

Parma, Capitale dell'Arte e del Gusto

I Musei del Cibo

Museo del Parmigiano Reggiano, Soragna – Casello Meli-Lupi

Museo del Prosciutto, Langhirano – Foro Boario

Museo del Salame di Felino, Felino – Castello di Felino

di MARISA SACCOMANDI

Nessuno oggi si sognerebbe di affermare che il cibo non è cultura. Da sempre il modo di alimentarsi identifica una società e la sua economia. Si pensi al riso per gli orientali, ai cereali per l'Africa... e all'attuale fame nel mondo, il più pressante problema su questa Terra.

In Italia, dopo la fine della seconda guerra mondiale, con la conseguente collettiva povertà, molti sono sopravvissuti coi prodotti oggi diventati oggetto di culto, gelosamente custoditi e nascosti alle razze nemiche. Con un prosciutto si svernava, per non parlare dei salumi usati come merce di scambio.

Attualmente, nella Valle Padana, nei dintorni di Parma, in paesi che il mondo ci invidia per la qualità della vita e la bellezza dell'ambiente, si sono aperti musei dove le millenarie tradizioni gastronomiche locali vengono orgogliosamente esibite. A Felino, ritrovamenti risalenti all'età del bronzo, testimoniano come il maiale sia sempre stato un benefattore dell'umanità e il paese lo ha giustamente immortalato in una statua nel locale parco cittadino.

Nel medioevo era così prezioso da essere ritratto nei bassorilievi delle formelle dei più importanti edifici religiosi, come il Battistero di Parma, dove nel segno dell'Acquario, Benedetto Antelami, scolpisce un cuciniere con accanto file di salami appesi vicino al fuoco ad asciugarsi o nel portale della basilica di San Zeno a Verona, dove un porcaro scuote una quercia per procurare ghiande al suo maiale.

Langhirano e Felino sono due paesi a pochi chilometri di distanza l'uno dall'altro, a sud di Parma, il primo accanto all'omonimo torrente, l'altro al Baganza, entrambi vicino a Salsomaggiore, fornitore di quel sale termale, ricco di zolfo, fondamentale per la conservazione dei prosciutti e degli insaccati del luogo. A Soragna, a nord di Parma, verso il Po, si racconta la storia del Parmigiano Reggiano. La qualità delle materie prime usate, l'assoluta mancanza di additivi chimici, l'abilità nella trasformazione e la salubrità climatica dei luoghi, fondamentale per la stagionatura, fanno la differenza in questi prodotti. Il termine prosciutto significa prosciugato e come scriveva provocatoriamente il compianto scrittore contemporaneo Manuel Vazquez Montalban "il prosciutto è qualcosa di più di una zampa di cadavere mummificato".



Museo del Salame, Felino (PR) - Interno



Museo del Salame, Felino (PR) - Interno