



Museo del Salame, Felino (PR) - Interno

Attualmente queste economie, ruotanti intorno alla gastronomia, si sono trasformate in proposte di viaggio, fra le più piacevoli e interessanti, perchè uniscono la conoscenza di paesi e tradizioni al piacere dei sensi.

Il Museo del Prosciutto e dei Salumi tipici parmigiani a Langhirano si trova nel complesso integralmente restaurato dell'ex Foro Boario, un'architettura rurale del 1928, storicamente destinata al mercato del bestiame. Il percorso espositivo ricostruisce il processo di produzione in otto sezioni tematiche con materiale fotografico, documenti storici, macchinari e video in un viaggio nel tempo fra l'antica norcineria e quella attuale. La visita si conclude nella sala degustazione, dove vengono proposti tipi diversi di prosciutti e salumi. Il prosciutto di Parma è famoso per la sua dolcezza, ottenuta dal poco sale usato nella conservazione e dagli scarti del latte, utilizzati nell'alimentazione del maiale. Ha una forma tondeggiante, priva di piedino, e al taglio il colore varia dal rosa al rosso, intervallato dal bianco del grasso; la stagionatura varia dai 10 ai 12 mesi, ma con 24 è più saporito. Fra gli insaccati da gustare, anche il pregiato e ricercato Culatello, come quello D.O.P di Zibello, ottenuto dalla parte alta posteriore della coscia di suino disossata. Il prodotto è di grande qualità, i buongustai amano consumarlo con pane e riccioli di burro.

Oltre il Museo, merita una visita il vicino Castello di Torrechiara, con le splendide stanze affrescate e il piccolo borgo sottostante. Sempre nei dintorni la Badia Benedettina di Torrechiara, eretta nel 1471 da Pier Maria Rossi per il figlio Ugolino, primo Abate.

Il Museo del Salame Felino ha sede nei magnifici locali delle cantine del Castello di Felino. Questa imponente architettura, ampliata e trasformata nei secoli, domina la vallata.

Il museo, organizzato in cinque sezioni, racconta la straordinaria abilità della gente del luogo nella lavorazione e conservazione della carne di maiale tritata ed insaccata. La differenza fra un salame e l'altro, a parte la qualità della carne, è data dal rapporto magro-grasso, dalla quantità di sale usata e dalle spezie per insaporirlo. Il salame definito "felino" ha la peculiarità di un giusto rapporto fra parti magre e lardelli di grasso, un sapore delicato e un gusto dolce e fragrante, oltre alla già ricordata fondamentale stagionatura. Si dice che il salame al taglio deve profumare l'aria. Qui dove se ne producono sulle 8.000 tonnellate l'anno, la qualità è l'orgoglio dei produttori. La sezione dedicata alla gastronomia è collocata negli ambienti delle cucine del castello. Nella sala della sezione successiva, con al centro la grande macchina insaccatrice, vengono illustrate le tecniche di produzione. Anche in questo Museo sono predisposti spazi degustativi e di acquisto.

