

LUOGHI DEL GUSTO

I musei del cibo fra tradizioni e sapori tipici

Viaggio nella Food Valley emiliana alla vigilia dell'anno di Parma Capitale italiana della Cultura: dal Parmigiano al Prosciutto, dal Culatello al salame di Felino, ecco le "case" di prodotti d'eccellenza del territorio, tra visite guidate e degustazioni

di Francesca Romaldo

La Food Valley scalda i motori per l'inaugurazione dell'anno di Parma Capitale Italiana della Cultura. Il 2020 sarà un grande momento di festa per tutto il territorio, grazie anche alla partecipazione speciale di Piacenza e Reggio Emilia.

Nella terra di Correggio e del Parmigianino, di Verdi e Toscani, di Guareschi e Bertolucci sono nati anche grandi eccellenze alimentari note in tutto il mondo. Parma è, infatti, tra le città più ricche di tipicità e regala all'Italia una posizione ai vertici delle classifiche internazionali per numero di prodotti a qualità certificata.

Qui la cultura si mescola all'arte enogastronomica e i prodotti tipici sono considerati vere e proprie opere d'arte tanto da meritarsi la nascita di un circuito di Musei del Cibo che, dai colli al Po, ci porta alla scoperta di tradizioni secolari.

In un ideale viaggio enogastronomico, attraversiamo il territorio - al quale è dedicata la nuova Guida ai Sapori e ai Piaceri di Parma Capitale della Cultura (dal 12 dicembre in edicola) - partendo da Soragna e dal re indiscusso dei formaggi. Nel settecentesco complesso Castellazzi della rocca Meli-Lupi, un antico caseificio di forma circolare ospita il Museo del

Parmigiano Reggiano (c/o Corte Castellazzi, via Volta 5 - Soragna, tel. 0521 218889) dove sono esposti strumenti un tempo impiegati per la lavorazione in un percorso dedicato alla storia del formaggio e alle architetture dei "Caselli", come vengono chiamati gli antichi caseifici. Nello shop si possono acquistare kit di degustazione e oggetti da cucina.

Proseguiamo poi per Langhirano, dove il Museo del Prosciutto di Parma (Ex Foro Boario, via Bocchialini 7 - Langhirano, tel. 340 1939057) è dedicato all'arte norcina con un percorso che illustra storia e tecniche di produzione del prosciutto Dop. Affacciata sul cortile interno, la Prosciutteria è tappa obbligata per una degustazione di prodotti tipici da acquistare anche nella Bottega dei Sapori.

L'Antica Corte Pallavicina è la cornice perfetta per il Museo del Culatello e del Masalén (strada Palazzo Due Torri 3 - loc. Polesine Parmense, Polesine Zibello, tel. 0524 936539). Nelle cantine cinquecentesche è conservata la più grande, affascinante e preziosa esposizione di culatelli esistente al mondo. Qui si celebrano non solo la storia e gli ingredienti del prezioso salume, ma anche l'arte antica dei maestri norcini (i "masalèn") e la lunga tradizione artigianale della famiglia Spigaroli. L'incantevole castello sul Po ospita an-

che l'Hosteria del Maiale con ricette tipiche e il ristorante stellato dello chef gastronomo Massimo Spigaroli.

Nelle suggestive cantine di un castello medievale si segue la storia di un altro prodotto d'eccellenza. Benvenuti nel Museo del Salame Felino (strada al Castello 1 - Felino, tel. 340 1939057) dove oggetti d'epoca e documenti storici (il più antico risale al Quattrocento) testimoniano la lunga tradizione nell'arte della norcineria, e il rapporto tra il paese ed il suo prodotto simbolo.

Sono ospitati l'uno accanto all'altro i musei dedicati alla pasta e al pomodoro, accoppiata vincente. Siamo a Collecchio, tra le mura della corte agricola medievale di Giarola (strada Giarola II, tel. 347 4018157) che negli anni Sessanta è stata sede di un'industria conserviera e che oggi ospita anche il centro del Parco Fluviale Regionale del Taro. Qui, nelle sale del Museo della Pasta si scoprono tutti i segreti su grano, macinazione, arte del matterello, produzione artigianale e industriale, mentre il Museo del Pomodoro racconta l'arrivo in Europa del gustoso ingrediente, lo sviluppo dell'industria e delle tecniche di lavorazione a Parma e le declinazioni artistiche da esso ispirate tra pittura, scultura e ricette. A completare il percorso tra le eccellenze del territorio c'è la Cantina dei Musei del Cibo (c/o

Rocca Sanvitale, Piazza Gramsci - Sala Baganza, tel. 0521.218889) de-

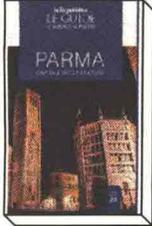
dicata al vino di Parma, alla sua storia e alla sua cultura, mentre è

in arrivo, con apertura prevista il prossimo anno, il Museo del Fungho Porcino di Borgotaro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La Guida

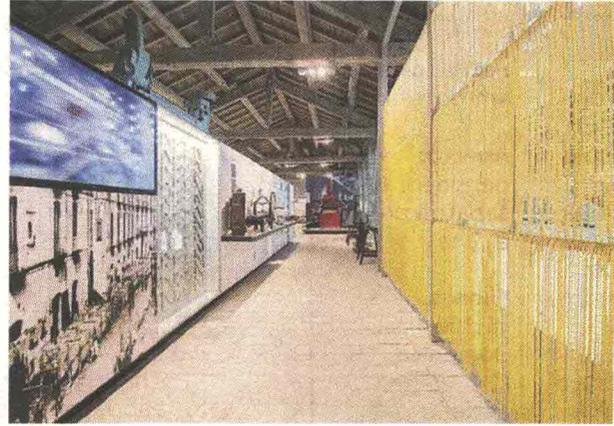
Un inno a bellezza e unicità



▲ In uscita

La copertina della Guida dedicata a Parma e dintorni

La Guida ai Sapori e ai Piaceri di Parma Capitale della Cultura è dedicata alla città nell'anno che la celebra. Un percorso alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche e artistiche del territorio, attraverso itinerari e indirizzi da non perdere. Il nuovo volume delle Guide di Repubblica, dirette da Giuseppe Cerasa, sarà disponibile dal 12 dicembre, in edicola (a 10,90 euro più il prezzo del quotidiano), libreria e poi su Ibs, Amazon e sul sito guidesapori.servizioclienti.repubblica.it.



▼ A fette

Il prosciutto di Parma è una delle eccellenze del territorio emiliano

▲ La pasta

Nel museo di Collecchio i segreti della produzione della pasta

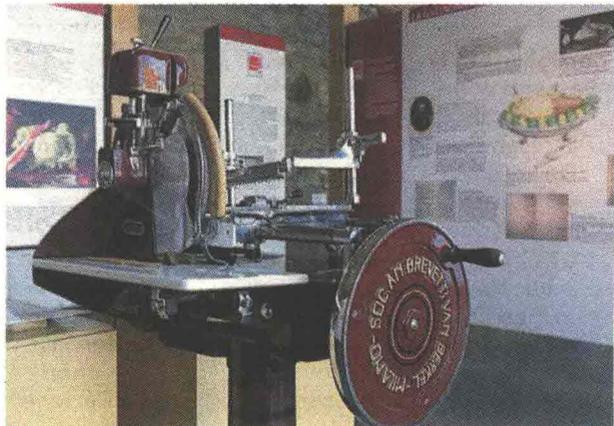
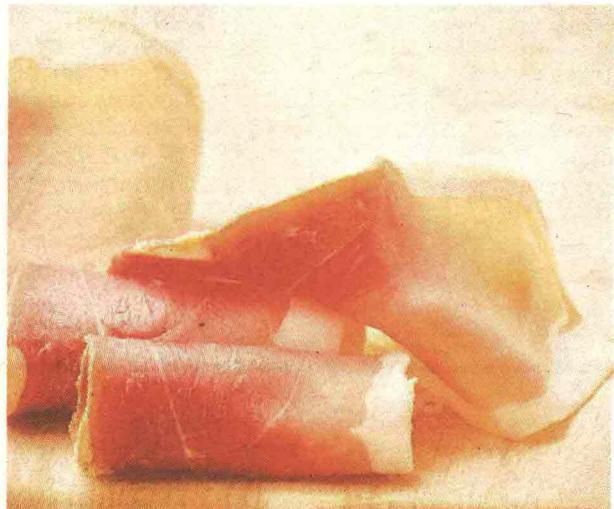


▲ Parmigiano

Al "re dei caci" è dedicato il museo di Soragna

▶ Strumenti

Il Museo del prosciutto (le foto sono di Luca Rossi)



La collezione**Tutto il fascino prezioso del Made in Italy**

I gioielli Made in Italy mantengono intatto il loro fascino, anche all'estero. Tanto che l'export del settore ha visto un balzo del 6,2 per cento nel primo semestre del 2019. Tra le ultime novità proposte dai brand italiani ci sono le creazioni di Crivelli che puntano su

modelli in cui spiccano l'attenzione al design e l'uso di materiali che vanno dall'oro alle pietre preziose. Come nel caso di Unbreakable, collezione in cui i bracciali in oro e pavé di brillanti sono impreziositi dall'inserimento di diamanti bianchi e fancy di vario taglio.

**L'iniziativa****I gioielli rosa aiutano la ricerca**

Sabbadini sostiene la ricerca per la cura del cancro al seno con il lancio di una capsule collection per aiutare l'attività della Breast Cancer Research Foundation (Bcrf). La linea include un bracciale in titanio con zaffiri, una collana, un paio di orecchini e una spilla che,

in sintonia con il colore simbolo della lotta contro il tumore al seno, sono realizzati in una vivace tonalità di rosa. Per ogni pezzo venduto della capsule (in vendita presso gli store Sabbadini di Milano e St. Moritz) il 30 per cento verrà donato alla Bcrf.

**Un evento lungo 365 giorni**

Il 2020 è l'anno di Parma, una città di gusto, natura e cultura da scoprire anche attraverso il ricco calendario di eventi che accendono un dialogo tra passato e futuro con lo slogan "La cultura batte il tempo". Un progetto ambizioso che prende il via l'11 gennaio con tre giorni di festeggiamenti e la cerimonia ufficiale di apertura alla presenza del

▲ **Teatro**
Nel Regio, l'11 gennaio, al via l'anno di Parma capitale

Presidente Mattarella al Teatro Regio. Proprio il Regio è uno dei protagonisti del programma con un corposo cartellone di spettacoli che seguono il tema del Tempo. All'Orto Botanico andrà in scena la scienza con un appuntamento settimanale (ogni mercoledì per tutto l'anno) dedicato a incontri con ricercatori e workshop a tema. Il Palazzo del Governatore ospiterà (fino al 3 maggio) la mostra Time Machine, un percorso multimediale per riflettere su come i media hanno modificato la nostra percezione del tempo e dello spazio. Dal primo marzo al 30 novembre con Imprese Aperte, le aziende del territorio diventeranno protagoniste di inediti itinerari turistici alla scoperta di linee produttive, collezioni d'arte e archivi storici. E poi ancora festival di musica e danza, appuntamenti enogastronomici, installazioni sensoriali, performance coinvolgenti che renderanno il 2020 un anno indimenticabile.

Friuli Venezia Giulia

Nel regno delle nevi giornate sulle piste e cene nei rifugi

di Laura Mari

Il click più bello, quello che si accompagna a una scarica di adrenalina e a un brivido di freddo ed emozione, è quello della chiusura dell'ultimo gancio degli scarponi.

In Italia non mancano i comprensori dove improvvisarsi campioni e per chi è stanco delle località sciistiche più famose, il Friuli Venezia Giulia è una sorpresa tutta da scoprire. Con un solo skipass si possono utilizzare gli impianti di sei poli sciistici (Piancavallo, Sauris-Forni di Sopra, Sappada, Zoncolan, Tarvisio e la vicina Sella Nevea), chilometri e chilometri di piste e rifugi per un après-ski a base, ad esempio, di un buon bicchiere di Picolit, salumi d'oca e Montasio.

Prima, però, bisogna tentare la discesa della celebre pista Prampero del Monte Lussari a Tarvisio (siamo nelle Alpi Giulie), oltre tre chilometri di curve da inserire nel proprio palmares di sciatore. Proprio qui, dal 3 al 7 aprile, si terrà il campionato italiano maestri di sci. Tarvisio è un crocevia di culture, vive tra le influenze italiane, slovene e austriache e anche la sua tradizione culinaria ne porta i segni con piatti come il sassaga (una pasta con pancetta e lardo) o il gulash di maiale.

Molte anche le piste per principianti da affrontare nei vari comprensori. Forni di Sopra è un paesino nella conca tra Carnia e Cadorè dove il tempo, tra i vicoli con case di legno e pietra, ballatoi e scale esterne, sembra essersi fermato. Qui sciovie e tapis roulant nel fondovalle del Davos permettono di prendere confidenza con lo sci.

Le Alpi Carniche, invece, vanno scoperte dall'alto, magari con un ultraleggero che sorvolandole atterri nel comprensorio dello Zon-

colan (tra i comuni di Sutrio, Ovaro e Ravascletto) dove dagli anni 20 si scia senza sosta.

Un monte che d'inverno si trasforma nel regno del freestyle, un'arena dove le piattaforme per i salti accolgono i più spericolati. Piancavallo (a nord di Pordenone. Da visitare, nelle immediate vicinanze, il lago di Barcis e la val Tramontina) è la meta degli snowboarder (il 25 e 26 gennaio le piste ospiteranno gli atleti della tappa del Coppa del mondo di questa disciplina), mentre all'ombra delle Dolomiti a Sappada, in provincia di Belluno, si scia su cime come il Monte Peralba (da dove nasce il fiume Piave) e si può passeggiare



▲ Il villaggio

Il borgo di Monte Lussari, nei pressi di Tarvisio; in alto, Monte Canin

tra i quindici borghi in cui è diviso il paese, antiche case in legno e punti di ristoro dove mangiare un piatto di fricò e bere una grappa.

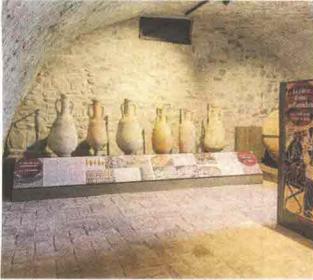
E per finire la giornata in relax ci sono i pass per usufruire di sconti sulle terme del Friuli Venezia Giulia (Arta, Grado e Monfalcone) o per assaporare le eccellenze della Strada del vino e dei sapori del territorio (un viaggio tra vignaioli, produttori di aceto, salumi e casefici). Per vivere la montagna e non solo lo sci.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

☒ Affreschi
 Una delle sale della rocca Meli Lupi di Soragna. Nel complesso è ospitato anche il Museo del Parmigiano Reggiano



◀ Anfore
 L'affascinante Museo del vino dei Colli di Parma si trova nella Rocca Sanvitale di Sala Baganza



▶ Collecchio
 Una Topolino esposta nel Museo del Pomodoro

