestato e rinchiuso in carcere in città. In prossimità del Natale, la

moglie Angelica, scese in città con un cesto di spongata ed andò a far visita a Don Donnino, confessore del duca, pregandolo di intercedere per Giulion. Il parroco offrì al Duca il prelibato dolce, a lui sconosciuto, e rimasto colpito dalla bontà della spongata concesse clemenza al povero Giulion. Da quel giorno divenne il dolce natalizio nelle mense ducali e delle famiglie Cornigliesi. La torta è composta di un ripieno circondato da pasta frolla, i suoi ingredienti sono: farina, miele, pane tostato, burro, vino, zucchero, nocciole, pinoli, noci, mandorle, uvette, mostarda di frutta, scorza di arancia.



Malvasia Colli di Parma

La Malvasia Colli di Parma è un vino bianco tipicamente frizzante, che si sposa benissimo con i salumi parmensi e con i primi piatti tradizionali, come gli anolini o i tortelli di erbetta. Ottenuto con uve di Malvasia di Candia aromatica a cui si può aggiungere una piccola dose di Moscato bianco.

Colore giallo paglierino, profumo gradevole, aromatico, fresco, sapore da secco a dolce, può essere fermo o frizzante. Gradazione minima 10,5°, si avvale della denominazione riserva con invecchiamento di almeno dodici mesi, di cui tre in bottiglia.





Notizie utili:

Parma

- Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma.
Tel. 0521228152,
www.stradadelprosciutto.it

Traversatolo

- Prosciuttificio Pelacci Callisto, Via per Parma 75.
Tel. 0521842712,
www.pelaccicallisto.it

Neviano degli Arduini

- B&B "Ai quattro gatti", Loc. Case Campanari 304.
Tel. 0521843534,
www.aiquattrogatti.it
- Centro visite Monte Fuso, loc. Capetta-Scurano.
Tel. 0521840151,
www.montefuso.it

Torrechiara

- Az. vitivinicola "Torrechiara", Strada Pilastro 59.
Tel. 0521355113
- Az. vitivinicola "Cantina del Borgo", Borgo del Castello 9.
Tel. 0521355272
- Castello di Torrechiara, chiuso il lunedì.
Tel. 0521355255,
www.comune.langhirano.it

Panocchia

- Az. Agr. Ciato, Strada Pilastro 8. Tel. 0521635281,
www.ciato.it

Langhirano

- Museo del Prosciutto.
Tel. 0521351350,
www.museidelcibo.it

Corniglio

- Antica Spongateria Guidi, Via Roma 2. Tel. 0521881385

Corniglio

- Ostello piazza Castello.
Tel. 0521881012
www.ostellocorniglio.it

Eventi

- "Fiera della montagna", Palanzano (PR). **Giugno**
- Festival del Prosciutto di Parma "Finestre aperte", www.finestreaperte.it.
Settembre
- Fiera del tartufo nero di Fragno (PR). **Ottobre**
- "Fiera della spongata", Corniglio (PR). **Dicembre**

