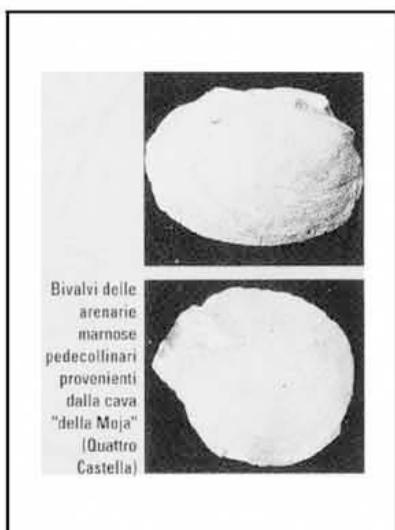


le ed estivo l'oasi di Bianello può essere visitata usufruendo del prezioso servizio offerto dalle guide della LIPU.

Poco lontano da Quattro Castella il parco di Roncolo offre la possibilità di immergersi nel verde e nella natura.

Grazie anche alle strutture predisposte, (percorsi attrezzati, punto di ristoro) è possibile concedersi una sosta rilassante.



Non solo storia, quindi, ma anche natura: e non è finita qui! Perché a completare il quadro di un viaggio intenso e ricco di incontri non è proprio possibile dimenticare u-

na delle caratteristiche che rendono Reggio e l'intera Emilia note nel mondo.

È giunto il momento di dedicare qualche parola alle specialità gastronomiche reggiane, a be-

neficio dei buongustai e di chi ha il palato fine.

Come vedremo i gioielli della buona tavola non hanno proprio niente da invidiare alle meraviglie storico naturali dei luoghi.

Un itinerario... da leccarsi i baffi

Per chi voglia dedicarsi ai piaceri della tavola, tra una visita ad un castello e l'altra, la zona di Canossa offre l'imbarazzo della scelta, con il rischio che il nostro povero colesterolo venga travolto da tali e tante leccornie.

Primo protagonista in cucina, indiscusso signore della tavola apparecchiata è il maiale, tanto che verrebbe la voglia di scriverlo con la "M" maiuscola in segno di rispetto e di venerazione.

Si, perché nella zona quest'animale è trattato con grande riguardo.

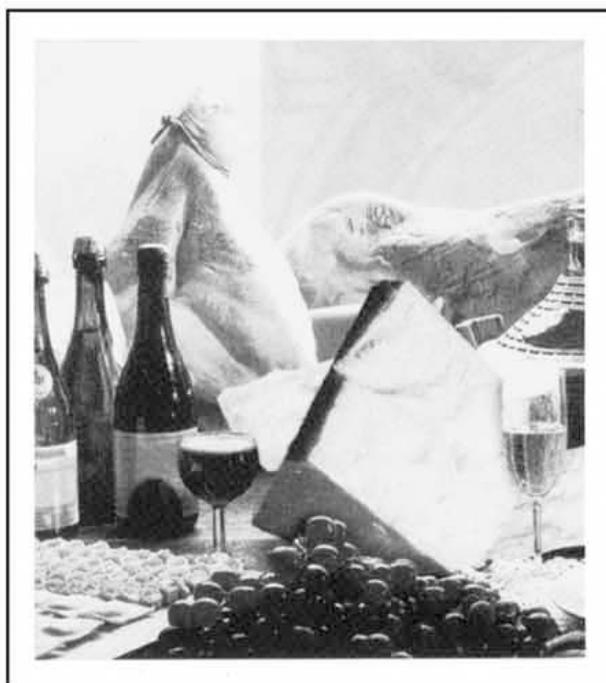
Nel 1982, in occasione di una serie di manifestazioni intitolate "I Porci Comodi" fu addirittura bandito un concorso di poesia

dialettale che avesse come oggetto il maiale.

La partecipazione fu straordinaria, e furono composti quasi 6.000 versi in onore di questo animale.

Più che naturale, allora, che in questi luoghi gli insaccati siano un classico.

La tradizione della lavorazione del maiale risale, tra l'altro, a tempi remoti, ed è stata la principale fonte si so-



stentamento e di ricchezza della gente della zona.