

Tra i prodotti della lavorazione del suino si ricordano soprattutto lo zampetto, la lingua, lo zampone, il cotechino, i ciccioli.

Ma anche gli insaccati "classici" (prosciutti, mortadelle e salami) sono ben rappresentati.

Tanto che Castelnovo ne' Monti ha cercato di ottenere il riconoscimento di tipicità per il salame locale.

Di diversa nobiltà l'altro grande protagonista delle tavole di tutto il mondo: il Parmigiano Reggiano, definito il formaggio più buono del mondo.

La sua origine è probabilmente dovuta all'incremento agricolo del XII e XIII secolo, che fece aumentare l'allevamento di bovini (ma secondo alcuni le tracce del Parmigiano sono rintracciabili anche in epoca romana) e vede proprio nella valle dell'Enza, fiume che scorre poco lontano da Quattro Castella e da Canossa, la zona tradizionalmente indicata come quella d'origine.

Le grandi forme di Parmigiano, di circa 30 chili, fanno ormai parte dell'immaginario gastronomico italiano.

Questo formaggio è ancora prodotto in piccoli caseifici con una tecnica rimasta artigianale, ed è soggetto ad essere usato anche come... moneta di scambio: non è inusuale che la lenta stagionatura (almeno due anni) venga ultimata nei magazzini delle banche, come pegno per il denaro anticipato ai produttori.

La zona offre la possibilità di acquistare formaggio direttamente nei caseifici sparsi nell'area di produzione a prezzi interessanti.

Se il Parmigiano ha acquistato un grande prestigio sulle mense di tutto il mondo, altrettanto occorre dire per il vino.

Quello tipico di queste parti è il lambrusco: vino a volte bistrattato perché bevuto a latitudini diverse dalle nostre che talvolta ne banalizzano l'uso (in America lo si indica come una sorta di "red Coca-Cola").

I pregi di questo vino frizzante sono invece molti: è vivace, profumato, poco alcolico.

È, insomma, il vino ideale per la cucina reggiana ed emiliana, che è ricca di grassi: un vino come il lambrusco facilita i processi di digestione.

Il lambrusco del reggiano è meno noto di quello modenese, ma forse proprio per questo i viticoltori della zona sono maggiormente disposti a mettersi in discussione e tentare nuove strade, pur rimanendo sempre molto attenti alla qualità.

Non è molto che il lambrusco reggiano è tutelato da un marchio d.o.c., esteso non solo ai classici rosso e rosato, ma anche al bianco.

Un ulteriore salto di qualità per le viti della zona è dato dal tentativo di impiantare nuovi vitigni (cabernet, merlot, ad esempio): rivoluzione che potrebbe essere sostenuta attraverso l'attribuzione di un marchio di origine controllata intitolato ai colli di Scandiano e Canossa.

Come per il Parmigiano, anche il lambrusco può essere acquistato presso molte aziende della zona.

Resta da prendere in considerazione un ultimo prodotto tipico della zona e che vanta, al pari degli altri, antiche tradizioni.

Si tratta dell'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia, tutelato e riconosciuto nel 1987 con Decreto Ministeriale.

Questo aceto, citato addirittura da Donizone, il monaco biografo di Matilde, è ottenuto mediante un invecchiamento lento e paziente (almeno dodici anni, ma per avere uno stravecchio ne occorrono non meno di venticinque) in botticelle di legno di dimensioni diverse.

L'aceto viene travasato annualmente in una botte più piccola e periodicamente rabboccato fino a che non si ottiene un liquido scuro e sciropposo, penetrante per profumo e con un tipico gusto agro-dolce.

Le bottigliette che è possibile comprare nella zona sono di colorazioni diverse a seconda del periodo di invecchiamento; l'uso dell'aceto, misurato come con le cose preziose, può accordarsi sia con i condimenti di insalate (ne bastano poche gocce) sia con i bolliti.

Ma può essere usato anche come elisir. Insomma, un uso talmente vario che lo rende un prodotto unico al mondo.

