

QUADERNO DIDATTICO N. 3

Parmigiano-Reggiano

Uno scrigno di storia e tradizione



*Itinerario dal **prodotto** al **museo** al **territorio**
per giovani viaggiatori curiosi*

Parmigiano-Reggiano - Uno scrigno di storia e tradizione
Quaderno didattico n. 3

Pubblicazione promossa da
Associazione dei Musei del Cibo della provincia di Parma
Strada Repubblica, 45 - 43100 Parma - I
www.museidelcibo.it

Presidente: Giampaolo Mora
Vicepresidente: Albino I. Ganapini
Coordinatore: Giancarlo Gonizzi
Tesoriere: Luciano Verderi

Il gruppo di lavoro redazionale di questa pubblicazione riunisce varie competenze professionali ed è costituito da:

Giovanni Delbono con gli alunni delle classi IV e V indirizzo Agro-industriale (a.s. 2007/08) dell'Istituto Tecnico Agrario "F. Bocchialini" di Parma
Nadia Troni e Maria Grossi con gli alunni della classe IV B ristorazione (a.s. 2007/08) dell'Istituto Professionale Alberghiero "G. Magnaghi" di Salsomaggiore Terme (PR)

Massimo Pelagatti - Esperto del gusto

Eugenia Tagliaferri - Responsabile Servizi di Sviluppo Agricolo e Alimentazione - Servizio Agricoltura e Sviluppo Economico della Provincia di Parma

Clementina Corbellini - Esperta in Educazione Alimentare

Coordinamento

Mario Calidoni - già Ispettore tecnico del MPI ed esperto di Pedagogia del Patrimonio culturale

Daniela Fornaciari - Referente educazione alimentare ed orientamento ai consumi - Servizio Agricoltura e Sviluppo Economico della Provincia di Parma

Grazie agli Enti e persone che direttamente o indirettamente sono stati coinvolti nel lavoro di preparazione, ed in particolare a:

Collezioni d'Arte Cariparma - Parma, Collezioni d'Arte Fondazione Cariparma - Parma, Adriano Concarì, Clara de Clario, Galleria Nazionale - Parma, Mario Zannoni e al Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano per aver favorito con grande disponibilità la ricerca e messo a disposizione la propria documentazione ed il materiale iconografico.

La carta turistica della Provincia di Parma riportata nel volume è stata gentilmente fornita dall'Assessorato al Turismo della Provincia di Parma che si ringrazia.

Stampato da Graphital s.a.s., strada Torrazza 22 - 43010 Corcagnano (PR), nel mese di Novembre 2008



Parmigiano-Reggiano

Uno scrigno di storia e tradizione

*Itinerario dal **prodotto** al **museo** al **territorio**
per giovani viaggiatori curiosi*

PERCHÉ I MUSEI DEL CIBO A PARMA?

Non è un luogo comune. Quello che mangiamo definisce in una certa parte ciò che siamo. Così, una terra è descritta silenziosamente dai prodotti che da essa derivano. E proprio questi prodotti diventano il cuore di un territorio, testimoni della sua storia e attori del suo passato, ma anche protagonisti di un presente che corre su binari, in continua metamorfosi.

Ed è precisamente per svelare la storia, le tradizioni e i sapori dei prodotti tipici di una terra autentica, dove la qualità è uno stile di vita, che i Musei del Cibo di Parma sono stati pensati.

Il territorio è un organismo che vive e cresce, cambiando forma e accrescendo la propria notorietà e il proprio prestigio, l'arte del fare il cibo è la linfa che lo percorre e ne determina la sostanza.

Territorio e "arte del fare il cibo" divengono così un tutt'uno non per un'invenzione, ma perché così è la storia che nel tempo ha plasmato quegli straordinari prodotti che sono i nostri salumi, il nostro formaggio, le conserve di pomodoro che non sono "nostre", ma che a Parma hanno trovato nell'ultimo secolo la loro capitale.

È sulle straordinarie filiere agro-alimentari che si fonda la grande tradizione alimentare di Parma ed è per questo che l'Amministrazione Provinciale ha creato una rete museale col proposito di trasmettere la conoscenza dei processi di produzione dei principali prodotti protagonisti dell'agro-alimentare nel parmense. A tutt'oggi sono tre i Musei aperti al pubblico: Museo del Parmigiano-Reggiano, Museo del Prosciutto e Museo del Salame.

Alcuni di questi prodotti godono di marchi di tutela come la Denominazione di Origine Protetta (DOP): il Parmigiano-Reggiano, il Prosciutto di Parma e il Culatello di Zibello; altri prodotti si segnalano invece per elevati livelli di eccellenza qualitativa e partecipano alla qualificazione del sistema economico parmense.

Tutte queste specialità sono il frutto di una stretta interdipendenza fra tradizioni, esperienze secolari ed evoluzione delle tecnologie industriali di trasformazione.

Negli ultimi anni i prodotti agro-alimentari parmigiani hanno avuto uno straordinario successo, dovuto alla ricchezza delle tradizioni gastronomiche e alla qualità delle materie prime.

I Musei pertanto, vogliono essere sì luogo della memoria e monumento, dovuto, alle passate generazioni, ma anche teatro dell'oggi, che illustra e dimostra il valore dei nostri prodotti più che mai protagonisti del mangiare all'italiana.

È inoltre importante sottolineare come i Musei siano nati contestualmente agli "itinerari eno-gastronomici" che l'Amministrazione Provinciale ha promosso sul territorio che sono anch'essi tappe importanti, saldamente legati ad un contesto geografico e culturale di particolare rilievo.

La combinazione può essere eclatante in termini di attrattività per le giovani generazioni, contribuendo a fare con loro cultura, ma anche per i "forestieri", sperando così di contribuire un poco e dare fondamento a quel ruolo che Parma, a buon diritto, si sta guadagnando in Europa e non solo.

Pier Luigi Ferrari

Vice Presidente Provincia di Parma

I MUSEI DEL CIBO: LUOGHI DI MEMORIA E DI PROGETTO

I Musei del Cibo sono sorti per volontà delle Pubbliche Istituzioni e delle categorie economiche per preservare la memoria storica di alcuni tra i più significativi e apprezzati prodotti che hanno avuto origine nel territorio parmense: il Parmigiano Reggiano, il Prosciutto di Parma, il Salame Felino, il Pomodoro e la Pasta.

Istituzioni senza fini di lucro, i Musei, valorizzano il patrimonio culturale rappresentato dai prodotti tipici del territorio parmense al fine di promuovere, consolidare e diffondere una corretta e sana educazione alimentare.

Assieme alla presentazione del processo produttivo originario, attraverso la conservazione e custodia degli attrezzi, degli strumenti di lavorazione, dei documenti storici più significativi, delle immagini fotografiche o artistiche, che testimoniano tra l'altro i mutamenti dei siti dedicati alla produzione, i Musei forniscono un'esposizione didattica della storia dei prodotti nel trascorrere del tempo. Viene data così dimostrazione del fatto che, anche con i progressi della tecnica, la preparazione dei prodotti è rimasta fedele alla tradizione, garantendo così al consumatore la assoluta genuinità e la bontà dei prodotti stessi. Come luogo di incontro inteso a favorire la conoscenza della gastronomia parmense, viene offerta ai visitatori, con l'acquisto del biglietto d'ingresso, la possibilità di un assaggio o di acquisto dei prodotti per dar modo, soprattutto a coloro che provengono da altre province, di rendersi conto dell'eccellenza e della qualità della produzione.

Rientra infine nelle finalità consortili anche la valorizzazione delle risorse ambientali, paesaggistiche e culturali dei luoghi di produzione stante la stretta dipendenza delle produzioni tipiche dalle aree vocate, con il concomitante risultato di favorire una migliore conoscenza del territorio, delle sue strade, dei suoi monumenti, delle sue attrazioni. Così che i Musei divengono irrinunciabile strumento della memoria ed elemento importante per progettare il domani.

Giampaolo Mora
Presidente Musei del Cibo

UN MUSEO PER IL TERRITORIO

Il Comune di Soragna ha sostenuto negli ultimi anni importanti azioni di valorizzazione delle memorie e dei patrimoni del proprio territorio.

Il Museo del Parmigiano-Reggiano sito nell'ottocentesco caseificio Meli Lupi, è nato grazie alla collaborazione fra l'Assessorato all'Agricoltura della Provincia, il Comune di Soragna, il Consorzio del Parmigiano-Reggiano e la famiglia Meli Lupi, proprietaria del singolare edificio.

Questo particolare Museo vuole essere sì, luogo della memoria e monumento dovuto alle passate generazioni, ma anche teatro dell'oggi, che illustri e dimostri il valore di questo prodotto più che mai protagonista del mangiare all'italiana.

Scopo del Museo è valorizzare i luoghi di produzione tipica già "viventi" sul territorio, curando in particolare quelli più idonei per storia, processo e qualità, da inserire negli itinerari turistici, facendoli interagire con il Museo stesso, con gli eventi culturali in programma e con gli Itinerari eno-gastronomici.

Qualificherà l'intero territorio attraverso la promozione della cultura gastronomica, sia favorendo una crescita culturale dei residenti, e in particolare dei giovani, sia caratterizzando la qualità e l'immagine del prodotto tipico, del distretto agro-alimentare e del turismo gastronomico.

Questa opportunità può essere eclatante in termini di attrattiva per le nostre giovani generazioni, contribuendo a fare con loro cultura, ma anche per i forestieri, sperando così di contribuire un poco a dare fondamento a quel ruolo che Parma a buon diritto, si sta guadagnando in Europa e nel mondo.

Giovanni Cattenati
Sindaco di Soragna

Giuseppe Mussi
Assessore al Turismo

DALLE SCUOLE PER LA SCUOLA

Attivare collaborazioni con gli Enti del territorio è un tratto distintivo dei nostri Istituti Scolastici e l'opportunità di costruire un percorso che abbia come oggetto culturale i prodotti alimentari tipici si inserisce a pieno titolo in questo approccio. Collaborare alla redazione dei "Quaderni didattici dei Musei del Cibo" rivolti alla scuola primaria e secondaria di primo grado e riguardanti gli alimenti caratteristici della nostra Provincia ha importanti significati. Il cibo è legato all'agricoltura ed alla terra e contemporaneamente è portatore di storia e tradizioni. Con l'alimentazione compiamo nello stesso tempo un atto agricolo, un atto ecologico ed un atto culturale entrando in contatto con l'ambiente che ha prodotto quel cibo. Nell'ambiente, infatti, si intrecciano i vari insiemi di beni, naturali e prodotti dall'uomo, che costituiscono la tessitura del patrimonio culturale. Ricostruire la storia di un prodotto e dei suoi ingredienti significa evidenziare i collegamenti fra alimenti e coltivazioni e divenire maggiormente responsabili e consapevoli di ciò che facciamo avendone conosciuto il ciclo vitale. Questo permette inoltre di rafforzare il legame con il territorio che è una dimensione caratterizzante il nostro presente, insieme alla consapevolezza di appartenere ad un orizzonte sempre più ampio. Nel dualismo e nell'interdipendenza tra locale e globale si definiscono sia la condizione per una nuova cittadinanza nazionale, europea e planetaria, che la chiave per costruire un futuro più sostenibile. L'idea di fondo che sottende alla creazione dei Musei del Cibo è che questi luoghi devono avere la funzione di comunicare e contestualmente diventare aule di lezione tematica. Per produrre i quaderni siamo partiti da alcuni presupposti, come quello di costruire attraverso il dialogo tra grandi e piccoli dando importanza, quindi, alla ricerca comunicativa in modo da far assumere al "quaderno" un significato educativo. Si tratta di un prodotto per la scuola con la partecipazione delle scuole, rivolto a bambini e ragazzi con un pensiero anche agli insegnanti, cui vengono raccontati i fenomeni scientifici che sono alla base dei processi produttivi.

Il cibo può essere un oggetto da museo perché il museo nella sua accezione più moderna è il luogo della valorizzazione, oltre che della conservazione, e nel nostro caso anche dello studio e della ricerca sui prodotti alimentari del territorio come espressione culturale, scientifica e tecnica. I Musei del Cibo possono quindi assumere un forte connotato pedagogico diventando una risorsa per la scuola, per la formazione ma anche per l'educazione lungo tutto l'arco della vita. Il sapere contemporaneo si fonda sull'interazione di una pluralità di saperi diversi necessariamente interdisciplinari. Come Insegnanti sentiamo la necessità di rinnovare il curriculum degli studenti e di favorire l'intercomunicazione tra conoscenze e competenze, che è alla base della vera comprensione. Con i percorsi che proponiamo vogliamo rinnovare l'insegnamento delle discipline, da quelle che si occupano del territorio come la storia, la geografia, la lingua, l'educazione all'immagine a quelle specialistiche come l'agronomia, le scienze e tecnologie degli alimenti e le scienze gastronomiche, attraverso un didattica che privilegi la ricerca, l'apprendimento collaborativo ed il laboratorio cercando di collegare il sapere tecnico-scientifico con l'educazione alimentare e l'educazione ambientale.

Aluisi Tosolini

Dirigente Scolastico

Istituto Tecnico Agrario "F. Bocchialini"

Maria Pia Bariggi

Dirigente Scolastico

Istituto Professionale Alberghiero "G. Magnaghi"

CIBI, RITI E MITI FRA SAPERE PRATICO E SAPERE SCIENTIFICO

Nel momento in cui ci si è posto l'obiettivo di parlare a studenti e docenti dei Musei del Cibo, è apparso subito chiaro che non poteva trattarsi di una guida, nel senso classico del termine - ne sono già presenti *in situ* di validissime - né di un'illustrazione più o meno approfondita di carattere storico o specialistico sui diversi prodotti.

Era necessario produrre un libro da **utilizzare concretamente** che potesse essere **assaporato** anche a **piccoli bocconi** e che rispondesse all'esigenza di stimolare percorsi e approfondimenti nelle direzioni più varie, scolastiche-disciplinari come di esperienza vissuta, di memoria, immaginazione e conoscenza del territorio.

Da qui le varie parti del volume discusse e condivise da tutto il gruppo, che suggeriscono un itinerario, un viaggio metaforico e reale che va dal prodotto sulla nostra tavola, al museo e alla sua storia per concludersi con il territorio, contesto umano e naturale del quale il prodotto si nutre.

Sulla base di queste constatazioni sono state fatte due scelte particolari:

1. Chi scrive

Autori dei testi non sono solo esperti del settore ma anche studenti di scuola secondaria di II grado che, guidati dai loro docenti, si sono dati il compito di scrivere per studenti come loro o più giovani invitandoli a "*capire il prodotto*" a partire dal Museo attraverso il fare diretto - i laboratori - le descrizioni tecniche e gli approfondimenti. Hanno così messo in pratica una sorta di anticipazione creativa del loro futuro lavoro; si tratta, infatti, di studenti dell'Istituto tecnico agrario "F. Bocchialini" e dell'Istituto alberghiero "G. Magnaghi", che dovranno un giorno occuparsi professionalmente di mantenere la qualità del prodotto e portarlo sulle tavole.

2. Quali approcci

Nell'articolarsi delle diverse parti del libro - che rappresentano già di per sé una sorta di istruzioni per l'uso - si spera di sollecitare nello studente/giovane visitatore come nel docente una pluralità di saperi che rappresentano, nella loro interazione, la miglior presentazione del prodotto stesso. Nasce dal *sapere pratico*, infatti, l'attenzione di quei Benedettini che hanno dato il via alla produzione del Parmigiano Reggiano come dall'arte raffinata della norcineria il costante miglioramento dei processi di conservazione della carne salata, ma è il *sapere scientifico* che ne ha spiegato i fenomeni ed è infine il *sapere antropologico* che ha costruito, attorno a questi cibi, riti e miti che li rendono parte integrante di una cultura di un territorio.

SOMMARIO

Perché i Musei del Cibo a Parma	p. 5
I Musei del Cibo: luoghi di memoria e di progetto	p. 6
Un Museo per il territorio	p. 7
Dalle scuole per la Scuola	p. 8
Cibi, riti e miti fra sapere pratico e sapere scientifico	p. 9
1. IL PRODOTTO	
Scheda tecnica	p. 13
Scheda nutrizionale e ricette	p. 20
2. IL MUSEO	
Prima della visita, schede di lavoro	p. 32
Durante la visita, schede di esplorazione e approfondimento	p. 38
3. UN PRODOTTO CHE VIENE DA LONTANO	
La storia del Parmigiano-Reggiano	p. 56
Le prove e i documenti, suggerimenti di lavoro	p. 59
4. IL TERRITORIO A PARTIRE DAL MUSEO	
Itinerari nei luoghi del Parmigiano-Reggiano	p. 74
Oltre il museo: esplorare e provare per capire	p. 82
Didattiche del “saper connettere”	p. 83
Laboratori di educazione alimentare al gusto	p. 89
Ai Docenti	p. 101
Bibliografia	p. 108
5. APPENDICE	
Un prodotto da raccontare	p. 112
Un prodotto da proteggere	p. 115
Un prodotto “in rete”	p. 118



PARTE 1

il Prodotto



Scheda Tecnica

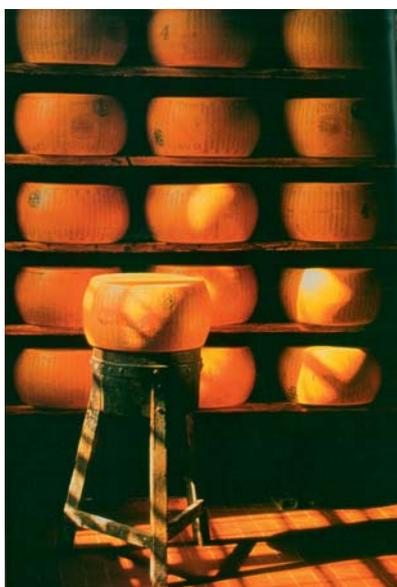
Scheda Nutrizionale e Ricette



Prima della tavola

Scheda tecnica del Parmigiano-Reggiano

Il Prodotto



Cos'è?

È un formaggio a lunga stagionatura semi grasso, a pasta dura e cotta, a lenta maturazione, prodotto con latte di vacche la cui alimentazione è basata sull'utilizzo di foraggi, che ha ricevuto il riconoscimento di Denominazione di Origine Protetta (DOP) dalla Comunità Europea. Il nome deriva dal territorio fra le province di Parma e Reggio Emilia in cui la storia ha collocato la nascita di questo formaggio, che oggi può essere prodotto in un'area più ampia che comprende le province di Parma, di Reggio Emilia, di Modena, di Bologna a sinistra del Reno e di Mantova a destra del Po. Il Consorzio del Parmigiano-Reggiano associa tutti i caseifici produttori ed ha il compito di tutelare la qualità del prodotto attraverso varie azioni che riguardano:

- le materie prime di alimentazione delle vacche;
- la creazione di un albo dei mangimisti convenzionati;
- l'utilizzo di un sistema di pagamento del latte secondo la qualità;
- la produzione del formaggio, con il divieto dell'uso di additivi;
- l'uso del marchio e la verifica della qualità delle forme;
- il mercato, con il controllo dell'uso dei marchi e della denominazione d'origine, la diffusione del consumo, l'agevolazione del commercio.

La forma di formaggio è cilindrica con una leggera convessità della fiancata, ha un peso intorno ai 35 kg, un diametro intorno ai 40 cm ed un'altezza di 24 cm. La pasta è di colore paglierino, ha una struttura granulosa, un aroma ed un sapore caratteristici: fragrante, saporita ma non piccante. La crosta è significativamente più scura, dura, spesso 5 mm e riporta la scritta Parmigiano-Reggiano. Il prodotto si conserva a temperatura ambiente e si trova in commercio con periodi di stagionatura variabili da un minimo di 1 anno, fino a 4-5 anni. Il formaggio viene utilizzato come prodotto da grattugia o da tavola.

Materie prime

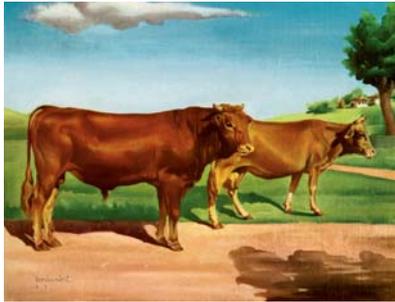
Per fare il Parmigiano-Reggiano si usano:

Latte: contiene 87-88 % di acqua nella quale sono in soluzione lo zucchero lattosio (5%), i sali minerali (1%) e le proteine del siero (0,6%), in sospensione colloidale la caseina (2,6%), mentre il grasso (3,5%) si trova in emulsione, cioè disperso in globuli. Il latte viene parzialmente scremato ed utilizzato crudo, cioè senza pastorizzazione. Occorrono 16 litri di latte per produrre 1 kg di formaggio e 500 litri per produrne una forma.

Siero innesto: è una coltura naturale di fermenti lattici che si prepara utilizzando il siero della lavorazione del formaggio del giorno prima.

Caglio: è una sostanza liquida o in polvere che proviene da una parte dello stomaco del vitello lattante e che contiene un enzima (chimosina) che provoca la coagulazione del latte.

La lavorazione del Parmigiano-Reggiano secondo la tecnica a fuoco diretto nell'antico Casello di Villa Aiola e un magazzino di stagionatura del formaggio.



Sale: si utilizza sale comune da cucina che viene disciolto in acqua per formare la salamoia, una soluzione di acqua satura di sale nella quale vengono immerse le forme.

Tempo: la stagionatura di almeno 1 anno permette lo svolgimento dei processi biochimici ed enzimatici che consentono di raggiungere le caratteristiche organolettiche tipiche.

Allevamento delle bovine e coltivazione dei foraggi

La qualità inizia dalle modalità di allevamento delle bovine da latte. Gli animali vengono allevati in stalle di dimensioni medie, contenenti dai 50 ai 200 capi. Le stalle sono prevalentemente di tipo “libero” dove gli animali hanno a disposizione spazi per deambulare, ma in alcune realtà di collina e montagna sono ancora presenti piccole stalle con gli animali legati. Durante il periodo di produzione del latte, le bovine vengono alimentate con foraggi secchi di erba medica o di prato stabile, cui vengono aggiunti mangimi costituiti da cereali, semi di piante oleaginose, soia, integratori minerali e vitaminici. Il Discipinare di produzione prescrive l’impiego di foraggi locali con l’aggiunta di mangimi integrativi certificati dalle ditte produttrici; non si possono utilizzare determinati alimenti come gli insilati, i foraggi fermentati, ammuffiti o trattati con additivi, così come alimenti di origine animale o sottoprodotti delle lavorazioni di altre colture. Il foraggio secco o fieno si ottiene dall’essiccamento dell’erba medica o del prato stabile. L’erba medica è una pianta foraggiera della famiglia delle leguminose, abbastanza adattabile ai vari ambienti, che viene coltivata in rotazione con altre piante tipiche del territorio, come frumento, orzo, mais, pomodoro, bietola. Viene seminata in primavera e si mantiene nello stesso appezzamento per circa 4 anni, durante i quali si praticano 3-6 tagli all’anno, a seconda della disponibilità d’acqua. Il prato stabile, invece, è una coltura, costituita da un miscuglio di diverse piante, soprattutto della famiglia delle graminacee, che rimane nello stesso appezzamento anche per decenni. Il prato stabile produce foraggio di ottima qualità ma per una buona produzione ha bisogno dell’irrigazione. Una bovina adulta consuma giornalmente circa 15 kg di fieno e circa 8 kg di mangime. Spesso l’alimentazione avviene attraverso la somministrazione del “piatto unico”, chiamato “*unifeed*”, nel quale i diversi alimenti vengono triturati e forniti in un’unica razione, preparato nell’azienda all’esterno della stalla. La produzione di latte, che avviene tramite due mungiture giornaliere, effettuate con l’ausilio di impianti di mungitura meccanica, è di 25-35 litri per capo al giorno. La bovina al termine del proprio ciclo produttivo, che dura 6-8 anni e durante il quale genera 4-6 vitelli, viene macellata. I vi-

Le vacche da latte di razza Reggiana o Formentina - in alto - e di razza Bruna Alpina - qui sopra - nelle raffigurazioni di Giuseppe Venturini per “Agricoltura Parmense” numero speciale dell’“Avvenire Agricolo” del 1937.



telli maschi che nascono vengono destinati all'allevamento da carne. Le razze allevate oggi per la produzione di latte destinato alla trasformazione in Parmigiano-Reggiano sono la Frisona Italiana (mantello pezzato nero) e, in minor misura, la Bruna Italiana (mantello bruno), entrambe di taglia media, con un peso di circa 600 kg. Ad esse si affianca la Reggiana rossa, largamente diffusa nel territorio reggiano e parmense già sette secoli fa, da quando cioè si hanno le prime notizie certe di quel formaggio poi conosciuto come Parmigiano-Reggiano. Le vacche di razza Reggiana hanno una taglia leggermente superiore alla media della specie, con il mantello rosso-formentino uniforme, da cui il nome di "vacca rossa". Per molto tempo è stata la principale razza allevata in provincia di Reggio Emilia e nelle zone limitrofe delle province di Parma e Modena.

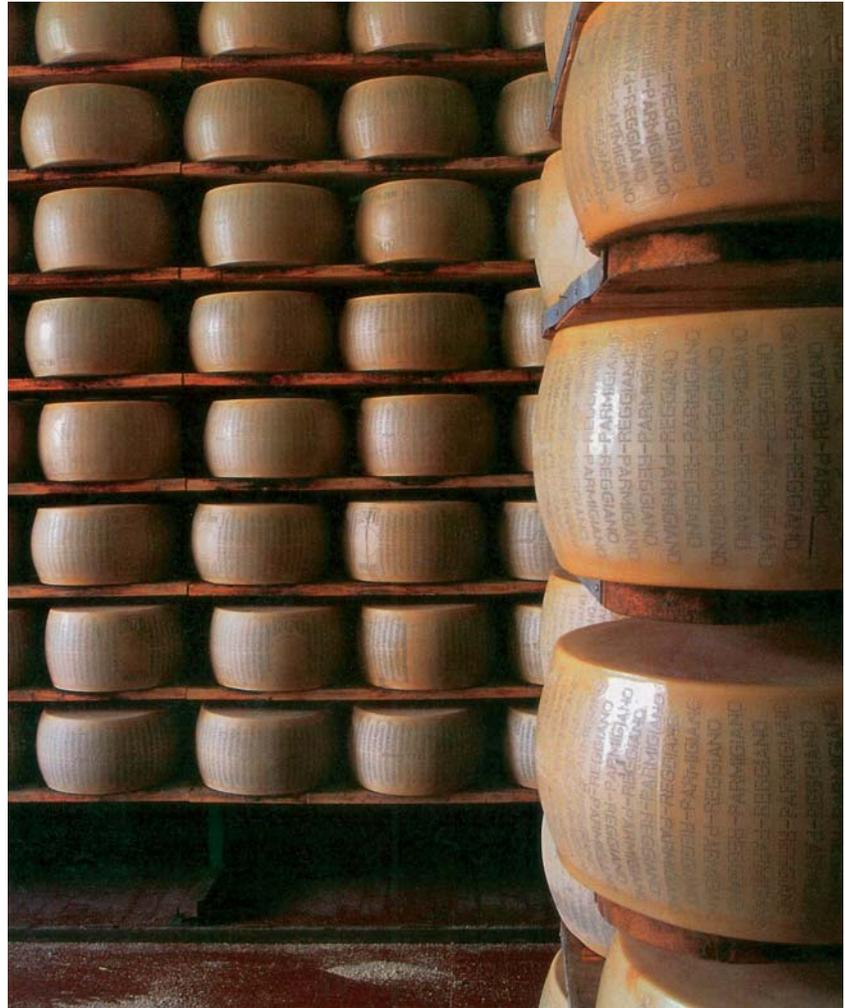
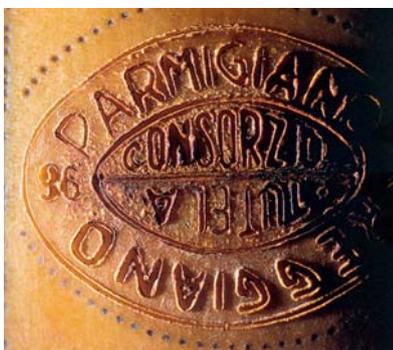
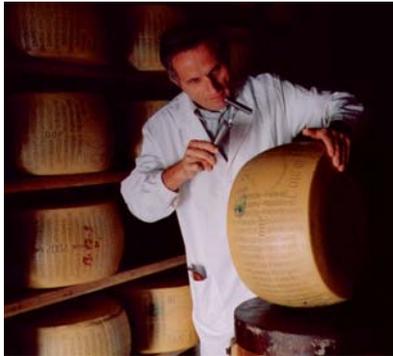
Processo produttivo

Il latte, che dopo la mungitura ha una temperatura di 37°C, viene posto in una cisterna refrigerata annessa alla stalla, per portarlo ad una temperatura di circa 18°C in modo da rallentare lo sviluppo dei microrganismi presenti. Il latte viene poi prelevato dal casaro la mattina e la sera con un autocarro dotato di cisterna e trasportato al caseificio. Il latte della mungitura della sera viene messo in vasche larghe e basse, dove trascorrerà tutta la notte, mentre il latte della mungitura della mattina viene abitualmente versato intero nella caldaia. Durante il riposo si verifica il fenomeno dell'affioramento: la parte grassa del latte a causa della minor densità si sposta in superficie formando la panna. Al mattino la panna rimane nei vasconi di affioramento e viene destinata alla produzione del burro, mentre il latte parzialmente scremato viene travasato nella caldaia, che ha una capienza di circa 1000 litri. La caldaia che ha una forma di campana rovesciata, è dotata di un doppio fondo, composto internamente da rame ed esternamente da acciaio, e tra i due strati scorre il vapore prodotto da un generatore che serve a riscaldare la massa del latte.

In seguito viene aggiunta una quantità precisa di siero-innesto, che fa innalzare l'acidità del latte, aiuta la successiva coagulazione della caseina e aggiunge fermenti lattici, che trasformano il lattosio in acido lattico.

Il latte, sotto lenta agitazione, viene scaldato fino a 33°C ed in seguito viene aggiunto il caglio. Dopo circa 15 minuti avviene la coagulazione delle proteine e si forma la cagliata: la caseina passa dalla fase acquosa nella quale era dispersa ad una fase addensata (gel) nella quale vengono incorporati i globuli di grasso e parte dei minerali, come il fosforo.

Alcune fasi della lavorazione del Parmigiano-Reggiano oggi.



Dopo una prima stagionatura, le forme vengono controllate dal “Battitore” che ne verifica la perfezione e l’assenza di processi fermentativi. Solo in questo caso viene apposto il marchio a fuoco del Consorzio.

La cagliata viene rivoltata all’interno della caldaia e frantumata per qualche minuto con lo “spino”, un attrezzo a lamine taglienti che riduce la massa coagulata in granuli non più grandi di un chicco di frumento. Inizia poi la cottura nella quale la temperatura si innalza lentamente fino a 45°C e, successivamente, in modo più rapido fino a 55°C, mantenendo l’agitazione: i granuli di caseina si asciugano e dopo la cottura precipitano sul fondo della caldaia formando un’unica massa caseosa. Dopo circa 45 minuti la massa, che pesa circa 80-90 kg, viene sollevata con una pala, fatta passare su una tela di canapa, estratta e agganciata ad un’asta posizionata sopra la caldaia; qui viene tagliata in due parti che vengono appese separatamente in una tela per rilasciare il siero. Il siero che rimane in caldaia, costituito da acqua, sali minerali, lattosio ed una piccola percentuale di grasso, può essere impiegato per la produzione di ricotta, ma nella maggior parte dei casi viene prelevato da aziende che producono ingredienti per l’industria alimentare, cosmetica o mangimistica.



La stagionatura del Parmigiano-Reggiano, prosegue molte volte anche dopo la marchiatura al dodicesimo mese. Si trova infatti anche formaggio di 24 o - stravecchio - di 36 mesi.

La cagliata, avvolta nella tela, viene introdotta inizialmente in uno stampo sagomato di legno o plastica. Dopo qualche ora si toglie la tela quindi, con una matrice si incidono sulla fiancata i dati anagrafici e di origine della forma, nonché la dicitura Parmigiano-Reggiano. Successivamente si mette la forma in altri stampi di acciaio, dette “fascere”, con dei piccoli fori che facilitano la fuoriuscita del siero (spurgo). La forma viene frequentemente rivoltata e dopo qualche giorno viene tolta dalle fascere e trasferita in grosse vasche ripiene di una soluzione satura di sale, dove rimane per circa 1 mese: il sale penetra nella forma, mentre l’acqua fuoriesce per osmosi ed in questo modo si favorisce la formazione della crosta e si consente la conservabilità del prodotto. Le forme vengono poi lasciate asciugare in appositi ripiani per circa 4 giorni e successivamente vengono sistemate in magazzini, dove la temperatura (di circa 18-20°C) e l’umidità (superiore o uguale all’80%), sono controllate e mantenute costanti.

Durante la stagionatura della forma avvengono fenomeni di disidratazione e modificazioni enzimatiche a carico di alcuni costituenti, come la caseina che viene spezzata in peptoni e aminoacidi, i quali fanno aumentare la digeribilità dell’alimento.

Le forme vengono periodicamente capovolte e spazzolate tramite macchine che lavorano automaticamente.

Il prodotto viene sottoposto ad espertizzazione dopo 12 mesi, mediante battitura con un apposito martelletto da parte di un esperto del Consorzio del Parmigiano-Reggiano e, se passa l'esame, viene marchiato a fuoco. Questa operazione viene effettuata per verificare l'eventuale presenza di difetti strutturali all'interno del prodotto che potrebbero comprometterne la qualità.

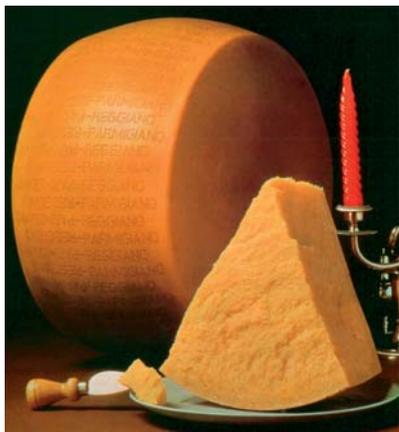
Il regolamento prevede che la forma non possa essere venduta prima dei 12 mesi di età e generalmente dopo questo periodo le forme vengono trasferite in grandi magazzini, della capienza di centinaia di migliaia di forme, opportunamente attrezzati.

Il prodotto viene venduto ai consumatori in "punte" di circa 1 kg. Negli ultimi anni si è diffuso il confezionamento sotto vuoto di pezzi di dimensioni anche piccole, così come la vendita del prodotto grattugiato in confezioni con atmosfera modificata.



In tavola

Scheda nutrizionale del Parmigiano-Reggiano



Non c'è alcun dubbio, il Parmigiano-Reggiano è il “re dei formaggi”, con ben ottocento anni di storia e di genuinità alle spalle. Si abbina, in scaglie dorate ed in cubetti, come *snack* o per aperitivo, con l'Aceto Balsamico tradizionale, con il miele, con le pere, con la marmellata. Grattugiato va sui maccheroni, sui risotti, nelle frittate, serve per dorare gli sformati, per arricchire i rustici, sulla pizza, nel *puré* di patate, con il brodo di gallina, con i tortellini, con le lasagne... è insomma presente ovunque in cucina. È un alimento completo con un'alta quota di proteine nobili, vitamine, potassio, fosforo e tantissimo calcio. Utile quindi per la crescita dei bambini, nella dieta degli sportivi, per gli anziani che hanno bisogno di calcio, per le donne in gravidanza e in allattamento. Per la sua alta digeribilità i medici lo consigliano inoltre per le pappe dei più piccoli e per le diete degli intolleranti al lattosio e alle proteine del latte. Grazie alle sue caratteristiche è l'unico formaggio scelto per l'alimentazione degli astronauti. Il “re dei formaggi” ha compiuto il suo primo viaggio spaziale nel 1996 come “clandestino”, perché la dieta ufficiale ammetteva solo cibi sterilizzati. Una volta a terra i ricercatori, con grande sorpresa hanno scoperto che la struttura e il corredo nutrizionale e organolettico del Parmigiano, erano rimasti intatti. La sperimentazione nello spazio è stata possibile perché il Parmigiano non contiene conservanti ed additivi. Questa prova, durata tre anni, ha portato il Centro di Preparazione dei Cosmonauti ad inserire il Parmigiano-Reggiano nella dieta degli astronauti durante la preparazione alla missione e in fase di riabilitazione post-volo. Il Consorzio ora è riconosciuto come “fornitore ufficiale”.

VALORI NUTRIZIONALI (100 g di Parmigiano-Reggiano).

	VALORI
Energia	KCAL 392/KJ 1633
Proteine	33,0 g
Grassi	28,4 g
Calcio	1160 mg
Fosforo	680 mg
Potassio	100 mg
Zinco	4 mg
Vitamina A	270 mcg
Vitamina B1	34 mcg
Vitamina B2	370 mcg
Vitamina B6	110 mcg
Vitamina B12	4,2 mcg
Vitamina PP	55 mcg

FABBISOGNO ENERGETICO TOTALE GIORNALIERO PER BAMBINI E ADOLESCENTI

ANNI	MASCHI	FEMMINE
3 -5,5	1699 - 2027 KCAL	1144 - 1932 KCAL
6 -10,5	2226 - 2213 KCAL	2038 - 1924 KCAL
11,5 -14,5	2340 - 2791 KCAL	2046 - 2294 KCAL

Valori calcolati da Società Italiana Nutrizione Umana secondo la tabella LARN n. 17, pag. 45 per un'età indicativa di 14, 5 anni.

RIPARTIZIONE NEI PASTI DEL FABBISOGNO ENERGETICO GIORNALIERO

PASTO	% KCAL
COLAZIONE	20 %
SPUNTINO	5 %
PRANZO	35 %
MERENDA	10 %
CENA	30 %

MERENDA CON PRODOTTI DEL TERRITORIO

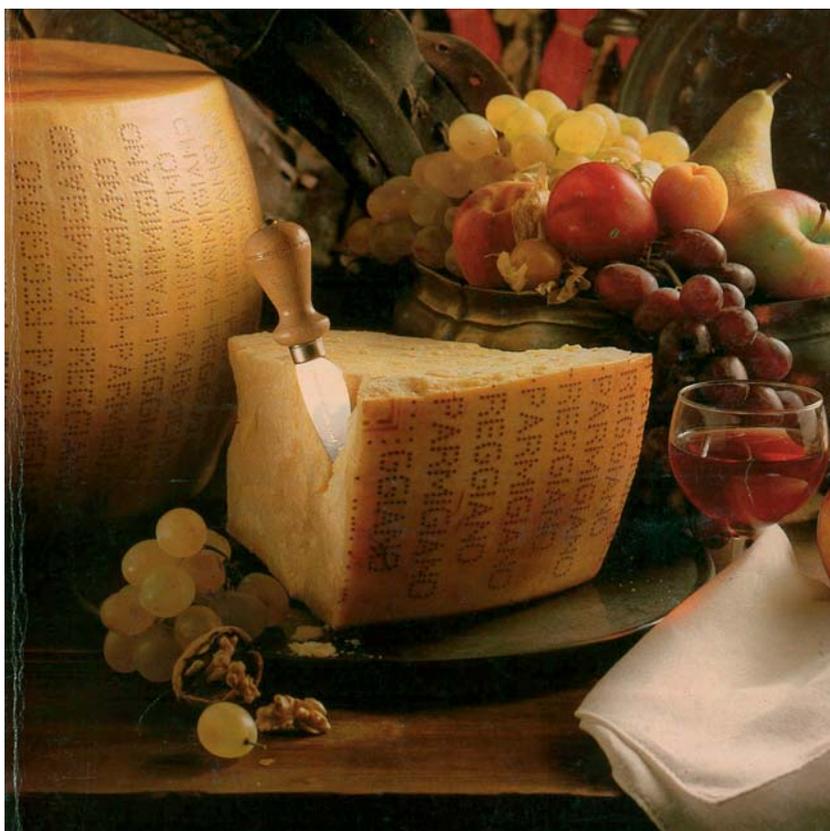
MASCHI	FEMMINE
234 - 279 KCAL	205 - 229 KCAL

Il Parmigiano-Reggiano è il formaggio più famoso al mondo, ma anche il più imitato. Sapreste riconoscere l'originale mangiandolo?

... vi suggerisco le caratteristiche che lo qualificano e lo fanno distinguere da altri formaggi:

- **l'età:** l'anno di produzione si rileva dalle cifre incise sia nello scalzo della forma che nel marchio a fuoco;
- **il grado di stagionatura:** si desume non solo dall'età ma anche dal grado di dolcezza, di fragranza e dalla consistenza della pasta;
- **l'aroma:** cioè il sapore ed il profumo, caratteri organolettici insieme caratteristici ed inconfondibili;
- **la struttura:** è radialmente convergente verso il centro della forma. Aprendo a regola d'arte una forma matura, il formaggio si frange in linea diritta e con lievi incavature;
- **il colore della pasta:** è paglierino ed uniforme, con tonalità varianti dal paglierino-oro al paglierino tenue;
- **la consistenza:** la pasta è morbida e può presentarsi cosparsa di granuli bianchi che si formano per la trasformazione naturale delle sostanze azotate;
- **lo stato della crosta:** al naturale, è integra, di colore giallo oro antico e di spessore di circa cinque millimetri, un vero e proprio scigno aureo naturale;
- **la pezzatura:** il peso medio di una forma varia da 33 a 40 chili.

Il Parmigiano in cucina



Il Parmigiano-Reggiano mette d'accordo gastronomi e medici, poeti e letterati, virtuosi e gourmet della mensa e tecnici della nutrizione.

Perché è un alimento tutto e solo naturale

Gli scienziati, nello studio della biochimica e i dietisti, nell'applicare tali studi all'alimentazione, con una particolare recente accentuazione a livello dei pediatri, sono stati concordi nell'assegnare al Parmigiano-Reggiano una parte privilegiata tra i nostri prodotti tipici. Esso è consigliato infatti non solo per un uso sempre più esteso nell'alimentazione quotidiana (come condimento, come ingrediente di base per piatti sani e squisiti, come formaggio da tavola, come stuzzicante novità con gli aperitivi, merende, party, picnic e nei cocktail), ma anche come componente importante in diete particolari per le speciali necessità imposte dalla crescente e specifica attenzione agli aspetti salutistici e qualitativi della dieta.

Per i bambini

I pediatri raccomandano di condire con il Parmigiano-Reggiano le prime pappe dei bambini; nel periodo della crescita poi, l'apporto di calcio, di fosforo, di altri sali minerali e di vitamine, assicurato

da questo straordinario formaggio, costituisce una risorsa validissima per le esigenze del giovane organismo. Il Parmigiano-Reggiano stagionato ha delle proprietà importanti per il corretto sviluppo della flora intestinale del bambino.

Per gli adulti

In un'alimentazione razionale, il Parmigiano-Reggiano è presente come condimento e come ingrediente di base nei piatti della cucina italiana, ma anche come formaggio da tavola, accompagnato dalla frutta di stagione: pere, mele, pesche, fichi, uva, ...

Per gli sportivi

I preparatori atletici ed i responsabili dell'alimentazione degli sportivi hanno scoperto la particolare rispondenza di Parmigiano-Reggiano per la dieta degli atleti e di chi pratica sport, perché nutre senza appesantire ed è un alimento a digestione facilitata. Le proteine del Parmigiano-Reggiano, infatti, durante la stagionatura sono scomposte in modo tale da facilitare l'organismo nel loro assorbimento: basti pensare che 100 g di Parmigiano-Reggiano sono digeriti in 45 minuti contro le 4 ore necessarie per un'uguale quantità di carne o pesce.

Nella grande cucina

Il Parmigiano-Reggiano ha sempre stuzzicato l'estro e l'entusiasmo dei gastronomi e dei cuochi. Non sono pochi gli scrittori che si sono specializzati nella storia e letteratura della cucina, da Paolo Monelli a Massimo Alberini, da Riccardo Di Corato a Davide Paolini, che hanno celebrato le virtù di questo formaggio unico al mondo, dotamente dissertando, per esempio, su quali vini meglio gli si accompagnino. Senza voler aggiungere niente alle loro sapienti conclusioni, ricordiamo soltanto che nella zona dove il Parmigiano-Reggiano si produce, il vino che da secoli lo accompagna è di solito il lambrusco. Ma valga, in ogni caso, il consiglio di Paolo Monelli: *“serbare per il Parmigiano-Reggiano la bottiglia migliore”*. Per quanto molto ricercato, non entra quasi mai in cucina, se non per insaporire salse bianche o qualche ripieno, diventando, il più delle volte, un semplice condimento. Il cuoco innovatore che lavora su questo ingrediente lo rende protagonista e lo trasforma in sformato, fonduta, crema. Le nuove tendenze propongono piatti che, pur differenziandosi da quelli della tradizione, ripropongono gli stessi sapori, obiettivo ottenuto “smontando” un piatto nei suoi ingredienti fondamentali e abbinandoli in altro modo. Può chiarire quanto fin qui detto una proposta che prende spunto dai classici tortelli in brodo: tortellini



L'apertura della forma di Parmigiano-Reggiano viene ottenuta con l'apposito coltello a cuore [Museo del Parmigiano-Reggiano, Soragna], con un procedimento progressivo che porta alla formazione di 16 "punte" per ogni mezza forma.

farciti in parte con sferette di brodo surgelato e in parte con il ripieno canonico; cotti nello stesso brodo, scolati e serviti con una *crema di Parmigiano-Reggiano* che diventa, per l'occasione, protagonista del piatto. Grattugiato trova impiego in numerose preparazioni; si mescola al fondo di cottura del brasato, o al brasato stesso per farcire gli anolini. Farcisce altre paste ripiene mescolato a zucca, ricotta, spinaci o erbe. È insostituibile nella mantecatura dei risotti e si impiega nella confezione di paste speciali come i passatelli, nella gratinatura di verdure, nella preparazione di crochette e soufflé. Dove parlano i poeti della mensa occorre dar la parola anche ai grandi cuochi, a coloro che sono in modo diverso autentici vati della cucina. Luigi Carnacina, maestro della "grande cucina" di fama internazionale, così si esprime: *"Il Parmigiano-Reggiano, per conto mio, è il formaggio completo, il formaggio re. Infatti, anche come formaggio da tavola, ha una fragranza, un suo aroma, che soddisfa tanto il delicato quanto il forte mangiatore. Ed è sempre il formaggio che soddisfa il competente e il poeta della tavola"*.

Come avviene l'apertura della forma di formaggio?

La forma di Parmigiano-Reggiano non si taglia, ma si "apre" in modo da non alterarne la struttura interna e la caratteristica granulosità. Con la punta dello speciale coltello a mandorla, si traccia una linea che divide la forma a metà, sul diametro delle due facce, proseguendo sul fianco o "scalzo". Si prosegue incidendo la crosta per una profondità di uno o due centimetri e si conficcano a forza due coltelli in modo che funzionino da cuneo facendo così aprire la forma in due parti uguali. Anche le incisioni successive, "taglio" o "minutamento", devono avvenire con lo stesso metodo: una metà viene divisa in due quarti seguendo un raggio che passi esattamente in mezzo alla semicirconferenza delle facce piatte: un quarto si divide in ottavi, gli ottavi in sedicesimi e così via. Si ottengono, così, in tutti i pezzi le stesse proporzioni fra pasta e crosta.

Come si conserva

Con l'impiego dei materiali più moderni, igienicamente perfetti ed ermeticamente sigillati, il formaggio Parmigiano-Reggiano, confezionato sottovuoto, può essere conservato anche per lunghi periodi a temperatura da 0 a +5 gradi centigradi. Qualora il formaggio Parmigiano-Reggiano sia acquistato in spicchi non preconfezionati, la conservazione a livello domestico può avvenire in frigorifero, insieme agli altri prodotti alimentari, entro gli appositi contenitori da formaggio di vetro disponibili sul mercato o avvolto e protetto in un film di alluminio.

Ricette per gustare il Parmigiano-Reggiano

INSALATA DI RUCOLA E PARMIGIANO-REGGIANO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di rucola
- 150 g di Parmigiano-Reggiano stagionato 24 mesi tagliato a petali
- Sale
- Pepe nero
- 40 ml di olio extravergine d'oliva
- 20 ml di Aceto Balsamico tradizionale di Modena o Reggio Emilia

Preparare la vinaigrette emulsionando l'olio e l'aceto balsamico. Lavare ed asciugare accuratamente la rucola. Condire la rucola con la vinaigrette ed i petali di Parmigiano-Reggiano. Spolverare con il pepe e servire.

INGREDIENTI	PESO LORDO	P.E.% parte edibile	NETTO	PROTIDI	GLUCIDI DISPONIBILI	LIPIDI	ALCOL	KCAL/KJ TOTALI
Rucola	400 g.	100	400	10,40	15,60	1,20	0,00	
Parmigiano	150 g.	100	150	50,25	0,00	42,15	0,00	
Olio	40 g.	100	40	0,00	0,00	39,96	0,00	
Aceto Balsamico	20 g.	100	20	0,10	3,40	0,00	0,00	
TOTALE GRAMMI				60,75	19,00	83,31		
TOTALE KCAL				243,00	76,00	749,79		1068,79 / 4473,95
% KCAL				22,70%	7,10%	70,10%		

Per ogni persona: 267,2 KCAL / 1118,5 KJ



APERITIVO DI FRAGOLE E PARMIGIANO

2-3 fragoloni per persona

Ingredienti:

- 20 g di Parmigiano-Reggiano (stagionatura 16/18 mesi)
- 120 g di fragoloni freschi
- Aceto Balsamico tradizionale di Modena o Reggio Emilia
- Timo
- Sale e pepe
- Olio extravergine di oliva

Preparare delle gallette di Parmigiano-Reggiano collocando delle piccole quantità di formaggio appena grattugiato su carta da forno e infornando a 220° C per qualche minuto (non più di 5). Lasciare raffreddare. Lavare ed incidere le fragole verticalmente. Inserire nel taglio le gallette, formando architetture ed altezze diverse. Condire a piacere e spolverare con timo.

INGREDIENTI	PESO LORDO	P.E.% parte edibile	NETTO	PROTIDI	GLUCIDI DISPONIBILI	LIPIDI	ALCOL	KCAL/KJ TOTALI
Parmigiano	20 g.	100	20	6,70	0,00	5,60	0,00	
Fragole	120 g.	100	120	1,10	6,40	0,50	0,00	
Aceto Balsamico	20 g.	100	20	0,10	3,40	0,00	0,00	
Olio	15 g.	100	15	0,00	0,00	15,00	0,00	
TOTALE GRAMMI				7,90	9,80	21,10		
TOTALE KCAL				31,60	39,20	189,90		260,7 / 1088,36
% KCAL				12,12%	15,04%	72,80%		

Per ogni persona: 260,7 KCAL / 1088,36 KJ

Con le stesse gallette si possono preparare le:

GALLETTE DI PARMIGIANO-REGGIANO CON PUNTARELLE E BRESAOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di puntarelle (sono i germogli di un particolare tipo di cicoria: la catalogna)
- 4-5 spicchi d'aglio fresco
- 2-3 pomodori secchi sott'olio
- 80 g di grana
- 8 fettine di bresaola
- Olio extravergine d'oliva
- Sale
- Pepe

Pulire accuratamente le puntarelle e, dopo averle tagliate a fettine, tuffarle in una ciotola di acqua fredda e metterle in frigorifero per circa un'ora.

Trascorso questo tempo, sgocciolarle molto bene e sistemarle in un'insalatiera.

In una padella antiaderente fare rosolare l'aglio spremuto e i pomodori secchi tagliati a striscioline in 4-5 cucchiari di olio, quindi condire le puntarelle e mescolare.

Preparare come detto sopra le gallette di Parmigiano-Reggiano.

Una volta raffreddate, sovrapporre le gallette, puntarelle e bresaola a strati alterni terminando con una galletta.



INGREDIENTI	PESO LORDO	P.E.% parte edibile	NETTO	PROTIDI	GLUCIDI DISPONIBILI	LIPIDI	ALCOL	KCAL/KJ TOTALI
Puntarelle	250 g.	80	200	2,80	1,40	0,40	0,00	
Aglione	32 g.	75	24	0,22	2,02	0,14	0,00	
Pomodori secchi	30 g.	100	30	0,51	1,30	3,93	0,00	
Parmigiano	80 g.	100	80	26,80	0,00	22,50	0,00	
Bresaola	100 g.	100	100	32,00	0,00	2,60	0,00	
Olio	60 g.	100	60	0,00	0,00	59,94	0,00	
TOTALE GRAMMI				62,33	4,72	89,51		
TOTALE KCAL				249,32	18,88	809,59		1073,79 / 4494,9
% KCAL				23,20%	1,76%	75,40%		

Per ogni persona: 268,4 KCAL / 1123,7 KJ

BONBONS DI PARMIGIANO-REGGIANO

Ingredienti per 12/15 bonbons:

- 100 g di Parmigiano-Reggiano 18 - 20 mesi di stagionatura
- 100 g di cioccolato fondente

Tagliare il Parmigiano-Reggiano a scaglie della dimensione di mezza noce.

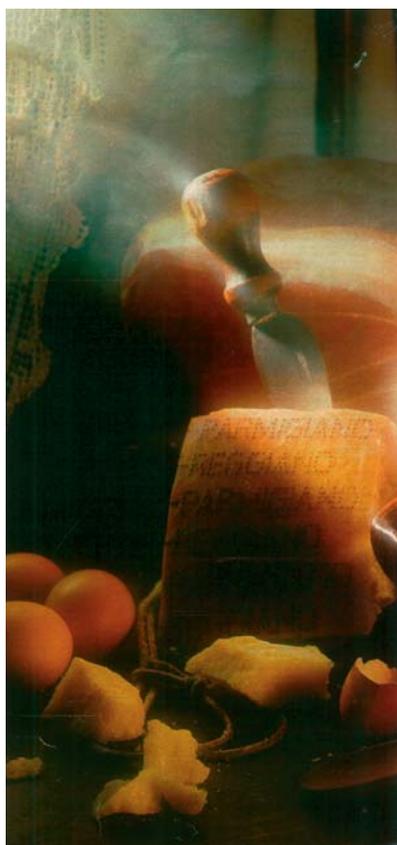
Sciogliere e temperare il cioccolato a bagnomaria.

Intingere i pezzetti di formaggio nel cioccolato aiutandosi con una forchetta (o pinza da cucina).

Lasciare asciugare su carta oleosa e servire.

INGREDIENTI	PESO LORDO	P.E.% parte edibile	NETTO	PROTIDI	GLUCIDI DISPONIBILI	LIPIDI	ALCOL	KCAL/KJ TOTALI
Parmigiano	20 g.	100	20	6,70	0,00	5,60	0,00	
Fragole	120 g.	100	120	1,10	6,40	0,50	0,00	
Aceto Balsamico	20 g.	100	20	0,10	3,40	0,00	0,00	
Olio	15 g.	100	15	0,00	0,00	15,00	0,00	
TOTALE GRAMMI				7,90	9,80	21,10		
TOTALE KCAL				31,60	39,20	189,90		260,7 / 1088,36
% KCAL				12,12%	15,04%	72,80%		

Per ogni persona: 260,7 KCAL / 1088,36 KJ



SGRANFIGNONI

Ingredienti per 4 persone:

- 220 g di Parmigiano-Reggiano grattugiato
- 280 g di pangrattato
- 50 g di funghi secchi
- 500 g di polpa di pomodoro
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 60 g di farina
- 4 uova più 1 tuorlo
- 1 spicchio di aglio
- Sale
- Pepe

Mettere i funghi in ammollo per circa 15 minuti in una tazza di acqua tiepida. Raccogliere in una capace terrina 200 g di formaggio grattugiato, il pangrattato, la farina setacciata e formare un piccolo cratere al centro. Versare le uova sgusciate e il tuorlo nell'incavo, aggiungere un cucchiaio d'olio, impastare gli ingredienti, quindi lasciare riposare il composto per almeno 30 minuti. Sbucciare l'aglio, schiacciarlo e farlo appassire in una casseruola, meglio se di terracotta, con l'olio rimasto, poi eliminarlo, quindi unire i funghi strizzati e spezzettati. Aggiungere la polpa di pomodoro tagliata a dadini, salare, pepare e lasciare cuocere a fiamma moderata per 30 minuti. Ricavare dal composto di pangrattato tanti gnocchetti (sgranfignoni) aiutandosi con un cucchiaio bagnato. Cuocere gli sgranfignoni in abbondante acqua salata bollente, sgocciolare con un mestolo forato, a mano a mano che saranno pronti (occorreranno circa 8-10 minuti); condire con il sugo di funghi, cospargere di Parmigiano-Reggiano e prezzemolo, quindi servire.

INGREDIENTI	PESO LORDO	P.E.% parte edibile	NETTO	PROTIDI	GLUCIDI DISPONIBILI	LIPIDI	ALCOL	KCAL/KJ TOTALI
Parmigiano	220 g.	100	220	73,70	0,00	61,82	0,00	
Pangrattato	280 g.	100	280	24,08	187,32	1,120	0,00	
Farina	60 g.	100	60	6,60	46,38	0,42	0,00	
Uova	61 g.	87	53,07	6,58	0,00	4,62	0,00	
Tuorlo	16 g.	100	16	2,53	0,00	4,66	0,00	
Funghi secchi	50 g.	100	50	18,35	17,00	1,35	0,00	
Polpa pomodoro	500 g.	100	500	6,50	15,00	1,00	0,00	
Aglio	8 g.	75	6	0,05	0,50	0,036	0,00	
Olio	45 g.	100	45	0,00	0,00	44,96	0,00	
TOTALE GRAMMI				138,39	266,20	119,99		
TOTALE KCAL				553,58	1064,82	1079,87		2698,3 / 11294,97
% KCAL				20,500%	39,50%	40,00%		

Per ogni persona: 674,6 KCAL / 2823,8 KJ

FILETTO “ROSA DI PARMA”

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di filetto di manzo
- 150 g di Prosciutto di Parma
- Parmigiano-Reggiano tenero a scaglie
- Marsala q.b.
- Olio extravergine d'oliva
- Burro
- Salvia
- Rosmarino

Prendere un filetto di circa 500 g, aprirlo e batterlo, ricoprirlo con fettine di Prosciutto di Parma e di Parmigiano Reggiano tenero. Ri-chiudere il pezzo e cucirlo in modo da formare un rotolo.

Far rosolare la carne in olio e burro con qualche foglia di salvia e un poco di rosmarino e bagnare con Marsala.

A fine cottura il filetto deve risultare all'interno di colore rosa.

Servire tagliato a fettine coperte con il sugo di fondo.

INGREDIENTI	PESO LORDO	P.E.% parte edibile	NETTO	PROTIDI	GLUCIDI DISPONIBILI	LIPIDI	ALCOL	KCAL/KJ TOTALI
Prosciutto crudo	150 g.	100	150	38,25	0	27,60		
Filetto di manzo	500 g.	100	500	102,50	0	25,00		
Parmigiano	100 g.	100	100	33,50	0	28,10		
Olio	15 g.	100	15	0	0	15,00		
Burro	15 g.	100	15	0,12	0,17	12,51		
Marsala	100 g.	100	100	0	28,00	0	14,20	
TOTALE GRAMMI				174,40	28,17	108,20		
TOTALE KCAL				697,60	112,70	973,80	99,40	1883,50 / 7880,50
% KCAL				37,00%	6,00%	51,70%		

Per ogni persona: 470 KCAL / 1970 KJ

GELATO AL PARMIGIANO-REGGIANO

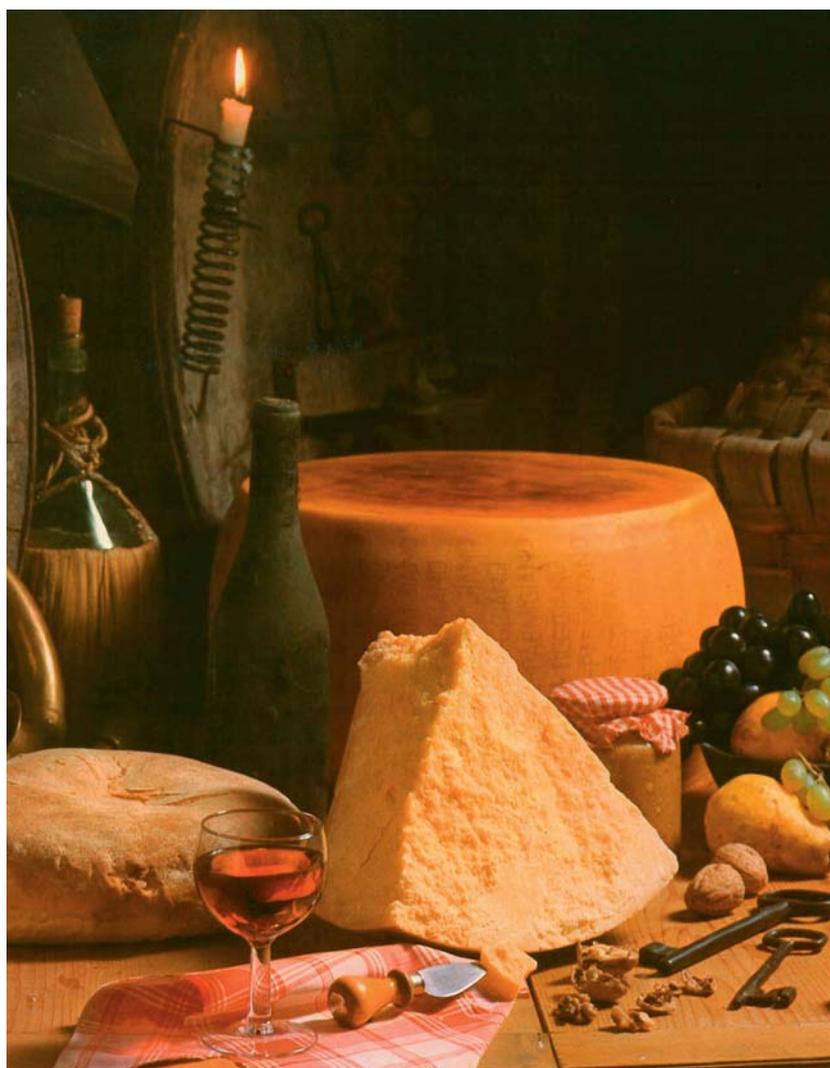
Ingredienti per circa 1 kg

- 1 uovo intero più 1 tuorlo
- 120 g di zucchero
- 500 ml di latte
- 100 ml di panna
- 100 g di Parmigiano-Reggiano

Mescolare bene tutti gli ingredienti, poi mettere il composto in gelatiera o *paco jet*.

INGREDIENTI	PESO LORDO	P.E.% parte edibile	NETTO	PROTIDI	GLUCIDI DISPONIBILI	LIPIDI	ALCOL	KCAL/KJ TOTALI
Tuorlo	16 g.	100	16	2,53	0,00	4,66		
Uovo	61 g.	87	53,07	6,58	0,00	4,62		
Latte	500 g.	100	500	16,50	24,50	18,00		
Panna	100 g.	100	100	2,30	3,40	35,00		
Zucchero	120 g.	100	120	0,00	125,40	0,00		
Parmigiano	100 g.	100	100	33,50	0,00	28,10		
TOTALE GRAMMI				61,41	153,30	90,38		
TOTALE KCAL				245,64	613,20	813,42		1672,3 / 7000,1
% KCAL				14,70%	36,70%	48,6%		

Per ogni persona: 470 KCAL / 1970 KJ





PARTE 2

il Museo



Prima della visita

Schede di lavoro

Durante la visita

Schede di esplorazione e di approfondimento



Schede di lavoro

Schede di esplorazione e di approfondimento

Il Museo



Tre interni del Museo del Parmigiano-Reggiano: la fornacella con la caldaia, il salatoio e la stagionatura, lo splendido casello circolare che ospita il museo; Gianni Morini, decano dei "Battitori" del Consorzio, all'interno del Museo [Foto L. Galloni - E. Fornaciari].



Museo del Parmigiano-Reggiano

Il Museo sorge nella Corte Castellazzi formata dalla casa colonica con stalla e fienile e dal prezioso caseificio di forma circolare con colonnato, fatto erigere dal principe Casimiro Meli-Lupi intorno al 1848 e attivo fino al 1977, dove si trovano esposti, in tre grandi sale rimaste spazialmente inalterate rispetto all'uso originario, gli strumenti e gli attrezzi impiegati nella lavorazione del Re dei Formaggi; altri ambienti annessi ospitano la storia della commercializzazione e delle imitazioni di questo mitico prodotto. La Corte è ubicata all'ombra della Rocca Meli Lupi di Soragna e l'antico "Casello", che si trova nel suo contesto agricolo e produttivo, è museo di sé stesso, luogo di lavoro e di memoria, capace di "raccontare" le proprie funzioni e il processo di produzione del Parmigiano-Reggiano. Il termine *Corte*, rimanda alla Rocca e alla Corte nobiliare con i riti e i miti ad essa connessi, ma pure alla grande aia in mattoni che sorge presso la casa colonica e, per estensione, all'insieme dei fabbricati e dei terreni che formano l'azienda agricola. Entrando nel Museo e percorrendo la Corte si ha quindi la possibilità di cogliere il senso del luogo "caseificio" respirando l'aria del suo contesto vitale.



A SCUOLA - Prima della visita - Schede di lavoro per gli alunni per preparare la visita

Fase di motivazione

Scheda A1

Il magazzino di robivecchi è un'altra cosa

Scheda A2

L'uomo contro i microrganismi, una guerra per battere la fame

Fase di preparazione

Scheda A3

Il formaggio a casa mia

Scheda A4

Museo del Parmigiano-Reggiano e territorio



Scheda A1

il magazzino del robivecchi è un'altra cosa

Brainstorming

- Discussione collettiva in classe
- Repertorio delle risposte
- Argomentazione delle risposte
- Argomenti da sviluppare in altre discipline
 - a) Arte e Immagine: il museo
 - b) I Musei del proprio ambiente di vita: elenco

Che cosa pensi sia un museo etnografico?

- Una raccolta di fotografie antiche
- Una mostra di vecchi oggetti, ordinati secondo un criterio specifico
- Una raccolta di oggetti e degli aspetti culturali a loro legati, relativi alla tradizione locale a cui si riferiscono

Perchè secondo te oggetti di vita quotidiana possono diventare oggetti da Museo?

Dopo aver sintetizzato e scritto le risposte di tutti su un cartellone o alla lavagna prova a ordinarle e commentarle con i compagni e l'insegnante.

Un museo etnografico è:

- Una raccolta di fotografie antiche. Infatti _____
- Una mostra di vecchi oggetti, ordinati secondo un criterio specifico
Infatti _____
- Una raccolta di oggetti e degli aspetti culturali a loro legati, relativi alla tradizione locale a cui si riferiscono. Infatti _____

Ricordi un museo etnografico o di cultura contadina che hai visitato recentemente?

“Il museo è un'istituzione permanente, senza fini di lucro, al servizio della società del suo sviluppo. È aperto al pubblico e compie ricerche che riguardano le testimonianze materiali e immateriali dell'umanità e del suo ambiente, le acquisisce, le conserva, le comunica, le espone a fini di studio, educazione e diletto.”



Scheda A2

l'uomo contro i microrganismi: una guerra per battere la fame (la nostra)

Conoscenza di alcune nozioni di base della microbiologia

- Richiamo ad esempi tratti dalla conoscenza individuale
- Conservazione degli alimenti: visita al reparto alimentari di un supermercato
- Argomenti da sviluppare in altre discipline
 - a) Come funziona un microscopio
 - b) Osservazione di campioni didattici con lo strumento



In classe, con l'aiuto dell'Insegnante, rispondi a questi interrogativi:

Perché la mamma fa bollire il latte fresco aperto da qualche giorno? _____

Perché il latte a lunga conservazione dura più di quello fresco?

Perché il latte per i neonati è spesso in polvere?

Indica qualche esempio di sostanze attaccate da microrganismi che hai avuto modo di vedere

Un mondo invisibile che finalmente si svela

- Il microscopio:
Quando è stato inventato? _____
Da chi? _____
- Chi, fra i primi scienziati, ha dato sistematicità allo studio dei microrganismi? _____

Quali sono i principali tipi di microrganismi che possono alterare i nostri alimenti?

“

*Questo è un «baloon» (una forma venuta male)
lo si sente dalle note discordanti del martelletto: non può essere stagionata.*

Gianni il battitore

”

Schede di lettura e approfondimento

PERCHÉ GLI ALIMENTI FRESCHI SI DETERIORANO?

I MICRORGANISMI E L'ACQUA: I COLPEVOLI

Il motivo per cui gli alimenti freschi sono così deteriorabili è fondamentalmente legato a due fattori: l'elevato contenuto di "acqua disponibile" per i microrganismi e la numerosa presenza di batteri, muffe e lieviti in ogni luogo (ubiquitarità dei microrganismi).

I microrganismi sono la forma di vita più semplice che esiste sulla Terra. Contano il maggior numero di soggetti attivi nello stesso momento e svolgono l'importantissimo compito di degradare tutte le sostanze organiche complesse fino a riportarle ai loro componenti elementari.

L'esistenza di qualcosa che sfuggiva alla vista, ma che poteva essere responsabile di tanti fenomeni osservati in natura, era già stato intuito dall'XI sec. dai monaci che si dedicavano allo studio della natura, e in particolare, in Italia, dai Benedettini. Solo nel 1670, però, dopo l'invenzione del microscopio è stato finalmente possibile vedere il mondo infinitesimale dei microrganismi di cui Pasteur, a metà del XIX sec., ha cominciato a definire i contenuti e le regole.

Poiché esseri viventi, anche i microrganismi hanno bisogno dell'acqua per consentire lo svolgersi, nelle loro cellule, delle reazioni biochimiche che caratterizzano la "vita": anche loro hanno bisogno di bere, esattamente come noi.

Per rallentare il processo di degradazione delle sostanze organiche ad opera dei microrganismi, quindi, bisogna rendere loro la vita difficile, eliminando la maggior quantità possibile d'acqua disponibile dai prodotti alimentari.

TECNICHE "NATURALI" DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Anche se la conservazione di un alimento è un intervento che altera la naturale evoluzione della materia organica, alcune tecniche quali la refrigerazione, l'essiccazione o la parziale trasformazione, si possono forse considerare più naturali di alcune altre introdotte di recente quali la sterilizzazione, la conservazione sottovuoto o quella in atmosfera modificata.

La refrigerazione agisce determinando il rallentamento dei processi vitali dei microrganismi e, nel caso si arrivi al congelamento dell'alimento da conservare, sottrae anche l'acqua a disposizione della flora batterica (l'acqua congelata è praticamente inutilizzabile dai microrganismi). Il ricorso alla refrigerazione è stato largamente usato fin dai tempi più remoti: si utilizzavano ghiaccio o neve pressata, conservati in grotte naturali o in cunicoli scavati sotto terra da usare anche nella stagione estiva.

L'essiccazione parte dall'osservazione degli eventi naturali. I processi di essiccazione all'aria o al calore del fuoco sono stati raffinati successivamente con l'inserimento della salagione e dell'affumicatura, tecniche che garantivano risultati migliori. Questo processo di conservazione, per la sua semplicità di impiego, è da sempre stato considerato come il superamento della ciclicità della produzione agricola e ha consentito di arrivare alla produzione di vere e proprie specialità che, ancora oggi, tutelate da una legislazione apposita, costituiscono buona parte del "tesoro" dei prodotti tipici.

La trasformazione. Se un prodotto alimentare di base ha caratteristiche tali da rendere non applicabili la refrigerazione o l'essiccamento, può prestarsi ad essere trasformato seguendo un adeguato processo che ne mantenga inalterato, o addirittura ne aumenti, il suo valore nutrizionale. È il caso, per esempio, del latte, o del pomodoro, che contengono troppa acqua per essere conservati a lungo con tecniche semplici. Trasformando questi prodotti, rispettivamente in formaggio e in conserva si garantisce la disponibilità del loro contenuto nutrizionale non più solo per alcuni giorni, ma addirittura per svariati anni, superando agevolmente la ciclicità della loro produzione.



Scheda A3

il formaggio a casa mia

Piccola indagine sui comportamenti alimentari

- Discussione
- Analisi delle risposte
- Argomenti da sviluppare in altre discipline
 - a) Compilazione del “diario alimentare” da discutere in classe

Quando, in casa, hai mangiato formaggio l'ultima volta? Da pasto o grattugiato?

Che tipo di formaggio? Ricordi il nome? _____

Quale tipo di formaggio viene utilizzato più frequentemente nella tua famiglia? (puoi dare 2 risposte per ogni voce)

1. Da mangiare come pietanza

- Formaggio tenero
- Quello di produzione locale che si chiama _____
- Usiamo solo _____
- Ci piace assaggiare tutti i vari tipi che troviamo sul mercato

2. Per la preparazione dei vari cibi (chiedi alla mamma)

- Soprattutto formaggi grana di latte vaccino
- Formaggio di latte di pecora o capra stagionato
- Altro formaggio _____

Esempio di riepilogo dei dati per una piccola indagine in classe:

Formaggio del tipo	Numero di famiglie
Quello che capita	
Solo quello locale	
Scegliamo fra i vari tipi	
Soprattutto formaggio grana	
Soprattutto pecorino	
Soprattutto formaggio tenero	
Altro	

Quali sono le qualità alimentari principali che la mamma pensa siano tipiche del formaggio? Fa bene perché _____

La settimana scorsa ai pasti hai mangiato più formaggini teneri o formaggio grana?

Quando eri piccolo che formaggio mangiavi di solito? Ricordi il suo nome?



Quando grattugi il formaggio voglio sentir «fischiettare» così diceva la mamma al ragazzino che aveva l'abitudine di sbocconcellare qualche pezzetto di formaggio senza farsi notare, mentre preparava il formaggio per la minestra.

Mamma Giuseppina



Scheda A4

museo del Parmigiano-Reggiano e territorio

Conoscenza del territorio

- Uso delle carte geografiche
- Uso delle carte turistiche
- Argomenti collegati al rapporto territorio e alle produzioni tipiche nella propria realtà



Puoi consultare la cartina dettagliata in fondo al libro.

Scrivi il nome dei primi tre musei della tua città e provincia che ti vengono in mente

Quali sono quelli più conosciuti nella classe

A quale museo da te conosciuto si può collegare il Museo del Parmigiano-Reggiano? Per quale ragione

(commenta con una discussione in classe i risultati)

Nella carta turistica della provincia di Parma riprodotta qui a fianco, segna Soragna, sede del Museo del Parmigiano-Reggiano

- Traccia una linea sulla cartina che unisca le sedi dei tre Musei del cibo di Parma
- Per quale ragione per la localizzazione del Museo è stata scelta la zona pianeggiante della provincia di Parma?
- Soragna è indicata nelle carte turistiche come centro turistico degno di visita. Cerca in *Internet* le ragioni della segnalazione.
- Soragna è indicata dal punto di vista turistico come paese delle Terre Verdiane. A che cosa allude questa denominazione?
- Nei pressi di Soragna sorgono altri due castelli nel raggio di ca. 10 Km. Individuali per una eventuale visita.

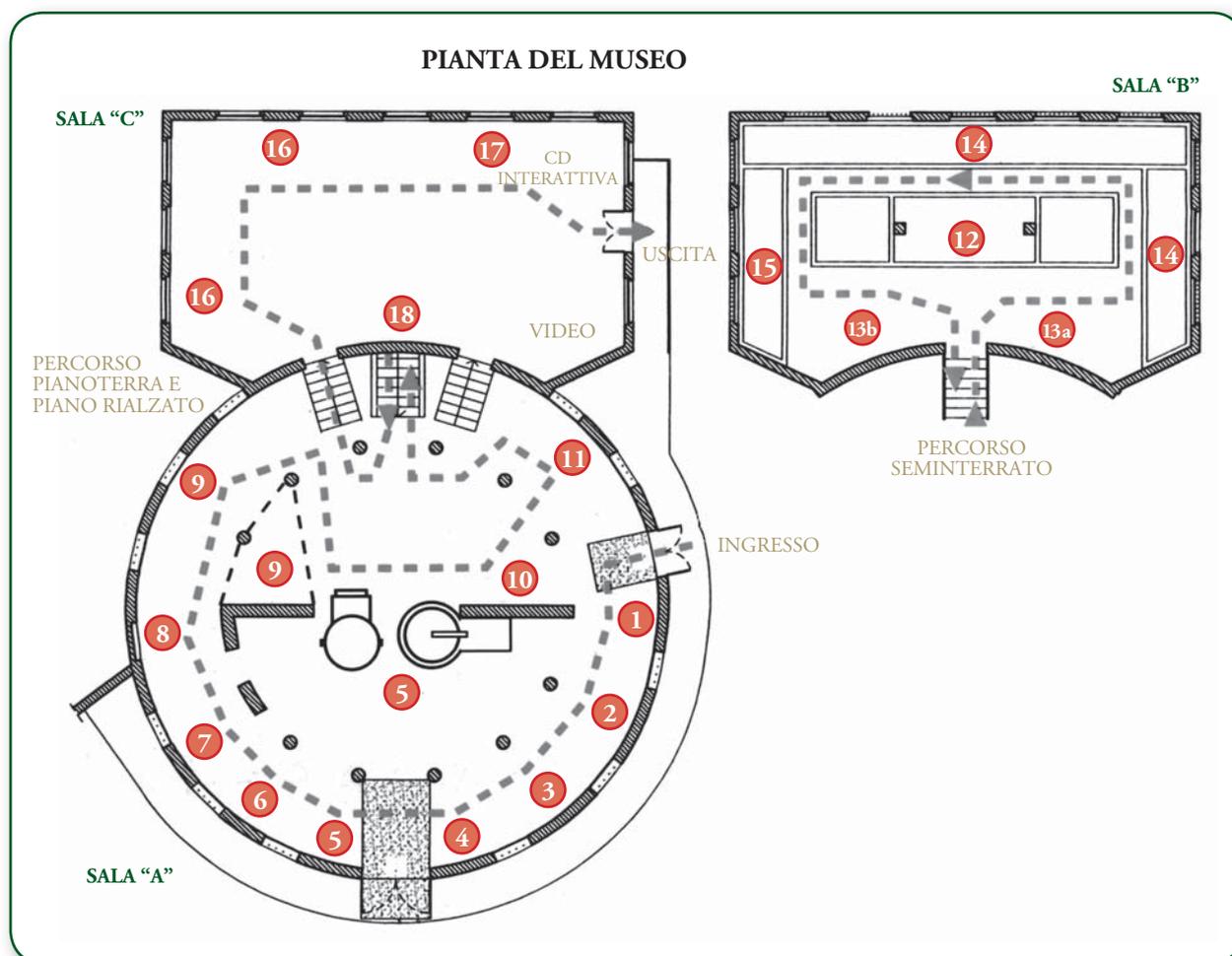
(lungi tratti di pista ciclabile tra le colture e i prati della pianura collegano i tre castelli in un circuito lungo il quale si possono incontrare numerosi caseifici).

“

«Prima nobilitas in Italia caseo datur Parmensi».
Il primo vanto all'Italia è dato dal formaggio Parmigiano.

”

Durante la visita



- | | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | Il caseificio Meli Lupi e la produzione di formaggio nell'Ottocento | 10 | L'immagine del Parmigiano-Reggiano |
| 2 | L'arrivo del latte al caseificio | 11 | Le razze bovine e la produzione del latte |
| 3 | L'affioramento della panna | 12 | La salatura |
| 4 | Il siero innesto | 13 | La gastronomia e i ricettari |
| 5 | La trasformazione | 14 | Il Parmigiano-Reggiano nei secoli |
| 6 | La formatura | 15 | L'architettura dei caseifici |
| 7 | Il riscaldamento del latte a fuoco diretto e a vapore | 16 | La stagionatura |
| 8 | Il controllo del latte, le analisi e l'igiene del caseificio | 17 | Il Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano |
| 9 | La produzione del burro | 18 | La commercializzazione |



Una veduta della sala circolare del Museo del Parmigiano-Reggiano con una caldaia a vapore del 1949 a fianco della fornacella con una caldaia a fuoco diretto della metà dell'Ottocento [Foto L. Galloni].

Il museo è situato presso il Casello Meli-Lupi a Soragna (PR) nel complesso denominato “*Castellazzi*” e rappresenta una delle più preziose pertinenze del castello.

Il caseificio si distingue per la struttura planimetrica circolare, la cui dimensione, ragguardevole al confronto con altre similari, le armoniose proporzioni sia dell'interno che dell'esterno, gli elementi decorativi e di finitura, lo rendono di particolare pregio.

La parte del caseificio è composta dalla zona cilindrica più antica e risalente al 1848; ai tempi della costruzione, l'edificio presentava un porticato basso dove oggi troviamo la muratura piena con le finestrate. I successivi interventi hanno portato al suo ampliamento nella metà del nostro secolo (1963), con la costruzione ad Est della camera del latte e nel piano seminterato del salatoio.

L'antico caseificio è stato prescelto per divenire sede del *Museo del Parmigiano-Reggiano* per la particolare conformazione della struttura a

pianta circolare con locale unico, dotato, nell'impianto espositivo, di tutti gli strumenti e gli attrezzi anticamente impiegati per la lavorazione del formaggio.

La raccolta del materiale del museo si è svolta su tutte e cinque le province in cui il Parmigiano-Reggiano è prodotto. Gli oggetti reperiti si collocano per lo più nell'arco temporale compreso tra la seconda metà dell'Ottocento e la prima metà del Novecento.

Data la relativa omogeneità del materiale si è pensato di allestire l'esposizione come se si trattasse di “riarredare” l'antico caseificio Meli-Lupi. Infatti nel corpo più antico del fabbricato sono presenti gli oggetti necessari alla trasformazione (Sala A). Nella parte più moderna dello stabile sono invece state allestite le sezioni non collegate con la trasformazione. Nella Sala B (salatoio interrato) troviamo le sezioni inerenti alla salatura, alla storia e all'impiego gastronomico del prodotto. Nella Sala C (camera del latte sopraelevata) si trovano le sezioni relative a: stagionatura, commercializzazione e Consorzio di Tutela della Denominazione d'Origine.

Conclude la visita un video con un esempio di lavorazione antica e moderna. È a disposizione una postazione informatica per approfondimenti.



Sala A

L'ingresso dell'edificio.

Prima di entrare è interessante osservare la struttura dell'edificio, costruito come parte di un insieme con la casa rurale: a fianco in si trovavano il salatoio e il magazzino del formaggio, una stalla da 20 capi bovini e le abitazioni del casaro e del personale della stalla. Questi sono due edifici tipicamente ottocenteschi. Un disegno esposto nel pannello di entrata ci permette di visualizzare un'ipotesi di come dovesse essere il caseificio al momento della sua costruzione, intorno al 1850.

Il diametro del casello era di circa 10 m e con il porticato arrivava a 16 m. Il caseificio è l'unico edificio di questo tipo oggi esistente ad avere una forma rotonda: nel Parmense sono generalmente quadrati o rettangolari, a Reggio Emilia ottagonali.

Sez. 1 - Introduzione

Si trova la carta del territorio di Soragna del 1849 e accanto è presente uno schema del processo di trasformazione del latte in Parmigiano-Reggiano, utile per la comprensione delle varie fasi di lavoro del caseificio in cui venivano impiegate le attrezzature in mostra.

Sez. 2 - L'arrivo del latte al caseificio

I conferenti del latte portavano il latte al mattino presto e alla sera al caseificio. Alla sinistra si trova una bilancia (stadera) con il suo braccio fissato al muro e la sua secchia da latte per la pesatura. Alla fine dell'800 il latte era misurato in volume in quanto la secchia doveva essere di capacità fissa: per Parma era pari a 21,31 litri. Sia la secchia che l'asta dovevano essere bollate ed erano periodicamente controllate dagli ispettori comunali.

Sez. 3 - L'affioramento del latte

Su una mensola vediamo alcune bacinelle metalliche, mentre dalla parte opposta verso il centro dell'edificio si può osservare un telaio in legno con tre vasche rettangolari: sono gli strumenti per l'affioramento della panna. L'affioramento dava un duplice vantaggio: da una parte di scremare il formaggio (il Parmigiano-Reggiano è un formaggio semigrasso) e dall'altro "ripuliva" il latte da alcuni batteri non graditi. Il latte della sera veniva unito a quello della mattina, ottenendo una scrematura di circa 2/3 del grasso.

Per questa operazione il casaro utilizzava la spannarola, ossia un disco leggermente concavo, di legno o di metallo con cui raccoglieva la panna. L'evoluzione dei recipienti parte dalle *mastelle* in legno circo-

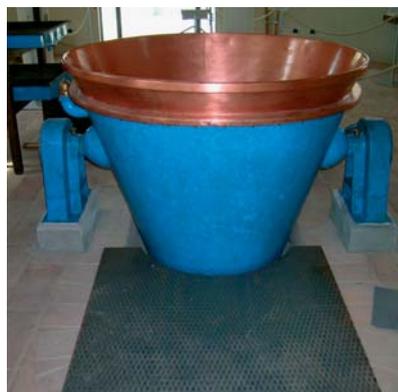
Un carretto per il trasporto del latte in uso nel Mantovano; alcuni bidoni in ferro da 52 litri per il conferimento del latte al caseificio, una conca in legno e una spannarola utilizzate per scremare il latte dalla panna di affioramento [Museo del Parmigiano-Reggiano, Soragna].



lari dell'800, passando alle bacinelle in ferro stagnato per arrivare agli anni venti del Novecento alle vasche rettangolari dette navi da latte con capienza di 50-70 litri.

Sez. 4 - Il siero innesto

Appoggiati alla parete si possono osservare due recipienti per il siero-innesto. Si tratta di due damigiane di vetro contenute entro un cesto di vimini. Il siero-innesto è una "invenzione" recente e ha come obiettivo quello di arricchire di batteri lattici il latte al momento della trasformazione in Parmigiano-Reggiano. Questa tecnologia è stata messa a punto da un tecnico dell'Istituto Zanelli di Reggio-Emilia, Giuseppe Notari, che partendo dalle esperienze dei casari, è riuscito a rendere affidabile l'impiego di un siero inacidito ricco di fermenti lattici da aggiungere al latte al momento della trasformazione. Superata la porta secondaria che dava l'accesso all'edificio di fronte dove erano originariamente il salatoio ed il magazzino, si noti il pavimento in sasso che serviva come rivestimento più duro di quello in cotto del caseificio.



Sez. 5 - La trasformazione

Alla destra della porta troviamo degli attrezzi attaccati alla parete. Si tratta di strumenti necessari per il processo di trasformazione (la lavorazione). Essi sono: *lo spino*, *la rotella*, *la pala* e *il termometro*. Voltandoci verso il centro del caseificio si possono vedere le due *caldaie*. La più antica, ottocentesca, è quella a fuoco diretto per la quale è stata ricostruita la *fornacella*. L'altra è una caldaia del 1949 con un sistema di riscaldamento a vapore. Una curiosità è il termometro che serviva per controllare la temperatura (che arrivava fino a 55°C), era un termometro Reaumur, introdotto ai tempi della dominazione francese e che utilizzava una scala in cui la temperatura di ebollizione dell'acqua è a 80° R corrispondenti a 100° C.

Sez. 6 - La formatura

Dopo gli attrezzi per la lavorazione accanto alla parete vediamo la tavola o *spersole* sulla quale era posta la forma fresca. La tavola ha una scanalatura laterale per favorire lo sgrondo del siero che fuoriusciva dallo sgrondo. Il siero finiva poi in un secchio ed era destinato all'alimentazione dei maiali. Sullo *spersole* vediamo la *fascera* in legno di salice nella quale veniva posta la cagliata avvolta nella tela di canapa e lino. Per espellere più siero possibile vi si collocava sopra un pesante tagliere di legno di rovere cerchiato in ferro sul quale si appoggiava un grosso sasso.

Spino, rotella e pala, appoggiati alla fornacella del museo: venivano utilizzati per la trasformazione del latte nella caldaia [Museo del Parmigiano-Reggiano, Soragna].

Sez. 7 - La caldaia e l'impiego del vapore

Volgendoci ora verso il centro del caseificio possiamo osservare meglio i due diversi tipi di caldaie per il formaggio. La più antica è quella a fuoco diretto e si tratta di un oggetto della metà del XIX secolo. Accanto si può vedere la caldaia a doppio fondo con riscaldamento a vapore del 1949. La caldaia aveva una valvola per governare l'accesso del vapore e un volantino con un meccanismo per inclinarla al momento della pulizia. Spostando lo sguardo verso il muro divisorio interno vediamo la *porta* di un generatore a vapore orizzontale. Un disegno ci aiuta a comprendere la collocazione di questa porta. Un esemplare di motrice a vapore di fabbricazione inglese, ma di comune impiego in Emilia, si può vedere proseguendo il percorso dalla parte del muro esterno.

Il sistema a vapore si diffuse rapidamente in tutto il comprensorio in quanto risultò più igienico, più economico e più preciso nell'erogazione del riscaldamento. La caldaia rimase in rame perché questo metallo garantisce un'ottima conduzione del calore.

Sez. 8 - Il controllo del latte e le analisi - L'igiene del caseificio

Una bacheca a muro ci introduce alla sezione dedicata al controllo della qualità del latte destinato a Parmigiano-Reggiano. Vi troviamo strumenti destinati a controlli analitici semplici, ma efficaci entrati nell'uso prima della Seconda Guerra Mondiale. Si tratta di un "provino" in vetro con capienza di 50 cc, una buretta per il controllo dell'acidità del latte o del siero innesto, un densimetro per verificare eventuali annacquamenti e un porta provette per la prova di fermentazione del latte. Dal 1883 si iniziarono le prime analisi del latte divenute abituali in tutti i caseifici dagli anni Cinquanta del Novecento. Prima il casaro, per rendersi conto della qualità del latte, non aveva a disposizione che i propri sensi.

La temperatura del latte in caldaia era misurata col braccio. Quando alla fine dell'Ottocento si fecero le prime prove con il termometro, si vide che il braccio del casaro, che egli usava come termometro, aveva un errore al massimo di +/- 1°C.

Nell'Ottocento l'igiene del caseificio era piuttosto "vaga". Tutto era nero di fuliggine. Il latte arriva con un elevato carico microbico inquinante, quindi il numero di *formaggie tareggiate* o scarti poteva arrivare al 50% della produzione. Nel Novecento la situazione migliorò anche grazie al siero-innesto e ai controlli che iniziarono da parte delle autorità sanitarie. Nella bacheca si può vedere un mazzerrino usato per la pulizia delle caldaie ed una spatola impiegata per la pulizia delle vasche di affioramento.



Sez. 9 - La produzione del burro

Questa sezione è divisa in tre parti: scrematura, zangolatura e produzione dei pani di burro. Accanto alla bacheca vi è una scrematrice meccanica. Ricordiamo che il burro si ottiene dallo sbattimento della panna ricavata soprattutto per affioramento del grasso del latte in apposite vasche. Ne rimaneva una parte nel siero residuo della lavorazione. Per recuperare questo grasso si introduceva la forza centrifuga. In pratica il siero residuo veniva inviato alla scrematrice centrifuga e da qui il grasso recuperato veniva mandato alla zangolatura. Volgendoci dalla parete verso il centro dell'edificio vediamo due tipologie di zangole. La piccola zangola verticale è del tipo più antico che si conosca ed era usata per produzioni di burro casalinghe dove non vi erano caseifici (soprattutto in montagna). La seconda zangola a cilindro qui presentata aveva il cilindro fisso e il setto interno mobile accanto ad un perno.

Questa zangola era stata adattata al movimento meccanico con una motrice a vapore. Tornando ora verso il muro esterno vediamo una bilancia (*bascula*) del tipo in uso nella prima metà del Novecento. Sulla bilancia è appoggiata una cassetta da burro del 1948. A fianco, su un tavolino da magazzino da formaggio, si trova uno stampino da pane di burro singolo ed uno multiplo, quest'ultimo incompleto. Il panetto di burro portava molto spesso in sovrimpressione il profilo di una vacca. Ultimo strumento utilizzato dal casaro era la *segnarola*. Si trattava di un bastone piatto con zigrinatura che veniva usato per spandere le masse di burro tolte dalla zangola per spurgarle dal liquido ancora contenuto. E la zigrinatura lasciava un marchio che impediva ai golosi di lasciarsi tentare dal prelevare ditate di burro senza farsi scoprire.

Sez. 10 - L'immagine del Parmigiano-Reggiano

Spostandoci ora la centro del caseificio si possono osservare più da vicino le caldaie.

Appeso al muro centrale di sinistra troviamo un pannello con una serie di foto che ci introduce alla sezione relativa all'immagine del Parmigiano-Reggiano. La prima sequenza fotografica completa della lavorazione è stata effettuata nel 1944 da un corrispondente di guerra tedesco in un caseificio parmigiano. Il pannello presenta in 18 foto tutta la sequenza della trasformazione dandoci così l'idea di come doveva essere il lavoro più di mezzo secolo fa. Vicino al divisorio si trova una copia di una antica incisione parmigiana del Seicento rappresentante San Lucio, patrono dei casari e dei formaggiari (detti anche allora *lardaroli*) e del Venditore di Parmigiano di Annibale Carracci.

Una zangola rotatoria per la preparazione del burro di panna e la bascula utilizzata per la pesatura del prodotto, che veniva commercializzato entro cassette di legno [Museo del Parmigiano-Reggiano, Soragna].



Sez. 11 - Le razze bovine e la produzione del latte

Voltandoci verso il muro esterno alla sinistra della porta d'entrata si trova il materiale relativo alla produzione del latte in stalla con le indicazioni delle principali razze bovine impiegate nel comprensorio del Parmigiano-Reggiano. Un pannello evidenzia le razze partendo dalla più famosa la *Rossa Reggiana* (detta anche Formentina). Era una razza a triplice attitudine: lavoro, carne e latte. Si parla poi di *Bianca Modenese* detta anche Carpigiana (oggi a rischio di estinzione), di *Bruna Alpina* detta anche Lugana perché proveniente dalla Svizzera e di Frisona, la razza più diffusa nel mondo. A destra del pannello si osservano gli oggetti relativi alla mungitura ed al conferimento del latte al caseificio.



Sala B

Sez. 12 - La salatura

Tornando indietro di alcuni passi prendiamo la scaletta che scende nel seminterrato. Qui ci troviamo nel salatoio costruito nel 1963. Sono presenti diverse vasche in cemento utilizzate per 15 anni dal caseificio Castellazzi. La salatura, che durava circa tre settimane, ha la funzione di "asciugare" la forma e controllare così le fermentazioni microbiche indesiderate. In un disegno dei primi del Novecento viene mostrata la salatura a secco. Metodo di salatura abbandonato in favore di quello ad immersione più efficace nel governo dei processi fermentativi indesiderati.



Sez. 13 - La gastronomia

Questa sezione è divisa in due parti: a sinistra della scala, appoggiata alle fondamenta del caseificio vi è una teca con la parte dedicata alla Gastronomia, mentre a destra della scala si trova invece la teca con i Ricettari. *Gastronomia*: sono presentate alcune testimonianze della plurisecolare storia gastronomica del Parmigiano-Reggiano. Si parte con la citazione del 1349 del Boccaccio, passando alle testimonianze della Duchessa di Ferrara, ai migliori cuochi francesi del Settecento, per arrivare alla "Guida Gastronomica" del Touring Club Italiano del 1931. *Ricettari*: sono presentate varie ricette tratte dai più titolari libri di cucina dal Cinquecento al Novecento. Una curiosità: la prima ricetta conosciuta con il formaggio Parmigiano-Reggiano è quella della *torta parmesana* del Trecento.

Porzione di scalere di stagionatura per il formaggio Parmigiano-Reggiano, gli attrezzi usati dal "Battitore" per l'analisi delle forme e la monumentale bilancia ottocentesca impiegata per la pesatura finale delle forme [Museo del Parmigiano-Reggiano, Soragna].

Sez. 14 - L'evoluzione del Parmigiano-Reggiano attraverso i secoli

Rimanendo nel locale di salatura e volgendo a destra rispetto all'entrata si nota una serie di pannelli murali che raccontano cronologicamente per secoli la storia del Parmigiano-Reggiano.



Sez. 15 - L'architettura dei caseifici

Al termine dell'esposizione storica, sulla parete Nord del salatoio (a sinistra dell'entrata), si trova la sezione dedicata all'architettura dei caseifici con pannelli che illustrano le differenti tipologie (addossato o isolato, quadrato, rettangolare esagonale e circolare) presenti nell'area di produzione.

SALA C

Sez. 16 - La stagionatura e la "battitura"

La battitura. Uscendo dal salatoio si ritorna nel caseificio e si gira a destra salendo la scaletta che porta alla camera del latte sopraelevata. Qui si trova la sezione dedicata alla "battitura", tipica operazione di valutazione della forma per recepire eventuali cavità dovute a fermentazioni batteriche indesiderate. Per operare è necessario un *martelletto* e un cavalletto a treppiede e piano circolare detto *socca*. Per avere un'idea del prodotto si usa un ago a vite detto *goccia* che si infila nel formaggio e che viene annusato dall'esperto. *La stagionatura.* Qui troviamo gli strumenti utilizzati nel corso della stagionatura: un carrello per il formaggio, un *pancone* mobile e una sezione di *scalere* da magazzino. Una grande bilancia da formaggio ottocentesca conclude questa sezione. Una curiosità è data dal *tinteggio nero*, che serviva per proteggere la crosta, ma anche per coprire piccoli difetti. La tinta era costituita da terra d'ombra (ocra), nerofumo, olio di vinaccioli e da vari ingredienti più o meno "segreti".

Sez. 17 - Il Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano

Proseguendo lungo la parete orientale della camera del latte una vetrina raccoglie i documenti sulla storia del Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano. Una vicenda che ha origine ai primi del Novecento e ha visto i produttori del formaggio protagonisti in tutti gli eventi del secolo scorso.

Sez. 18 - La commercializzazione

Nello spazio tra le due scale si trova la sezione dedicata alla commercializzazione del prodotto con una teca sormontata da un grande manifesto pubblicitario del 1930 di Achille Mauzan. Le informazioni sulla commercializzazione sono ridottissime dal Medioevo fino all'Ottocento e aumentano sensibilmente dopo l'unità d'Italia.

Il Museo della Civiltà Contadina

Completa la visita la raccolta di migliaia di oggetti sulla civiltà contadina allestita nei locali adiacenti da Mauro Parizzi, con particolare attenzione ai temi dell'alimentazione (grano, carni, uva e vino).

In alto l'impareggiabile manifesto pubblicitario per il Caseificio Tavella firmato da Gino Boccasile (1901-1952) intorno al 1940 [Museo del Parmigiano-Reggiano, Soragna]. Qui sopra, un interno del Museo della Civiltà Contadina allestito da Mauro Parizzi a fianco del Museo del Parmigiano-Reggiano.

Durante la visita, “occhio” agli oggetti e ai documenti!

IN MUSEO - Durante la visita

Fase di esplorazione

Scheda B1

Il gioco del “saltinmente”

Fase di descrizione

Scheda B2

Un oggetto al museo: la caldaia e il “doppiofondo”

Fase di evocazione

Scheda B3

“Casaro”, “Sottocaldera” e “Battitore”: tre mestieri diversi, in tempi diversi, ma tutti così importanti per il Parmigiano-Reggiano

Scheda B4

Far viaggiare il formaggio



La sala circolare del Museo del Parmigiano-Reggiano con le due caldaie in primo piano e il colonnato al fondo. Le scale conducono alla camera del latte, al piano superiore e al salatoio nell'interrato [Foto E. Fornaciari].



Scheda B1

il gioco del “saltinmente”

Fase di esplorazione dello spazio museale

- Sviluppo dell'osservazione
- Partecipazione alla ricerca di gruppo

Con in mano una piantina del Museo con gli spazi espositivi ben evidenziati, gli alunni, divisi in piccoli gruppi e seguiti dai loro insegnanti o da un operatore museale, procedono in silenzio ad esplorare le sale scelte preventivamente osservando oggetti, strumenti e materiali legati alla lavorazione e commercializzazione del Parmigiano-Reggiano.

Terminata la fase di esplorazione (20 min. ca.) si procede al gioco sul modello del “saltinmente”:

- Per ogni gruppo si sorteggia una lettera dell'alfabeto
- Ogni gruppo scrive nel tempo di 3-5 minuti, su un foglio predisposto, tutti i termini che ricorda, legati al “mondo” del Parmigiano-Reggiano, scoperti al museo, **che iniziano con la lettera assegnata.**
- Vince il gruppo che totalizza il maggior numero di termini correttamente elencati.

Schema suggerito per il foglio di raccolta dei termini:

Termini relativi a:

La storia del Parmigiano-Reggiano

La zona di produzione

L'allevamento bovino

Il latte

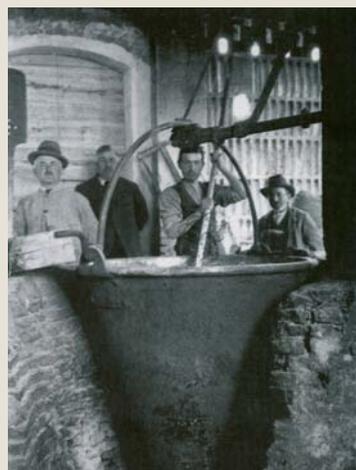
La produzione del formaggio



*Il formaggio Parmigiano può vantare tutte le virtù [...].
Non esiste formaggio migliore, più utile, delicato e gradevole del Parmigiano.*

Schede di lettura e approfondimento

TRADIZIONE, AUTOMAZIONE E CONSERVAZIONE DELLA BIODIVERSITÀ



La lavorazione storica del Parmigiano-Reggiano. Dall'alto: caldaie in rame a fuoco diretto; interno di casello reggiano a due caldaie, 1920 ca.; un caseificio di Concordia (MO), 1930 ca. A fianco: tintura nera, 1940 ca.; magazzini di stagionatura, 1930 ca.; pesatura (Reggio Emilia) e magazzino di spedizione (Parma), 1930.

Dal Medioevo fino alla seconda metà dell'Ottocento, la produzione agricola del territorio ruotava intorno a diverse colture, tra cui spiccavano i cereali e l'economia era indirizzata verso la sussistenza.

I caseifici erano piccoli, anche se molto diffusi, ed occorrevano circa 50 vacche per produrre il latte utile per fabbricare una forma al giorno.

Le vacche venivano fatte pascolare durante la bella stagione. Gli animali appartenevano alla razza Rossa Reggiana (mantello rosso) ed erano a triplice attitudine: producevano latte di ottima qualità casearia, a fine carriera fornivano carne ed inoltre erano utilizzate come forza lavoro nei campi. La produzione di latte giornaliera era di circa 6 litri ed avveniva manualmente con due munte. Il latte veniva conferito al caseificio la mattina e la sera. I caseifici erano aperti da aprile a novembre, quando era disponibile il foraggio verde, ma veniva somministrato anche foraggio essiccato insieme a foglie e sottoprodotti agricoli.

Il casaro produceva formaggio con le caldaie di rame della capienza di circa 400 litri, riscaldate con il fuoco delle fascine di legna. Inoltre venivano prodotti il burro attraverso l'uso di mastelle per l'affioramento della panna e di zangole di legno manuali e la ricotta attraverso l'uso di canestri di vimini.

Il formaggio veniva salato a secco, quindi la forma era larga e bassa ed il prodotto finale era meno salato di quello odierno. Il formaggio inoltre era più secco e meno grasso perché veniva scremato maggiormente, considerato che il burro aveva un valore elevato. Le scarse conoscenze del casaro in fatto di igiene e di microbi, portavano ad avere spesso difetti nel prodotto stagionato.

Il formaggio stagionato fino al Settecento veniva conservato in magazzini che nel periodo estivo erano caldi: in seguito le forme venivano conservate nei magazzini sotterranei, più freschi e questo consentì un miglioramento della qualità.

A fine Ottocento, con l'aumento del commercio del Parmigiano-Reggiano che raggiungeva molte città italiane ed europee, si verificò un incremento della zootecnia, nonché l'ampliamento dei caseifici e conseguentemente lo sviluppo delle colture foraggere per alimentare il bestiame. In particolare veniva introdotta la coltivazione dell'erba medica, che consentiva produzioni più elevate rispetto al prato stabile.

I caseifici producevano, come residuo di lavorazione, del siero di latte che era l'alimento ideale per i suini, che iniziarono ad essere allevati in allevamenti annessi, costituendo così le basi per la nascente industria dei salumi.

La razza Reggiana iniziò a declinare alla fine dell'Ottocento, quando vennero introdotte razze provenienti dall'estero più produttive, come la Bruna Alpina che si diffuse rapidamente in pianura e la Frisona. Quest'ultima introdotta successivamente diventò ben presto la principale razza allevata per la grande capacità produttiva, relegando alla montagna la Bruna Alpina e alla quasi estinzione la Reggiana.

Negli ultimi anni si è però registrato un aumento di interesse per l'allevamento della Reggiana, che produce un latte, per la sua composizione



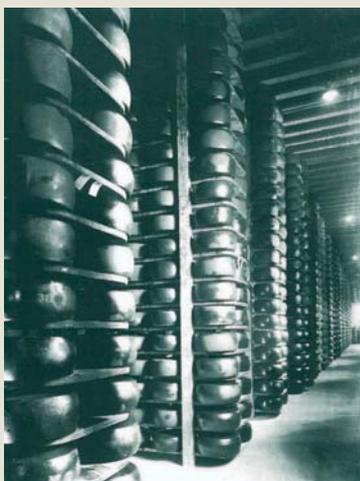
proteica, molto adatto alla produzione di Parmigiano-Reggiano, anche se le quantità prodotte sono minori.

L'introduzione della salagione per immersione, avvenuta agli inizi del XX secolo, permise di aumentare l'altezza e conseguentemente il peso delle forme, così come l'introduzione dell'uso del siero-innesto per favorire la coagulazione del latte consentì in seguito di evitare i numerosi difetti che le forme presentavano, come il gonfiore.

L'introduzione delle caldaie a vapore tra le due guerre mondiali del XX secolo, facilitò il lavoro nel caseificio e consentì di lavorare nella caldaia quantità di latte più grandi, migliorando nel contempo le condizioni igieniche.

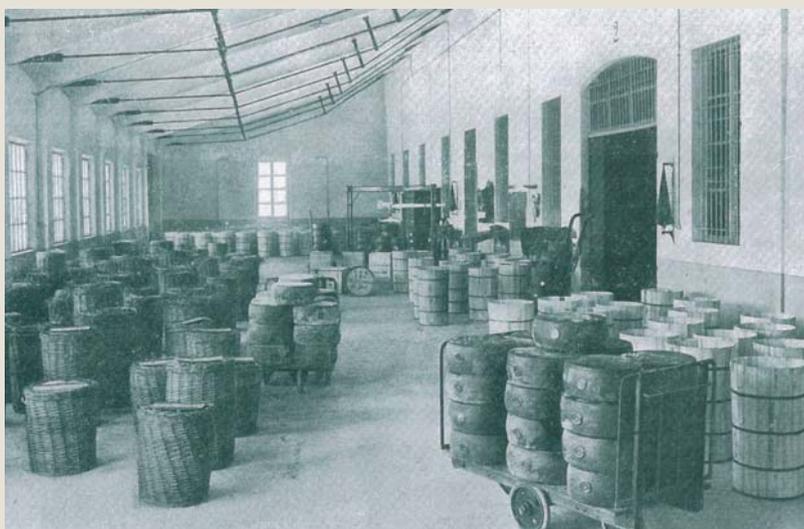
L'introduzione del termometro in luogo del braccio del casaro per misurare la temperatura del latte in lavorazione ed in seguito l'introduzione della pratica di misurare l'acidità del latte prima di inserire la giusta quantità di siero innesto, consentirono di svincolare dai sensi il processo produttivo.

Fino agli anni Cinquanta del Novecento le forme dopo il primo anno di stagionatura venivano tinte di nero con un miscuglio di olio di vinaccioli, nerofumo e terra d'ombra, per garantire una miglior conservabilità ed una minor evaporazione dell'acqua.



Nel dopoguerra l'uso di mangimi concentrati a base di cereali, permise di incrementare la produzione di latte. L'aumento produttivo e l'ampliamento delle stalle portò all'introduzione della mungitura meccanica, che raggiunse la quasi totalità delle aziende negli anni Settanta del Novecento. Fino al 1983 il Parmigiano-Reggiano veniva prodotto e marchiato da Aprile a Novembre, mentre in inverno veniva prodotto il Vernengo. Nei mesi invernali, sia per la concentrazione dei parti dei vitelli che per la minor disponibilità di foraggio la produzione di latte è inferiore, così come la sua qualità.

Negli ultimi decenni sono state introdotte tecnologie nel caseificio che hanno permesso di agevolare operazioni che prima erano svolte manualmente, come la spinatura durante la caseificazione ed il rivoltamento e lo spazzolamento delle forme durante la stagionatura.





Scheda B2

Un oggetto al museo: la caldaia e il “doppiofondo”

Fase di descrizione

- Sviluppo dell'osservazione
- Analisi degli oggetti
- Partecipazione alla ricerca di gruppo



Unisci con una riga ogni oggetto alla sua definizione.



Quando è stata introdotta la caldaia con il “doppio fondo”?

Perché è diventata così importante in caseificio?

Ma prima dell'utilizzo dei “doppi fondi” come si faceva a fare buoni formaggi?

Disegna la forma della “caldaia” nella sua “fornacella” a legna.

Quali sono gli attrezzi legati alla caldaia e utilizzati per la trasformazione durante la cottura?

Rotella serve per

Spino serve per

Pala serve per

Termometro serve per

“ Qui si fanno degli eccellenti formaggi che hanno talvolta un diametro di due piedi e mezzo, qualche volta anche di più e che pesano più di 200 libbre comuni.

Pierre Du Val, *Voyages*, Paris, 1656 ”

Schede di lettura e approfondimento

Il latte

La definizione merceologica

“Il prodotto integrale ottenuto dalla mungitura totale ed ininterrotta di una femmina da latte sana, ben nutrita e non affaticata. Deve essere raccolto con accuratezza e pulizia e non deve contenere colostro”.

(Congresso Internazionale, Parigi 1910)

Quando si utilizza solo il termine “latte” si intende quello vaccino; volendo parlare di latte proveniente da altre specie, occorre dichiarare quella da cui deriva (latte ovino, caprino, bufalino, ...).

Caratteristiche fisico-chimiche

Liquido bianco, opalescente, di sapore leggermente dolciastro e di odore delicato



Mungitori nel Parmense, 1937.

LATTE VACCINO

VALORE

Peso specifico (Kg/dm ³)	1,029 ÷ 1,033
Densità del Grasso (Kg/dm ³)	0,940
Densità del Siero (Kg/dm ³)	1,026 ÷ 1,028
Calorie (kcal/l)	700
Acidità (pH)	6,6 ÷ 6,8
Punto crioscopico (°C)	- 0,550

Composizione semplificata (valori %)

SPECIE	LIPIDI	PROTEINE	LATTOSIO	CENERI
Bufalina	7,4	3,8	4,9	0,78
Bovina (Frisona)	3,5	3,1	4,9	0,70
Bovina (Bruna)	4,0	3,6	5,0	0,70
Bovina (Jersey)	5,5	3,9	4,9	0,70
Caprina	3,5	3,1	4,6	0,80
Ovina	7,5	6,0	4,4	0,90
Suina	7,9	5,9	4,9	0,90
Equina	1,6	2,4	6,1	0,50
Asinina	1,3	1,8	6,2	0,40
Umana	4,3	1,4	6,9	0,20

Schede di lettura e approfondimento

I principali componenti

Acqua

È il componente in quantità più elevata che raggiunge valori percentuali medi intorno all'85%.

Proteine

SEMPLICI (*albumina e globulina*)

- Solubili in acqua
- Coagulano e si aggregano con il calore

CONIUGATE (*caseina*)

- Presente in MICELLE in sospensione colloidale (SOL)
- Composta da svariati sottotipi di caseina
- Coagula, formando la cagliata, in presenza di particolari condizioni:
 - Acidità del latte
 - Temperatura
 - Presenza di enzimi coagulanti (es. caglio)

Grassi

- Composti da
 - Trigliceridi (es. acido oleico, palmitico, stearico)
 - Acidi grassi più semplici (es. acido caprilico, capronico)
- Qualità dipendente da *Razza, Specie e Tipo di Allevamento*
- Possono essere separati per:
 - Affioramento naturale
 - Centrifugazione
- Si utilizzano per produrre burro e panna

Zuccheri (*lattosio*)

- In soluzione, anche se poco solubile in acqua
- Formato da Glucosio + Galattosio
- Elemento base per lo sviluppo microbico
- Principali sostanze derivate (con Glucidolisi)

– Acido lattico	acidificazione del latte
– Diacetil	aroma del burro
– Acido propionico	gonfiore formaggi (es. Emmenthal)
– Acido butirrico	gonfiore e cattivo odore
– Alcol etilico	alcuni latti fermentati (es. <i>Kefir</i>)

Sali minerali

Sono generalmente **ossidi** o **sali** di acidi organici

- **In quantità significative:** potassio, calcio, sodio, magnesio, fosforo, cloro, zolfo
- **In tracce:** zinco, silicio, rame, ferro, iodio, bromo

Elementi cellulari

- **citologici** cellule dell'apparato mammario, leucociti
 - Sono detti "**cellule somatiche**"
 - Se in numero troppo elevato, influenzano negativamente le trasformazioni casearie (max 300.000/cm³)
 - Aumentano per cause di origine patologica o fisiologica
- **microbici** microflora batterica ("**carica batterica totale**")



Scheda B3

“Casaro”, “Sottocaldera” e “Battitore”: tre mestieri diversi, in tempi diversi, ma tutti così importanti per il Parmigiano-Reggiano

Fase di approfondimento

- Dopo la visita, sensibilizzazione sulle figure professionali incontrate e sulle azioni tipiche del loro lavoro.
- Partecipazione alla ricerca di gruppo.
- Temi relativi all’orientamento professionale e al lavoro.
- Opportunità formative sul territorio.



Durante la visita al museo hai trovato riferimenti a diverse figure professionali. Descrivi, per ognuna di esse, la mansione, quali sono le più importanti doti che deve possedere e quali, a tuo giudizio, le responsabilità nella filiera di produzione del Parmigiano-Reggiano.

Casaro:

Sottocaldera:

Battitore:

L'eccellenza del formaggio Parmigiano, così rinomato in tutte le eleganti tavole d'Europa, proviene dagli ottimi pascoli della campagna... Ci sono tre qualità di formaggio Parmigiano: 1) formaggio di forma che generalmente ha due palmi di diametro, e circa otto pollici di spessore; 2) formaggio di robiolo; 3) formaggio di robioline. Si usa talvolta lo zafferano per colorare questi formaggi: ne basta una mezza oncia per colorarne un centinaio. Il formaggio Parmigiano raggiunge la perfezione quando è vecchio di tre o quattro anni: il migliore è considerato quello che nel tagliarlo si sbriciola (1729).

John George Keysler, *Travels through Germany, Italy...*, London, 1760



Scheda B4

far viaggiare il formaggio

Fase di utilizzo ed esplorazione dello spazio museale

- Sezioni del museo e temi specifici
- Argomenti correlati
 - a) La pubblicità del cibo
 - b) Il confezionamento del cibo per il trasporto e la vendita

La sezione del museo dedicata alla “Commercializzazione” permette, ad una attenta osservazione, interessanti considerazioni.

Ricordi l'ultimo spot televisivo che hai visto sul Parmigiano-Reggiano? Descrivilo

Scegli il manifesto, tra quelli esposti, che ritieni più buffo e spiega il collegamento immagine-prodotto

Nella prima metà del Novecento le forme viaggiavano con una targa metallica. Esercita la tua memoria visiva e riproduci in forma schematica quella del “PARMESAN-REGGIANO CHEESE”.



Che cosa fa il cameriere raffigurato nella scena del grande ristorante?



“Hai visto la mia tabacchiera? No? Ma non mi hai mai visto futare tabacco: e il motivo è che nella tabacchiera io tengo un pezzo di formaggio Parmigiano: un formaggio che si fa in Italia, molto nutriente.”



PARTE 3

un Prodotto che viene da lontano



La storia del Parmigiano-Reggiano

Le prove e i documenti
Schede di lavoro



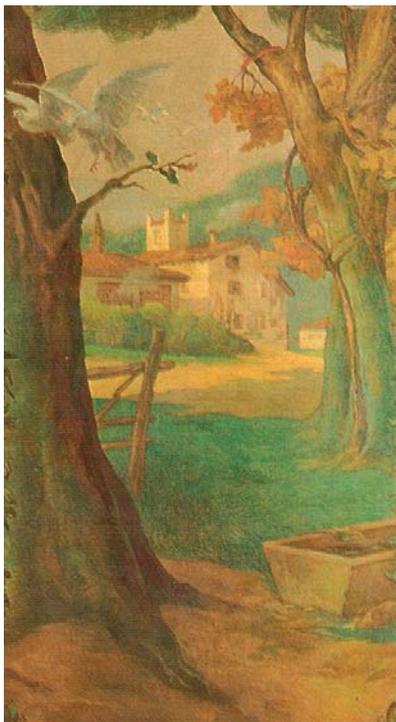
La storia del Parmigiano-Reggiano

Un prodotto che viene da lontano



Il Parmigiano-Reggiano in alcune raffigurazioni artistiche. Dall'alto: Vincenzo Campi (1535c-1591), Interno di cucina con donna che grattugia il Parmigiano, particolare, 1580 ca.; Nicolas Gillis (1580c-1632c), Tavola imbandita con Parmigiano, 1611; Carlo Antonio Crespi (1712-1781), Cucina con cuochi e Parmigiano, particolare, 1740 ca.

Lunga e complessa è la storia del formaggio a Parma. Dobbiamo, infatti, risalire agli Etruschi Felsini che nella zona parmense certamente allevavano pecore e capre, dal cui latte ricavano un formaggio duro, da grattugia. In epoca romana i formaggi prodotti nel territorio di Parma erano conosciuti e apprezzati nella capitale dell'Impero, dove giungevano attraverso il porto di Luni; qui, prima di essere imbarcati, venivano marchiati con il simbolo della luna. È questa la prima indicazione della marchiatura di un formaggio di origine ben definita, e come tale apprezzato, ad esempio dall'epigrammista romano Marziale, da Columella o da Varrone. La rivoluzione agraria operata dai monaci a cavallo dell'XI secolo nel territorio parmense, con la bonifica di vaste aree impaludate e l'estensione del prato stabile, portò alla diffusione dell'allevamento bovino e dell'impiego del latte di vacca. Da ovi-caprino il formaggio divenne prima misto e poi solo vaccino. Di pari passo aumentarono la dimensione delle forme e la durata della stagionatura. Poiché le prime testimonianze documentarie sicure sul Parmigiano risalgono alla metà del Duecento, possiamo ragionevolmente supporre che la tecnologia si fosse definita nei primi decenni del secolo. A metà del Trecento Giovanni Boccaccio, nel suo Decamerone, cita il Parmigiano per condire maccheroni e ravioli collocandolo nel 'Paese di Bengodi' e sancendone una tipizzazione ed una notorietà immutate fino ai nostri giorni. E non va dimenticata la 'boccacesca' citazione del Parmigiano in una novella del 1399 scritta dal lucchese Giovanni Sercambi (1348-1424) e ambientata nelle nostre campagne. Parma era, all'epoca, oltre che la maggior produttrice, la principale piazza per la commercializzazione delle forme che iniziarono ben presto ad essere esportate negli altri Stati italiani ed in Europa. Nel Quattrocento il maggiore imprenditore caseario risultava essere il convento di San Giovanni, con quattro caseifici attivi, due presso Parma, a Gainago e Beneceto, e due nel Reggiano, a Cadè e a Cadelbosco sopra. Ma anche le più importanti famiglie nobili avevano iniziato ad investire nella produzione del formaggio. Di regola alla "vaccheria" era annesso il caseificio, ma non tutti i proprietari avevano i mezzi per potersi permettere una grande mandria: spesso si limitavano ad una stalla con 10-20 capi cui si aggiungeva il latte delle stalle dei mezzadri. Questi avevano in genere da 1 a 3 vacche per azienda ed aiutavano il casaro a turno ricevendo poi il loro formaggio una volta che avevano consegnato il quantitativo di latte sufficiente a fabbricare una o più forme. Il caseificio era detto 'turnario' e, nei secoli successivi, inizierà a funzionare anche senza vaccheria. Alla felice intuizione del duca di Parma, Ranuccio I Farnese, si deve il primo documento di ufficializzazione della denominazione del formaggio Parmigiano, stilato il 7 agosto 1612 dal notaio della Came-



Cirillo Manicardi (1857-1925), *Il caseificio*, 1910 ca.; Daniele de Strobel (1873-1942), *Caseificio del Parmense*, 1925; *Monumento al Casaro*, 1950 ca.

ra ducale e il formaggio 'Parmigiano' viene citato anche da Vincenzo Tanara nel suo trattato *L'economia del cittadino in villa* pubblicato la prima volta a Venezia nel 1674 e destinato ad ampie fortune editoriali. Dopo un secolo di lento e progressivo declino economico, la quantità e la qualità del formaggio Parmigiano prodotto erano in calo, mentre il Reggiano, al contrario 'teneva' più che bene. Con l'avvento del regime napoleonico e la perdita per Parma degli ultimi fertili territori di oltre Enza la crisi del formaggio Parmigiano fu cosa dichiarata, come testimoniato dai carteggi lasciati dall'amministratore francese Moreau de Saint Méry. I grandi possedimenti ecclesiastici - e con questi anche diversi caseifici - vennero messi in vendita e le terre acquistate dalla borghesia. La tecnica agricola iniziò ad evolvere alla ricerca di una maggiore redditività. Si registra così il massiccio inserimento e la diffusione nella pianura parmense della razza Bruna Alpina svizzera, più produttiva, mentre nel Reggiano e in montagna rimane incontrastata la presenza della razza Reggiana o Formentina e nel Modenese della razza Bianca. La grande diffusione della produzione casearia locale che si registra sul finire dell'Ottocento si colloca nel contesto di generalizzato sviluppo dell'industria e dell'agricoltura italiane del periodo. I caseifici allora restavano attivi per 120-180 giorni all'anno (quando, cioè, le vacche avevano la possibilità di sfruttare l'erba) e la produzione variava dalle due alle quattro tonnellate per impianto. In montagna la produzione era ancora assente e sarebbe iniziata solo ai primi del Novecento soprattutto grazie alle migliorate comunicazioni e alla diffusione dei mezzi di trasporto. Ormai il prodotto era conosciuto e apprezzato nelle principali città d'Italia e all'estero, grazie anche al miglioramento della rete ferroviaria e alla creazione di una notevole rete tranviaria nel Parmense. Nel 1898 erano esportate all'estero circa 250 tonnellate di Parmigiano equivalenti a circa il 10% della produzione parmense. Il Reggiano si era parimenti diffuso, tanto che in certe regioni italiane ed anche all'estero il formaggio era frequentemente detto 'Reggiano'. Stavano oramai maturando i tempi per una denominazione comune, proposta nel 1896 ma accolta solo negli anni Trenta del Novecento. La trasformazione del formaggio aveva raggiunto nell'Ottocento un discreto livello tecnico, ma la percentuale di scarti era ancora molto elevata e tale da rendere l'attività economicamente incerta; era dunque necessaria una svolta tecnica, che sarebbe giunta agli inizi del XX secolo con la diffusione del riscaldamento a vapore, del siero innesto e dello spino a gabbia grazie al fondamentale contributo di sperimentazione e di formazione messo in atto dall'Istituto Zanelli di Reggio Emilia. Nel 1937 il comprensorio di produzione venne definito con i confini che sono ancora quelli attuali e il termine 'Parmigiano-Reggia-

no' venne ufficializzato per la prima volta nel 1938. La guerra avrebbe colpito duramente il settore riducendo pesantemente la produzione e limitando fortemente la qualità. Dopo la ricostruzione, a partire dagli anni Cinquanta, la produzione del Parmigiano-Reggiano avrebbe tuttavia conosciuto un ulteriore forte sviluppo. Il Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano, costituito nel 1954 e nato dall'antico Consorzio Volontario Interprovinciale sorto nel 1934 a Reggio Emilia, associa i caseifici produttori del formaggio omonimo nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova e Bologna, che costituiscono la zona tipica di produzione e garantisce la qualità del prodotto, ottenuto con tecniche artigianali di lavorazione, immutate da sette secoli. Il Parmigiano-Reggiano è stato insignito nel 1996 del marchio di Denominazione di Origine Protetta DOP della Comunità Europea.

CRONOLOGIA DEL PARMIGIANO-REGGIANO

XIII secolo	Risalgono al 1254 i primi documenti che certificano la produzione del formaggio Parmigiano.
XIV secolo	I monasteri benedettini e cistercensi svolgono un ruolo fondamentale nella messa a punto della tecnica di produzione. Vengono documentate le prime "esportazioni" in Toscana e da lì, verso i porti del Mediterraneo.
XV secolo	Nel territorio parmense e reggiano si diffonde la produzione casearia. Il "maggengo", formaggio primaverile-estivo, è considerato il migliore dell'anno. Il Parmigiano è presente nei banchetti delle Corti rinascimentali.
XVI secolo	Il Parmigiano si diffonde in Europa. Un caseificio dell'epoca produce mediamente 2.000 - 3.000 kg di formaggio l'anno, con forme estive di 16 kg l'una. Il Parmigiano viene citato dai più famosi cuochi del tempo quale condimento per la pasta o per i dessert.
XVII secolo	Lo sviluppo commerciale porta nel 1612 al primo documento ufficiale a tutela dell'origine del formaggio Parmigiano.
XVIII secolo	Inizia la trasformazione della struttura produttiva: si passa dalle grandi "vaccherie" delle famiglie nobili ai caseifici rurali che lavorano il latte conferito da diversi produttori.
XIX secolo	I caseifici a pianta ottagonale, tipici dell'area reggiana, raggiungono una configurazione architettonica di indubbia bellezza. La " <i>grande cuisine</i> " francese diffonde l'uso del Parmigiano a livello mondiale.
XX secolo	1928: creazione del primo Consorzio di tutela a Reggio Emilia. 1930: sono circa 2.600 i caseifici in attività. 1934: creazione del Consorzio volontario interprovinciale Grana tipico. 1938: viene ufficializzato il nome Parmigiano-Reggiano. 1951: Convenzione Internazionale di Stresa sulle denominazioni dei formaggi. 1954: Legge italiana sulla denominazione d'origine. Costituzione del Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano. 1992: Regolamento CEE sulle DOP (Denominazioni di Origine Protetta). 1996: il Parmigiano-Reggiano diviene DOP europea.

Le prove e i documenti

Scheda di lavoro n. 1



La prima testimonianza scritta del “Caseus Parmensis”

Lettura di un documento d'archivio

Sinora si riteneva che il documento più antico sul Parmigiano-Reggiano fosse il “Registro per la spesa della mensa dei Priori” del 1344, conservato presso l'Archivio di Stato di Firenze e citato in O. Parisi, *Il formaggio grana*, Modena, STEM Mucchi, 1966.

In realtà il documento che segue risale al 1254 ed è stato presentato in occasione del Convegno per il 70° anniversario di fondazione del Consorzio nel 2004.

Leggi le parti di documento qui di seguito trascritte in latino e tradotte in italiano. Rispondi poi alle seguenti domande

Data del documento con ora della sottoscrizione _____

Luogo di produzione del documento _____

Tipologia del documento

- A stampa
- Manoscritto
- Incunabolo (documento stampato con la tecnologia dei caratteri mobili e realizzato nel XV sec.)

Sintesi delle parti trascritte in italiano corrente

Luogo di conservazione del documento e trascrizione in italiano corrente della didascalia posta sotto l'immagine

Osservazioni personali

Sintesi del documento

Isabella, badessa del monastero di San Pietro de Prata, acquista da Giovanna, vedova di Nicola Murreti Mallone, una casa sita in Genova, in località Palazzolo, al prezzo di cinquanta lire di denari genovesi e con l'obbligo di corrispondere un vitalizio di sei mine di frumento e di un mezzo cantaro di formaggio parmigiano. Giovanna paga trentotto lire di tale Somma a Enrico Mallone, figlio del fu Ansaldo, per riacquistare la metà della casa che gli aveva venduto, e dichiara di aver utilizzato le rimanenti dodici lire per pagare altri debiti e per proprie necessità; si precisa altresì che la venditrice mantiene il diritto ad incassare, finché in vita, l'affitto di due portici della stessa casa.

Le prove e i documenti

Scheda di lavoro n. 1

Trascrizione

In nomine Domini amen. In dicto Dei nomine talis pactio et convencio facta est ut infra, inter d(omi)nam Iohannam uxorem quondam Nicolosi Murreti Malloni ex una parte et Isabellam abbatissam monasterii Sancti Petri de Prata de consensu et voluntate Iohanne de Murra priore, Viridis de Savignano, Iuliane Calige Palu, ... sororum suarum et in dicto monastero Deo serventium... ipsa Iohanna ex nunc ad presens dat, cedit et tradit predictae d(omi)ne abbatisse et eius sororibus supradictis monachabus dicti monasterii sive cenobii nomine illius monastetii recipientibus domum unam iuris sui posita in Ianua,, in Palaçolo...

*Unde et pro quibus dicta. d(omi)na abbatissa et dicte sorores nomine et vice dicti monasterii promittunt et conveniunt dare et solvere illi Iohanne anuatim dum vixerit minas sex grani sive frumenti et medium cantaru **casei Parmensi** et permittere et percipere in vita sua introitus et pensionem dictarum duarum voltarum predictae domus ...*

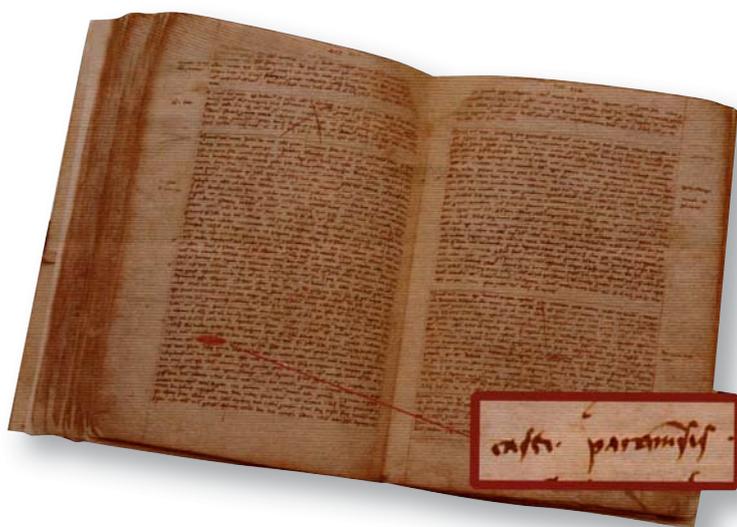
Actum apud dictum monasterium testes presbiter Enricus cappellanus dicti monasterii ... de Guetta,,Iacobus Vitalis, Nicolaus Calvinus et dicti consiliatores, anno Domine nativitate M °CC °LIIII indicione XI, die XXV aprilis inter primam et terciam.

Traduzione

Nel nome di Dio, amen. Nel nome dello stesso Dio sono concordati i patti fra la Signora Giovanna moglie di Nocolosi Murreti e la badessa Isabella del monastero di San Pietro de Prata (monastero cistercense di Genova) con il consenso di Giovanni de Murra Priore, Veride di Savignano, Giuliana Calige... monache in questo monastero al servizio di Dio. La stessa Giovanna da ora dà, cede e consegna alla predetta Signora Badessa e alle monache sorelle del cenobio, che la ricevono una casa di sua proprietà posta presso la Porta di Palazzolo [posta tra il castello e il porto di Genova] ...

In considerazione di quanto detto, la Signora badessa in nome di tutte le sorelle di questo monastero promette e conviene di dare alla detta Giovanna ogni anno per tutta la sua vita sei mine [misura genovese di capacità, equivalente a ca. 87 Kg] di grano o frumento e mezzo cantaro [misura genovese di peso, di ca. 47 Kg] di **Formaggio Parmigiano** e di permetterle di percepire per tutta la vita un introito per l'affitto di due volte [due portici] della predetta casa ...

Questo atto è stato scritto in questo monastero, testimoni il presbitero Enrico cappellano del monastero... di Guetta, Giacomo Vitale, Nicola Calvino e i sopraccitati consiglieri, nell'anno della natività millesimo duecentesimo cinquanta quattro [1254], nel tempo della XI Indizione [periodo cronologico di 15 anni numerati progressivamente, inizialmente collegato al sistema di tassazione dell'impero romano, divenuto dal IV secolo in poi una delle note cronologiche più importanti nei documenti pubblici e privati], il giorno 25 aprile tra l'ora prima e la terza.



(Informazioni tratte dalla scheda di ricerca di A. Concari e S. Testa che si ringraziano per la disponibilità e la cortesia).

Archivio di Stato di Genova, Fondo antichi notai, Cart. 28 pp. 171v-172r

Del documento esiste una trascrizione settecentesca riportata in N.D. MUZIO, *I monasteri di monache dell'ordine cistercense in Genova e la sua Diocesi*, manoscritto del XVIII secolo conservato sempre a Genova presso la Sezione di conservazione e raccolta locale della Biblioteca civica Berio.

Il codice manoscritto contenente atti notarili del 1254 conservato presso l'Archivio di Stato di Genova, con evidenziata la citazione del "Caseus Parmensis", la più antica citazione ad oggi documentata del formaggio Parmigiano-Reggiano.

Le prove e i documenti

Scheda di lavoro n. 2



La zona di produzione e la sua origine storica

Lettura del territorio e dei suoi segni

Utilizzando una copia della carta turistica pubblicata nell'ultima pagina di questo volume o di una carta del Parmense indica la localizzazione di una grande Abbazia (Paradigna) e di due grange (le grandi aziende medievali ora rinnovate a Sanguigna e Giarola) in provincia di Parma che furono tra le prime sedi di produzione del Parmigiano-Reggiano. Puoi fare una piccola ricerca per identificare grandi Abbazie benedettine che nel Medioevo sorgevano nel territorio della cosiddetta "Isola del tesoro" cioè la zona di produzione oggi chiaramente identificata nelle province di Parma, Reggio Emilia, Bologna (a sinistra del fiume Reno) e Mantova (a destra del fiume Po). Ogni Abbazia aveva grange dipendenti più o meno prossime all'Abbazia stessa.



L'abbazia di San Martino dei Bocci presso Paradigna (PR), una tra le prime sedi di produzione del formaggio Parmigiano-Reggiano.

Che cos'è secondo te un "confine"? Trova una spiegazione a questa domanda con una conversazione in classe

La zona di produzione è delimitata da un confine cioè quello strano spazio che si trova tra le cose e che, pur mettendo in contatto, separa luoghi, culture, identità... tra loro differenti. Prova a portare un esempio da te conosciuto di:

- confine geografico _____
- confine politico _____
- confine amministrativo _____
- confine culturale _____
- confine produttivo _____

Le prove e i documenti

Scheda di lavoro n. 2

Nel caso dell'“Isola del Tesoro” del Parmigiano-Reggiano quanti tipi di confine puoi individuare? Colora in modo diverso le varie linee su una cartina della regione Emilia Romagna e delimita la zona di produzione



Che cosa indica sul territorio la presenza di un caseificio appartenente al Consorzio Parmigiano-Reggiano?

Hai mai incontrato questa insegna?



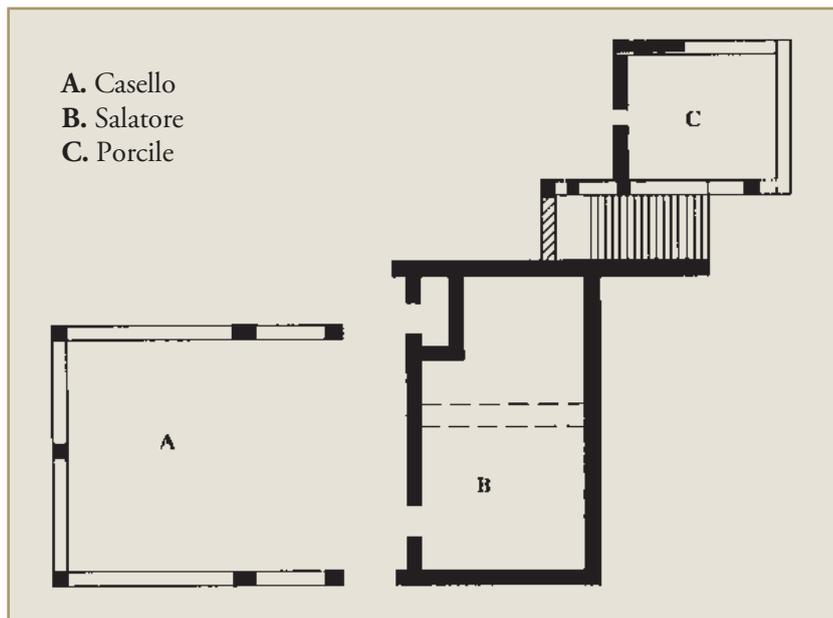
Le prove e i documenti

Scheda di lavoro n. 2



Oggi i caseifici producono molte forme al giorno, ma i caseifici della tradizione contadina erano solitamente di tipo quadrangolare, poligonale o circolare - soprattutto nel Reggiano - e si produceva una o al massimo due forme al giorno. Nel primo caso nel “casello” vi era solitamente una sola fornace nel secondo le due fornaci erano disposte a fianco di un pilone centrale che arrivava sino al tetto. Ma soprattutto nei caselli ottocenteschi, prima della industrializzazione, il casello era parte dell’intero ciclo di produzione.

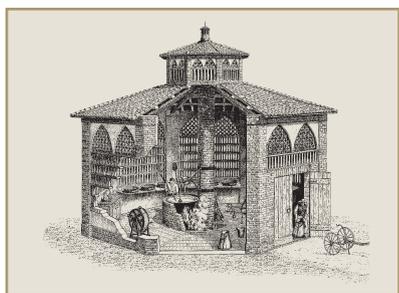
Analizza la pianta di un antico casello ottocentesco conservata presso l’Archivio storico del Comune di Fontanellato.



Pianta di Casello, salatore e porcile (Archivio storico Comune di Fontanellato)

Per quale ragione il porcile è collegato alla produzione del formaggio grana?

Scheda di lavoro n. 2



Qui di seguito è riportato l'inventario degli oggetti presenti in un caseificio attivo nel 1663 a Diolo di Soragna

- “- Una caldera grande di rame, con suo manico
 - piatte n° 5 di rame. un ramino di rame
 - mastelle 8 di salice
 - un agnesolo con cerchie tre di ferro
 - il cighognolo per far il butirro con la sua cavechiola
 - tagliaferri 8 di pioppa, da formaggio
 - secchie da latte tre
 - carotte da ricotta
 - un sedazzino da colar il caggio
 - scudeloni 6
 - una spanarola
 - la rodella da rompere la caggia
 - una gabbia da ricotte
 - una stecha con il taiero
 - il bargho cesato di vimine
 - una zangola cerchiata di legno con suo coperchio e rotella per fare il butirro
 - una pesa grossa che leva pesi 9
 - una secchia da balazon
 - un colo con la scalarola
 - la candela con il bracciolo da tener sopra la caldera
 - un tinello da caggio
 - un saladore da formaggio di b. 8
 - asse da formaggio n° 11
 - scaloni da formaggio n° 8”.

(da B. COLOMBI, Soragna: feudo e comune, Parma, Battei, 1986).

Prova a tradurre in italiano corrente l'inventario, ricordando gli oggetti che hai visto in museo e pensando al ciclo di lavorazione del formaggio.

In alto il caseificio ottagonale di Casalgrande, nel Reggiano, costruito intorno al 1880 e lo spaccato con l'attività interna in un disegno di Loreno Confortini. Qui sopra il casello di Soragna, oggi sede del Museo del Parmigiano-Reggiano e la ricostruzione della sua configurazione originaria in un disegno di Loreno Confortini.

Scheda di lavoro n. 3

Il significato di un mondo, brevi letture

Il significato che latte, burro e formaggio hanno avuto nella storia dell'uomo è testimoniato anche dalla presenza di questi prodotti in moltissimi miti, leggende, racconti, testimonianze orali la cui lettura suggerisce spunti di ogni genere per approfondimenti e brevi ricerche sulla cultura popolare e non. Le brevi letture che seguono sono quindi "fonti" per entrare in questi mondi affascinanti e si arricchiscono della attenzione al mitico Parmigiano-Reggiano riconosciuto sin dal Medioevo come eccellenza assoluta.

Il mito dell'origine della Via Lattea

C'è da qualche anno a questa parte una iniziativa per la conoscenza del Parmigiano-Reggiano, promossa dal Consorzio, che si svolge in alcuni grandi caseifici della pianura e della collina e che viene denominata "I concerti della Via Lattea". Negli ambienti ove nelle grandi vasche riposa la candida distesa lattea in attesa della lavorazione la mattina successiva, si ascolta musica e, magari, uscendo nella campagna non ancora invasa dall'inquinamento luminoso, si ammira, naso all'insù, la Via Lattea.

Secondo la mitologia greca, la Via Lattea si è formata con gocce di latte sparse dal seno di Era mentre allattava Eracle. Si favoleggiava che Zeus avesse scelto la bella, dignitosa e saggia Alcmena per generare un figlio tanto forte da impedire lo sterminio di uomini e dei: Eracle. Dopo il parto la madre lo abbandonò in un campo fuori le mura di Tebe perché temeva l'ira di Era. In quel luogo, convinta da Zeus, Atena condusse proprio la regina degli dei a passeggiare. "Guarda, mia cara, che bimbo eccezionalmente robusto!", le disse simulando sorpresa mentre si chinava per prendere in braccio il neonato. "Sua madre deve avere perduto il lume della ragione per abbandonarlo in questo luogo sassoso! Suvvia, tu che hai tanto latte offrime un poco a questa creatura!"; Era che nulla sospettava, prese il bambino in braccio denudandosi il petto, ed Eracle vi si attaccò con tanta forza che la dea, gemendo per il dolore, lo allontanò da sé mentre un getto di latte volava verso il cielo, trasformandosi nella Via Lattea, e un altro cadeva in terra mutandosi in giglio. Alcuni scrittori narrano che fu Hermes a portare il neonato sull'Olimpo, dove Zeus stesso lo posò sul petto di Era mentre lei stava dormendo; e che la Via Lattea e il giglio si formarono quando la dea, destatasi, lo allontanò da sé perché aveva saputo che era frutto di un tradimento di Zeus. Ma si narra anche che la Via Lattea sia stata originata dall'incendio suscitato in cielo da Fetonte durante la sua folle corsa con il Carro del Sole prima che Zeus lo fermasse con la folgore. Per Ovidio la Via Lattea era il percorso che gli dèi facevano per recarsi da Zeus. Un antico racconto popolare greco narra che la Via Lattea era stata tracciata dalle spighe di grano lasciate cadere da Iside che fuggiva inseguita dal gigante Tifone. Secondo gli Incas, era il grande fiume del cielo da cui il dio del tuono traeva le piogge da inviare sulla terra. Anche fra i pastori del mediterraneo arcaico si chiamava il Grande Fiume, mentre gli astri che lo circondavano figuravano le greggi di pecore e la stella Cappella il pastore seduto sulla sua riva a osservare le pecore che si abbeveravano.

(liberamente adattato da C. CANNELLA - G. CARRADA, *I miti dell'alimentazione*, Firenze, Salani, 1997).



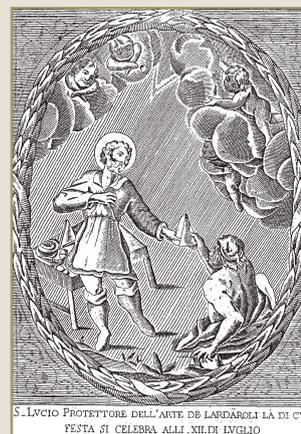
F.B. Werner, Veduta di Parma, 1738ca. Nel particolare, ai lati dello stemma ducale si notano alcune grandi forme di Parmigiano, mandrie di mucche al pascolo e, dinnanzi alla casa, mentre una donna munge, un'altra prepara il burro con la zangola. Un mondo dove il latte ha u ruolo di primo piano nel lavoro, nell'economia e nella cultura [Collezioni d'Arte Fondazione Cariparma].

Ricerca informazioni sulla Via Lattea e scrivi il primo pensiero che ti viene in mente, dopo aver ricordato di averla vista nel cielo limpido di una notte d'estate.

Scheda di lavoro n. 3

IL CULTO DEL SANTO: SAN LUCIO

Nelle stalle campeggia l'immagine, di solito in terracotta, del protettore degli animali domestici, Sant'Antonio mentre nei caseifici si può trovare l'immagine di San Lucio, riconosciuto dalla chiesa e dalla tradizione popolare patrono dei casari. È interessante ripercorrere la storia di questa devozione. Sono ventidue i San Lucio che la Chiesa ricorda e tra di essi vi è anche un papa, Lucio I, papa e martire durante la persecuzione di Valeriano nel terzo secolo d. C. Il nostro San Lucio, un semplice pastore e casaro, è invece vissuto tra il XII e il XIII secolo, e fu anch'esso martire, venne infatti ucciso per invidia da un suo ex padrone. La sua biografia, ricavando le notizie da testi precedenti, fu scritta nel 1861 e dice di lui: "Nel villaggio che prende il nome della valle Cavargna, situata al terminare del lago di Como, è nato il nostro Santo da parenti, di cui altro non si sa, se non che erano poveri di sostanza, ma da Cielo prosperati e benedetti nella loro prole. Ivi fu battezzato, ricevendo il nome di Lucio, quasi evidente pronostico di quei chiarori di santità, co' quali risplendere doveva nel mondo". Fu ben presto giovanissimo pastore ed è ricordato per le sue doti di benevolenza e altruismo mentre attendeva con grande scrupolo ai suoi impegni di condurre gli armenti al pascolo, mungere e fare il formaggio. Insomma un modello di lavoratore. Venne scacciato dal suo primo padrone perché distribuiva ai poveri parte del prodotto del suo lavoro, ma Lucio non rubava il formaggio per darlo ai poveri, bensì dal siero residuo produceva una sorta di ricotta magra che ugualmente era preziosa per chi soffriva di fame. Lucio trova subito un nuovo padrone e nella sua casa si presta con la stessa dedizione ancora nel compito di pastore e casaro. Ma qui la bontà è premiata con la ricchezza di latte, l'abbondanza del prodotto, che viene venduto ai ricchi e dato ai poveri. I pezzi di formaggio che avanzavano venivano miracolosamente ritrovati come forme intiere e la fama di Lucio per questo miracolo si spargeva in valle e fuori. È la notorietà del miracolo che fa sorgere nel primo padrone l'invidia e la rabbia tanto da indurlo ad uccidere Lucio accoltellandolo mentre si trovava al pascolo proprio sul Passo di Cavargna dove ora sorge una piccola chiesa a lui dedicata. La tradizione comunque ricorda altre due forme di martirio del nostro: fu decapitato e il suo cadavere gettato nel lago secondo ciò che si tramanda nel paese di Lovenno mentre a Semione si narra che fu gettato in una caldaia di latte bollente. Come il papa omonimo anche Lucio è comunque da ritenere martire perché pur non essendo stato ucciso per odio contro la Fede come i martiri delle persecuzioni romane, ebbe la morte per la sua bontà e carità e la Chiesa lo ritiene appunto martire della carità. L'immagine del Santo è sparsa in molte chiese delle Diocesi di Lugano e di Como, ma nella chiesetta del Passo compare con una ferita sul petto al lato destro, accreditando così la versione più antica e diffusa dell'accoltellamento. San Lucio è considerato e invocato come patrono dei casari, ma pure delle mandrie e dei pastori ed è pregato per avere tempo buono durante i lunghi mesi dell'alpeggio.



San Lucio di Cavargna viene venerato come protettore dei Casari e dei Formaggiai. In alto una tela dell'abate Giuseppe Peroni (1700-1776) con la raffigurazione del martirio del santo (Parma, Galleria Nazionale); qui sopra un'incisione del XVII secolo con l'immagine dello stendardo della confraternita parmense dei Lardaroli, l'arte cittadina incaricata di vendere i grassi di origine animale: salumi e formaggi.

Cerca sul sito Internet dei Musei del Cibo (www.museidelcibo.it) nella sezione dedicata al Parmigiano-Reggiano, la ricca iconografia legata a San Lucio e leggi gli approfondimenti sulla sua storia. Segna qui ciò che più ti ha colpito:

Puoi chiedere nella tua parrocchia se è presente il culto di qualche Santo particolare, patrono di categorie di lavoratori (muratori, fabbri, autisti, ...) e se nel corso dell'anno ci sono occasioni per feste patronali specifiche. Riassumi ciò che hai scoperto:

Scheda di lavoro n. 3

Il proverbio

Il proverbio più noto legato al formaggio è anche uno dei più difficili da interpretare.

Massimo Montanari, professore di Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna, ci aiuta ad interpretarlo.

“Al contadino non far sapere com'è buono il formaggio con le pere”.

Questo misterioso proverbio in realtà si riferisce alla disparità che esisteva nell'alimentazione tra i ricchi e i poveri dal Medioevo.

Si osserva innanzitutto che il proverbio invita ad escludere dalla conoscenza il ceto dei contadini.

Il formaggio è ovviamente tipico del pastore e del contadino fin dall'antichità. Nel Medioevo comunque subisce una promozione sociale, anche i ceti alti cominciano ad apprezzarlo ed il Parmigiano ha le sue origini appunto in quel periodo. Quando un cibo popolare inizia ad essere apprezzato anche dai nobili solitamente si arricchisce di qualche ingrediente, si pensi ad esempio alle spezie ed alla loro importanza per migliorare varie preparazioni.

Se il formaggio è esempio di conservazione, la pera è invece molto deperibile e doveva essere abbastanza difficile trovarla bella, matura e perfettamente sana.

Afferma lo studioso dell'alimentazione che la pera è il frutto dei signori.

Formaggio e pere rappresentano quindi la classica accoppiata di cibo povero con cibo ricco. Un modo dunque di impreciosire il formaggio.

In una società nella quale la differenza sociale è forte, il contadino deve stare al suo posto e non è degno di conoscere la raffinatezza dell'abbinamento formaggio e pera che resta prerogativa del nobile. Il cibo, come testimonia questo proverbio, del quale si è modificato profondamente il significato, è occasione di scambio culturale.

Oggi il senso di questo detto potrebbe essere così tradotto: *“Non sai cosa ti perdi se non provi il formaggio con le pere e solo provando diventi un raffinato buongustaio”.*

(Adattamento dall'intervista rilasciata da Massimo Montanari a “La Stampa” il 15 marzo 2007).



Giuseppe Maria Mitelli (1634-1718), *Il poltrone a tavola*, incisione del 1683.
 In primo piano è ben visibile una “punta” di formaggio Parmigiano.

Prova a chiedere in casa se si conoscono proverbi legati al cibo. Riportali e commentali brevemente

Una parola curiosa: *Toson*

Italianizzato in “tosone”, il *toson* era una leccornia per i giovani garzoni che avevano il compito di portare il latte al casello, il piccolo caseificio che produceva burro e Parmigiano-Reggiano. Le forme di Parmigiano appena fatte, anticamente venivano “stondate” lungo gli angoli così da ricavare delle strisce di formaggio delicatissimo e quasi insapore, oggetto di contesa per i più piccoli.

Scheda di lavoro n. 3

Testimonianze curiose sul Parmigiano

Esiste una vastissima letteratura storica e scientifica riguardante il Parmigiano-Reggiano a testimonianza della eccezionalità di questo prodotto.

Spigolando tra le varie citazioni ne scegliamo alcune che testimoniano:

- il piacere e la gioia
- la gradevolezza del dono
- l'arte... gastronomica
- il formaggio come neve



Descrizione del “Paese di Cuccagna”, incisione seicentesca impressa dalla stamperia Remondini di Bassano con al centro la montagna di Parmigiano grattugiato descritta da Boccaccio nel *Decamerone*.

affogare in un fosso di burro e di strutto che stagna ai piedi del monte stesso”.

(G. GUADALUPI - A. MANGUEL, *Manuale dei luoghi fantastici*, Milano, Rizzoli, 1982).

La gradevolezza del dono

“Qui si fanno degli eccellenti formaggi che hanno talvolta un diametro di due piedi e mezzo, qualche volta anche di più e che pesano più di 200 libbre comuni. La maggior parte dei forestieri cerca questa qualità di formaggi: i Veneziani ne fanno trasportare tutti gli anni una grande quantità a Costantinopoli per farne omaggio al Visir, ai Pascià ed altri membri della corte del Sultano ed a lui stesso” (1644).

P. DU VAL (1619-1683), *Voyages*, Paris, 1656.

L'arte... gastronomica

“In italiano Parmigiano è Parmigiano, mentre Parmigianino vuol dire il “piccolo Parmigiano”. Finora la parola Parmigiano ha significato solo una cosa: il formaggio. Sono sicura che il formaggio fu mangiato a lungo prima della nascita del Parmigianino, e anche oggi è più famoso del pittore. E così come ho visitato il piccolo Parmigiano, sento di dover fare ora un pellegrinaggio culinario al grande Parmigiano”.

(Edith Templeton citata in M. PISANO, *Antologia storica da Il Parmigiano-Reggiano, un simbolo di cultura e civiltà*, Roma, De Luca, 1992).

Il formaggio come neve

L'uso di spolverizzare il formaggio sulla pasta, mescolato con burro e spezie dolci, è attestato dal 1300, quando ne parla il Boccaccio, in poi regolarmente nella trattatistica e nella letteratura, nei resoconti cronachistici di banchetti e nelle prescrizioni dei testi di cucina. Maestro Martino lo vuole sui ravioli, sui “*maccheroni siciliani*”, sui vermicelli, sulle lasagne, e anche su minestre liquide come i manfrigoli. Una novella di Celio Malespini, sullo scorcio del XVI secolo, mette in scena un gruppo di gentiluomini veneziani che gustano maccheroni provenienti da Messina conditi “*con più di venticinque libbre di cacio Parmigiano, e sei, od otto Caciocavalli, e infinite specerie, zucchero, cannella, e tanto burro che vi nuotavano dentro*”. Lussi certo non consentiti ai poveri, che si limitavano a proiettarli nel sogno di Bengodi, il paese felice di boccacciana memoria. Molti lo chiamavano Paese di Cuccagna e forse alcuni ci credevano davvero: “*Se sono partiti con tute le sue robe et famiglie* - racconta il cronista modenese Tommasino de' Bianchi, a proposito di certi contadini che

Scheda di lavoro n. 3

fuggivano oltre il Po in cerca di lavoro - *et sono andati a stare in Lombardia [...] perché dicono che danno i gnocchi bene informagiati con spetie et butero...*”.

Burro, spezie (e tra queste, principalmente la cannella), zucchero, formaggio: questo rimase fino all'Ottocento - cioè fino al nuovo fortunato sposalizio con la salsa di pomodoro - il condimento abituale dei piatti di pasta.

(Massimo Montanari *Il latte e i suoi derivati nella tradizione alimentare italiana*, in *Il latte. Storia, lessici, fonti*, a cura di M. Tozzi Fontana e M. Montanari, Bologna, Moderna, 2000).

Prova a ricercare testimonianze di viaggiatori di oggi e di ieri che parlano del loro incontro con il Parmigiano-Reggiano. Nella classe ci sono alunni stranieri che hanno conosciuto il Parmigiano-Reggiano solo una volta arrivati in Italia? Come? (Puoi cercare sul sito dei Musei del cibo <http://www.museidelcibo.it/parmigiano.asp>).

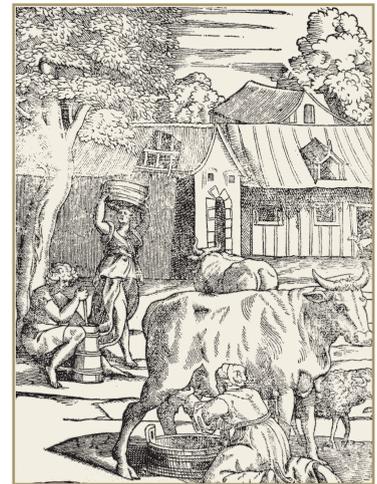
Storie di stalla

I luoghi per antonomasia del formaggio sono la stalla e il caseificio. Il primo è il regno del contadino, il secondo dell'artigiano casaro. Nella stalla non si allevano solo gli animali, la stalla è anche luogo di socializzazione dove si raduna la famiglia contadina soprattutto in inverno per godere del calore dell'ambiente e qui si raccontano storie tramandate per tradizione orale.

La luna è una formaggia

Un tempo, nelle campagne, durante le sere d'inverno, si usava recarsi nelle stalle. Mentre i grandi giocavano a carte, i bambini si facevano raccontare delle favole dalla nonna. Durante una sera la nonna raccontò che la luna era fatta di formaggio molto buono e gli animali del cielo volevano mangiarla. I bambini chiesero quali fossero quegli animali. La nonna rispose che non si potevano vedere perché erano scuri come la notte. Si potevano scorgere solo i loro occhi lucenti e gialli, erano le stelle. I bambini incuriositi corsero fuori dalla stalla per vedere se la luna splendeva ancora nel cielo oppure se era veramente stata mangiata da quei luminosi animali.

Memoria orale di Anna Delledonne in Fedeli, Busseto (PR)



La mungitura, da *I discorsi* di P. A. Mattioli, 1557.

La gamba

Tanti anni fa, quando non c'era né stufa e nemmeno riscaldamento e la luce elettrica non esisteva, tutte le famiglie di campagna alla sera dopo aver cenato si riunivano nelle stalle. C'era una famiglia in cui la suocera pretendeva molto dalla nuora, voleva che mentre stava nella stalla per scaldarsi al lume di una candela lavorasse, cioè cucisse biancheria per guadagnare soldi che la suocera governava per lei. La giovane nuora stanca si confidò con suo fratello, il quale le disse: “*Ci penserò io*”. Infatti la sera dopo incominciarono ad arrivare nella stalla come al solito e si misero a cucire, ma ad un tratto una persona disse: “*È ora di andare a letto, perché Dio lo dice e Dio lo comanda; se non ci credete, vi manda giù la gamba*”, e videro dal soffitto della stalla scendere una gamba. In realtà era la gamba del fratello della povera nuora, stanca della fatica che la suocera le faceva fare. Da quella sera continuarono ad andare nella stalla, ma andavano a letto presto.

Memoria orale di Adriana Fanzini, Busseto (PR)

Chiedi ad un nonno o bisnonno contadino se ha memoria di “fole di stalla” oppure ricerca nel tuo ambiente una storia della tradizione popolare

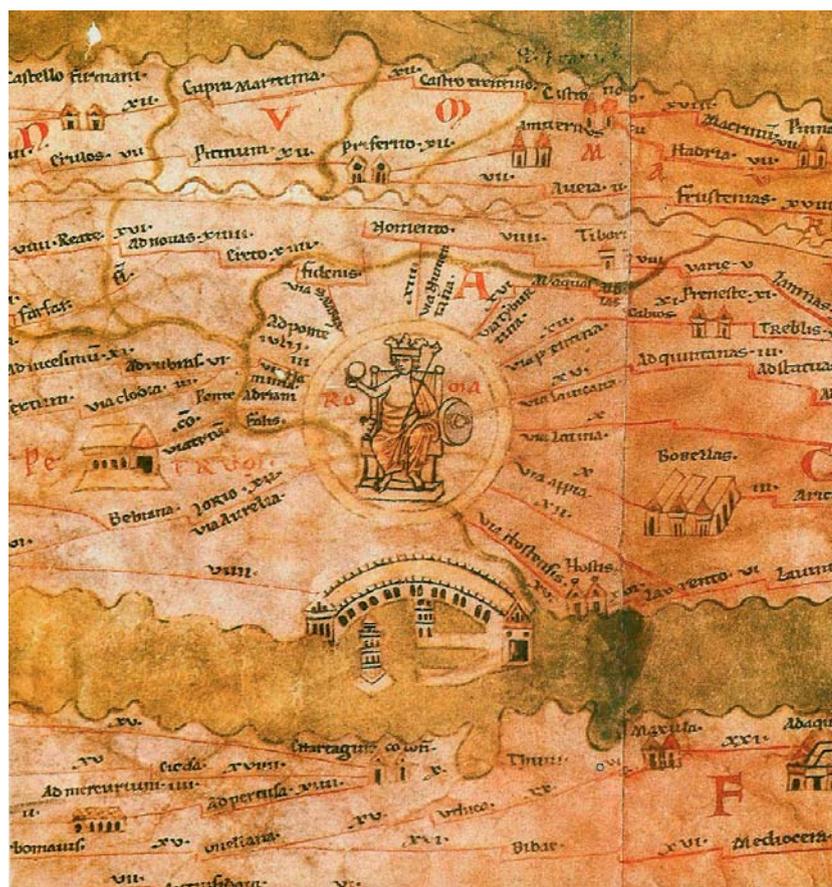
Scheda di lavoro n. 4

Senza sale non ci sarebbe formaggio e tanto altro e... la vita non avrebbe sapore. L'uso del sale non ha memoria. Nel mondo greco Omero lo definisce "sostanza divina", mentre Platone lo dice "particolarmente caro agli dei". Nel Vecchio Testamento il sale è una delle offerte a Dio prescritte per legge agli Ebrei.

Salaria e salario

La prima è una strada romana, il secondo è il giusto compenso per il lavoratore. Nella Roma antica la Via Salaria era così chiamata per la sua funzione, itinerario lungo il quale avveniva il trasporto del sale. Nell'immagine qui sotto individua la scritta "Via Salaria" in partenza da Roma e cerchiarla.

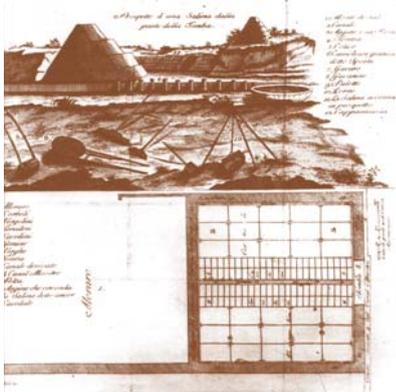
Particolare della *Tabula Peutingeriana*, copia medievale di un itinerario romano di epoca imperiale che riportava le città, le strade, i luoghi di sosta e tutte le indicazioni utili per viaggiare.



Ricerca l'itinerario della Via Salaria - oggi Strada Statale n. 4 - su una carta stradale turistica e scrivi qui sotto le principali località del percorso:

Cerca sul dizionario etimologico l'origine e il significato del termine salario che a Roma riguardava da vicino anche i soldati:

Scheda di lavoro n. 4



In alto, foto aerea delle saline di Margherita di Savoia in provincia di Foggia; le saline di Cervia in una vista da terra e una antica mappa delle vasche di evaporazione [Da P.A. ZANO NI, *De salinis Cerviensibus*, Cesena, 1786]. Qui sopra un cristallo di salgemma e una veduta della Saline Royale di Arc de Senans, in Francia.

Un fatto storico legato al sale

Solo da pochi anni in Italia la produzione e il commercio del sale sono liberi. Esisteva infatti il monopolio da parte dello Stato sul commercio del sale, e questa è la ragione per cui ancora oggi il sale viene venduto in tabaccheria. Tra i fatti storici legati al sale, ve n'è uno che risale al 1930, la "Marcia del Sale" che avvenne nell'India di Ghandi.

Gandhi partì da Ahmedabad, la capitale dello Stato del Gujarat e dopo 26 giorni arrivò a Dandi, sul mare. Giunto alla riva prese in mano un pugno di sale e lo frantumò, violando la legge imposta dal monopolio.

Facendo una breve ricerca puoi spiegare il significato di questo gesto anche per la storia di quel lontano Paese?

Altri grandi fatti della storia sono legati al sale. Cercane uno con l'aiuto dell'Insegnante

Il sale dalla terra

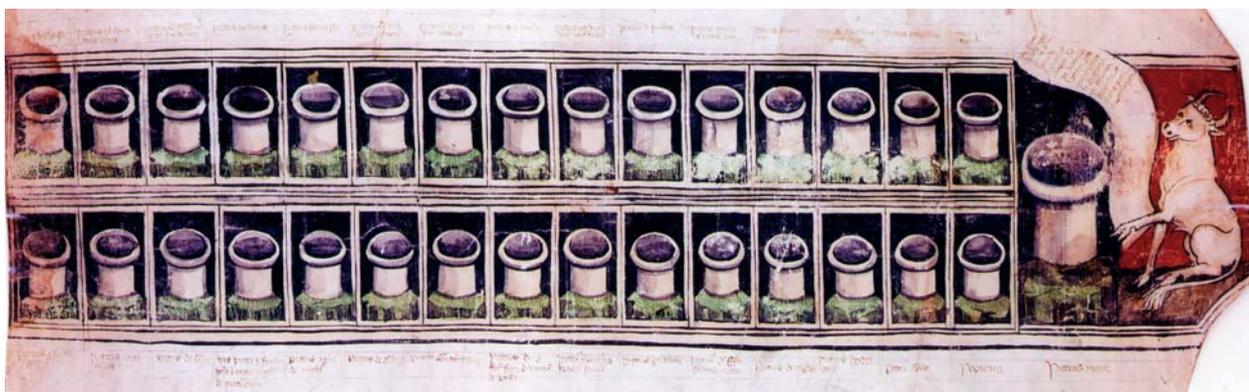
Quando si parla di sale l'associazione mentale più immediata è quella del mare. Le saline marine sono infatti uno spettacolo, quasi un dipinto per l'armonia dei riquadri che le compongono e la varietà del colore bianco cristallino che le caratterizza. Numerose sono le saline nell'Italia meridionale: le più grandi sono quelle di Margherita di Savoia, in provincia di Foggia, costruite nell'antico lago salso di Sapi dal quale si approvvigionava già Federico II di Svevia nel XIII secolo. Nell'alto Adriatico sono invece da ricordare le saline di Cervia, in provincia di Ravenna, presso cui è stato allestito il Museo del Sale che merita di essere visitato.

Ma il sale si ottiene anche lontano dal mare: il sale dalla terra. Il sale viene dalla terra in due occasioni specifiche: quando nel sottosuolo sono presenti falde acquifere molto salate come residuo del mare delle prime ere geologiche (è il caso di Salsomaggiore, in provincia di Parma) oppure quando nel sottosuolo si trovano giacimenti di salgemma, banchi estesi di minerale formati dall'evaporazione di masse d'acqua salata (antichi laghi salati o mari); questi banchi sono inclusi nelle rocce soprattutto argillose e pertanto praticamente impermeabili all'acqua.

Tra le saline storiche lontane dal mare in Europa sono importanti le *Salines Royales* (sulla terra ferma tra colline e boschi, oggi divenute patrimonio dell'umanità classificato dall'UNESCO), in Francia ad Arc de Senans, nella regione della France Comté, così come le Cave di sale di Hallien presso Salisburgo in Austria, dove è possibile inoltrarsi nelle gallerie un tempo utilizzate dai minatori per estrarre il salgemma. Cerca su internet la loro storia <http://www.salineroyale.com>

Il Parmigiano-Reggiano deve la sua fragranza anche alla sapienza nell'uso del sale che, in origine, proveniva dalle vicine saline di Salsomaggiore, "saline della terra" oggi usate per le virtù terapeutiche delle acque che sgorgano dai pozzi. La storia narra che i Galli, insediati su queste colline, siano stati i primi ad estrarre il prezioso minerale, finché la zona non fu occupata dai coloni romani. I documenti più antichi, risalenti all'801 d.C., testimoniano che l'Imperatore Carlo Magno concesse agli abitanti di Salsomaggiore il privilegio di scavare pozzi per l'estrazione del sale.

Scheda di lavoro n. 4



Rappresentazione dei pozzi di sale posseduti dal Comune di Parma nel territorio di Salsomaggiore, Salsominore e Tabiano. Disegno a inchiostro colorato a tempera su pergamena, 1318 circa [Archivio di Stato di Parma].

Documento di grande rilevanza non solo storica, questo disegno rappresenta ogni pozzo, come un grande contenitore cilindrico nel quale il fango estratto dal terreno si faceva depurare ed evaporare per ottenere il sale puro. Sorge su una collinetta verde - a segnalare uno spazio circostante preciso - e la didascalia che l'accompagna in alto o in basso, riporta il nome del pozzo stesso (es. *Puteus corticellis*, *puteus de abatissa*, *puteus de fontana*, *puteus de torello*, ...). Al termine destro del disegno è raffigurato un Torello (stemma del Comune di Parma, simbolo medievale della città assieme allo scudo crociato azzurro in campo oro), a ricordo del Podestà Torello da Strada che resse l'ufficio nel 1221. Il rotolo che si dispiega tra le sue zampe permette la datazione abbastanza certa e indica la provenienza del soggetto. "*Isti putei quorum imago in presenti parieti depicta est ostenti sunt per sententiam datam contra marchiones Sipione in favorem magnifici et gloriosi populi civitatis Parmae*" (Questi pozzi la cui immagine è dipinta sulla parete, sono stati ottenuti grazie alla sentenza emanata in favore del magnifico e glorioso popolo della città di Parma contro i Marchesi di Scipione). Si parla di parete perché con ogni probabilità il disegno è ripreso da un dipinto del palazzo comunale.

Ricerca lo stemma del comune dove abiti e spiegate il significato simbolico. Parti da quello di oggi ed eventualmente, rintraccia quello delle famiglie feudali che hanno abitato nel comune.

Prova a spiegare con le tue parole queste affermazioni nelle quali il sale è l'elemento principale

1) "Ricevi il sale della sapienza: ti giovi per la vita eterna" (Liturgia del Battesimo secondo il rito cattolico) _____

2) La Dogana del Sale era a Parma attigua a Borgo delle Saline ed esisteva un Ponte dei Salari oggi crollato. Perché queste denominazioni? _____

3) "*Cum grano salis*" è un detto latino che si usa anche nella lingua italiana, che cosa significa? _____

4) "*Olio, aceto, pepe e sale fanno buono uno stivale*" (proverbio piemontese) cioè _____

5) Se avessimo più "*sale in zucca*" saremmo più _____



Locandina pubblicitaria del "Sale Niveo" estratto dai pozzi di Salsomaggiore Terme (PR) databile agli anni Trenta del Novecento [Museo del Prosciutto, Langhirano].



PARTE 4

il Territorio a partire dal Museo



Itinerari nei luoghi del Parmigiano-Reggiano

Oltre il museo esplorare e provare per capire

Didattiche del saper “connettere”

Laboratori

Ai Docenti

Bibliografia



Il territorio a partire dal museo

Itinerari nei luoghi del Parmigiano-Reggiano

Il territorio intorno al Museo del Parmigiano-Reggiano offre numerosi spunti per tutti i “curiosi viaggiatori” che incontrano arte, letteratura e tradizione, attraverso il circuito dei castelli, le terre verdiane e il “Grande Fiume” o le strade dei sapori che attraversano tutta la provincia e che invitano a sperimentare i gusti irripetibili dei prodotti tipici. In questa zona sono presenti aree fluviali protette che offrono molteplici occasioni di contatto con la natura, facendo assaporare scenari particolari.

Inoltre è grande l’offerta formativa che la Provincia di Parma mette a disposizione sia delle scuole di ogni ordine e grado che dei cittadini. Qui si seguito riportiamo alcune proposte nel raggio di 20 km circa dal Museo.

FATTORIE DIDATTICHE

Le “Fattorie didattiche” sono nate con l’obiettivo di far incontrare bambini, ragazzi, famiglie, cittadini e consumatori con gli animali della fattoria, il suolo, le piante coltivate e selvatiche, rendendo le strutture agricole protagoniste delle attività di educazione alimentare e creando un’occasione permanente di contatto diretto tra settore agricolo e società, contribuendo al superamento del divario che oggi esiste tra il mondo rurale e l’abitare urbano.



AZIENDA AGRICOLA “ANTICA GRANCIA BENEDETTINA”

Corte di Sanguigna, 136 - Colorno (PR)

Tel. 0521 814135; Fax 0521 521391

E-mail: antica.grancia@tin.it • Web: www.anticagrancia.it

ATTIVITÀ DIDATTICA

I percorsi didattici **per la scuola** cercano di valorizzare i possibili agganci disciplinari offerti dai percorsi. In particolare:

Spunti di scienze: esplorazione con i sensi, ciclo vitale e riconoscimento delle piante e degli animali, suolo, funzione nutritiva e catene alimentari.

Spunti di geografia: paesaggio di città e paesaggio rurale, il bosco e il campo, elementi naturali e antropici.

Spunti di storia: l’uomo agricoltore e allevatore, tecniche agricole delle grandi civiltà, agricoltura medioevale, rivoluzione agricola settecentesca e agricoltura industriale.

Gestualità nella manipolazione delle piante e nella preparazione dei cibi.

Percorsi didattici

Una giornata con gli animali (Periodo: tutto l’anno)

Vitello, coniglio, anatra, oca, maiale, capra, gallina, tacchino, gatto, cane, asino...per stabilire rispetto e dissipare diffidenze.

I mestieri del pane (Periodo: tutto l’anno)

Diventiamo contadini, mugnai, boscaioli ...e anche pasticceri.

I mestieri del formaggio (Periodo: tutto l’anno)

Nel medicaio, nella stalla, al caseificio. Proviamo a fare una formaggella. Laboratorio dei sensi con i formaggi.



I frutti dell'autunno (Periodo: in Autunno)

Mele, pere, noci, nocciole, cachi e...uva. Vendemmiamo, pigiamo, imbottigliamo e alla fine...una sorpresa dolcissima.

Frutta e verdura (Periodo: in Primavera)

Nel frutteto e nell'orto troviamo ciò che serve per fare macedonia e minestrone o merendine fantasia.

Le quattro stagioni (Periodo: tutto l'anno)

Più uscite nell'arco dell'anno consentono di lavorare sulle evoluzioni stagionali della campagna.

Lavoro di gruppo (Periodo: tutto l'anno)

Prepariamoci il pranzo. Ci prepariamo il pranzo con ciò che troviamo in azienda a seconda della stagione.

Monumenti da mangiare (Periodo: tutto l'anno)

I prodotti tipici. Degustazioni comparate per ritrovare le ragioni della loro tipicità.

Al tempo dei Benedettini (Periodo: tutto l'anno)

Laboratorio di storia. Strutture architettoniche, paesaggio agricolo, rapporto con il fiume attraverso la bonifica e documenti.

Percorsi analoghi, **per altri gruppi** ma più improntati all'intrattenimento ludico, sono proposti per Centri Estivi, Centri per persone Svantaggiate, Gruppi Anziani, Feste di Compleanno, Gruppi Turistici. L'azienda è attrezzata per persone con *deficit* motori.

Referente attività didattica: Germana Pinazzi



AZIENDA AGRITURISTICA "ANTICA CORTE PALLAVICINA"

Via Motta Nuova, 6 - Polesine Parmense (PR) - Tel. 0524 96136; Fax 0524 96416; Cell. 335 5319100 - E-mail: info@acpallavicina.com • Web: www.acpallavicina.com

ATTIVITÀ DIDATTICA

Il castello ritrovato e la sua corte (Periodo: tutto l'anno)

Visita all'azienda agricola e agri-turistica. La corte: l'orto, la vigna e gli animali: cavalli, bovini, suini, galline, anatre ed oche. I prodotti della corte: le carni, il formaggio e i prodotti della cucina tipica.

Il grande fiume (Periodo: tutto l'anno)

La storia della pianura padana è caratterizzata dal grande fiume Po e, così, anche la storia di Polesine e il carattere dei suoi abitanti rivela i segni di questa presenza. Il nome Polesine sembra infatti proprio derivare da "Po-leso" o dalla parola "Polesini", come erano chiamati i dossi di sabbia e terra che il fiume lasciava dopo ogni piena ritraendosi. Il grande fiume regala paesaggi unici e in questa attività è possibile ripercorrerne la storia che lo lega al paese e, passeggiando sulle sponde, osservare la flora e la fauna che lo caratterizzano. Possibilità di effettuare anche la visita in barca.



Le lavorazioni delle carni: il culatello e i suoi fratelli minori

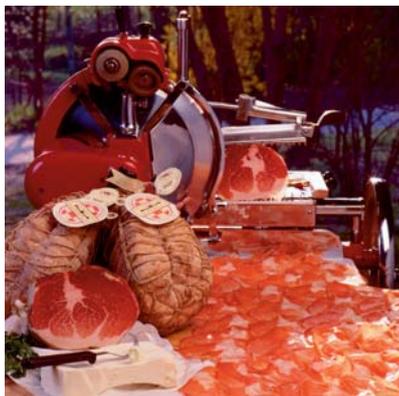
(Periodo: Autunno-Inverno-Primavera)

Il territorio della bassa parmense è caratterizzato da una grande tradizione di salumi. Verso la fine di ogni anno i più abili "norcini" della zona - così sono infatti chiamati coloro che lavorano le carni suine - realizzano quelli che diventeranno, dopo una delicata stagionatura, salumi pregiati. Per ottenere questi prodotti, famosi in tutto il mondo, occorrono anche carni adatte e un'attenta stagionatura. In questo percorso si potranno seguire tutte le fasi della lavorazione e della stagionatura. Possibile degustazione da concordare preventivamente.



Laboratorio di cucina: la pasta (Periodo: tutto l'anno)

La nostra terra ci offre prodotti straordinari, ma è importante saperli apprezza-



re attraverso un'attenta preparazione culinaria. In questo percorso, nella cucina dell'agriturismo, verranno realizzati alcuni piatti riscoprendo i segreti delle ricette tradizionali. Possibile degustazione da concordare preventivamente.

L'orto e la vigna (Periodo: tutto l'anno)

Attività nell'orto della corte. La pianura parmense è contraddistinta dalla presenza di un vitigno: la Fortana. Da esso si ricava l'omonimo vino che si beve accompagnando pane e salume, ma non solo... In questo percorso, partendo dal vigneto, si osservano le caratteristiche della vite, la forma di allevamento e la gestione (lavorazioni e difesa). Nel periodo della vendemmia (settembre) è inoltre possibile vedere direttamente la fase di maturazione, la raccolta. Per le scuole superiori c'è anche la possibilità di effettuare le esercitazioni di potatura della vite.

Gli animali ritrovati (Periodo: tutto l'anno)

Le razze antiche di bovini e il suino nero di Parma. Il recupero di razze antiche, nasce dal bisogno di riscoprire la qualità dei loro prodotti derivati. Tali animali sono stati negli anni sostituiti da razze molto più produttive e sono stati ignorati fino a pochi anni fa in quanto erano animali ritenuti meno interessanti rispetto ad altri ma i loro prodotti sono più idonei alla lavorazione e di maggiore qualità. Nel percorso si può scegliere di affrontare il tema delle razze, conoscere l'allevamento brado e la trasformazione dei loro prodotti.

Referente attività didattica: Massimo Spigaroli



AZIENDA AGRICOLA "ARGALAND"

Loc. Cascina Bodriazzo - Zibello (PR) - Tel. 0524 95315; Fax 0524 922381; Cell. 333 2558117 - E-mail: argaland@hotmail.com • Web: www.argaland.net

ATTIVITÀ DIDATTICA

Storie, leggende, percorsi (Periodo: tutto l'anno)

Immagini e racconti sul territorio golendale e sull'azienda: come si viveva una volta in cascina e come giocavano i bimbi. Il grande fiume Po come minaccia delle alluvioni ed opportunità per l'uomo.

Animazione teatrale e didattica (Periodo: tutto l'anno)

legata alla cultura e alla tradizione della Bassa e dei suoi illustri personaggi (in collaborazione con l'associazione culturale "Ca' Luogo d'arte").

Visita alle coltivazioni (Periodo: Primavera)

Grano, orzo, soia, piselli, fagioli, mais, mais dolce e visita agli impianti di forestazione scoprendo le varietà di piante coltivate e spontanee. Possibilità di effettuare la raccolta dei piselli verso la fine di maggio-inizio giugno.

Escursione al grande fiume (Periodo: tutto l'anno)

500 metri attraverso l'argine.

Visita al Museo della Civiltà Contadina di Zibello (Periodo: tutto l'anno)

Per visite intera giornata.

Lavoriamo con i semi e le piantine (Periodo: Primavera)

Creazione di piccoli semenzai da portare a scuola o a casa e trapianto di piantine.

Visita guidata al bosco didattico (Periodo: Primavera)

Circa 12 ettari di ciliegi, noci, pioppi bianchi, olmi, noccioli ed un bosco di gelvisi secolari.

Laboratori di costruzione con materiali naturali (Periodo: tutto l'anno)

Cortecce, gusci di noce, legno, foglie ecc...

Laboratori di costruzioni con materiali di riciclo (Periodo: tutto l'anno)

Plastica, *tetrapak*, cartone ecc...

Laboratori di pittura a tema ambientale (Periodo: Primavera)

Alberi, fiori, paesaggi... dal vivo con l'aiuto e i suggerimenti di un'esperta diplomata all'Accademia di Belle Arti di Brera.



Presentazione spettacolo di libri a tema ambientale (Periodo: tutto l'anno)
 Durata 50' circa.

Visite guidate al museo (Periodo: tutto l'anno)

Il Museo della vita contadina è allestito negli spazi della cascina.

Su prenotazione si potrà assistere agli spettacoli:

- *L'uomo di paglia* (durata 50' circa), Macedonia di fiabe (narrazione con macedonia finale da distribuire agli spettatori) e Canti storie e filastrocche (durata 50' circa), rivolti agli alunni della scuola elementare.
- *Pane, salame e merendine* (durata 50' circa) spettacolo sul tema dell'alimentazione, rivolto agli alunni della scuola media inferiore.
- *La famiglia De Porcelli* (durata 40' circa), spettacolo rivolto alle scuole materne.

Referente attività didattica: Piero Arganini



AZIENDA AGRITURISTICA BIOLOGICA "CIAO LATTE"

Via Muroni, 28 - Sanguinaro di Noceto (PR) - Tel. 0521 624035; Fax 0521 624400;
 Cell. 339 3391783 - E-mail: ciaolatte@libero.it • Web: www.ciaolatte.it

ATTIVITÀ DIDATTICA

La passione per la natura e la coltivazione biologica permettono ai titolari dell'azienda di offrire percorsi ed attività didattiche rivolte ai bambini, ragazzi e adulti attraverso l'accoglienza in un clima ospitale: la volontà è quella di informare gli ospiti grandi e piccoli sull'universo delle coltivazioni biologiche in maniera piacevole e coinvolgente.

Percorsi in Fattoria

Dalla Terra al Latte (Periodo: Primavera/Autunno)

Scopriamo i campi coltivati con metodologie biologiche e la ricca alimentazione delle nostre mucche da latte. Osserviamo nella corte i vari attrezzi agricoli attualmente utilizzati e li confrontiamo con quelli del passato: comprendiamo quanto le innovazioni abbiano alleggerito e velocizzato il lavoro del contadino.

A tu per tu con gli animali (Periodo: tutto l'anno)

Accarezziamo, giochiamo, diamo da mangiare ai cuccioli della nostra fattoria, occasione insolita per instaurare con essi un contatto diretto e fare nuove amicizie.

Coltivazione "Vecchio Stile" (Periodo: Primavera/Autunno)

Visitiamo le "oasi biologiche". Pomodori, fagiolini e altri ortaggi coltivati manualmente con metodi interamente naturali (senza intervento di mezzi chimici).

Percorsi in caseificio e Zone limitrofe

Dal latte al formaggio (Periodo: tutto l'anno)

Curiosiamo nelle strutture casearie per seguire l'intero ciclo di vita di una forma di Parmigiano-Reggiano: dalla nascita fino al taglio.

Piccoli casari alla riscossa (Periodo: tutto l'anno - consigliato a scuole materne ed elementari) Con un tocco di magia... lavoriamo con le nostre mani e trasformiamo il latte in burro e formaggio!

Passeggiata nel bosco (Periodo: Primavera/Autunno)

Seguiamo le orme degli antichi pellegrini ripercorrendo un breve tratto della vecchia Via Francigena. Durante il percorso stimoliamo tutti i sensi: lasciamo che luci, colori, suoni e profumi ci avvolgano in un'atmosfera fantastica.

È l'ora di pranzo (Periodo: tutto l'anno)

Entriamo nella vecchia stalla ristrutturata adibita ad agriturismo e attrezzata al meglio per offrire un'ottima degustazione dei prodotti biologici aziendali. Quanto sono buone le antiche merende di nonna Elide, troppo spesso dimenticate e preferite ad elaborati sostituti.

Referente attività didattica: Afra Furia



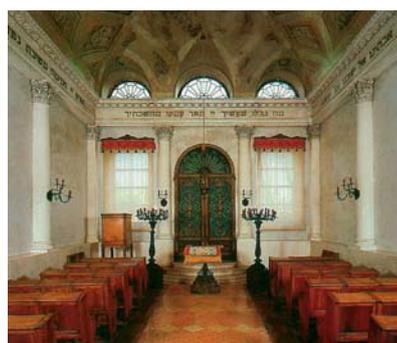
Arte e natura nei pressi del museo



ROCCA MELI LUPI - SORAGNA

Costruita nel 1361, la Rocca dei principi Meli Lupi di Soragna si presenta come un tozzo edificio quadrangolare con poderose torri merlate agli angoli con bugnati ai vertici e alle finestre risalenti al XVIII secolo, opera di Angelo Rasori, curatore dei restauri dell'edificio, che in quell'epoca introdusse anche un nuovo corpo di fabbrica, con la Galleria dei Poeti e l'Agazia. Nel 1446 erano state realizzate le sopraelevazioni e le decorazioni a racemi nel voltone del portico. Nel 1680 il principe Giampaolo apportò ulteriori modifiche che accentuarono in senso fortilizio la struttura della rocca. Numerosissime sono le opere d'arte conservate in questa splendida residenza appartenente a una delle famiglie nobili più importanti dell'Italia settentrionale, di cui il principe Diofebo Meli Lupi è l'attuale discendente. Fra gli ambienti visitabili: *la Sala Rossa*, con sei paesaggi dipinti dal Brescianino (celebre pittore di Battaglie del primo Settecento), e i ritratti di *Giampaolo Meli Lupi* e della moglie *Ottavia Rossi*; *la Sala del Biliardo Antico*, le cui pareti sono ornate di ritratti di famiglia, fra i quali il dipinto che raffigura la famosa *Donna Cinerina*; *la scala del Draghi* che porta al secondo piano; *la Sala delle Donne Forti*, col trono dei Meli Lupi; *il Salone Baglione*, con affreschi a grottesche realizzata da Cesare Baglione nel XVII secolo; *il Gabinetto dorato* con soffitto ligneo di Giuseppe Bosi (1701); *la Sala degli Stucchi*, con soffitto affrescato da Francesco e Ferdinando Galli Bibiena, i massimi architetti e scenografi emiliani del Settecento, con *l'Apoteosi della famiglia Meli Lupi*; *la Galleria* con gli affreschi di Francesco Bibiena sulla Storia del casato Meli Lupi (1696) e un *Assunta* affrescata da Ilario Spolverini (il pittore degli ultimi Farnese); *la Galleria delle monache*: ritratti della famiglia Farnese (fine XVII sec.). Nel giardino si trovano elementi di obelischi viscontei (XVII sec.). Alcune sale vengono adibite a conferenze, esposizioni, concerti, pranzi nuziali.

Info: Piazza Meli Lupi, 5 - 43019 Soragna - Tel. e Fax: 0524 597964 - 597978
E-mail: meli_lupi@libero.it • Web: www.roccadisoragna.com



MUSEO EBRAICO "FAUSTO LEVI" - SORAGNA

Nella "Grande casa degli Ebrei", (l'edificio principale dell'insediamento ebraico) poco distante dalla Rocca e dalla Parrocchiale, sorge la Sinagoga, realizzata nel 1855 in stile neoclassico ed un interessante museo ebraico, voluto con forza da Fausto Levi, costituito da arredi e documenti provenienti da scomparse comunità israelitiche dell'antico Ducato e dalle sinagoghe di Fiorenzuola e Cortemaggiore. Da Cortemaggiore provengono un portale e un camino della seconda metà del Seicento in stucco. La Sinagoga, in stile neoclassico, situata all'interno del percorso di visita, presenta un soffitto a botte decorato con dipinti floreali, opera di Giuseppe Levi di Busseto. La parete laterali sono scandite da semicolonne in stucco lucido, con capitelli e trabeazioni in stile corinzio. Le colonne reggono un cornicione sul quale sono incisi, in ebraico, versetti dei Salmi e del Libro dei Re. L'Aron è in posizione su tre gradini. È affiancato da due colonne decorative e presenta due ante laminate e sbalzate in oro. Davanti alle ante, pende il lume perpetuo, sbalzato in argento, mentre i candelabri sono posti ai piedi degli scalini come elemento decorativo. Al centro si trova il leggio di legno. Interessante il Matroneo posto al secondo piano. Inoltre sono conservate foto di antiche Sinagoghe, bolle papali e grida dal 1555 al 1803, documenti sulle leggi razziali del 1938 e sull'Olocausto del periodo nazista, una raccolta di preziosi oggetti rituali di culto e antichi libri di preghiera. Il Museo "Fausto Levi" organizza concerti vocali e strumentali, presentazione di libri di narrativa ebraica, lezioni di Torah, pranzi ebraici, conferenze e visite guidate con personale qualificato.

Info: Via Cavour 43 - 43019 Soragna - Tel. e Fax: 0524 599399; Cell.: 331 9230750
Web: www.museoebraicosoragna.net



ROCCA DI FONTANELLATO

Rocca del feudo storico dei Sanvitale, famiglia tra le più cospicue dell'aristocrazia parmense fino ad oggi (i fratelli Giberto e Gianmartino erano stati fatti conti da Gianmaria Visconti nel 1404), fu eretta nei primi decenni nel XII secolo ma fortemente rimaneggiata nei secoli successivi. La *cinta esterna* a partire dal torrione quadrato posto a nord - che in origine era molto più alto - fu costruita probabilmente dopo il 1386 e completata su pianta quadrata prima della metà del XV secolo. Nel *torrione* meridionale è posta una sala che contiene uno schermo concavo su cui con gioco di prismi vengono filtrati i raggi di luce provenienti da una feritoia proiettano le immagini della piazza. Un divertimento dei Sanvitale che tuttora stupisce i turisti. Nelle numerose sale arredate si possono vedere preziosi mobili d'epoca, i ritratti della famiglia Sanvitale del XVII e XIX secolo (*sala dei Sanvitale*), ritratti dei Farnese del Settecento (*sala dei Farnese*), dipinti di Giovan Francesco Nuvolone e Jean Sons (*sala dei dipinti religiosi*), l'antica taverna dipinta alla maniera di Cesare Cesariano (ca. 1512), 288 mappe del Settecento che l'ultimo conte Giovanni Sanvitale donò al sindaco di Fontanellato pochi mesi dopo la vendita del castello al Comune (Sala delle mappe), una sala dipinta a grotteschi da Giovanni Gaibazzi e Giuseppe Bossi nel 1861 (la sala risale architettonicamente alla fase più antica della rocca). Un *giardino pensile* è stato ottenuto da una ristrutturazione operata da Luigi Sanvitale a metà degli anni Trenta del XIX sec. con l'abbattimento di una parte di un edificio preesistente. Ma l'espressione artistica più significativa della Rocca sono gli affreschi con le storie di *Diana e Atteone* dipinte nel 1524 da Parmigianino, accanto al quale è allestito un percorso didattico e si aprono numerose sale del percorso museale.

Info: Piazzale Matteotti, 1 - 43012 Fontanellato - Tel.: 0521 823220 - 0521 829055 Fax 0521 824042 - E-mail: info@fontanellato.org • Web: www.fontanellato.org

I LUOGHI VERDIANI

Il viaggiatore accorto che ripercorre i luoghi che videro Giuseppe bambino, poi adolescente innamorato della musica e quindi uomo e compositore maturo, vi saprà scorgere legami non lievi con la sua intensa attività musicale. Sicuramente, oltre alle vicende amare o liete che la vita volle riservargli, questi luoghi e le testimonianze artistiche che ancora vi si conservano, retaggio di un nobile passato, incisero profondamente sulla formazione del musicista, protagonista artistico e morale del proprio tempo, genio universale nella storia della musica.

Luoghi da visitare:

BUSSETO

Considerata tradizionalmente la patria di Giuseppe Verdi, anche se è noto che il Maestro nacque nella piccola frazione di Roncole. Importante centro agricolo della bassa parmense, la cittadina è ricca di storia e di tradizioni: di origine carolingia, fu per lungo tempo capitale del piccolo stato dei Pallavicino, che ne dettero il dominio dal X al XVI secolo, quando divenne parte del ducato farnesiano; nel Quattrocento, periodo di maggiore fioritura, fu dotata di statuti e, nel 1533, Carlo V la insignì del titolo di città. Il nucleo centrale, fortificato, conserva l'antico impianto ortogonale, mentre delle mura che cingevano la città e delle due porte - una verso Fidenza e l'altra verso Cremona - restano soltanto tre torrioni con beccatelli nel lato meridionale.

PIAZZA GIUSEPPE VERDI

Delimitata dalla Rocca, dalla collegiata di San Bartolomeo e dal palazzo del Comune, e dominata dal monumento dedicato al Musicista (1913), si apre al centro del nucleo storico, risalente al XII secolo. La Rocca, edificata verso il 1250 e fortificata nel secolo XV con sei torrioni circolari, fu completamente rifatta nel



XIX secolo a imitazione dello stile gotico: presenta due torri angolari merlate, la cinquecentesca torre dell'Orologio al centro, e un portico a bifore ornate di fregi e medaglioni in cotto. Nell'interno hanno sede il Municipio e il teatro Verdi, edificato su un teatro preesistente e inaugurato nel 1868 con "Rigoletto" e "Un ballo in maschera".



SALONE BAREZZI

In via Roma si trova la casa di Antonio Barezzi, droghiere bussetano, amante della musica e benefattore di Giuseppe Verdi. Nel salone del primo piano il giovane compositore ricevette la sua prima educazione musicale. Sede dell'Associazione Amici di Verdi, il salone, restaurato, conserva intatto l'arredamento originale, tra cui il forte-piano viennese *Tomaschek*, acquistato da Barezzi attorno al 1835, sul quale il giovane Verdi suonò a lungo, compose l'opera "I Due Foscari" (1844) e accompagnò l'agonia del suocero morente. Nelle sale contigue è stato allestito, in occasione del centenario verdiano del 2001, un nuovo percorso espositivo permanente, con suggestive memorie e straordinari cimeli verdiani.



COLLEGIATA DI SAN BARTOLOMEO

Eretta nel 1437-50 sui ruderi della trecentesca chiesa di San Nicolò e rimaneggiata nel Settecento, sorge lungo il lato orientale di piazza Verdi. Nella gotica facciata si osservano il portale rinascimentale con decorazioni in cotto, il rosone, e una lapide del 1584 che ricorda l'incontro tra il papa Paolo III e l'imperatore Carlo V, avvenuto a Busseto nel 1543. L'interno è decorato da eleganti stucchi di gusto rococò. Dalla navata destra si accede all'oratorio della Santissima Trinità, originario del XII secolo.



MONTE DI PIETÀ

Il Monte era un'istituzione che univa alle attività di credito su pegno e di beneficenza quelle di promozione culturale: finanziava la scuola di musica della città e la cappella musicale della Collegiata di San Bartolomeo, oltre a contribuire al mantenimento degli insegnanti del ginnasio e a distribuire borse di studio a giovani meritevoli e bisognosi. Ne godette per tre anni anche il giovane Giuseppe Verdi, che poté così completare a Milano la sua formazione di musicista compositore e una volta affermatosi sarà poi riconoscente verso il Monte con il lascito di alcuni poderi. Lo storico palazzo custodisce la ricchissima biblioteca, ambienti con arredi originali gli importanti archivi del Monte e della Famiglia Pallavicino e il fondo musicale manoscritto della Filarmonica Bussetana, la società di dilettanti cui Verdi prese parte da ragazzo e che diresse poi da Maestro al suo ritorno da Milano. Anche il *corpus* di opere di argomento verdiano è cospicuo.



SANTA MARIA DEGLI ANGELI

Quasi di fronte alla villa si erge il gotico complesso francescano, eretto tra il 1470 e il 1474 per volere dei Pallavicino. All'esterno si nota il bel portale con fregio in terracotta e le absidi poligonali. L'opera più importante custodita nello spoglio e severo interno è, in fondo alla navata sinistra, il Compianto su Cristo morto, gruppo in terracotta policroma realizzato nel 1476-77 da Guido Mazzoni.



RONCOLE VERDI

Situata a 5 km a Sud-Est di Busseto, il piccolo centro deve la propria notorietà alla casa natale di Giuseppe Verdi, un'umile costruzione un tempo adibita anche a osteria, oggi meta di numerosissimi visitatori. Legata alla fama di Verdi è anche la vicina chiesa di San Michele, con struttura originale del XVI-XVII secolo, ma in seguito più volte rifatta. Nell'interno a tre navate, oltre al fonte battesimale dove fu battezzato Verdi, vi è conservato il vecchio organo sul quale il Maestro si esercitò da fanciullo.

Info: IAT Busseto - P.zza Verdi, 10 - Busseto (PR) - Tel.: 0524 92487

Web: www.giuseppeverdi.it • www.bussetolive.com



LUOGHI DI GUARESCHI

La Bassa è patria di Giovannino Guareschi, il creatore di Don Camillo e Peppone che proprio qui ha ambientato il suo "Mondo piccolo". "In quella fettaccia di terra che sta tra il Po e l'Appennino" è possibile compiere un itinerario d'autore nei luoghi guareschiani. Scrittore e giornalista, nato a Fontanelle di Roccabianca nel 1908, amico di Cesare Zavattini, redattore del "Corriere Emiliano" e poi del settimanale umoristico "Bertoldo" (1936-1943), Guareschi esordì come disegnatore di satira politica. Direttore del settimanale "Candido" (1945-1957), divenne poi famoso come autore di romanzi e racconti umoristici, soprattutto con la serie di don Camillo, un combattivo sacerdote della Bassa parmense, anticomunista, che ha come avversario-amico il sindaco comunista del paese, Peppone. Dalle vicende del personaggio, raccolte a varie riprese e tradotte in tutto il mondo, è stata tratta la serie di film di grande successo interpretata da Fernandel e Gino Cervi. Per conoscere meglio questo personaggio è possibile visitare la "Mostra antologica permanente", voluta e realizzata dai figli di Guareschi, a Roncole Verdi (nel cui cimitero riposano anche le sue spoglie), il Centro del Boscaccio a Diolo di Soragna, il Museo del Mondo Piccolo a Fontanelle e compiere un vero e proprio itinerario nella Bassa alla scoperta dei suoi luoghi. *L'itinerario d'autore nel Mondo piccolo.* Un "paesaggio d'autore", dove gli abitati si integrano con la natura tipica padana, e che si ritrova perfettamente tratteggiato, nei colori, negli umori, nei contesti e nei personaggi dei racconti di Giovannino Guareschi. Grazie alla nuova cartoguida (italiano e inglese) realizzata dalla Provincia di Parma, è possibile compiere un percorso reale che si rispecchia nell'immaginario di Giovannino Guareschi. Un itinerario nella Bassa Parmense che ad ogni tappa associa un disegno d'autore e una breve citazione di un racconto dello scrittore. Il percorso è arricchito dalla mappa dettagliata del territorio, su cui sono evidenziati i punti di interesse come castelli, luoghi verdiani, i percorsi ciclabili e i servizi di noleggio biciclette.

Info:

- www.giovaninoguareschi.com
- Mostra di Roncole Verdi - Tel.: 0524 92495
- Centro del Boscaccio di Diolo - Tel.: 347 1914725
- Museo del Mondo Piccolo - Fontanelle di Roccabianca - Tel.: 0521 374044
- Parma Turismi - Tel.: 0521 228152 (anche per cartoguida).
- E-mail: info@parmaturismi.it



ALMA - LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

ALMA è un centro di formazione della Cucina Italiana a livello internazionale che ha come obiettivo quello fare degli allievi dei veri professionisti della Cucina Italiana. La scuola forma i cuochi provenienti da ogni Paese, grazie ai programmi di alto livello realizzati mettendo a disposizione il meglio delle docenze produttive di tutto il territorio italiano. La struttura è attrezzata con strutture didattiche all'avanguardia e dispone di: cucina principale, ristorante, aula magna, aule training, aule per dimostrazioni pratiche e per l'insegnamento teorico, aula per la pasticceria e la panificazione, biblioteca con 5.000 volumi, sala di lettura e impianti di videoregistrazione. La sede è all'interno dello splendido Palazzo Ducale di Colorno, (a 10 km da Parma) circondato da un parco con un bellissimo giardino all'italiana del Settecento recentemente restaurato. La Reggia, in origine un castello fortificato del XIII secolo, è stata residenza dei Duchi di Parma: i Farnese, i Borbone e Maria Luigia d'Austria.

Info: ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

Piazza Garibaldi, 26 - 43052 Colorno (PR) - Tel.: 0521.525211; Fax: 0521.525252
 E-mail: infoalma@scuolacucina.it • Web: www.alma.scuolacucina.it

Oltre il museo

Esplorare e provare per capire

Gli alunni hanno visitato il Museo, hanno magari realizzato un viaggio d'istruzione nel territorio circostante e si sono resi conto del valore dei segni culturali, naturalistici, antropologici dell'ambiente.

Come rielaborare questa ricchezza di apprendimento diretto e in situazione? Che cosa fare in classe dopo l'immersione nella realtà per rielaborare le conoscenze e arricchire i concetti e le informazioni collocandole anche nel sapere scolastico e trasformarle così da sapere episodico in sapere sistematico e strutturato?

I suggerimenti che seguono sono rivolti ai docenti che in relazione alla propria programmazione di classe e/o di disciplina potranno creare un *mix* di situazioni didattiche tese a raggiungere gli obiettivi della permanenza degli apprendimenti e della loro concettualizzazione perché si trasformino in competenze e atteggiamenti.

Possiamo dire che i suggerimenti si collocano su **due percorsi di lavoro** che quanto più si integrano tanto più risultano produttivi e gratificanti per l'alunno e l'insegnante. Ci riferiamo alle attività che si rifanno alle didattiche del "**saper connettere**" conoscenze, esperienze, ... ed alla strategia del laboratorio⁽¹⁾.

Le didattiche del "saper connettere" privilegiano l'approccio interdisciplinare ai vari argomenti di studio. Integrando conoscenze e pratiche di ricerca in campi diversi si favorisce la comprensione globale dei fenomeni e, nello stesso tempo, la scoperta delle correlazioni.

Leggere un'opera d'arte e collegarne il suo senso alla cultura del territorio significa cercare di interpretare la complessità del messaggio.

Riguardo alla seconda pista di lavoro, le Indicazioni Nazionali per il ciclo primario del 2007 parlano di "**percorsi in forma di laboratorio**" intendendo l'importanza di valorizzare l'esperienza diretta, il fare, l'esplorazione e la scoperta, l'apprendimento collaborativo. È la scuola dell'operare dove gli studenti, facendo, chiedono, propongono, interpellano.

Con un'immagine significativa viene di solito contrapposta la scuola dell'*auditorium* - il solo ascolto del docente che parla - alla scuola del *laboratorium* - dove insieme alunno e docente fanno. In quest'ultima condizione l'apprendimento può fregiarsi dei titoli della scientificità, della sperimentality e della comprensione profonda che passa anche attraverso l'averle "mani in pasta".

Dunque i laboratori proposti in queste pagine vogliono collegare l'educazione scientifica con l'educazione alimentare e ambientale passando attraverso concetti disciplinari specifici perché i prodotti dei diversi musei sono l'espressione ultima e più concreta dei saperi dello sperimentare, del fare come del vivere.

⁽¹⁾ Si vedano a questo riguardo: P. CALIDONI, *Didattica come sapere professionale*, Brescia, La Scuola, 2000; F. FRABBONI, *Il Laboratorio*, Bari, Laterza, 2004.

Didattiche del “saper connettere”

Leggere l'immagine e l'opera d'arte

Il contesto figurativo del cibo, cioè la sua rappresentazione inserita in scene di vita quotidiana (come il pasto), o in momenti eccezionali di valore simbolico (ad esempio l'Ultima Cena), è una costante di tutta la storia dell'arte occidentale. Il cibo può anche essere allegoria di vizi e virtù; il peccato di gola è rappresentato con abbondanza di cibo, così come la mela ricorda il peccato originale o la melagrana è simbolo della Chiesa che accoglie in sé molti fedeli, e si potrebbe continuare a lungo. Il latte e il formaggio nell'iconografia cristiana hanno sempre un valore positivo e in proposito basta ricordare la citazione biblica “la terra dove scorre latte e miele” (Levitico 20,24; Esodo 3,8) che si riferisce alla Palestina ed allude ad un luogo dalle beatitudini paradisiache: il formaggio è spesso riferimento indiretto alla maternità della Vergine come il latte. Le immagini della Madonna del Latte, la Vergine che allatta nell'atteggiamento della tenerezza materna, sono parte della storia dell'arte come della devozione popolare. Nella pittura di genere, nella raffigurazione della Vergine come nella natura morta, latte, burro formaggio compaiono soprattutto a partire dal 1500.

Un esempio di attività



1. SCENA DI GENERE SACRA
 PIETER DE HOOCH (1629-1684)
*Donna che prepara pane e burro
 per un bambino*, 1660.
 Los Angeles, Paul Getty Museum



2. NATURA MORTA E CUCINA
 CARLO ANTONIO CRESPI (1712-1781)
Interno di cucina, 1740 ca.
 Bedonia (PR), Galleria del Seminario



3. RAPPRESENTAZIONE
 ANTONIO ALLEGRI
 (1489-1534), IL CORREGGIO
Madonna del latte, 1523. Budapest,
 Szépművészeti Museum

A. Osservazione, conversazione, approfondimento

- Descrizione complessiva dell'immagine.
- Ricerca dei personaggi, ambienti, situazioni e oggetti rappresentati.
- Scelta degli interrogativi da sviluppare che emergono dalla scena.
- Scelta di 2-3 particolari dell'immagine con l'inquadratore - un cartoncino nero con un ampio riquadro al centro che, posto sull'immagine, evidenzia solo la parte scelta.

B. Costruzione di schemi di lettura

Quadro 1 Soprattutto al Nord mangiare pane imburrito è abitudine alimentare sia ai pasti che a colazione o merenda. La scena rappresenta una casa borghese olandese con una madre (o fantesca) che prepara la merenda. Il burro è nel contenitore al centro della scena sullo sgabello.

Oggetti

Libri, dove sono?	
Quadro, dov'è	
Sgabello e contenitore del burro sono...	
Quante età della vita sono rappresentate	
Come veste il bambino	

Quadro 2 È una tipica scena di genere con raffigurazione di prodotti della natura ambientati in una cucina di un palazzo nobile del Settecento. Si mescolano nella rappresentazione le allusioni alla nobiltà del casato (grandi piatti esposti nella piattaiola) con la tecnologia dei vari tipi di cottura nel camino, nei fornelli.

Da quali particolari si capisce che...

Siamo in un palazzo nobile	
La punta di parmigiano è usata per preparare cibi	
Ci sono varie modalità di cottura	
Il personale di cucina ha compiti diversi	

Quadro 3 La scena è quella tipica della cosiddetta "Madonna del latte". Oltre alla Vergine che porge il seno a Gesù per allattarlo, è raffigurato Giovanni Battista bambino che offre frutta. Gli studiosi affermano che sullo sfondo c'era un paesaggio perduto a causa di interventi successivi.

Osserviamo l'atteggiamento dei personaggi

Sul volto di Maria si legge...	
Da che cosa è distratto Gesù?	
Che cosa dirà Giovannino a Gesù?	

C. Rielaborazione personale e autobiografica (brevi testi e disegni)

- Le immagini di Maria e del Bambino che conosco
- La mia cucina e i vari modi di cottura
- Come si conserva il formaggio parmigiano a casa mia
- Piccole scene di vita in famiglia, chi grattugia il formaggio per la minestra per aiutare la mamma...
- Nel mio paese ci sono raccolte d'arte o pinacoteche con quadri di nature morte e scene di genere, mi informo e cerco di conoscerli

Pubblicità e prodotto

Pubblicità, mondo dei sogni e delle illusioni? Oppure moderna forma per far parlare gli oggetti, i prodotti e per raccontare storie che li coinvolgono? Pubblicità “tigre di carta” o immagine della realtà con i suoi manifesti, la televisione e ogni altro mezzo di comunicazione di massa? Prendiamo l’immagine pubblicitaria e domandiamoci: come fa il Parmigiano-Reggiano a parlare di sé con questo mezzo su giornali, riviste manifesti... ?

Un caso particolare.

Il Consorzio del Parmigiano-Reggiano si affida alle Agenzie di pubblicità più note per campagne che colpiscono i lettori di giornali.

Il 24 dicembre 2007, vigilia di Natale e giorno nel quale il numero di copie vendute aumenta, il “Corriere della Sera” è di 64 pagine e presenta la pubblicità di un solo marchio: quella del Parmigiano-Reggiano, che compare quasi in ogni pagina. Una strategia di comunicazione pubblicitaria molto aggressiva e molto penetrante. La creatività e l’abilità del pubblicitario sta nel fare in modo che il lettore sfogliando il giornale, ad ogni pagina fermi lo sguardo sull’immagine del prodotto e legga le parole che lo accompagnano.

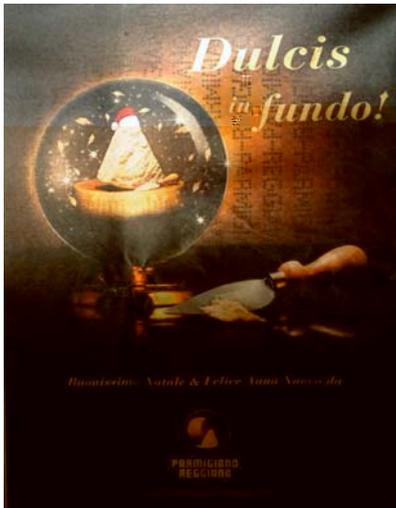
Come esercizio di lettura dell’immagine proviamo ad esaminare questo caso su due diversi piani

- l’immagine singola (quella di una pagina)
- il racconto delle 41 immagini del giornale

LA PUBBLICITÀ nasce in Inghilterra e in America nella seconda metà dell’Ottocento, e il linguaggio che usa contiene molte parole inglesi. Ecco un piccolo glossario per riconoscerle:

- | | |
|--------------------|---|
| • Account | responsabile dei contatti tra agenzia e cliente |
| • Art director | direttore artistico |
| • Briefing o Brief | riassunto, istruzioni per creare l’immagine pubblicitaria |
| • Body copy | parte descrittiva del messaggio pubblicitario |
| • Copywriter | scrittore dei testi |
| • Character | caratteristiche specifiche del messaggio pubblicitario |
| • Headline | frase-titolo o slogan del messaggio pubblicitario |
| • Marketing | è il processo mediante il quale la tendenza della domanda di beni e di servizi in una società viene anticipata o sviluppata e soddisfatta |
| • Pay off | frase di chiusura del messaggio |
| • Pack shot | immagine della confezione di un prodotto in un annuncio pubblicitario |
| • Reason why | la ragione delle scelte di quell’immagine, frase ... |
| • Testimonial | personaggio autorevole (o presentato come tale) che rende attendibile la qualità di ciò che è proposto |
| • Tone of voice | il “tono” dell’immagine e della frase che compaiono nel messaggio |
| • Target | chi vuole raggiungere la comunicazione |
| • Visual | disegno o foto centrale e caratterizzante |

(da M. CALIDONI (a cura di), *Quaderno didattico. Visitare la mostra “Erberto Carboni”*, Parma, Comune di Parma, 1998).



“Corriere della Sera”, 24 dicembre 2007, p. 64.

L’immagine singola

L’annuncio inizia con un motto che tutti conoscono e che prosegue con le classiche parole di augurio: il clima di festa è richiamato dal berretto di Babbo Natale sulla punta di Parmigiano che è contenuto in una grande palla natalizia per l’addobbo dell’albero. La composizione dell’immagine si sviluppa sulla linea verticale che unisce il marchio, in basso, alla palla nella quale i fiocchi di neve sono piccole scaglie di formaggio. I punti di luce dell’immagine sono concentrati sulla parte superiore al centro della palla, sul Marchio e sul coltello tradizionale che serve per aprire la forma e tagliare le scaglie. Il contesto della scena riconduce alla festività natalizia.

Esaminiamo immagine e parole con il linguaggio del “pubblicitario” cioè il professionista della pubblicità.

1) Si chiama *headline* ed è la frase sintetica che apre il messaggio.

Qual è l’*headline* di questa immagine pubblicitaria? Perché secondo te, è stata scelta e collocata alla fine di ben 40 altre immagini?

2) Il *visual* del messaggio è l’immagine o il disegno centrale che deve colpire con immediatezza il lettore.

Quali sono le immagini scelte e per quali ragioni? Ogni elemento dell’immagine complessiva dice qualcosa. Prova a ricercare i diversi significati

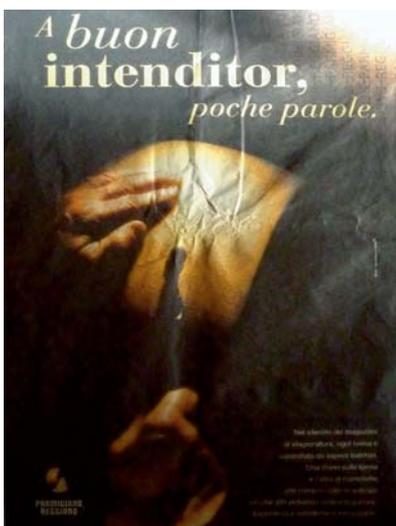
3) Il *Marchio* è il più semplice da identificare ma prova a trovare due motivi che giustificano dal punto di vista pubblicitario, la scelta del cerchio con inserita la forma e la punta

a) _____

b) _____

4) *Tone of voice*, cioè il “tono” complessivo del messaggio: lo trovi confidenziale, assertivo, sicuro e concreto, per intenditori, ...

“Corriere della Sera”, 24 dicembre 2007, p. 4.



Il racconto delle 41 immagini del giornale

Nella prima pagina in fondo a destra compare il Marchio del Parmigiano-Reggiano con la scritta “Una bontà proverbiale”.

Questo testo indica il filo conduttore di tutte le altre immagini che è costituito da proverbi e detti conosciutissimi applicati sempre al prodotto. Ecco due esempi.

Come è commentato il proverbio “A buon intenditore poche parole” con riferimento al formaggio? Perché?



“Corriere della Sera”, 24 dicembre 2007, p. 9. Come è commentato il proverbio “*La notte porta consiglio*” con riferimento al formaggio? Perché?

Ora proviamo ad individuare a quali momenti del processo di trasformazione e consumo del formaggio sono dedicati i seguenti proverbi abbinandoli come è stato fatto dal pubblicitario. Scegli tra: formaggio accompagnato da altri alimenti, stagionatura, vari periodi di stagionatura, la presentazione in scaglie o bocconcini è sempre graditissima, la zona di produzione.

Un buon frutto ha buone radici	
Con le buone maniere si ottiene tutto	
Presto e bene non stanno insieme	
Dimmi con chi vai e ti dirò chi sei	
Tagliato per il successo	

Prova ad inventare un’immagine pubblicitaria per il Parmigiano-Reggiano per i tuoi coetanei.

Devi però seguire le indicazioni del “*brief*”:

- Premessa** Oggi i giovani e i ragazzi devono imparare a mangiare sano e genuino
- Target** Ragazzi e adolescenti che devono essere creativi nell’abbinamento dei cibi
- Reason why** Scegliere Parmigiano-Reggiano significa giudicare qualità e lavoro
- Character** Novità della proposta come cibo giovane e per giovani e ragazzi
- Visual** Situazione di vita di adolescenti e giovani

Nota Un aiuto eccezionale lo puoi avere nella parte dedicata alla storia e all’attualità della pubblicità del Parmigiano-Reggiano che trovi nel sito del Consorzio www.parmigiano-reggiano.it, al *link* COMUNICAZIONE, oppure nel sito dei Musei del Cibo www.museidelcibo.it alla voce “*La commercializzazione del Parmigiano-Reggiano e gli strumenti della comunicazione*” di G. Gonizzi.

Condurre una piccola ricerca

Il termine “ricerca” vive nell’immaginario scolastico di una profonda ambiguità. Se da un lato infatti si riconosce la validità formativa del suo procedere nel collegare dati e trarre conclusioni, dall’altro è sinonimo di scopiazzature inutili magari da Internet. In questa sede si vuole naturalmente sottolineare la dimensione positiva e i suggerimenti, puramente esemplificativi, vogliono valorizzare il saper essere/fare/convivere piuttosto che la sola informazione.

I PRODOTTI TRADIZIONALI DI UN TERRITORIO

Percorsi tematici

1. Il quotidiano del cibo e il suo legame con la tradizione e la vita delle generazioni a contatto con gli alunni (genitori, nonni, bisnonni)
2. La trasformazione degli alimenti tradizionali in cibi di oggi, feste locali, aziende che li producono
3. Prodotto tradizionale e lavoro per produrlo, impianti di ieri e di oggi (es. caseificio, ...)
4. Lo sviluppo del territorio, i prodotti tipici e la loro tutela (marchi e Consorzi, ...)

Un esempio di attività

Individuare con gli alunni piste di lavoro da sviluppare con piccole indagini

A. Il quotidiano

A casa degli alunni si consumano prodotti tradizionali. Anzitutto si deve decidere quali sono tra tutti quelli che gli alunni in modo indistinto indicheranno. Con una conversazione guidata si delimita il campo facendo riferimento a tre categorie fondamentali che li caratterizzano:

- Il tempo (da quanto tempo, tre o più generazioni...)
- Lo spazio (da dove vengono, comune, provincia, regione italiana, extranazionale, ...)
- Il periodo dell’anno di consumo in casa

B. Il territorio

Quali sono i prodotti alimentari che gli alunni considerano tipici di un territorio. Con una piccola indagine anche su etichette selezionate dal docente o da un gruppo di alunni per chiarire la zona di produzione - si può considerare il territorio comunale e la provincia - si stabiliscono le aree di produzione e si costruisce un cartellone con immagini di quegli ambienti. Nelle immagini si sovrappongono con disegno libero e spontaneo i luoghi di produzione (es. caseificio, azienda agricola ...) non prima di aver fatto con il docente una serie di osservazione sulle caratteristiche di questi luoghi. Potremo alla fine avere per la provincia dove è ubicata la scuola, uno o più grandi cartelloni con immagini naturali e disegni dei luoghi di produzione. Si possono usare immagini pubblicitarie dei prodotti stessi.

C. Il lavoro per uno o più prodotti della tradizione

Il ciclo di produzione e di commercializzazione di alcuni prodotti considerati in classe esempi delle varie provenienze e tradizioni degli alunni. Per ognuno si costruisce una sequenza di immagini commentate da testi scritti dagli alunni che rappresentano la filiera (Ad es. dal prato alla tavola). Per ogni punto della filiera si deve rispondere a queste domande:

- ALLEVAMENTO (chi, dove, come, quando)
- CASEIFICIO e AMBIENTE per la STAGIONATURA (chi, dove, come, quando)
- NEGOZIO • SUPERMERCATO • CASA

Gli approfondimenti possono essere diversissimi e si adeguano al tipo e al grado di scuola nel quale ci troviamo ad operare.

D. Il rito e la festa

Il prodotto tipico è sempre legato a occasioni eccezionali del contesto familiare e/o comunitario con aspetti religiosi e legati al calendario. Le indagini possibili tra gli alunni della classe sono svariatissime. Si suggeriscono solo alcuni ambiti nei quali costruire il breve percorso di ricerca:

- Calendario delle feste e fiere del proprio comune dell’anno, quali legate al cibo e come?
- Occasioni tradizionali annuali della casa e cibo specifico;
- Feste religiose e cibo: quali e con quali riti si consumano.

Non è necessario fare lunghe ricerche: per mantenere memoria è sufficiente che in classe si richiamino questi argomenti pena l’oblio, non per scomparsa del cibo, bensì per perdita di senso.

E. Il mercato di uno o più prodotti tipici

Perché, secondo gli alunni, i prodotti tipici di un territorio hanno bisogno di essere tutelati? Il Parmigiano-Reggiano non è uguale ad altri tipi di formaggio grana? Quanti e quali sono i prodotti conosciuti in classe con un marchio IGP, DOP, DE.CO., ...?

- Raccolta di etichette con questi contrassegni.
- La legislazione europea e il significato degli acronimi (Vedi appendice).
- Ricerca in Internet siti e articoli sui prodotti tutelati nel tuo o in uno specifico territorio usando diverse parole chiave.
- Pubblicità e prodotti tipici. Analisi di alcune immagini pubblicitarie.
- Confronta diversi siti Web sui prodotti tipici e sui musei del cibo.

Il termine “ricerca” vive nell’immaginario scolastico di una profonda ambiguità. Se da un lato infatti si riconosce la validità formativa del suo procedere nel collegare dati e trarre conclusioni, dall’altro è sinonimo di scopiazzature inutili magari da Internet. In questa sede si vuole naturalmente sottolineare la dimensione positiva e i suggerimenti, puramente esemplificativi, vogliono valorizzare il saper essere/fare/convivere piuttosto che la sola informazione.

Laboratori di educazione alimentare e al gusto

Le attività di degustazione qui proposte sono momenti di alfabetizzazione sensoriale. Per quanto ricettivi e ben addestrati, i sensi di una singola persona consentono una percezione soltanto parziale e/o soggettiva. Per questo solo attraverso il confronto dei dati del gruppo/classe, può emergere con forza come l'analisi sensoriale sia composta da due elementi difficilmente scindibili: la valutazione soggettiva e la valutazione oggettiva. È importante che queste attività siano sempre seguite da una verifica, dall'analisi dei dati e da una convalida delle percezioni dei singoli appartenenti al gruppo per avere un denominatore comune che entri a far parte dell'esperienza sia individuale che di gruppo. Altro aspetto importante ed innovativo è creare contesti di assaggio e analisi sensoriale, che mettano in luce quanto la modalità di consumo possa influenzare la percezione di gradevolezza o di disgusto, verso uno stesso alimento, che se mangiato in maniera diversa, può risultare buono o cattivo. In questi casi pur non variando molto il sapore, la resistenza alla masticabilità, la percezione tattile in bocca, la modalità di portare il cibo alla bocca, ne influenzano notevolmente la percezione soggettiva. Esistono procedure oramai consolidate ed elenchi di strumenti minimi che possono essere da modello per aiutare chiunque voglia costruire un laboratorio di degustazione, come molte schede di analisi sensoriale. Esistono anche numerose schede di analisi sensoriale. È importante capire che ognuna mette in evidenza solo alcuni aspetti. Pertanto le schede cambiano in base alla finalità della degustazione: conoscenza del prodotto; riconoscimento di un diverso tra due uguali; comparazione tra prodotti simili; comparazione per conoscere i parametri di valutazione; relazione tra modalità di consumo e gusto. Ve ne presentiamo alcune, che possono servirvi da stimolo per costruirne altre.

Provare per credere

“Bristone si provò a mangiare ragni, scarafaggi, cimici d'acqua, grilli, cavallette, termiti... e li trovò nient'affatto disgustosi, anzi abbastanza gradevoli al palato, in particolare le cimici d'acqua...”

W.S. Bristone, entomologo (1932)

Cosa serve per le degustazioni - assaggi di alimenti e/o prodotti alimentari

Strumenti necessari per una classe

- 4/6 vassoi • ciotole o piattini per solidi (bicchierini di plastica per liquidi) • Il numero di piattini/ciotole (bicchierini), dipende dal tipo di assaggio: - per una degustazione libera: 1 per alunno/a - per un test triangolare: 3 per alunno/a - per una comparazione tra alimenti/prodotti simili: 4 per alunno/a • Taglieri e coltelli per porzionare i formaggi • Posate monouso • Tovaglioli monouso • Tovaglette di carta (sostituibili con fogli A3) • Quantità di prodotto da assaggiare in misura sufficiente (per il formaggio: 20 g alunno/a). • Pane comune fresco e morbido per “pulire” la bocca fra un assaggio ed il successivo, in quantità sufficiente per il numero di alunni.

Modalità di conduzione/esecuzione dei laboratori del gusto

- È fondamentale creare un clima di tranquillità.
- Sottolineare che l'assaggio andrà eseguito con calma, senza fare commenti, nel silenzio, per non influenzarsi a vicenda e concentrarsi meglio.
- Dichiarare che le osservazioni saranno ascoltate solo alla fine della degustazione.
- È importante sottolineare che il riconoscimento è influenzato da condizioni oggettive (temperatura del campione, situazione ambientale) e da condizioni soggettive (stato di salute, stato d'animo, precedenti assaggi, abitudini alimentari) che sono variabili.
- Chiarire che non esiste l'assaggiatore perfetto ed è possibile per tutti imparare a farlo.

La metodologia di assaggio prevede una analisi dell'aspetto esterno della forma intera, o di una sua parte disponibile, poi del singolo campione individuale di ognuno dei prodotti da valutare. Le sensazioni rilevate da ogni assaggiatore vengono via via riportate sulla scheda individuale di valutazione.

Prima di passare ad un successivo campione è utile pulire la bocca masticando un pezzo di pane e bevendo qualche sorso d'acqua.

Finiti gli assaggi, si raccolgono le schede individuali di valutazione e si procede alla discussione plenaria. È meglio trascrivere i dati su una lavagna o su un tabellone per procedere ad una riflessione comune.

Cosa riconoscono i nostri sensi?

STIMOLO (sensazioni)	ORGANO	SENSO
Luminose	Occhio	Vista
Uditive	Orecchio	Udito
Sapide	Lingua, palato	Gusto
Odorose	Naso	Olfatto
Strutturali	Mani, palato, lingua, gengive, denti, muscoli	Tatto
Trigeminali	Lingua, palato	Tatto

Vista

È il senso più rapido a valutare e a riconoscere uno stimolo.

Viene utilizzato per effettuare una valutazione dell'aspetto esteriore di un campione:

- **Forma**
- **Dimensioni**
- **Colore**
- **Stato delle superfici**
- **Presenza o meno di imperfezioni**

Udito

Rileva le caratteristiche sensoriali proprie degli alimenti che “devono” emettere un suono quando vengono consumati (es. mele, *crisp*, patatine, *corn flakes*, *champagne*, ...)

Nei formaggi viene usato per espertizzare le forme dei prodotti a lunga stagionatura, alla ricerca di imperfezioni interne rilevabili acusticamente con la martellatura.

Olfatto

Recepisce le caratteristiche odorose delle molecole “volatili” di una sostanza (quelle che evaporano):

- **ODORE** sensazione percepita annusando il campione
- **AROMA** sensazione percepita espirando l'aria dopo la masticazione e la deglutizione del campione

Gusto

Riconosce i 5 *sapori* codificati nel mondo occidentale:

- **Dolce:** quello dello zucchero
- **Salato:** quello del sale da cucina
- **Acido:** quello dell'acido acetico (aceto), citrico (limone), lattico (siero di caseificio), ...
- **Amaro:** quello della caffeina (caffè), del cacao, ...
- **Umami:** quello dell'acido glutammico (brodo di carne, dado da brodo, funghi cotti, ...)

che vengono recepiti dalle “papille gustative”, abbondantemente localizzate sulla lingua, ma presenti anche nelle parti molli del palato.

Vengono associate al “gusto” anche le *Sensazioni Trigeminali*, che derivano dalla stimolazione diretta delle innervazioni del “trigemino” che interessano la mucosa della bocca:

- **Piccante** (es. pepe, rafano, ravanelli)
- **Astringente** (es. tannini dei frutti: mela acerba, caco acerbo, ...)
- **Riscaldante** (es. peperoncino, alcol)
- **Rinfrescante** (es. menta, anice)
- **Metallico** (es. ferro nelle verdure a foglia verde cotte).

Tatto

È il senso deputato a riconoscere svariate sensazioni che si ricevono da fonti diverse:

- Recettori sulla **pelle** (in modo particolare sui polpastrelli)
 - **Caratteristiche delle superfici** (rugosità, umidità, temperatura, ...)
- Recettori su **lingua e palato** (sensazioni buccali)
 - **Caratteristiche “strutturali”** che forniscono informazioni sulle particelle prodotte e percepite durante la masticazione del campione, (forma, dimensioni, natura, comportamento, ...)
 - **Geometriche:** fibroso, sabbioso, gommoso, grumoso, con granuli arrotondati, con cristalli, ...
 - **Solubilità:** velocità con cui i granuli prodotti si sciolgono con la saliva
 - **Umidità:** quantità di acqua presente nel campione
- **Impegno dei muscoli** di mano e bocca per deformare il campione
 - **Caratteristiche “reologiche” (di un campione sottoposto a una forza).**
 - Elasticità
 - Durezza
 - Deformabilità
 - Stato del campione dopo la masticazione:
 - Friabilità
 - Adesività
 - Croccantezza

Terminologia per la degustazione del formaggio

Esame visivo esterno e sensazioni al tatto

Forma (evidenziare se REGOLARE/IRREGOLARE)

- **Geometria globale:** Cilindrica, Parallelepipedica, Sferica, Ovoidale, Piramidale, Tronco-conica, Cubica, Indefinita
- **Facce:** Piane, Concave, Convesse
- **Scalzo:** Dritto, Concavo, Convesso (bombato), Obliquo

Crosta (evidenziare se UNIFORME/NON UNIFORME)

- **Aspetto:** Pulita, Ammuffita, Parassitata, Liscia, Rugosa, Verrucosa, Macchiata, Trattata, Umida, Secca, Untuosa, Morbida, Dura, Fessurata, Crepata, Riparata
- **Colore:** Bianco, Crema, Giallo, Rossastro, Sabbia, Ocra, Marrone, Verde, Grigio, Nero, Altro
- **Gradazione colore:** Chiaro, Intenso

Esame visivo interno e sensazioni al tatto

Pasta (evidenziare se UNIFORME/NON UNIFORME)

- **Colore:** Bianco, Crema, Giallo paglierino, Giallo citrino, Rossastro, Sabbia, Ocra, Marrone, Verde, Grigio, Nero, Altro
- **Gradazione colore:** Chiaro, Intenso
- **Struttura:** Compatta, Granulosa, Umida, Untuosa, Secca, Rugosa, Liscia
- **Occhiatura:** Presente, Assente
- **Forma:** Regolare, Irregolare
- **Distribuzione:** Regolare, Irregolare, Localizzata
- **Dimensione:** Fine, Media, Grossa
- **Discontinuità:** Presenti, Assenti
- **Tipo:** Sfoglia, Distacchi, Strappi, Gessatura
- **Distribuzione:** Regolare, Irregolare, Localizzata
- **Dimensione:** Fine, Media, Grossa

Esame Olfattivo (Odore e Aroma)

- **Intensità:** Bassa, Medio-bassa, Media, Medio-elevata, Elevata
- **Descrittori:**
- **Lattico:**
 - Lattico fresco:** Latte fresco, Cagliata fresca, Burro
 - Lattico cotto:** Burro fuso, latte bollito
 - Lattico acido:** Latte acido, Yogurt, cagliata acida, siero di latte acido
 - Crosta di formaggio:** Crosta di ...
- **Vegetale:**
 - Erba:** Latte fresco, Cagliata fresca, Burro
 - Erba fermentata:** Erba fermentata, Fieno fermentato
 - Verdura lessa:** Patata, Cavolfiore, Sedano, Piselli
 - Agliacee:** Aglio, Cipolla
- **Florescenziale:**
 - Miele:** Miele millefiori
 - Fiori:** Rosa, Violetta
- **Fruttato:**
 - Frutta secca:** Nocciola, Noce, Castagna, Mandorla
 - Agrumi:** Arancia, Limone, Pompelmo
 - Frutti esotici:** Banana, Ananas
 - Drupacee:** Albicocca, Mela
 - Frutti trasformati:** Frutti essiccati, Frutti fermentati
 - Olio di frutta:** Olio d'oliva
- **Tostato:**
 - Tostato leggero:** Brioche, Vaniglia
 - Tostato medio:** Caramella mou
 - Tostato forte:** Caramello, Cipolla al forno, Cioccolato fondente, Caffè
 - Frutti secchi tostati:** Nocciola tostata, Arachide, Mandorla tostata
 - Tostato molto forte:** Affumicato, Bruciato

- **Animale:**
 - Stalla/Mandria:** Stalla, Cuoio, Sudore
 - Carne:** Brodo di carne
 - Pellette/Caglio:** Pellette di vitello
 - Letame:** Letame di bovino
- **Speziato:**
 - Speziato riscaldante:** Pepe
 - Speziato rinfrescante:** Menta
 - Spezie:** Noce moscata, Chiodi di garofano
- **Altro:**
 - Odori riferiti alla tecnologia di produzione o alla fermentazione del latte di partenza:** Propionico, Butirrico, Rancido, Ammoniacale, Acetico, Agro, Sulfureo, Sapone, Ammuffito, Putrido, Gomma, Insilato, Pungente
 - Frutti trasformati:** frutti essiccati, Frutti fermentati

Esame Gustativo

- **Sapore**
 - **Dolce** Assente, Poco dolce, Abbastanza dolce, Dolce, Molto dolce
 - **Salato** Assente, Poco salato, Abbastanza salato, Salato, Molto salato
 - **Acido** Assente, Poco acido, Abbastanza acido, Acido, Molto acido
 - **Amaro** Assente, Poco amaro, Abbastanza amaro, Amaro, Molto amaro
- **Sensazioni trigeminali**
 - **Piccante** Assente, Poco piccante, Abbastanza piccante, piccante, Molto piccante
 - **Astringente** Assente, Poco astringente, Abbastanza astringente, Astringente, Molto astringente
- **Sensazioni finali**
 - **Retrogusto** (sensazione che non c'era e che appare solo dopo la deglutizione - si fa riferimento ai descrittori dell'odore/aroma): Presente, Assente
 - **Persistenza** (permanenza in secondi della percezione olfattiva dopo la deglutizione - si fa riferimento ai descrittori dell'odore/aroma) **Debole:** < 10 secondi **Media:** da 10 a 30 secondi **Elevata:** > 30 secondi

Esame della Struttura

- **Elasticità** **Attitudine di un campione a riprendere il suo spessore iniziale dopo essere stato compresso e deformato:** Bassa, Medio-bassa, Media, Medio-elevata, Elevata
- **Durezza** **Resistenza che oppone un campione ad un piccolo spostamento delle mascelle:** Bassa, Medio-bassa, Media, Medio-elevata, Elevata
- **Deformabilità** **Attitudine di un campione a deformarsi spostando materiale all'interno di se stesso, ritirandosi o allungandosi prima di rompersi:** Bassa, Medio-bassa, Media, Medio-elevata, Elevata
- **Friabilità** **Attitudine di un campione a sbriciolarsi generando numerosi frammenti, all'inizio della masticazione:** Bassa, Medio-bassa, Media, Medio-elevata, Elevata
- **Adesività** **Attitudine di un campione ad attaccarsi a denti e cavo orale durante la masticazione:** Bassa, Medio-bassa, Media, Medio-elevata, Elevata
- **Solubilità** **Attitudine di un campione a sciogliersi molto rapidamente nella saliva dopo la masticazione:** Bassa, Medio-bassa, Media, Medio-elevata, Elevata
- **Umidità** **Percezione del contenuto di acqua del campione durante la masticazione (Secco: richiama saliva, Acquoso: libera liquido)** Bassa, Medio-bassa, Media, Medio-elevata, Elevata
- **Microstruttura** **Percezione, a fine masticazione del campione, della forma dei granuli generati:** Fine, Farinosa, Granulosa, Grossolana
Cristalli: Assenti, Poco percettibili, percettibili, Molto percettibili
- **Altro** Fondente, Plastica, Fibrosa, Compatta, Stridente, Gommosa, Grumosa

Tratta da: M. ZANNONI, B. MORARA, L. BERTOZZI, *La degustazione dei formaggi, guida all'analisi sensoriale*, Potenza, ANFOSC, 2002.



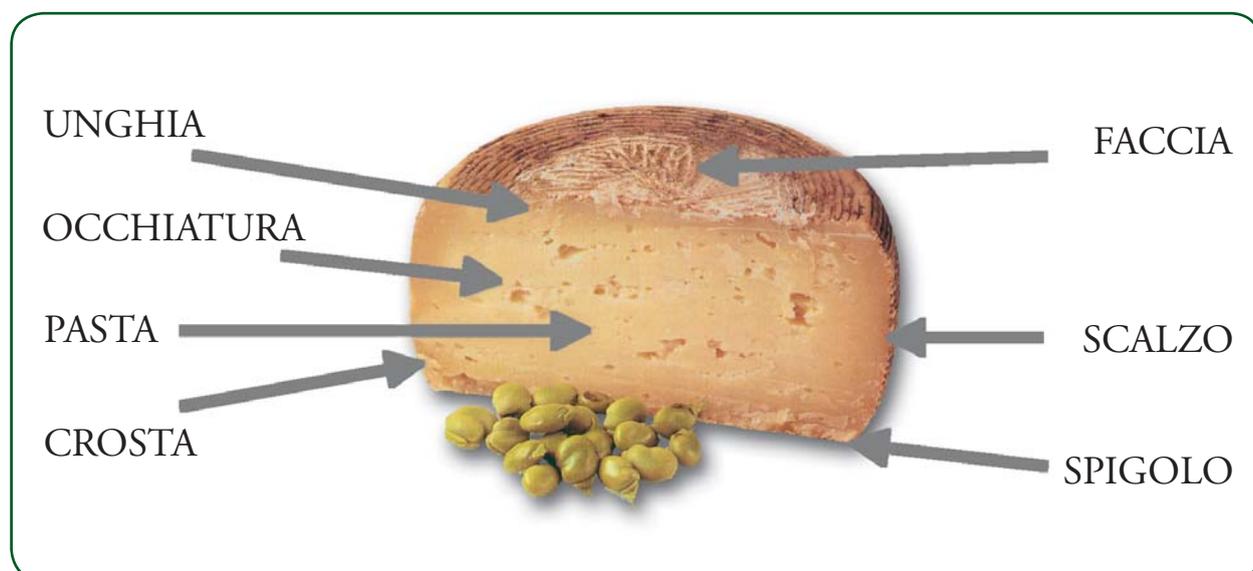
Scheda n.1

i formaggi questi sconosciuti

Impariamo a degustarli

Prima di affrontare la degustazione è buona norma trovarci tutti d'accordo sul nome da utilizzare per ogni elemento di un formaggio, in modo da evitare ambiguità quando se ne vogliono descrivere le caratteristiche. Un altro motivo, altrettanto importante, è dovuto al fatto che così si aggiungono nuovi termini al vocabolario che ognuno di noi utilizza.

Ecco come si chiamano, nel mondo caseario, gli elementi più rilevanti di una forma di formaggio.



Degustazione guidata di Parmigiano-Reggiano

Uno degli scopi principali della degustazione guidata di un alimento è quello di descriverne le caratteristiche utili (i "descrittori") per ricordarle in occasione di un prossimo consumo dello stesso alimento, o per poterlo riconoscere fra altri simili.

Per essere sicuri di non dimenticare alcun passo, la degustazione si svolge seguendo una metodologia abbastanza standardizzata che prevede comportamenti leggermente diversi a seconda del tipo di alimento che si vuole descrivere, per esempio se è liquido, o solido.

Nel caso del Parmigiano-Reggiano, alimento solido, la procedura da seguire sarà quella più completa che prevede:

- Sulla forma intera (o su una sua parte significativa)
 - Esame visivo e tattile esterno della forma
 - Esame visivo e tattile interno della pasta
- Su un campione individuale
 - Esame olfattivo e retro-olfattivo
 - Esame gustativo
 - Esame della struttura



Scheda n.1



i formaggi questi sconosciuti

Esame esterno

La forma intera o una sua parte considerevole viene posta su un vassoio e fatta girare tra gli allievi.

Con la **vista** si valutano:

- Forma geometrica della forma e dimensioni
- Stato della crosta, colore, presenza di muffe o di imperfezioni
- Colore della crosta

Con il **tatto** si valuta:

- Durezza della crosta e della forma

Esame interno

La forma tagliata o una sua parte considerevole viene posta su un vassoio e fatta girare tra gli allievi.

Con la **vista**, della pasta si valutano:

- La morfologia (compatta, rugosa, liscia, granulosa, untuosa, ...)
- Il colore - La presenza di "occhiature" - La presenza di eventuali difetti

Con il **tatto**, della pasta si valutano:

- La temperatura - L'umidità - La rugosità
- L'untuosità - La durezza e l'elasticità

Esame olfattivo

Viene eseguito individualmente da ogni allievo sul proprio campione.

Una sostanza ha odore se contiene componenti che evaporano (es. una pietra ben pulita o addirittura bollita non ha alcun odore) Le sensazioni odorose di un qualunque oggetto si percepiscono con il bulbo olfattivo (dietro al naso) che viene interessato dai vapori delle sostanze aromatiche contenute nel campione: più alta è la temperatura del campione, più saranno le sostanze che evaporano.

Durante la degustazione l'olfatto interviene due volte:

- una prima volta quando, inspirando, vogliamo cogliere gli ODORI che il campione emana a temperatura ambiente (valutazione olfattiva);
- una seconda volta quando, espirando, vogliamo determinare gli AROMI che il campione sviluppa dopo la masticazione, quando cioè si è scaldato alla temperatura prossima a quella del corpo (valutazione retro-olfattiva).

L'esame olfattivo, specialmente per chi non è abituato ad effettuarlo, è abbastanza faticoso perché richiede una grossa concentrazione per consentire al cervello di riconoscere compiutamente, fra tutte quelle memorizzate, le sensazioni odorose percepite. Come se non bastasse, poi, anche la natura ci mette lo zampino: annusando un campione a lungo, o troppe volte, il naso "si stanca" perché il cervello considera come odori di fondo le sensazioni rilevate ripetutamente uguali e tende a ignorarle, quindi non riusciremo più a riconoscerle. Il campione, spezzato in due, viene portato sotto entrambe le narici e, inspirando, se ne determinano le sensazioni odorose valutandole per:

- Intensità
- Appartenenza al mondo del latte (sensazioni lattiche)
- Appartenenza ad altre famiglie (vegetale, fruttato, floreale, animale, ...)
- Derivazione da eventuali fermentazioni (propionico - tipica dell'Emmenthaler - rancido, muffa, putrido, ...)



Scheda n.1

i formaggi questi sconosciuti

Dopo quella dell'ODORE si procede alla valutazione dell'AROMA.

Si mastica lentamente, a bocca chiusa, una porzione non troppo grande del campione facendolo ben girare in bocca in modo da insalivarlo e scaldarlo bene. Espirando l'aria dal naso, sempre a bocca chiusa, si ripete la sequenza di valutazione utilizzata nella valutazione dell'odore. Dopo aver insalivato e scaldato il campione, la diversa evaporazione delle sostanze aromatiche liberate potrà evidenziare differenze fra le due valutazioni. In particolare l'AROMA potrà essere diverso dall'ODORE in:

- Intensità
- Quantità e tipologia dei riconoscimenti olfattivi

Esame gustativo

Mentre si mastica il campione alla ricerca degli aromi, o in una fase successiva, si cercherà di riconoscere i sapori di base e le sensazioni trigeminali del formaggio da valutare. Si darà quindi un giudizio alle sensazioni rilevate di:

- Dolce
- Salato
- Acido
- Amaro
- Piccante
- Astringente

Una volta deglutito il campione, si deve porre attenzione per rilevare:

- Un eventuale **retrogusto** (solitamente è un aroma negativo)
- La **persistenza** delle sensazioni aromatiche

Esame della struttura

La consistenza di un formaggio è un parametro molto importante perché è strettamente legata alla piacevolezza che si prova mangiandolo. Nel Parmigiano-Reggiano, in particolare, vista la tipologia di prodotto e la lunga stagionatura cui è sottoposto, è fondamentale che ci siano alcune caratteristiche e che ne manchino altre. Se non si è riusciti a mettere a fuoco le caratteristiche strutturali del campione durante la fase di valutazione di aroma e gusto, sarà necessario utilizzare un altro pezzetto del campione individuale. Fra tutte le caratteristiche strutturali che si possono rilevare con i recettori sparsi sulla lingua, sulle parti molli del cavo orale e con i muscoli della mascella (durezza, elasticità, deformabilità, friabilità, adesività, granulosità, solubilità, umidità), il Parmigiano-Reggiano deve essere:

- Duro
- Scarsamente elastico
- Non deformabile
- Molto friabile
- Non adesivo
- Struttura granulosa
- Molto solubile
- Non umido

Scheda di degustazione “descrittiva”

Data _____ Cognome e nome _____ Campione n° _____

ESAME VISIVO

ESAME OLFATTIVO e RETRO-OLFATTIVO (odore e aroma)

ESAME GUSTATIVO (sapore e sensazioni trigeminali)

ESAME DELLA STRUTTURA

SENSAZIONI FINALI (retrogusto e persistenza)

NOTE



Scheda n.2



riconosciamo i formaggi? Indovina il diverso

Test legato al gusto: triangolare.

Modalità di preparazione:

- Preparare il *kit* di assaggio senza la presenza degli alunni;
- Acquistare due tipi di Parmigiano-Reggiano (prodotto A e B) con caratteristiche abbastanza diverse (es. la stagionatura: uno di 18 mesi e l'altro di 30 mesi);
- Segnare su ogni tovaglietta in alto a sinistra il numero progressivo (1,2,3, ...);
- Predisporre sui banchi le tovagliette;
- Per ogni alunno saranno predisposti tre piattini;
- Con il prodotto della confezione A si riempiranno due piattini che saranno posti sulle tovagliette (sul banco di ciascun alunno), uno a sinistra e uno al centro;
- Con la confezione B si riempirà il terzo piattino, che verrà collocato alla destra dell'assaggiatore;
- Mettere sulla destra, ma su una fila diversa, un bicchiere con dell'acqua e un piattino con del pane;
- Si può dire agli alunni che le combinazioni sono tutte diverse tra loro e che voi avete segnato su un foglio le diverse combinazioni;
- Per riconoscere i campioni si possono siglare i piattini con codici identificativi di tre cifre a caso. Il numero centrale sarà quello che permetterà l'identificazione, pertanto le combinazioni di numeri diversi avranno sempre al centro il numero prescelto (524, 826, 928).



Giuseppe Maria Mitelli (1634-1718), Taglio del formaggio, incisione del 1693. La forma oggetto del taglio è di Parmigiano, più piccola e bassa delle attuali per la minore quantità di latte disponibile e per quanto permettevano le tecnologie dell'epoca.

Finiti gli assaggi gli alunni dovranno scrivere sulla tovaglietta qual è il campione diverso e la caratteristica che ne ha permesso l'identificazione.

Alla fine si raccoglieranno, in una tabella disegnata alla lavagna, le risposte.

Successivamente sarà importante riflettere sui dati emersi:

- la percentuale di risposte esatte;
- da che cosa può essere stata influenzata?
- le caratteristiche che hanno permesso l'identificazione del campione diverso, ...

Laboratori per l'educazione scientifica sui processi di trasformazione



Annibale Carracci (1560-1609), Venditore di formaggio Parmigiano, incisione del 1600 ca.

FARE IL FORMAGGIO E LA RICOTTA

INGREDIENTI

- 4 litri di latte intero
- 2 vasetti di yogurt magro con fermenti lattici vivi
- 16 ml di caglio (si acquista in farmacia)
- sale sciolto nell'acqua
- mezzo limone

MATERIALI

- una pentola
- un canovaccio
- una vaschetta di alluminio bucata
- un termometro (ad alcol montato su un'assicella)
- una pipetta per il caglio
- un colino
- un mestolo in metallo
- una scodella di plastica bucherellata nel fondo e nei lati

PROCEDIMENTO

- Mettere il latte e lo yogurt nella pentola e mescolarli sul fornello acceso.
- Aspettare che la temperatura arrivi a 39°C, mescolando (fare attenzione che il termometro non tocchi il fondo o le pareti della pentola).
- Aggiungere il caglio e spegnere il fornello.
- Man mano che la cagliata si forma bisogna romperla con il mestolo per separare il siero dalla pasta di formaggio.
- Prendere la pasta con il colino e depositarla sul canovaccio appoggiato alla vaschetta di alluminio.
- Pressare la pasta fortemente per eliminare il siero rimanente e per dare una forma arrotondata e compatta.
- Lavare con acqua salata e lasciare maturare in un posto fresco.
- Girare la forma ogni giorno bagnandola ogni tanto con olio salato, per darle un gusto più saporito e non far crescere muffe indesiderate.
- Riaccendere il fornello con sopra la pentola ed il siero rimanente e spremervi il mezzo limone.
- A 95°circa dovrebbe formarsi la ricotta che si prende con il colino, si rovescia nella scodella di plastica forata e si posiziona in un luogo fresco.
- Conservare in frigorifero e mangiare la ricotta entro breve tempo.

FARE IL BURRO

INGREDIENTI

500 g di panna da cucina
1 litro più un bicchiere di acqua molto fredda
2 pizzichi di sale

MATERIALI

telo pulitissimo
colabrodo o colapasta
un bicchiere
frullatore o elettrodomestico equivalente che frulli a velocità medio-alta

PROCEDIMENTO

- Mettere la panna nel frullatore insieme ad un bicchiere d'acqua molto fredda.
- Azionare il frullatore a velocità medio-alta per qualche minuto sino a che iniziamo a vedere i grumi di burro che si separano dal siero.
- Prendere un colabrodo o colapasta, metterci il telo sopra e versarvi il contenuto.
- Chiudere il telo e strizzare bene per far colare tutto il liquido.
- Rimettere ciò che è rimasto nel telo dentro il frullatore ed aggiungere 1/2 litro di acqua.
- Rimettere in funzione il frullatore per qualche minuto.
- Ripetere la fase di strizzatura per eliminare l'acqua in eccesso.
- Rimettere nel frullatore il burro insieme ad un altro 1/2 litro di acqua ed avviare il frullatore per un minuto.



Giovanni Battista Homann (1663-1724), Carta dello stato parmense, 1731, particolare. A fianco dello stemma ducale una contadina in abiti settecenteschi è intenta a preparare il burro con una zangola a pistone mentre un ragazzino taglia una forma di Parmigiano [Collezioni d'Arte Fondazione Cariparma].

Ai Docenti



Uno scorcio della sala circolare del Museo del Parmigiano-Reggiano di Soragna prima dell'allestimento [Foto L. Galloni].

Può diventare il cibo un oggetto da museo?

Se si pensa che il museo sia solo il luogo della memoria e della conservazione, legato prevalentemente alla tradizione classica e artistica, allora restano fuori dal suo ambito tutte quelle pratiche, quegli oggetti e quei prodotti della vita quotidiana ai quali usualmente non attribuiamo valore profondo di senso. Ma se questi prodotti, queste pratiche sono esempi unici per storia, qualità e luoghi di produzione, allora la loro musealizzazione diventa un dovere appunto per la loro unicità e memoria.

La questione del “cibo oggetto da museo” deve essere, infatti, posta in termini chiaramente articolati: può il museo per le sue caratteristiche intrinseche essere il luogo che permette lo studio, la conoscenza e la ricerca sul cibo come espressione di civiltà con i suoi valori di memoria, di cultura e tradizione, di saperi pratici e tecnici oltre che di evoluzione produttiva e di diffusione?

Realisticamente non si può non riconoscere che in questi anni l'idea di museo è cambiata profondamente. C'è stata una espansione vertiginosa di musei ed una frequentazione degli stessi in forte aumento. Da luoghi di rifugio delle opere, fortezze da salvaguardare, sono divenuti, soprattutto nella percezione generale, luoghi del tempo libero e del turismo culturale ma anche luoghi alla ricerca di una nuova relazionalità sociale, di elaborazione dell'interpretazione dei segni e dei significati del patrimonio. L'oggetto da museo non è più solo “l'oggetto e cosa rara di grande valore” ma ogni “testimonianza di civiltà” frutto dell'intelligenza dell'uomo e del suo rapporto con le cose e la natura. L'esperienza museale è sempre più un prodotto che si realizza mettendo in relazione le idee e i valori della cultura da cui provengono gli oggetti con il bagaglio culturale del visitatore.

“Le attività del Museo diventano funzionali e necessarie alla interpretazione e comunicazione degli oggetti esposti al fine di renderli accessibili fisicamente e culturalmente ad un pubblico sempre più ampio superando così l'inutile contrapposizione tra conservazione e valorizzazione” (Cfr. M. DE LUCA, *Comunicazione ed educazione museale*, p. 98).

“Il museo è un'istituzione permanente, senza fini di lucro, al servizio della società e del suo sviluppo: è aperto al pubblico e compie ricerche che riguardano le testimonianze materiali e immateriali dell'umanità e del suo ambiente, le acquisisce, le conserva, le comunica, le espone a fini di studio, educazione e diletto”. (Definizione di ICOM - International Council of Museums - 2004).

Il Museo in questa prospettiva assume piena legittimazione pedagogica valida per la scuola e per l'educazione lungo tutto l'arco della vita, indipendentemente dalla sua tipologia - artistico, etnografico,



Due vedute della sala circolare del Museo del Parmigiano-Reggiano dopo l'allestimento, con la fornacella e la caldaia e - nella pagina a fianco - una zangola [Foto L. Galloni].

scientifico, ... Non è indifferente ricordare che da qualche tempo le Soprintendenze hanno assunto la denominazione di Soprintendenze ai beni storici, artistici ed etnoantropologici a significare l'unità e l'integrazione appunto dei sottoinsiemi dei beni artistici, storici, demotnoantropologici. Il cibo allora è "oggetto da museo" e i musei del cibo sono quindi una risorsa per la scuola e per la formazione.

Per i docenti queste osservazioni possono tradursi in concreti percorsi di esperienza formativa coniugando educazione al patrimonio culturale e didattica museale.

Patrimonio culturale, contenuto significativo

Se si guarda alla definizione linguistica di Patrimonio, i dizionari la riportano *in primis* come "il complesso di beni mobili e immobili che una persona possiede". Ne danno il significato figurato quando il termine è associato ad un ambito specifico: se lo si associa alla cultura ed alla natura si ha il Patrimonio naturale e culturale formato da singoli oggetti - beni culturali e naturali - di diversa consistenza ed entità; se lo si associa alla tradizione e ai saperi pratici si ha il patrimonio dei riti e delle abilità artigiane sino ad arrivare al patrimonio enogastronomico.

In modo metaforico si può considerare il territorio come il telaio sul quale si intersecano i vari insiemi di beni costituendo così la tessitura del patrimonio culturale. Come in ogni sistema aperto, esso si modifica progressivamente in relazione alla vita, alla ricerca e alla cultura. Le tradizionali scelte della cultura artistica e museale incrociano così insiemi che vanno dai beni della cultura materiale, etnografica sino alla cultura enogastronomica.

Sul piano legislativo oggi l'idea di Patrimonio è riassunta, per l'Italia, nell'art. 2 del Codice dei Beni culturali e del paesaggio (DL. 22 gennaio 2004).

Articolo 2 - Patrimonio culturale

1. Il patrimonio culturale è costituito dai beni culturali e dai beni paesaggistici.

2. Sono "beni culturali" le cose immobili e mobili che, ai sensi degli articoli 10 e 11, presentano interesse artistico, storico, archeologico, etnoantropologico, archivistico e bibliografico e le altre cose individuate dalla legge o in base alla legge quali testimonianze aventi valore di civiltà.

In questo ampio panorama di senso, pensare al Patrimonio come contenuto significativo vuol dire indagare le sue potenzialità formative e di apprendimento scolastico per decidere oggi quali contenuti scegliere per il lavoro d'aula e con quali paradigmi metodologici agire



nell'ambito dell'autonomia didattica e di ricerca-sviluppo che le scuole hanno acquisito con la normativa in materia (DPR 275/1999). Il patrimonio nelle sue varie articolazioni e nel territorio si caratterizza come strumento essenziale di *alfabetizzazione culturale* ad una cittadinanza plurima.

Da un lato è lo strumento che consente di rendere consapevole e critica la rappresentazione della realtà che l'alunno ha del proprio ambiente di vita: in una società globale e tecnologica che tende a svuotare di significato le identità locali e i propri luoghi di vita oppure ne esaspera i particolarismi e le conflittualità, il Patrimonio rappresenta il legame con il *qui ed ora* oltre che con il passato e, nello stesso tempo, le contaminazioni e le relazioni con il *fuori*, l'esterno dal luogo. Ci conferma in questa riflessione lo spunto che le "Indicazioni nazionali per il curricolo" (Ministero della P.I., Agosto 2007) offrono nel paragrafo introduttivo: "Per una nuova cittadinanza":

"Per educare a questa cittadinanza unitaria e plurale a un tempo, una via privilegiata è proprio la conoscenza e la trasmissione delle nostre tradizioni e memorie nazionali; non si possono realizzare a pieno le possibilità del presente senza una profonda memoria e condivisione delle radici storiche".

E prosegue: "L'elaborazione dei saperi necessari per comprendere l'attuale condizione dell'uomo planetario definita dalle molteplici interdipendenze fra locale e globale, è dunque la premessa indispensabile per l'esercizio consapevole di una cittadinanza nazionale, europea e planetaria. Oggi la scuola italiana può proporsi concretamente un tale obiettivo, contribuendo con ciò a creare le condizioni propizie per rivitalizzare gli aspetti più alti e fecondi della nostra tradizione".

Nella situazione italiana al riferimento alla cultura classica e cristiana, che si respira in ogni angolo, si aggiunge una pluralità di tradizioni e di specificità etnografiche che si rispecchiano in modo esemplare anche nel cibo e che da sempre hanno rappresentato l'inconsapevole cultura di base con la quale leggere la realtà delle cose nell'Italia dai mille campanili.

Massimo Montanari (Cfr. *Il cibo come cultura*, p. VII) osserva in proposito: "Il cibo è cultura quando si produce, perché l'uomo non utilizza solo ciò che trova in natura ma ambisce anche a creare il proprio cibo, sovrapponendo l'attività di produzione a quella di predazione. Il cibo è cultura quando si prepara, perché, una volta acquisiti i prodotti-base della sua alimentazione, l'uomo li trasforma mediante l'uso del fuoco e un'elaborata tecnologia che si esprime nelle pratiche di cucina. Il cibo è cultura quando si consuma, perché l'uomo, pur potendo mangiare di tutto, o forse proprio per questo, in realtà non mangia tutto bensì sceglie

il proprio cibo, con criteri legati sia alle dimensioni economica e nutrizionale del gesto, sia a valori simbolici di cui il cibo stesso è investito. Attraverso tali percorsi, il cibo si configura come elemento decisivo dell'identità umana e come uno dei più efficaci strumenti per comunicarla".

Il museo luogo di apprendimento e di formazione

Richiamando *Mente e Natura, un'unità necessaria*, opera classica dello psicopedagogo G. Bateson, i musei possono essere definiti spazi di visibilità nei quali gli oggetti, i prodotti, i manufatti dell'uomo (la tecnosefra) rimandano all'insieme delle idee, del pensiero, della simbologia (la noosfera) che contraddistingue l'evoluzione della storia dell'uomo così che gli uomini sono capaci di attribuire significati al mondo, all'ambiente e ai suoi segni e agli stessi prodotti realizzati. Gli oggetti assumono così *valore antropologico di senso*.

Oggi ben sappiamo che ci troviamo di fronte ad una perdita di "esperienza" delle cose che solo la scuola ed un atteggiamento formativo intenzionale può recuperare a fronte della tecnologia che nasconde le funzioni. "*Le cose che ci fanno intelligenti*" è uno slogan di D. Norman che ha trovato ampia attuazione nella didattica attiva e nei laboratori.

Nel museo, gli oggetti - i beni - sono manufatti con valore di informazione per la storia della tecnologia e della cultura materiale ma si mostrano anche come strumenti materiali con segni immateriali. La teoria dell'*oggetto d'affezione*, per cui è l'oggetto che racconta la storia di una vita e di una cultura, apre la strada ad azioni didattiche di grande coinvolgimento. Se pensiamo a quante storie incontriamo nei Musei del Cibo, tocchiamo con mano il ruolo di mediazione che essi svolgono rispetto ad un patrimonio ambientale che è sotto gli occhi di tutti senza però essere né visto né riconosciuto.

Infatti il Museo del Salame, del Prosciutto, del Parmigiano Reggiano, del Pomodoro e della Pasta fanno parte della fisionomia della *biografia dello spazio di vita* degli alunni, sia che vivano in zona, sia che di questi prodotti sentano parlare o, semplicemente, facciano uso.

I beni del patrimonio sono i protagonisti della storia del territorio; ne "scrivono la vita", come il termine "biografia" indica. Nel valore che ad essi viene, più o meno consapevolmente, riconosciuto convive l'interpretazione dei singoli e quella della comunità, la memoria personale e quella collettiva.

Perché vi sia consapevolezza e rielaborazione critica di questi valori, il museo è strumento essenziale. Lo spazio museale, infatti, con i suoi allestimenti e le sue proposte didattiche, si presta alle sollecitazioni dei domini cognitivi, sensoriali e affettivi dei suoi visitatori. Per la

scuola queste considerazioni si collegano direttamente anche con la cosiddetta “enciclopedia scolastica” nel senso che prevedono un rinnovamento e un’evoluzione dell’insegnamento delle discipline.

Quanti di noi pensano ancora che la scuola debba fornire, ad esempio, solo le date della nostra storia d’Italia e non debba invece introdurre l’alunno nella civiltà che la cultura italiana nel tempo ha espresso? Il Patrimonio museale è, in questa azione, un alleato straordinario. Musei e patrimonio hanno infatti un’innata capacità di generare una molteplicità di atteggiamenti e processi formativi e si propongono anche come “*narratori di storie*”, “*luoghi dello stupore*”, “*ambienti immaginari*”.

Ognuna di queste interpretazioni è vera nel senso che negli oggetti concreti, nelle tracce e nelle ricostruzioni dell’allestimento museale, si combinano le riflessioni fondamentali del tempo, dello spazio e della relazione con gli uomini e con le cose che non solo sono alla base della strutturazione psicologica dell’uomo e dell’alunno in età evolutiva, ma sono altresì alla base delle discipline cardine dei saperi del territorio: la storia, la geografia, gli studi sociali, la lingua, l’educazione all’immagine.

“Individuare e progettare il setting di apprendimento nel museo, condurre e guidare la fase di problematizzazione del segno, sostenere il processo di costruzione di conoscenze in termini di relazioni tra saperi, sono le azioni principali che il docente e l’operatore devono saper condurre e controllare, per consentire guadagni formativi che non rimandino solo alla dimensione razionale del conoscere ma ne recuperino la dimensione affettiva...” (Cfr. G. DEL GOBBO, *Il museo come ambiente di apprendimento* in, ID., *Dall’ambiente all’educazione*, Pisa, Edizioni del Cerro, 2007, p.123).

Il museo e il curricolo

Nel museo gli oggetti sono protagonisti di grandi narrazioni. Raccontano attraverso le ricerche che su di essi sono state compiute, le storie di vita che si nascondono dietro il loro uso, la puntualità e la ricchezza della loro catalogazione; tutte forme di un sapere esperto che si presta alla trasposizione didattica da realizzare in collaborazione con la scuola.

Gli allestimenti museali di tipo narrativo, come quelli descrittivi e organizzati secondo le categorie cronologiche e spaziali, possono riguardare tutti i pubblici. Nell’esperienza con la scuola però essi entrano nel circuito dell’apprendimento formale, e perciò, mentre negli altri casi riguardano la qualità della divulgazione, a scuola sono collegati con lo sviluppo ordinato delle conoscenze e lo studio delle discipline.

Ivo Mattozzi, nello schema che segue, ha sintetizzato la diversità tra divulgazione per tutti e fruizione nell'ambito della scuola:

EDUCAZIONE MUSEALE	DIDATTICA per l'apprendimento formale <i>Rapporto Scuola-Museo</i>	DIVULGAZIONE per l'apprendimento informale
Scopi	- Formazione del pensiero - Costruzione del significato - Fruizione ragionata	- Trasmissione conoscenza - Godimento culturale - Valorizzazione del significato
Organizzazione dell'attività	- Percorsi di apprendimento	- Percorsi di fruizione
Strumenti di comunicazione	- Materiali strutturati e percorsi di apprendimento	- Animazione e presentazione
Attività dei fruitori	- Coinvolgimento e operatività	- Ascolto e lettura
Esiti attesi	- Conoscenze sistematiche - Modelli dei processi di costruzione della conoscenza	- Conoscenze rapsodiche - Sensibilità culturale
Rapporto con i testi del sapere esperto	Trasposizione didattica	Riduzione, parafrasi, integrazione

Il Museo e la Scuola hanno un luogo simbolico di alleanza, il Piano dell'Offerta Formativa (POF), perché se è vero che la scuola è oggi immersa in un ambiente ricco di stimoli culturali, per cui a volte non vi è bisogno dei contesti scolastici per acquisire competenze specifiche, rimane alla scuola il compito di dare senso e unità alla loro varietà.

Pensare ai musei nel POF e nel curricolo significa infatti ritenere scuola e museo punti di forza nello sviluppo culturale anche di fronte alle nuove forme di consumo culturale.

“È necessario guardare ai musei come punto di forza per le politiche locali, in una prospettiva di utilità sociale; quindi di uso del Patrimonio e non soltanto di conservazione e godimento estetico. Considerazione questa tanto più significativa in Italia dove la politica dei beni culturali è stata storicamente concepita all'insegna della conservazione e della salvaguardia del patrimonio culturale. Un ambito nel quale il nostro paese ha affinato competenze unanimemente riconosciute nel mondo, trascurando però la capacità di valorizzare tale patrimonio e di metterlo in relazione con quelli che dovrebbero essere i fruitori: educandoli cioè al desiderio”. (H. DE VARINE, *Le radici del futuro: il patrimonio culturale al servizio dello sviluppo locale*, a cura di D. Jalla, Bologna, Clueb, 2005).

Nell'ambito delle “buone pratiche” che scuola e museo possono sperimentare insieme, alcuni criteri paiono essenziali:

- La convinzione che il museo è un luogo per “vedere” attraverso

le lenti del pensare, del sentire, dell’immaginare, del provare e del crescere;

- la configurazione del progetto di collaborazione che consenta di prevedere sviluppi pluridisciplinari, di insegnamento cooperativo tra i docenti coinvolti e gli esperti, oltre che le ricadute disciplinari nella loro specificità, per inserirsi nei percorsi programmatici consueti e contribuire alla loro ristrutturazione;
- l’attenzione alle soluzioni organizzative che il *timing* scolastico consente per ottimizzare la visita e per favorire il ritorno al museo e l’uso dello stesso al di fuori della logica del mordi e fuggi.

Inoltre ciò che è essenziale è che agli alunni il museo offra l’occasione di mettere alla prova le proprie teorie di spiegazione dei fatti e dei fenomeni e di verificare che cosa in esse funziona o meno con l’utilizzo di testimonianze originali quali sussidi didattici privilegiati, assolutamente unici, come gli oggetti del Museo.

Le *Indicazioni nazionali per il curricolo* dell’Agosto 2007, forniscono sollecitazioni significative come non mai prima era avvenuto. A conclusione di queste riflessioni, riportiamo solo la più generale rinviando alla lettura delle singole parti sulle specifiche discipline per la scoperta di tutti i richiami che si fanno al valore e al senso del patrimonio culturale a scuola.

“... Sarà indispensabile una piena valorizzazione dei beni culturali presenti sul territorio nazionale, proprio per arricchire l’esperienza quotidiana dello studente con culture materiali, espressioni artistiche, idee, valori che sono il lascito vitale di altri tempi e di altri luoghi”. Beni culturali che sono là dove vengono riconosciuti come patrimonio da rielaborare e proiettare verso il futuro.



La tavola o *spersole* su cui venivano collocate le forme racchiuse dalle *fascere* e pressate da pesi per favorire la fuoriuscita del siero residuo [Museo del Parmigiano-Reggiano].

Bibliografia

Bibliografia per la didattica

- G. BATESON, *Mente e Natura, un'unità necessaria*, Milano, Bompiani, 1997.
- Verso un sistema italiano per i servizi educativi del museo e del territorio*. Roma, Ministero per i beni e le attività culturali, 1999.
- C. LANEVE, *Pedagogia e didattica dei beni culturali*. Brescia, La Scuola, 2000.
- A. CICERCHIA, *Il bellissimo vecchio*. Milano, Franco Angeli, 2002.
- R. RICCINI (a cura di), *Imparare dalle cose, la cultura materiale nei musei*. Bologna, Clueb, 2003.
- G. CORNA PELLEGRINI, *Geografia dei valori culturali. Modelli e studi*. Roma, Carocci, 2004.
- A. DONNA - S. MASCHERONI - V. SIMONE (a cura di), *Didattica dei musei. La valutazione del progetto educativo*, Milano, FrancoAngeli, 2004.
- Manuale per i servizi educativi del museo e del territorio*. Strumenti S'ed (Centro per i servizi educativi del museo e del territorio). Bologna Cappelli, 2004.
- M. MONTANARI, *Il cibo come cultura*, Bari, Laterza, 2004.
- P. DE SOCIO - C. PIVA, *Il museo come scuola, Didattica e patrimonio culturale*. Roma, Carocci Faber, 2005.
- V. DE TROYER (a cura di), *Patrimonio culturale in classe. Manuale pratico per gli insegnanti*. Progetto europeo Hereduc. Garant, Antwerpen, 2005.
- H. DE VARINE, *Le radici del futuro. Il patrimonio culturale al servizio dello sviluppo locale*. Bologna, Clueb, 2005.
- R. SALVARANI, *Storia locale e valorizzazione del territorio. Dalla ricerca ai progetti*. Milano Vita e Pensiero, 2005.
- M. CALIDONI, *Pedagogia del patrimonio e scuola*, in L. Zerbini (a cura di), *La didattica museale*. Roma, Aracne, 2006.
- I. MAFFI (a cura di), *Il patrimonio culturale*, in "Annuario di Antropologia", n. 7, Roma, Meltemi, 2006.
- G.L. BRAVO - R. TUCCI, *I beni culturali demotnoantropologici*, Roma, Carocci, 2007.
- G. DEL GOBBO, *Il museo come ambiente di apprendimento, in Dall'ambiente all'educazione*. Pisa, Edizioni del Cerro, 2007.
- A. BORTOLOTTI - M. CALIDONI - S. MASCHERONI - I. MATTOZZI, *Per l'educazione al patrimonio culturale: 22 tesi*. Milano, Franco Angeli, 2008, con ampia bibliografia.
- M. DE LUCA, *Comunicazione ed educazione museale*, in F. SEVERINO (a cura di), *Comunicare la cultura*. Milano, Franco Angeli, 2007.

Bibliografia per la conoscenza del prodotto

- [*Lode del formaggio Parmigiano*] in G. BOCCACCIO, *Decamerone*, Giornata VIII, Novella III, 1348.
- [*Lode del formaggio Parmigiano*] in F. M. GRAPALDO, *De partibus aedium*, Parma, Angelo Ugoletto, 1494, 1516, Libro I, Cap IV, alla voce *caseum*.
- G. BAYLE-BARELLE, *Saggio intorno la fabbricazione del cacio detto Parmigiano*, Milano, Silvestri, 1808.
- E. MANGHI, *Il caseificio, ossia la fabbricazione del formaggio grana o scaglia con metodo teorico-pratico*, Parma, Battei, 1864.
- F. DEL PRATO, *Notizie intorno alla produzione del formaggio detto Parmigiano*, Roma, Eredi Botta, 1880.
- C. BESANA, *Atti del concorso internazionale di caseificio tenuto in Parma nel settembre 1887*, Roma, eredi Botta, 1888.
- C. ROGNONI, *Per la storia del formaggio di grana. Documenti*, Parma, Ferrari, 1894, 1896.
- A. OLIVA, *La marcatura del grana Parmigiano*, in "Avvenire Agricolo" 1909.

- G. MENAPACE - E. BARTOLI, *Il grana Parmigiano nella storia e nell'economia parmense. "Parmae nobile lactis opus"*, Cattedra Ambulante di Agricoltura per la provincia di Parma, Parma, Fresching, 1934.
- E. BARTOLI, *Il formaggio grana Parmigiano. Note tecnologiche e pratiche*. Parma, Fresching, 1935.
- I. MONTANELLI, *Biografia del Parmigiano*, in "Corriere della Sera" 1943, 16 aprile.
- E. BERTOLI, *Il formaggio Parmigiano. Caratteristiche, pratica di lavorazione e nuovi indirizzi tecnologici*, Parma, Fresching, 1946.
- F. BOTTI, *Il cardinale Alberoni ed il formaggio Parmigiano*, in "Gazzetta di Parma" 1952, 9 giugno, p. 3.
- [F. BOTTI], MASTRO PRESCIUTTO, *Gastronomia parmense, ossia Parma capitale dei buongustai*. Parma, Benedettina, 1952, pp 32-42.
- L'originalità del grana avrà una tutela: approvato il progetto di legge alla Camera*, in "Giornale dell'Emilia" 1953, 21 marzo; in "Gazzetta di Parma" 1953, 31 marzo, p. 4.
- G. MEDICI, *Il formaggio Parmigiano-Reggiano: documenti*, Reggio Emilia, Tipografia Emiliana, 1956.
- E. SANI, *Il Parmigiano-Reggiano dalle origini ad oggi*, [Reggio Emilia, Emiliana, 1956].
- CONSORZIO DEL "PARMIGIANO-REGGIANO", *Analisi di elementi strutturali dei caseifici in attività nella zona di produzione del formaggio "Parmigiano-Reggiano"*, Reggio Emilia, Poligrafici, 1968.
- CONSORZIO DEL "PARMIGIANO-REGGIANO", *Un formaggio unico al mondo*, Reggio Emilia, Tipolitografia Emiliana, [1969].
- CONSORZIO DEL "PARMIGIANO-REGGIANO", *A tavola con il re dei formaggi. Ricette di Giorgio Fini*, Reggio Emilia, Tipolitografia Emiliana, 1970 e successive edizioni.
- O. PARISI, *Il formaggio grana*, Modena, STEM, 1971.
- M. L. MUSSINI, M. MURARO, *Antichi caselli nella provincia di Reggio Emilia*, Reggio Emilia, Amministrazione Provinciale, 1989.
- L. BARTOLINI, *Parmigiano-Reggiano. Antica sapienza e fragranti profumi nella saporita "Grana" del principe dei formaggi*. Firenze, Nardini, 1996.
- M. ZANNONI, *Il Parmigiano-Reggiano nella storia*. Parma, Silva Editore, 1999.
- CONSORZIO DEL "PARMIGIANO-REGGIANO", *Le virtù del Parmigiano-Reggiano*, Reggio Emilia, 2001.
- CONSORZIO DEL PARMIGIANO-REGGIANO, *Standard di produzione del formaggio Parmigiano-Reggiano: disciplinare di produzione*, Reggio Emilia, Consorzio, 2002.
- Il Parmigiano-Reggiano tra storia e attualità*. Atti del convegno, Montechiarugolo (PR), 7 settembre 2002, a cura di Giancarlo Gonizzi. In "Parma Economica", 4/2002.
- R. SALVARANI, *Le terre del Parmigiano-Reggiano*, Milano, Giorgio Mondadori, 2003.
- C. ALLODI, I. MAZZOLI, F. BALLARINI, *Giallo Formaggio: alla ricerca dell'antica formula del Parmigiano-Reggiano*. Parma, Sale in Zucca, 2005.
- M. BOTTURA, *Parmigiano-Reggiano*. Lodi, Bibliotheca Culinaria, 2006.
- G. SANTUNIONE, M. TURRINI, *Sua maestà il Parmigiano-Reggiano. Storia, usanze, aneddoti, ricette*. Modena, Il Fiorino, 2006.
- CONSORZIO DEL PARMIGIANO-REGGIANO, *Atti del Convegno: "Acquisizioni relative al valore nutrizionale del Parmigiano-Reggiano"*, Reggio Emilia, 2007.



PARTE 5

Appendice



Un prodotto da raccontare

Un prodotto da proteggere

Un prodotto “in rete”



Un prodotto da raccontare

Appendice



Il trasporto del latte alla Latteria Sociale di Fossa con un carrettino trainato da un cane negli anni Venti del Novecento.

Le brevi narrazioni del “Mondo di Lisa” sono l’invenzione della realtà del mondo della trascorsa civiltà contadina del territorio della pianura padana. In questa storia affondano le loro radici i prodotti dei Musei del Cibo. Lisa è una ragazzina d’altri tempi, tra la fine dell’Ottocento e i primi decenni del Novecento che, con il dolce tepore della favola, parla di un mondo dove il “cibo” da museo nasceva nella casa contadina ed era parte della vita quotidiana.

Lisa e l’oro bianco

Lisa le vedeva passare in strada con la bottiglia vuota, che andavano a riempire a mezzo o del tutto, secondo la disponibilità economica del momento, dalla “*latina*” (lattina) e un po’ le commiserava. Erano le figlie, sue coetanee, dei “*casànt*” (braccianti agricoli) del paese, che nella scala sociale d’allora stavano all’infimo posto.

Sapeva anche quanto prezioso fosse per quelle numerose famiglie di braccianti, lavoratori a giornata, quel tanto di latte e come, prima che venisse bollito e consumato nella zuppa la sera o con le immancabili fette di polenta abbrustolita il mattino seguente, ne fosse cavata l’anima. Le donne lo sbattevano all’esaurimento, agitandolo freneticamente dentro un recipiente di vetro panciuto dal collo lungo, quando non nella zangola che però era roba da benestanti, donde infine fuoriusciva giallastro, morbido, cremoso il risultato dell’alchemica operazione, uno guizzante, impagabile grumo di burro.

Qualche volta Lisa c’era capitata in casa dalle sue amiche “*casanti*” e, mentre le osservava intente a succhiarsi le dita intrise di burro con su un po’ di zucchero, una vera leccornia, non poteva scansare il paragone istituito dai loro genitori nei suoi confronti, che la dicevano fortunata di essere nata “*cum al cùl in dâl butér*” (con il sedere nel burro). Sì, perché la famiglia di Lisa “*l’era in tèri*” (proprietaria terriera) e poteva quindi disporre a piacimento dei prodotti della terra e della stalla, del latte in ispecie. La bambina le conosceva tutte per nome le vacche della stalla: la Gigia, la Mora, l’Angelina, l’Alpina, l’Adele, l’Argentina, la Bionda, la Bianchina. Soprattutto nelle sere d’inverno a Lisa piaceva osservarle sdraiate sulla paglia, mentre ruminavano senza posa e scaldavano con il loro fiato l’ambiente nel quale tutta la famiglia si ritrovava insieme con altre famiglie per parlare, giocare, bere, scherzare, lavorar di maglia o di vimini, e su bestie e cristiani montava la guardia a protezione l’abate Sant’Antonio. Di mattino era troppo presto, ma il pomeriggio Lisa non mancava mai all’appuntamento con il bergamino, che, berretto calcato in testa, seduto sullo sgabello ad una sola gamba, mungeva le vacche ad una ad una, non prima d’aver legato la coda alla coscia dell’animale. Ogni tanto, per



DANIELE DE STROBEL, *Le portatrici di latte*. Bozzetto per la Sala del Consiglio della Camera di Commercio di Parma, oggi Sala Conferenze Cassa di Risparmio di Parma. Parma, Museo del Parmigiano-Reggiano, Deposito Cariparma.

gioco, il mungitore indirizzava uno spruzzo verso la bambina, che lanciava un gridolino di finta sorpresa. Poi però veniva il buono: il mungitore, terminata la sua fatica, si ristorava, cavando dal secchio una ciotola di latte ancora caldo del calore dell'animale, ne beveva a garganella fino a saziarsi, lasciandone tuttavia sempre una sorsata alla bambina, che gustava come non mai quel liquido dolce e cremoso. Al caseificio, “*al casél*”, Lisa ci andava con i suoi fratelli, Sesto e Renzino, spingendo con loro il carretto cui era appeso il capirone del latte. Lungo la strada andavano e venivano gli altri “*latarô*” (conferenti del latte), chi con i carretti, chi recando in spalla la “*basulèna*” (basculla) di legno dolce, flessibile, capace di sostenere uno ed anche due secchi pieni. A piedi o in bicicletta Vitalén, Armando, Béle, Masimén, Gino, Primo, avvolti nei loro tabarri di panno grigio, compivano veri prodigi d'equilibrio navigando con i loro carichi tra le spesse brume d'autunno o pattinando con incedere lento e studiato tra i crostoni ghiacciati dei sentieri nivali. Sagome consustanziali al paesaggio, che in loro assenza avrebbe perso elementi essenziali, insistite fasciose presenze. Le file degli intabarrati convergevano ogniqualvolta, d'inverno e d'estate, all'osteria, méta obbligata che chiudeva la giornata. Ed erano interminabili partite a briscola e a tressette, bottiglie di Lambrusco e Malvasia in successione, ripetuti a rivederci senza allontanarsi punto dal luogo dell'amato ritrovo. E le donne a casa ad aspettare pazienti, accudendo ai lavori domestici, mettendo a dormire le galline, confezionando gli “*scapén*” (calze) per la nidiata che cresceva di anno in anno. Quando il freddo pungeva di più, invogliando a sostare nelle basse salette fumose dei catobii, imperava il *poker* della Bassa, il “*telonio*”, che metteva di fronte due giocatori i quali si contendevano la vittoria a forza di “*canè*” e “*bùschi*” maneggiando una dopo l'altra due carte soltanto, la cui somma doveva superare quella dell'avversario o farlo credere. Ed erano partite infinite, dove l'abilità era data più che dalle carte in sé stesse dalle parole tese a persuadere che le prime fossero buone, migliori di quelle dell'altro. Quanti *bluff*, quanti rilanci, quante scommesse nella scommessa, messe sul piatto della bilancia e, perché no?, anche alcune perdite più grosse del solito bicchiere o della bottiglia da bere insieme agli amici. Qualche vacca era volata via, nei casi più eclatanti anche l'intera partita del formaggio o addirittura la cascina!

Lisa andava volentieri “*al casél*”, perché “*al casèr*” le dava spesso delle strisce lunghe e sottili “*ad tosón*” (rifilatura di formaggio fresco), ritagli di formaggio di cui era particolarmente ghiotta per le sue forti sensazioni lattiche, privo com'era di sapidità, compatto e gommoso, un chewing-gum d'altri tempi.

L'interno di un caseificio a doppia caldaia visto dal pittore Amos Nattini (1892-1985) in un dipinto databile intorno al 1930 [Collezione privata, Parma].

“*Al casèr*”, in particolari occasioni, ad esempio alla vigilia della rugia di San Giovanni, le forniva anche la ricotta, che Lisa portava a casa per fare con la mamma i “tortelli di erbette”.

La ricotta non era formaggio, le spiegava il casaro, si ricavava dal siero del latte, vale a dire ciò che restava dopo la caseificazione, così come la “*scòta*” (siero rimanente dopo la cottura del formaggio), che veniva utilizzata per alimentare il bestiame.

Quante volte la fanciulla aveva aiutato la mamma a preparare la “*zòta*”, un impasto nel quale oltre alla “*scòta*” c'erano patate, mele, barbabietole, avanzi di cucina, crusca, farina di mais, il tutto sminuzzato e cotto in un grande paiolo di ferro, “*al paròl*” (paiolo). Questo pastone era quindi servito un paio di volte il giorno ai maiali, che lo trangugiavano rumorosamente.

Così si componeva anche quest'altro ciclo, dove l'oro bianco non solo si tramutava nel pregiatissimo formaggio Parmigiano-Reggiano, di cui nelle nostre contrade si menava vanto fin dalla notte dei tempi, ma serviva anche con i suoi accessori a colmare la cornucopia alimentare dell'antica civiltà contadina.

Adriano Concari





Un prodotto da proteggere

Trattando di Parmigiano-Reggiano, un prodotto che è stato insignito della Denominazione d'Origine Protetta (DOP) nel 1996, viene abbastanza spontaneo chiedersi qual è il significato di questo termine, ma soprattutto quali particolari caratteristiche il Consumatore debba aspettarsi quando sceglie un prodotto appartenente a questa categoria piuttosto che un prodotto “generico”.

Di seguito è proposto un breve profilo di alcuni tipi di “denominazioni d'origine tutelate” che si possono trovare sulle etichette dei prodotti alimentari.

Le denominazioni d'origine tutelate

Nel 1911 a Washington, a seguito della revisione della Convenzione di Parigi del 1883 sui diritti di proprietà industriale nasce, per i prodotti destinati all'alimentazione umana, il “marchio collettivo”, così denominato perché *appartiene alle collettività* pubbliche o private (associazioni commerciali), i cui membri hanno diritto all'uso soltanto osservando il regolamento relativo.

Successive revisioni europee delle problematiche relative ai Marchi collettivi portano alla nascita delle Denominazioni d'Origine per rispondere alla richiesta di salvaguardare i tanti prodotti tradizionali esistenti che rischiavano di essere snaturati del loro contenuto di qualità dall'introduzione sul mercato di prodotti industriali con stessa denominazione, ma ottenuti con materie prime e processi rispondenti unicamente a criteri di profitto.

Ci sono alcuni tipi di denominazioni d'origine con validità estesa a tutto il territorio della Comunità Europea e altri riconosciuti unicamente in uno Stato membro. In ogni caso ogni Denominazione d'origine non ha validità negli stati extraeuropei a meno che non sia recepita con apposite convenzioni bilaterali.

Acronimi come DOC, DOCG ma anche DOP e IGT hanno ormai da tempo raggiunto un buon livello di notorietà. Ma se si chiede agli Italiani cosa differenzia un prodotto certificato da un altro che non lo è, allora il discorso cambia radicalmente: a fronte di un 90% di intervistati che ha sentito parlare della sigla DOP, solo una sparuta minoranza, il 5%, è in grado di spiegare il valore aggiunto che questa sigla dovrebbe dare al prodotto sul quale è apposta.

“I diversi tipi di Denominazione d'Origine NON rappresentano diversi livelli qualitativi, ma unicamente diverse modalità per classificare e distinguere i prodotti alimentari”

Le Denominazioni d'Origine dei prodotti alimentari (vini esclusi)

Quelli che seguono sono alcuni riferimenti alle più significative tappe legislative del percorso europeo di riconoscimento delle denominazioni di origine tutelate.

1 giugno 1951

Riconoscimento dell'esistenza di formaggi con caratteristiche di tipicità particolari (Conferenza Internazionale di Stresa)

DPR 1269/55

Attribuzione delle prime DO

CE 92/2081 - CE 92/ 2082

Istituzione marchio DOP e IGP

CE 96/1107 - CE 96/1263

Attribuzione marchio DOP a svariati prodotti

CE 2527/98

Attribuzione marchio STG a svariati prodotti

CE 509/2006

Relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari (Sostituisce CE 92/2081 - CE 92/ 2082)

CE 510/2006

Relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari (Sostituisce CE 92/2081 - CE 92/ 2082)

Sigle e significati

DOP (Denominazione di Origine Protetta)

Il nome di una regione, di un luogo determinato, o in casi eccezionali di un paese attribuito per identificare un prodotto la cui produzione, trasformazione ed elaborazione hanno luogo in un'area geografica ben delimitata, in base ad un'esperienza riconosciuta e constatata, e secondo un determinato processo produttivo (disciplinare di produzione) La DOP si applica a quei prodotti il cui **intero ciclo produttivo** - dalla produzione della materia prima al prodotto finito - è localizzato all'interno di uno specifico areale. La qualità e le caratteristiche del prodotto sono quindi dovute principalmente all'ambiente geografico inteso nella sua accezione più completa e caratterizzato da fattori naturali ed esperienza umana maturata nel tempo. Con questa specifica si richiede uno strettissimo legame con l'area di origine. Ha validità in tutta la Comunità Europea.

IGP (Indicazione Geografica Protetta)

Il nome di una regione, di un luogo determinato, o in casi eccezionali di un paese attribuito a quei prodotti il cui legame con una specifica area geografica è fondamentale in **almeno una delle fasi della sua preparazione**. In pratica se un prodotto è preparato con le materie prime di una specifica area, o è trasformato, o elaborato in una particolare zona, si può ritenere che le sue caratteristiche di qualità e di reputazione dipendano imprescindibilmente dai fattori naturali e





dalle caratteristiche socio-culturali associati all'elemento che lo qualifica (ad esempio, il *Radichio rosso di Treviso IGP* può essere coltivato indifferentemente in località italiane diverse purché si utilizzi il seme prodotto e certificato nell'areale tipico di Treviso e si seguano le indicazioni sulle tecniche di coltivazione fornite dal Disciplinare).

Ha validità in tutta la Comunità Europea.

STG (Specialità Tradizionale Garantita)

Salvaguarda **unicamente** il concetto di “specificità” di un prodotto alimentare senza creare **legame con un territorio** (vuole solo distinguere nettamente un prodotto agricolo o alimentare con una riconosciuta tradizione, da altri prodotti o alimenti analoghi, appartenenti alla stessa categoria).

- È legata **solo alla “ricetta” o a particolari metodiche di produzione tradizionali** e non crea vincoli con la zona storica di origine (quindi può essere prodotto in un qualunque posto della Comunità Europea).
- Richiede un **disciplinare di produzione** approvato, che consente a chiunque in UE, indipendentemente dalla propria localizzazione, si attenga a questo, di fregiarsi dell'attestazione di specificità (es. la Mozzarella STG può essere prodotta in qualsiasi stato UE, con latte prodotto ovunque, purché si attenga alla ricetta tradizionale).

Ha validità in tutta la Comunità Europea.

Inoltre:

PAT (Prodotto Agro-Alimentare Tradizionale)

È attribuito da uno Stato, su proposta di una Regione, ed è recepito a livello Comunitario.

DECO (Denominazione Comunale)

La **Denominazione Comunale (DE.CO.)** è un'attestazione, rilasciata da un Comune, che lega la derivazione di un prodotto, o le sue fasi produttive, al luogo storico d'origine. La DE.CO. non è un marchio di qualità (come per esempio la **D.O.P.** o l'**I.G.P.**), ma è una modalità di censimento che permette a un Comune di prendere coscienza delle proprie produzioni eno gastronomiche tradizionali e di predisporre un percorso di valorizzazione delle stesse scoraggiandone la delocalizzazione. È attribuito da un Comune ed è recepito solo a livello nazionale.

Come si riconosce un prodotto tutelato da Denominazione di Origine

Sul prodotto intero, o su ognuna delle porzioni che sono ricavate e confezionate per essere commercializzate separatamente, oltre a tutte le indicazioni prescritte o ammesse in etichetta, devono essere riconoscibili:

- Il marchio comunitario, relativo al tipo di Denominazione tutelata
- La denominazione del prodotto (quella depositata)

Un prodotto “in rete”

Il Museo continua a “parlare” attraverso il suo sito: www.museidelcibo.it L'home page riportata di seguito contiene la mappa del sito e, per i docenti, si configura come sussidio didattico innovativo la cui consultazione:

- consente di rimanere aggiornati sull'evoluzione e sui cambiamenti che il Museo realizza nelle proposte e nelle iniziative rivolte alla scuola e non;
- è fonte ricchissima grazie alle pagine degli “approfondimenti, antologia e bibliografia” di dati e informazioni “certificati”, utili per ricerche, confronti e analisi specifiche;
- combina vari linguaggi dell'immagine, del testo e della comunicazione interattiva favorendo la costruzione di un percorso di conoscenza personalizzato;
- evidenzia una qualità significativa per leggibilità, architettura dell'informazione e facilità di navigazione.

L'uso delle tecnologie in classe non è infatti solo ampliamento dei tradizionali strumenti di comunicazione didattica, bensì avvio alla fruizione consapevole e intelligente della marea di informazioni che viaggiano in rete. Inoltre la multimedialità rende concreto l'approccio costruttivo alla conoscenza, integra più linguaggi e induce a organizzare i contenuti disciplinari contestualmente alle loro strutture e ai peculiari codici comunicativi.



Carta turistica della provincia di Parma

