

# PROSCIUTTO DI PARMA

*un Mito con tante storie  
da raccontare*



QUADERNO DIDATTICO N. 2

---

# Prosciutto di Parma

Un mito con tante storie da raccontare



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

## **Prosciutto di Parma - Un mito con tante storie da raccontare**

Quaderno didattico n. 2

Pubblicazione promossa da

**Associazione dei Musei del Cibo della provincia di Parma**

Strada Repubblica, 45 - 43100 Parma - I

[www.museidelicibo.it](http://www.museidelicibo.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:*

Archivio Storico Comunale - Parma - Fondo APT, Biblioteca Palatina - Parma, Adriano Concarì, Clara de Clario, Consorzio del Prosciutto di Parma, IAT Bobbio (PC), Mario Sanino, Silvia Scipioni, Ettore Zerbarini, e all'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi per i suggerimenti e la disponibilità.

Le immagini del Manoscritto Palatino 159, conservato presso la Biblioteca Palatina di Parma, sono pubblicate su concessione del Ministero per i Beni e le Attività Culturali prot. 1442 del 28.04. 2008.

La carta turistica della Provincia di Parma inserita 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 Ottobre 2008



# Prosciutto di Parma

Un mito con tante storie da raccontare

*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 Museo del Prosciutto e dei Salumi di Parma rappresenta la vetrina turistica più importante per Langhirano e per il suo territorio. La storia del prosciutto, dall'esposizione dei primissimi strumenti ai video che raffigurano la moderna tecnologia impiegata per elevare la qualità del prodotto mantenendo inalterato il "profumo" della tradizione, è anche la storia di un ambiente, di una società e di una cultura che ancora si condensano in ciascuna fetta di crudo di "Parma" che venga tagliata ed assaporata nel mondo.

Parlare di prosciutto, a Langhirano, significa dunque parlare della sua storia: ricordare le persone e le famiglie che con l'impegno di generazioni hanno reso questo paese un luogo noto per l'eccellenza della sua cultura alimentare. Il Museo vuole essere lo scrigno di questa memoria, così come vuole essere un'occasione educativa avvincente per il visitatore che intenda scoprire i segreti del Prosciutto di Parma, là dove si produce.

La Degustazione, a fine percorso, rappresenta la sosta ideale per imprimere nel turista lo stimolo a scoprire direttamente ed in prima persona sul territorio il suo "Parma", facendo sì che l'avventura culturale di una visita possa trasformarsi in una sapida cartolina di Langhirano da portare a casa.

Stefano Bovis  
*Sindaco di Langhirano*

Cristiano Casalini  
*Assessore alla Cultura*

## 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
<b>1. IL PRODOTTO</b>	
Scheda tecnica	p. 13
Scheda nutrizionale e ricette	p. 23
<b>2. IL MUSEO</b>	
Prima della visita, schede di lavoro	p. 33
Durante la visita, schede di esplorazione e approfondimento	p. 41
<b>3. UN PRODOTTO CHE VIENE DA LONTANO</b>	
La storia del Prosciutto di Parma	p. 57
Le prove e i documenti, suggerimenti di lavoro	p. 60
<b>4. IL TERRITORIO A PARTIRE DAL MUSEO</b>	
Oltre il museo: esplorare e provare per capire	p. 75
Didattiche del “saper connettere”	p. 85
Laboratori	p. 91
Ai Docenti	p. 101
Bibliografia	p. 108
<b>5. APPENDICE</b>	
Un prodotto da raccontare	p. 110
Un prodotto da proteggere	p. 115
Un prodotto “in rete”	p. 118
Il testamento del porco	p. 119





## PARTE 1

# il Prodotto



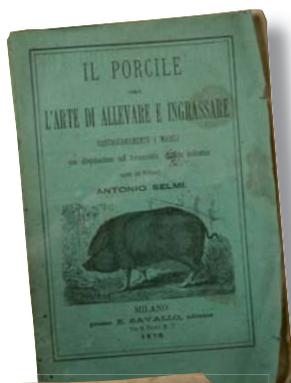
Scheda Tecnica

Scheda Nutrizionale e Ricette



## Prima della tavola Scheda tecnica del Prosciutto di Parma

### Il Prodotto



Dall'alto: una femmina di razza nera parmigiana al pascolo nel bosco; Il porcile, ovvero l'arte di allevare e ingrassare vantaggiosamente i maiali, pubblicato a Milano nel 1876 da Antonio Selmi; Manuale del salumiere e dell'allevatore di maiali, di A. Lavoit, edito a Milano nel 1897 [Museo del Prosciutto, Langhirano]

### Bisogna partire dal suino: l'allevamento e la macellazione

Ciò che avviene prima che le invitanti fette di Prosciutto di Parma arrivino sulla nostra tavola è oggi frutto di un'attenta e coordinata serie di operazioni e attività che parte naturalmente dall'animale all'origine di questo prodotto - il maiale - presente in ogni parte del mondo. Si tratta, infatti, di una specie con caratteristiche peculiari che lo fanno privilegiare per il suo rendimento.

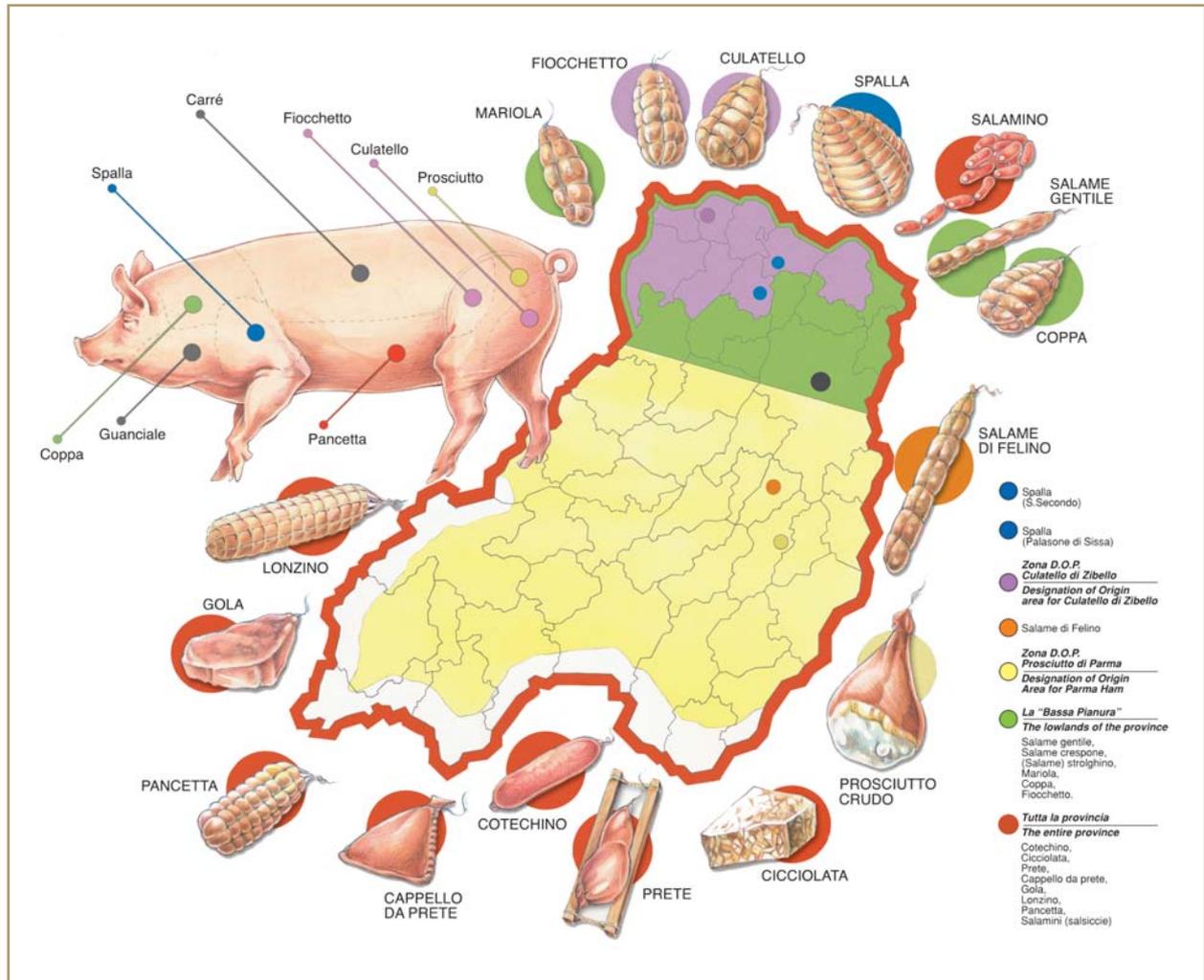
Il maiale è un animale pascolatore e onnivoro; ha un'alta capacità di sfruttare gli alimenti (trasformazione dell'alimento in carne); ha un'alta resa al macello (quantità di carni utilizzabili rispetto al totale). Dal punto di vista genetico il maiale è precoce, perché raggiunge la maturità in breve tempo, è gerarchico perché instaura nel gruppo rapporti di dipendenza da un capo ed è suscettibile allo *stress* in quanto risente molto delle condizioni ambientali.

Per produrre i salumi tipici del territorio parmense si utilizza una particolare tipologia di suino che è detta "Suino Pesante Italiano" (Denominazione d'Origine Protetta), ottenuta dall'impiego di determinate razze. Il suino pesante, essendo macellato all'età di poco meno di un anno, raggiunge pesi abbastanza elevati ed il giusto grado di maturazione delle carni e si differenzia dal suino leggero, che essendo macellato all'età di 6 mesi, raggiunge pesi inferiori ed è destinato al consumo di carne fresca.

L'allevamento avviene generalmente in stabilimenti a ciclo chiuso di migliaia di capi, nei quali si effettuano tutte le fasi produttive. Esistono però anche allevamenti da riproduzione oppure da ingrasso. Il suino pesa alla nascita circa 1,3 kg e dopo 10 mesi arriva ad oltre 150 Kg. L'accrescimento giornaliero può arrivare anche a 0,800 kg.

Le fasi della macellazione iniziano con il trasporto dei suini dall'allevamento ai macelli. Le distanze non sono molto elevate perché gli allevamenti si trovano in gran parte nel Nord Italia, e la maggior parte dei macelli è concentrata nell'area di pianura compresa tra le Province di Mantova, Parma, Reggio Emilia e Modena. Durante il trasporto è molto importante rispettare le norme sul benessere animale per evitare la diffusione di malattie, per ottenere carni di qualità, per ridurre lo *stress* e per evitare traumi, come quelli che si possono verificare durante la discesa dai camion.

I locali del macello devono essere accoglienti per limitare l'aggressività, devono avere temperature e arieggiamento adeguati, devono essere provvisti di sistemi di smaltimento liquami e devono prevedere la possibilità di fornire acqua e cibo agli animali. Infatti nel maiale stressato e affaticato si hanno delle alterazioni che fanno peggiorare



Una panoramica dei salumi parmigiani e delle relative aree di produzione [Museo del Prosciutto, Langhirano].

la qualità delle carni. Giunti al macello, gli animali vengono osservati e visitati dal veterinario che accerta la presenza di sintomi di malattie, *stress* o stanchezza. Il processo di lavorazione avviene lungo una catena, i cui anelli sono costituiti da varie macchine che esercitano funzioni specifiche e da diverse postazioni presidiate da operai che intervengono manualmente. L'uccisione, che avviene tramite la recisione dei vasi sanguigni della gola, è preceduta dallo stordimento, ed è quindi indolore. Dalla parte anteriore, per sezionamenti successivi, derivano i tagli principali della coppa, della spalla, della gola; dalla parte centrale derivano i tagli della pancetta e del lombo; dalla parte posteriore deriva la coscia destinata alla lavorazione del prosciutto. Inoltre dai tagli secondari si producono triti e carnette, che vengono raffreddati e avviati alla commercializzazione.



Qui sopra, fasi della lavorazione del Prosciutto di Parma in alcune immagini d'epoca. Dal l'alto: la tolettatura (1950-1960), la sugnatura presso la ditta Cav. Giuseppe Montali di Riano (1971), la massaggiatura (1975), la stagionatura in uno stanzone con finestre (1950-1960) [Archivio Storico Comunale, Parma - Museo del Prosciutto, Langhirano].

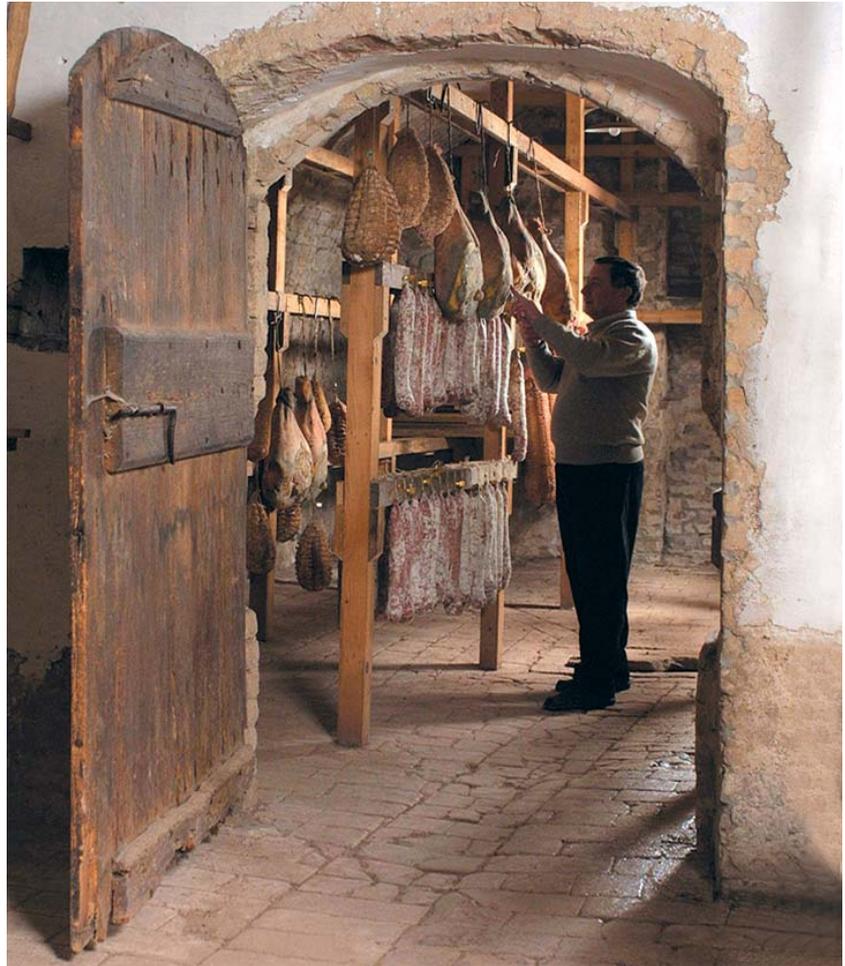
Il lavoro al macello inizia molto presto la mattina ed il processo completo, dallo stordimento all'inizio del sezionamento avviene in meno di un'ora. La macellazione produce residui e sporczia, perciò sono molto importati le procedure di igiene e sanificazione di ambienti, macchinari ed attrezzature di lavoro, che sono regolamentate da leggi apposite, così come l'addestramento del personale.

Il "suino pesante" è ottenuto da incroci di razze a mantello bianco, ma fino ad un secolo fa la razza *Nera parmigiana* era la più diffusa nel nostro territorio e negli ultimi anni si è cercato di svilupparne di nuovo l'allevamento per l'ottima qualità del grasso che incide anche sul sapore della carne. È stato il passaggio dall'allevamento domestico del maiale a quello industriale, che ha fatto abbandonare l'allevamento della *Nera parmigiana* a favore di razze provenienti dal Nord Europa, di taglia più grande e con un più alto rendimento in carne, come, appunto il suino pesante. L'allevamento intensivo permette di produrre moltissimi maiali perfettamente identici, grazie alle tecniche di inseminazione artificiale ed ai programmi di alimentazione calibrati. Fino a qualche decennio fa gran parte degli allevamenti era annessa ai caseifici per sfruttare il siero residuo della lavorazione del formaggio Parmigiano Reggiano, che costituiva, insieme ai derivati dei cereali, la base dell'alimentazione dei suini. Con l'aumento del fabbisogno in carne e con il conseguente aumento del numero di maiali vicino ai caseifici si è creata una situazione di inquinamento ambientale che ha costretto le autorità sanitarie a porre restrizioni a questo tipo di sinergia. Gli allevamenti sono perciò stati concentrati in pianura, vicino alle grandi arterie stradali in modo da garantire rapidi collegamenti con mangimifici, macelli e stabilimenti di produzione dei salumi e sono state dettate norme per limitare al massimo il loro impatto ambientale. La macellazione domestica veniva eseguita nei mesi invernali perché il freddo garantiva le migliori condizioni di conservazione della carne. Ora questa operazione viene eseguita in tutti i periodi dell'anno e la macellazione industriale è caratterizzata dall'impiego di tecnologie, dall'organizzazione del lavoro a catena e dalla separazione dei vari ambienti per garantire l'igienicità della produzione.

Per il futuro diventerà fondamentale puntare sulla qualità dell'ambiente di allevamento e degli alimenti zootecnici, sul rispetto del benessere dell'animale e dell'ambiente: in altri termini sulla sostenibilità complessiva. I fattori che influenzano la qualità di un prodotto di salumeria dipendono non soltanto dalla tecnologia di trasformazione e di stagionatura, ma soprattutto dal sistema di allevamento, dalla velocità con cui cresce l'animale, dalla quantità e qualità dell'alimento somministrato e dalle modalità di trasporto e di macellazione.

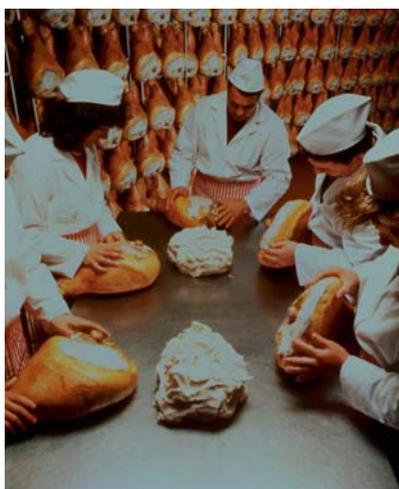
## Il Prosciutto di Parma

La cantina di una Fattoria Didattica del parmense: Prosciutti di Parma, Culatelli di Zibello e Salami di Felino completano la stagionatura in un ambiente ideale.



### Cos'è

È un salume crudo stagionato con riconoscimento D.O.P. - Denominazione di origine Protetta (Vedi Appendice). Il prodotto deriva dalla coscia di suini pesanti, esclusi verri e scrofe, provenienti dagli allevamenti di 10 regioni del Centro-Nord Italia, appartenenti prevalentemente alle razze *Large White*, *Landrace* e *Duroc*. La preparazione, dalla salagione alla stagionatura, deve avvenire nella zona tipica di produzione, che comprende il territorio della provincia di Parma a Sud della Via Emilia, a distanza da questa non inferiore a 5 Km, fino ad un'altitudine di 900 metri delimitata ad Est dal fiume Enza e ad Ovest dal torrente Stirone. Il prosciutto non deve aver subito alcun trattamento di conservazione ad eccezione della refrigerazione. Il Consorzio del Prosciutto di Parma comprende gran parte dei produttori di suini destinati alla produzione di salumi e stabilisce un regolamento di produzione. Nell'alimentazione dei suini non sono ammessi alcuni prodotti che possono conferire alla carne stagionata aromi o sapori anomali.



Il suinetto viene marchiato entro il 45esimo giorno dalla nascita, su entrambe le cosce, con un timbro e comprendente la sigla della provincia, una lettera che identifica il mese di nascita ed un numero che identifica l'allevamento. Il suino viene macellato a 160 Kg con un minimo di 150 kg (età minima 9 mesi) ed ha una resa al macello dell'80%. Al macello viene apposto un timbro a fuoco con la sigla PP (Prosciutto di Parma) ed una sigla di identificazione dello stabilimento. All'arrivo della coscia presso gli stabilimenti di stagionatura viene apposto un sigillo metallico che reca il mese e l'anno d'inizio della stagionatura e la sigla CPP (Consorzio del Prosciutto di Parma). Quando il prosciutto ha raggiunto i 12 mesi di stagionatura, dopo un esame che certifica la qualità del prodotto, viene apposto un marchio a fuoco costituito da una corona a 5 punte e la sigla dell'azienda produttrice. Il grasso deve essere bianco, rosa, non ossidato e consistente, mentre la carne deve essere soda, compatta, sapida e colorata. Sono escluse dalla produzione le carni che presentano determinati difetti. Il prosciutto ha aroma e sapore delicato, dolce e poco salato. Alla fine della stagionatura pesa intorno a 8-10 kg, comunque non è mai inferiore ai 7 kg, ha una forma tondeggiante detta a "coscia di pollo" che si differenzia rispetto al prosciutto San Daniele che ha una forma a "chitarra".

### Materie prime

*Coscia:* si ottiene al macello, per isolamento dalla mezzena e per distacco del piede (zampetto). La coscia, che pesa tra i 10 ed i 15 kg viene posta per 24 ore in una cella frigorifera alla temperatura di 0°C, perché il grasso diventa sodo e può essere rafilata più facilmente. Du-

La lavorazione odierna del Prosciutto di Parma: in alto la sugnatura, qui sotto la fase della stagionatura [Consorzio Prosciutto di Parma].



rante la rifilatura, un operaio con un coltello asporta le parti magre, quelle grasse e parte della cotenna facendo assumere alla coscia la forma tipica.

*Sale:* viene utilizzato sale marino grosso e fine in quantità modeste che permettono al prodotto di assumere caratteristiche di dolcezza. La funzione del sale è disidratante ed inoltre ha la capacità di inibire i batteri putrefattivi e patogeni.

*Aria:* la zona di produzione ha caratteristiche geografiche e climatiche particolari, come un'escursione termica non troppo alta ed un'umidità ed una velocità dell'aria che scende dai monti equilibrate, che favoriscono una stagionatura ottimale.

*Tempo:* sia l'allevamento del suino che la stagionatura, per garantire la qualità organolettica, non devono essere accelerati. La carne dei maiali "maturi" ha un contenuto di acqua minore, cui consegue minor deteriorabilità, ed il grasso è più consistente. La stagionatura lenta favorisce un'equilibrata distribuzione del sale e disidratazione, nonché lo sviluppo di aroma, gusto e colore caratteristici.

### **Processo produttivo**

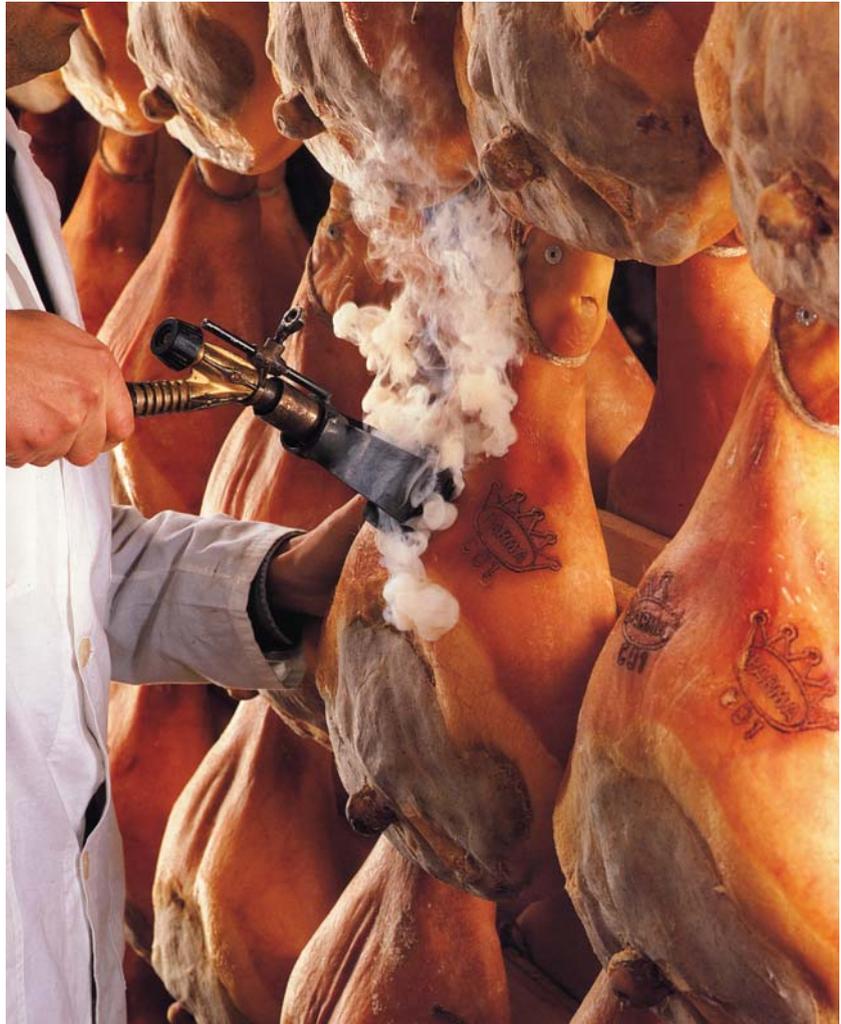
Le cosce rifilate vengono trasportate allo stabilimento di stagionatura all'interno di camion refrigerati. Le cosce vengono selezionate in base a categorie di peso, perché la quantità di sale apposta, il tempo di salatura e quello di stagionatura dipendono dalla grandezza della materia prima. Le cosce appoggiate sul nastro trasportatore, passano sotto un rullo sagomato che effettua un massaggio allontanando l'eventuale sangue residuo. Viene apposto il sale manualmente o con l'ausilio di macchine, nella quantità di circa 200 g per coscia. Le parti con la cotenna vengono sfregate con sale umido, mentre sulle parti magre viene apposto sale asciutto. Alla fine un operaio aggiunge il sale manualmente nei punti delicati, come quelli vicino all'osso. Si mettono le cosce in cella frigorifera, su ripiani orizzontali, per 1 settimana a temperatura di 1-4°C e umidità di 75-95%. La temperatura deve essere bassa per evitare fenomeni putrefattivi. Il cloruro di sodio, che è avido d'acqua si circonda dell'acqua contenuta nella carne, perciò gli strati più esterni si disidratano, favorendo così la migrazione dell'acqua dagli strati più interni verso quelli più esterni per il fenomeno dell'osmosi. Si tolgono le cosce dalla cella, si puliscono dal sale residuo con una macchina spazzolatrice, si massaggia, si mette nuovamente il sale e si rimette in cella per 2-3 settimane, con umidità leggermente più bassa (70-80%). Il sale provoca un'ulteriore perdita di peso intorno al 3-4% e migra all'interno. Le cosce vengono tolte dalla cella, pulite dal sale residuo



La lavorazione odierna del Prosciutto di Parma: un tecnico del Consorzio durante la fase della puntatura verifica attraverso l'esame olfattivo la corretta stagionatura di ogni singola coscia prima della marchiatura [Consorzio Prosciutto di Parma].

e messe a riposare in celle di pre-riposo ventilate con temperature e umidità rigorosamente controllate, dove rimangono per circa 2 settimane. Si evita in questo modo la formazione di patine batteriche superficiali e di muffe che possono determinare gravi difetti nel prodotto finito. Al termine di questa fase viene tolta una parte dell'osso dell'anca con un seghetto pneumatico. In seguito vengono portate in celle di riposo con temperature intorno ai 4°C, dove rimangono per circa 2 mesi. In questa fase si completa la penetrazione del sale e si ha un'evaporazione costante dell'acqua evitando che la superficie si inumidisca o secchi troppo. È importante quindi che ci sia un adeguato ricambio dell'aria ed il giusto grado di umidità, che garantiscono la preservazione dalle alterazioni microbiche e l'inizio dei fenomeni biochimici di trasformazione dei costituenti della carne. Il calo peso in questa fase è intorno al 9-11%. Al termine del riposo le cosce vengono spazzolate e lavate con acqua tiepida tramite un'apposita macchina. Viene poi legata la corda di canapa al gambetto e la coscia viene appesa a telai in un ambiente con aria tiepida e asciutta dove avviene l'asciugatura, che dura pochi giorni. Le cosce vengono poi portate in locali arieggiati con temperature di 13-16°C dove rimangono appese per circa 3 mesi e dove avviene la pre-stagionatura. Qui si ha un'asciugatura graduale ed uniforme per evaporazione dell'acqua presente all'interno, mentre sulla superficie della parte magra si instaurano particolari muffe che sono responsabili dell'aroma che si svilupperà. Il calo di peso in questa fase è dell'8-10%. In seguito viene ricoperta la parte muscolare con la sugna, un impasto di grasso di maiale macinato cui viene aggiunto sale, pepe macinato e farina di riso. Questa operazione ha la funzione di ammorbidire gli strati muscolari superficiali evitando un asciugamento degli stessi troppo rapido rispetto a quelli interni. Al 6-7° mese, il prosciutto viene trasferito in locali meno ventilati di quelli precedenti, con temperature di 15-18°C, dove avviene la stagionatura. Nel corso di questa fase avvengono importanti processi di maturazione: le proteine della carne si trasformano parzialmente in aminoacidi ed inoltre si formano molti composti intermedi che determinano la formazione dei caratteristici aroma e gusto. Responsabili di questi processi sono enzimi e microrganismi, in particolare batteri lattici, il cui sviluppo dipende dalle condizioni ambientali e dal tempo di stagionatura. Il calo peso durante la stagionatura è del 5% e complessivamente alla fine di tutto il processo produttivo si perde il 27-28% di acqua. Al termine del processo di stagionatura che è di 12 mesi, un operatore specializzato effettua il controllo tramite la spillatura: fa penetrare un ago, costituito da osso di cavallo (che ha la proprietà di assorbire aromi

La lavorazione odierna del Prosciutto di Parma: la marchiatura a fuoco delle cosce dopo la verifica di corrispondenza con gli standard di qualità fissati dal Consorzio [Consorzio Prosciutto di Parma].

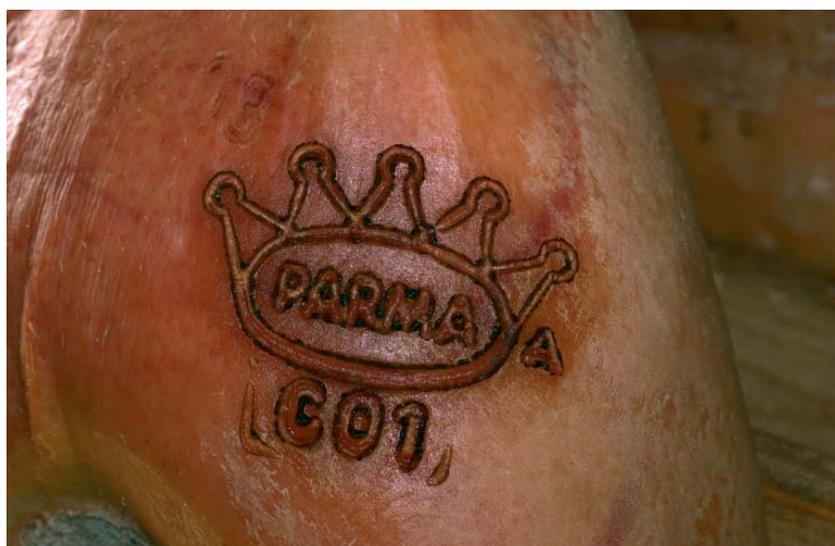


e riprenderli velocemente) e lo annusa per scoprire eventuali difetti. I prosciutti che rispondono ai parametri stabiliti vengono marchiati a fuoco, mentre quelli che presentano difetti vengono scartati.

### **Industrializzazione e conservazione della biodiversità**

Il prosciutto prodotto nella zona dal Medioevo fino alla fine dell'Ottocento era di dimensioni piccole, perché ricavato da suini di razze locali, rustiche perché spesso derivanti da incroci con il cinghiale, con un lento accrescimento. Inoltre i suini, almeno durante il periodo estivo e autunnale pascolavano, nutrendosi soprattutto di ghiande. Le carni ottenute erano dure, salate, magre, rosse, con grasso rancido e consistente. Nei primi del Novecento il passaggio all'allevamento di altre razze, provenienti dal Nord Europa, insieme a cambiamenti nell'alimentazione dei suini, dovuta all'annessione degli allevamenti ai caseifici che fornivano il siero, hanno permesso di produrre pro-

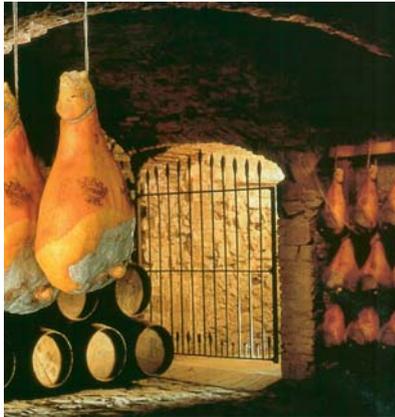
sciutti più grandi, meno salati, con carni più rosa e grasso più bianco. Fino alla metà dell'Ottocento la produzione era familiare e stagionale, perché soltanto i mesi invernali potevano garantire le condizioni climatiche adeguate per la conservazione. Ai primi del Novecento alcuni produttori iniziarono ad associare la lavorazione invernale delle carni suine con la lavorazione estiva del pomodoro per farne conserve. I primi spazi per la stagionatura venivano ricavati all'interno di fabbricati esistenti, mentre in seguito l'espansione della produzione consentì di costruire apposite strutture disposte perpendicolarmente alla vallata con alti finestroni su due lati, per favorire la circolazione dell'aria. Negli anni tra la Prima e la Seconda Guerra Mondiale vennero introdotti gli impianti frigoriferi che permisero di svincolare la produzione dalla stagionalità. L'esposizione dei prosciutti all'aria che scende dalle vallate appenniniche, attraverso l'apertura delle finestre e la conduzione delle giostre con i prosciutti sui terrazzi durante la fase dell'asciugatura, sono stati oggi sostituiti dall'introduzione di ambienti condizionati, nei quali le temperature e l'umidità vengono regolate in modo ottimale per garantire una qualità costante. Negli ultimi anni numerose tecnologie hanno permesso di coadiuvare il lavoro manuale con appositi macchinari, in particolare quelli che permettono un agevole spostamento delle cosce, fino ad arrivare a quelli che effettuano la salatura e la sugnatura. Fino agli Cinquanta del Novecento i prosciutti venivano commercializzati interi, per essere consumati dalle famiglie o per essere affettati presso i negozi. In seguito si iniziò a vendere il prodotto anche disossato e a pezzi. Negli ultimi anni ha preso piede la vendita, in particolare nei supermercati, del prodotto pre affettato e confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata.



La lavorazione odierna del Prosciutto di Parma: il marchio a cinque punte del Consorzio impresso a fuoco sulla cotenna dei prosciutti al termine della lavorazione [Consorzio Prosciutto di Parma].

# In tavola

## Scheda nutrizionale del Prosciutto di Parma



Ah! Il prosciutto, soprattutto quello di Parma! Dolce e saporito! Una sottile fetta tira l'altra e non si smetterebbe mai di gustarlo! Un profumo ed un sapore genuino che derivano da un lontano, lontanissimo passato. Anche Annibale, si favoleggia, lo mangiò passando nel Parmense. Un alimento che ha poi reso celebre Parma e il suo territorio in tutto il mondo. Un alimento antico e nobile, il Prosciutto di Parma. Ma come si mangiava il prosciutto una volta?

Penso che tutti di fronte a questa domanda risponderebbero *“Ohibò! Che domanda è questa? Ieri lo si mangiava come lo si mangia oggi: affettato. Altrimenti perché sarebbe stata inventata la macchina affettatrice?”*

Invece non è così, perché il prosciutto (coscia di maiale salata e conservata) e quindi *“cruda”*, di regola era mangiato soltanto cotto. Un'ulteriore dimostrazione del profilo gastronomico del prosciutto nel passato e di un suo uso prevalente in preparazioni cucinate, si ricava anche dai prezzi, che dai numerosi documenti rimasti, risultano in genere molto bassi e comunque sempre inferiori al salame.

### LA DOLCEZZA

*Prosciugato: questa è l'origine della parola Prosciutto!*

Il Consorzio del Prosciutto di Parma sa che la qualità non ammette scorciatoie: non tollera conservanti né coloranti e mette al bando tutto ciò che non è genuino. Ma cosa significa *dolce* per il Prosciutto di Parma, caratteristica che lo rende unico al mondo?

Significa innanzi tutto poco sale, tanta abilità ed esperienza di un Maestro Salatore e... qualche rischio per arrivare all'eccellenza. Per questo ogni coscia di Prosciutto di Parma ha profumo, sapore, personalità distinta e armonia e dolcezza garantite.

### ABBINAMENTI PRELIBATI

Il Prosciutto di Parma è un piacere per intenditori! Per poterlo apprezzare davvero bisogna mangiarlo da solo o accompagnato da burro o pane tostato o con melone, fichi profumati, frutti esotici come la papaya: così gustato è un piatto unico ed inimitabile!

### SCHEDE NUTRIZIONALE

Oggi, invece, il Prosciutto di Parma è il prodotto della salumeria italiana *“più nobile”*. Le abitudini alimentari cambiano con le esigenze di ognuno o con le consuetudini locali. Il Prosciutto di Parma è sempre un alimento ideale per chiunque. Senza conservanti o coloranti, nitriti e nitrati, è perfetto anche per l'alimentazione dei più piccoli. Non tutti sanno che può essere utilizzato nelle diete ipocaloriche: pri-

vati del grasso visibile, 100 g di Prosciutto di Parma hanno contenuto lipidico inferiore a bovino adulto e petto di tacchino!

Ha basso contenuto di colesterolo, paragonabile alla carne di vitello, pollo, coniglio e alta percentuale di acido oleico benefico per la prevenzione dell'arteriosclerosi. Per la presenza di aminoacidi liberi, il Prosciutto di Parma è indicato nella dieta degli sportivi, anche perché le sue proteine grazie alla stagionatura diventano più leggere e digeribili, pur se "sostanziose". Il suo apporto di proteine nobili è elevato, così come particolarmente alto è l'apporto di vitamina B1, preziosa per la rigenerazione dei tessuti.

### COMPOSIZIONE CENTESIMALE del Prosciutto di Parma stagionato (12 mesi), privato del grasso visibile. (I dati si riferiscono a vari prelevamenti effettuati negli anni 1996 - 2000).

PARAMETRI NUTRIZIONALI IN 100g DI PROSCIUTTO		MEDIA	
<b>Acqua</b>	<b>grammi</b>	<b>61,3</b>	
<b>Proteine</b>	<b>grammi</b>	<b>27,0</b>	
<b>Lipidi</b>	<b>grammi</b>	<b>4,5</b>	
<b>Sale</b>	<b>grammi</b>	<b>5,7</b>	
<b>VALORE ENERGETICO</b>		<b>148 KCAL</b>	<b>619 KJ</b>

L'energia è stata espressa in KCAL e KJ. I fattori usati per il calcolo della KCAL sono quelli proposti da Southgate e Durnin: 4 KCAL per grammo di proteine; 9 KCAL per grammo di lipidi; i KJ sono stati calcolati in base all'equazione  $1 \text{ KJ} = 4,184 \text{ KCAL}$ .

FONTE: Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari, Parma.

Secondo il Disciplinare del Consorzio del Prosciutto di Parma non possono essere utilizzati né conservanti né altri ingredienti al di fuori del sale: il Prosciutto di Parma può essere gustato con piacere da ogni tipo di consumatore, compresi i portatori di qualsiasi *intolleranza alimentare*. L'odierna tendenza a consumare meno carne può essere senz'altro considerata compatibile ed equilibrata a due condizioni: la prima è che il minor ricorso a prodotti carnei non superi certi limiti, ossia non arrivi ad una esclusione importante se non pressoché totale; la seconda è che, nell'ambito di tali prodotti, la scelta cada più frequentemente su cibi dotati di pregi particolari, come appunto il Prosciutto di Parma: alimento di alto contenuto proteico e vitaminico, dall'elevata appetibilità, dall'aroma e dal gusto particolare, ideale come stimolo nutritivo anche verso chi tende ad escludere la carne dalla propria tavola.

Qualità queste che fanno di questo prodotto un vero secondo piatto ossia come alternativa alle carni fresche al pesce o come i prodotti lattiero caseari. E non meno importante è la sua utilizzazione per preparare merende o spuntini (sia per gli adolescenti e i ragazzi come per gli adulti) o per un panino che funga da *fast-food* per un pasto di metà giornata, o come antipasto in rapporto alle capacità di stimolo dell'appetito dovute alle tipiche sostanze aromatiche, che si formano nel corso della maturazione e della stagionatura del prodotto.

In conclusione, le sue qualità nutritive e le sue caratteristiche di alimento non manipolato, né sofisticato, a “digestione facilitata” e di elevata palatabilità, ne fanno un cibo quanto mai indicato per chiunque, dai bambini agli anziani, dagli sportivi ai lavoratori, fino a chi deve seguire un regime ipocalorico.

### TAGLIO E CONSUMO

Le regole per servire correttamente una fetta di prosciutto sono poche e semplici, ma rispettarle è importante. Più la fetta è sottile, e prima si asciuga al contatto con l'aria. Per questo l'ideale è *tagliare il Prosciutto a fette sottili come un foglio di carta e portarlo in tavola subito*. Il Prosciutto che si compra in salumeria deve essere protetto con l'apposita carta e conservato in frigorifero a una temperatura di 4/5 gradi. Attenzione però: *il Prosciutto libera tutti i suoi aromi solo a temperatura ambiente*. Per presentazioni decorative è opportuno tagliare le fette un po' più spesse e non tenerle esposte troppo a lungo.

Ma il taglio deve essere con l'affettatrice o con il coltello? Il Consorzio consiglia di utilizzare l'affettatrice ma il taglio con il coltello, pur essendo più difficile, è di grande soddisfazione. Infatti permette di conoscere al meglio il prosciutto e la sua antica tradizione. In questo modo le carni non vengono “aggredite” come inevitabilmente tende a fare qualsiasi macchina e la lentezza del rito del taglio permette di apprezzare tutti i profumi e gli aromi che via via si sprigionano. Le fette tagliate con il coltello seguono la naturale disposizione delle fibre, la loro irregolarità dona al palato sensazioni diverse. Serve un coltello dalla lama affilatissima, lunga ma non troppo larga e spessa, abbastanza flessibile per adattarsi alle variazioni della forma del prosciutto. Comunque, prima di ogni taglio, a macchina o a coltello che sia, è necessario rimuovere la cotenna vicino al punto del taglio.

#### *... e il grasso?*

Il grasso esterno valorizza l'aroma e la dolcezza della parte magra e quindi è meglio non eliminarlo completamente. Oltretutto si tratta di un grasso sempre più povero di colesterolo e ricco di acidi grassi insaturi, più sicuri per la salute.

Il prosciutto migliore deve avere una parte magra di colore rosato uniforme, senza macchie o aloni all'interno, che resta brillante anche dopo il taglio. Il grasso che circonda la carne deve avere un colore bianco-rosato e il gusto di un burro leggero, come quello dei burri di campagna di una volta! Un grasso giallastro va sempre considerato con attenzione perché segnala fenomeni di ossidazione che spesso portano al gusto e all'aroma di rancido.

*... e come lo conservo?*

Il prosciutto disossato sottovuoto va conservato fra +2°C e +10°C, mentre il prosciutto con osso continua a traspirare e prosegue la sua maturazione se conservato ad una temperatura che si aggira fra i 15°C e i 18°C. Al termine di ogni taglio, la parte magra non deve essere esposta all'aria ma protetta con una pellicola per alimenti o un foglio di alluminio. L'insorgenza di piccole muffe sulla cotenna è un fenomeno assolutamente naturale e non compromette la qualità del Prosciutto: per rimuoverle basta un panno pulito.

## FABBISOGNO ENERGETICO TOTALE GIORNALIERO PER BAMBINI E ADOLESCENTI

ANNI	MASCHI	FEMMINE
3 -5,5	1162 - 2027 KCAL	1144 - 1932 KCAL
6,5 -10,5	1529 - 2213 KCAL	1375 - 1924 KCAL
11,5 -14,5	1991 - 2791 KCAL	1737 - 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 DELLE KCAL NEI PASTI

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



## Ricette per gustare il Prosciutto di Parma

### \* A MERENDA

Una buona merenda deve essere contenuta entro i valori nutrizionali seguenti:

Queste preparazioni sono molto energetiche e ricche di grassi e proteine. Devono quindi essere inserite in un corretto stile di vita, che prevede anche attività motoria.

MASCHI	FEMMINE
<b>227 - 279 KCAL</b>	<b>186 - 229 KCAL</b>
<b>949 - 1167 KJ</b>	<b>778 - 958 KJ</b>

### PANE E PROSCIUTTO CRUDO

Il Prosciutto di Parma è un capolavoro di profumo, sapore, delicatezza: gustarlo da solo è già un piacere intenso e complesso, ma l'abbinamento classico con il pane offre ancora nuove sensazioni!...ma attenzione: il pane troppo caldo può comprometterne le caratteristiche!

### PANINO CON PROSCIUTTO (Valori nutrizionali per 1 porzione)

INGREDIENTI	PESO LORDO	P.E.% parte edibile	NETTO	PROTIDI	GLUCIDI DISPONIBILI	LIPIDI	KCAL/KJ TOTALI
Pane tipo 00	40 g.	100	40	3,44	26,76	0,16	
Prosciutto crudo	40 g.	100	40	10,20	0	7,36	
TOTALE GRAMMI				13,64	26,76	7,52	
TOTALE KCAL				54,56	107,04	67,68	229,28 / 959,30
% KCAL				23,80%	46,70%	29,50%	

### PANINO CON PROSCIUTTO SGRASSATO (Valori nutrizionali per 1 porzione)

INGREDIENTI	PESO LORDO	P.E.% parte edibile	NETTO	PROTIDI	GLUCIDI DISPONIBILI	LIPIDI	KCAL/KJ TOTALI
Pane tipo 00	40 g.	100	40	3,44	26,76	0,16	
Prosciutto sgrassato	40 g.	100	40	11,00	0	1,56	
TOTALE GRAMMI				14,44	26,76	1,72	
TOTALE KCAL				57,76	107,04	15,48	180,28 / 754,30
% KCAL				32,04%	59,37%	8,58%	

\* A PRANZO O A CENA

Il Prosciutto di Parma in cucina può dare un tocco di raffinatezza inconfondibile se si ha l'accortezza di non accostarlo a sapori molto forti e di fare molta attenzione col calore. Naturalmente i cuochi usano il Prosciutto di Parma come ingrediente di grande prestigio e distinzione: può aggiungere personalità ad un piatto semplice o elaborato, di cucina tradizionale o creativa.

**PROSCIUTTO DI PARMA E FICHI**

*Ingredienti per quattro persone:*

- 200 g di Prosciutto di Parma
- 8 fichi neri
- pepe misto

Lavate i fichi, asciugateli e tagliateli in 4 spicchi. Trasferite le fette di Prosciutto di Parma su un piatto da portata, adagiatevi sopra gli spicchi di fichi e spolverizzate il tutto con una macinata di pepe misto.

Volendo si può macinare anche qualche grano di pimento della Giamaica, che ha sentore di cannella, alloro e noce moscata.

INGREDIENTI	PESO LORDO	P.E.% parte edibile	NETTO	PROTIDI	GLUCIDI DISPONIBILI	LIPIDI	KCAL/KJ TOTALI
Prosciutto crudo	200 g.	100	200	51,00	0	36,80	
Fichi 8	500 g.	75	375	3,38	42,00	0,75	
Prosciutto crudo	q.b.						
TOTALE GRAMMI				54,40	42,00	37,55	
TOTALE KCAL				217,60	168,00	337,95	723,50 / 3027,30
% KCAL				30,10%	23,20%	46,70%	

Per ogni persona: 180,9 KCAL / 756,8 KJ

**GNOCCHETTI DI PATATE AL PROSCIUTTO DI PARMA**

*Ingredienti per quattro persone:*

- Patate 400 g
- Farina bianca 100 g
- Prosciutto di Parma 50 g
- Uova 2 tuorli
- Burro 60 g
- Salvia qualche foglia
- Grana grattugiato 2 cucchiari
- Sale e pepe q.b.

Lavate le patate, cuocetele, sbucciatele e passatele allo schiacciapate. Aggiungete la farina al passato, il prosciutto crudo tritato, i tuorli, un pizzico di sale e pepe e lavorare l'impasto. Ricavate dei bastoncini, quindi tagliateli a pezzetti della stessa misura.

In una capace casseruola, con abbondante acqua salata in ebollizione, fate cuocere gli gnocchi. Scolateli appena vengono a galla e disponeteli sul piatto di portata.

Nel frattempo fate fondere il burro in un tegame, aggiungetevi le foglie di salvia e fate rosolare brevemente. Versate il burro sopra gli gnocchi, spolverizzate di formaggio e servite.

INGREDIENTI	PESO LORDO	P.E.% parte edibile	NETTO	PROTIDI	GLUCIDI DISPONIBILI	LIPIDI	KCAL/KJ TOTALI
Prosciutto crudo	50 g.	100	50	12,75	0	9,20	
Patate	400 g.	83	332	6,97	59,40	3,32	
Farina	100 g.	100	100	11,0	77,30	0,70	
Tuorli 2	32 g.	100	32	5,06	0	9,30	
Burro	60 g.	100	60	0,48	0,66	50,04	
Parmigiano	20 g.	100	20	6,70	0	5,62	
TOTALE GRAMMI				42,96	137,36	78,18	
TOTALE KCAL				171,84	549,44	703,60	1424,80 / 5961,40
% KCAL				12,05%	38,56%	49,38%	

Per ogni persona: 356,2 KCAL / 1490,3 KJ

### FILETTO "ROSA DI PARMA"

*Ingredienti per quattro persone:*

- 500 g di filetto di manzo
- 150 g di Prosciutto di Parma
- Parmigiano Reggiano tenero a scaglie
- Marsala q.b.
- Olio
- 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

### INVOLTINI DI PROSCIUTTO DI PARMA E CAPRINI

*Ingredienti per quattro persone:*

- Prosciutto di Parma 200 g
- Caprino fresco 400 g
- Erba cipollina un mazzetto
- Sale, pepe, olio q.b.

Lavate e tritate l'erba cipollina, lasciandone alcuni fili per legare gli involtini. Mettete il formaggio in una ciotola, aggiungetevi il trito, un pizzico di sale, di pepe e qualche cucchiaino di olio.



Involtini di Prosciutto di Parma con Caprini  
[Consorzio Prosciutto di Parma].

Mescolate bene e disponete un cucchiaino di formaggio sopra ogni fetta di prosciutto. Avvolgete quindi ad involtino e legate con l'erba cipollina appena scottata in acqua bollente. Conservateli in frigorifero coperti con della pellicola trasparente fino al momento di servirli in tavola.

INGREDIENTI	PESO LORDO	P.E.% parte edibile	NETTO	PROTIDI	GLUCIDI DISPONIBILI	LIPIDI	KCAL/KJ TOTALI
Prosciutto crudo	200 g.	100	200	51,00	0	36,80	
Caprino o Robiola	400 g.	100	400	80,00	9,20	110,80	
Olio	30 g.	100	30	0	0	29,97	
TOTALE GRAMMI				131,00	9,20	177,60	
TOTALE KCAL				524,00	36,80	1598,10	2158,90 / 9032,90
% KCAL				24,27%	1,70%	74,02%	

Per ogni persona: 539,7 KCAL / 2258,2 KJ

### SORBETTO AL PROSCIUTTO DI PARMA

*Ingredienti per quattro persone:*

- 50 g di Prosciutto di Parma
- 400 g di polpa di melone
- 1 bicchiere di champagne o spumante secco
- 70 g di zucchero a velo

Frullate la polpa del melone. Sciogliere lo zucchero nel vino. Tagliate il prosciutto a coriandoli. Amalgamate tutti gli ingredienti e mettete il composto in frigorifero per almeno quattro ore. Di tanto in tanto, rigirate con un cucchiaino di legno. Togliete dal frigorifero e frullate di nuovo. Formate delle palline che disporrete in coppe gelato. Guarnite con roselline di prosciutto. Servite ben freddo.

INGREDIENTI	PESO LORDO	P.E.% parte edibile	NETTO	PROTIDI	GLUCIDI DISPONIBILI	LIPIDI	ALCOL	KCAL/KJ TOTALI
Prosciutto crudo	50 g.	100	50	12,75	0	9,20		
Melone	400 g.	100	400	3,20	29,60	0,80		
Zucchero	70 g.	100	70	0	73,15	0		
Spumante	125 g.	100	125		0,75		15,12	
TOTALE GRAMMI				15,95	103,50	9,60	15,12	
TOTALE KCAL				63,80	414,00	86,40	105,84	670,04 / 2803,40
% KCAL				9,50%	61,80%	12,90%	15,80%	

Per ogni persona: 167,51 KCAL / 700,8 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



Una veduta della collina parmense con un albero di quercia in primo piano; l'ingresso del Museo del Prosciutto a Langhirano, taglio a mano del Prosciutto in occasione del Festival nel cortile del Museo e due immagini dell'interno [Foto E. Fornaciari, L. Galloni].

### Museo del Prosciutto e dei salumi di Parma

Il Museo è ospitato nei locali dell'ex Foro Boario di Langhirano a ridosso dell'ex Macello comunale. La costruzione dell'edificio, oggi museo, risale al 1928 e testimonia l'importanza raggiunta dal mercato del bestiame che si teneva a Langhirano come in molti altri centri anche piccoli del parmense. Inoltre la vicinanza del Macello comunale era funzionale ad una diffusione circoscritta delle carni fresche. La denominazione di Foro Boario ha un'ascendenza classica: era infatti un'area dell'antica Roma lungo la riva sinistra del fiume Tevere, tra Campidoglio e Aventino, con una piazza in cui si teneva il mercato del bestiame, maiali compresi. Ma per Langhirano ci piace evocare anche l'immagine del mercanteggiare per l'acquisto di un animale da parte degli agricoltori e dei "mediatori" per i quali la stretta di mano valeva come un contratto scritto. Prima di andare al Foro Boario, alcune brevi attività in classe aiuteranno ad essere introdotti ai tanti temi, collegati al Prosciutto di Parma, che le otto sezioni del Museo trattano.



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

Fase di preparazione

#### Scheda A2

Il prosciutto a casa mia

#### Scheda A3

Museo del Prosciutto di Parma e territorio

#### Scheda A4

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



# 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
- 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?

---



---



---



---

*“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

## il Prosciutto 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 prosciutto l'ultima volta?

Prosciutto crudo \_\_\_\_\_

Prosciutto cotto \_\_\_\_\_

### Quale tipo di prosciutto è utilizzato nella tua famiglia?

- (max 3 risposte)
- Quello che capita
  - Usiamo solo quello di produzione locale
  - Usiamo solo prosciutto del tipo \_\_\_\_\_
  - Ci piace assaggiare tutti i vari tipi che troviamo sul mercato
  - Consumiamo solo quello prodotto da noi
  - Non consumiamo prosciutto. Perché:

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

### Che tipo di prosciutto viene consumato? Proviamo a contare...

Quello che capita \_\_\_\_\_ n. Famiglie \_\_\_\_\_

Solo quello locale \_\_\_\_\_ n. Famiglie \_\_\_\_\_

Scegliamo fra i vari tipi \_\_\_\_\_ n. Famiglie \_\_\_\_\_

Solo prodotto da noi \_\_\_\_\_ n. Famiglie \_\_\_\_\_

Non consumiamo prosciutto \_\_\_\_\_ n. Famiglie \_\_\_\_\_

### Quali sono le qualità nutrizionali che la mamma pensa siano tipiche del prosciutto? Fa bene perché

---



---



---



---

*Morivo di fame, e mi dissero che non c'era nulla da mangiare. Ma, convinto del contrario, ordinai al locandiere, ridendogli in faccia, di portarmi burro, uova, maccheroni, prosciutto e formaggio parmigiano, poiché so che queste son cose che in Italia si trovano dappertutto.*

Giacomo Casanova (1725-1798), *Storia della mia vita*, Parigi, 1797.



# Scheda A3

## museo del Prosciutto di Parma 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

---



---



---

Nella carta turistica della provincia di Parma riprodotta qui a fianco, segna Langhirano, sede del Museo del Prosciutto di Parma

Quali sono le ragioni, a tuo parere, di questa localizzazione?

---



---



---

Traccia una linea sulla cartina che unisca le sedi dei vari Musei del Cibo della provincia di Parma

Langhirano è situata

- allo sbocco della Valle del torrente \_\_\_\_\_
- all'altitudine di \_\_\_\_\_ metri s.l.m.

Due dei Musei del Cibo sono in collina. Quale è secondo te la ragione?

---



---

(commenta con una discussione in classe i risultati)

“Questa è la città delle violette, del formaggio, del Prosciutto crudo che si stagiona attorno a Langhirano sino a che prende il sapore di gran lunga migliore rispetto a prodotti similari di ogni altra parte del Paese. E un insieme incredibile di profumi e di sapori.”

Harold Rose, *Guide to Northern Italy*, London, 1964.

## Schede di lettura

### 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 (ubiquitarieità 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 A4

## 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



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 \_\_\_\_\_

E 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?

---



---

Perché molti alimenti con basso contenuto di acqua vengono conservati sottovuoto? \_\_\_\_\_

Sai cosa è una ghiacciaia? \_\_\_\_\_

Perché tantissimi alimenti vengono conservati congelati o surgelati?

---



---

Se hai visto qualche ghiacciaia indica dov'era, altrimenti scrivi dove, ancora oggi, è possibile vederne.

---



---

Perché in una ghiacciaia si riusciva a conservare la neve per lungo tempo? \_\_\_\_\_

---

*“E spiegava come il Culatello fosse la gemma del maiale, un prodigio della natura: per crescere bene dev'essere “messo a balia”, allo stesso modo di un neonato, nella nebbia del Po e nell'aria umida della Bassa Parmigiana. Basta un fosso: di là il Culatello nasce; di qua no.*

Alberto Bevilacqua, *La mazurka nella neve di Natale*, in *Una misteriosa felicità*, Milano, 1988.

## Schede di lettura

### I SALUMI

Con il termine “salumi”, oggi, in Italia, si indicano specificatamente le carni, conservate applicando il processo di essiccazione seguito dalla natura, integrato con l’aggiunta di sale capace di aumentare la resistenza al deterioramento degli alimenti freschi.

Partendo dalla civiltà etrusca, anche se ci sono testimonianze di questa tecnica in tempi ancora più remoti (addirittura nell’Età del Bronzo, o nella civiltà egizia), i termini derivanti dalla radice “*sal*” indicavano quegli alimenti - carni, pesci, verdure - conservati utilizzando appunto il sale, eventualmente abbinato all’essiccazione.

Così, fermandosi solo al panorama italiano, è nata la tradizione dei salumi di carne di vari animali: di oca, di bovino, di capra, di cervo e, naturalmente, di maiale, pressoché presente in tutte le zone d’Italia per la sua capacità di adattamento alle diverse realtà ambientali, ma soprattutto per il fatto di essere un’eccezionale “macchina ecologica” in grado di trasformare in carne e in grasso eccellenti non solo gli alimenti più poveri, ma anche gli scarti dell’alimentazione umana.

È nella famiglia contadina che nascono i salumi, perché è lì che si concentra la tradizionale attitudine a non sprecare niente dei prodotti agricoli e dell’allevamento, che richiedono tanta fatica e sacrifici. Ed è proprio in questa cultura che risiedono, tramandati di generazione in generazione, il sapere tradizionale, le “ricette”, i gesti, le superstizioni, i rituali, che sopravvivono ancora oggi pur attenuati e modificati dalla civiltà moderna.

### Nuovi stili di vita

Il passaggio dalla produzione familiare a quella artigianale e, ancor più, l’avvento dell’era industriale ha provocato profondi mutamenti anche nella filiera di produzione dei salumi. I cambiamenti più importanti, che si registrano fin dalla seconda metà del XIX sec., riguardano l’approvvigionamento della carne, l’utilizzo del condizionamento dei locali di stagionatura e, conseguentemente, la delocalizzazione degli impianti produttivi dai territori tradizionalmente utilizzati.

I centri di allevamento degli animali si specializzano, diventano intensivi, sono sempre più frequentemente legati all’industria della macellazione e crescono là dove ci sono le caratteristiche ambientali più idonee al loro insediamento.

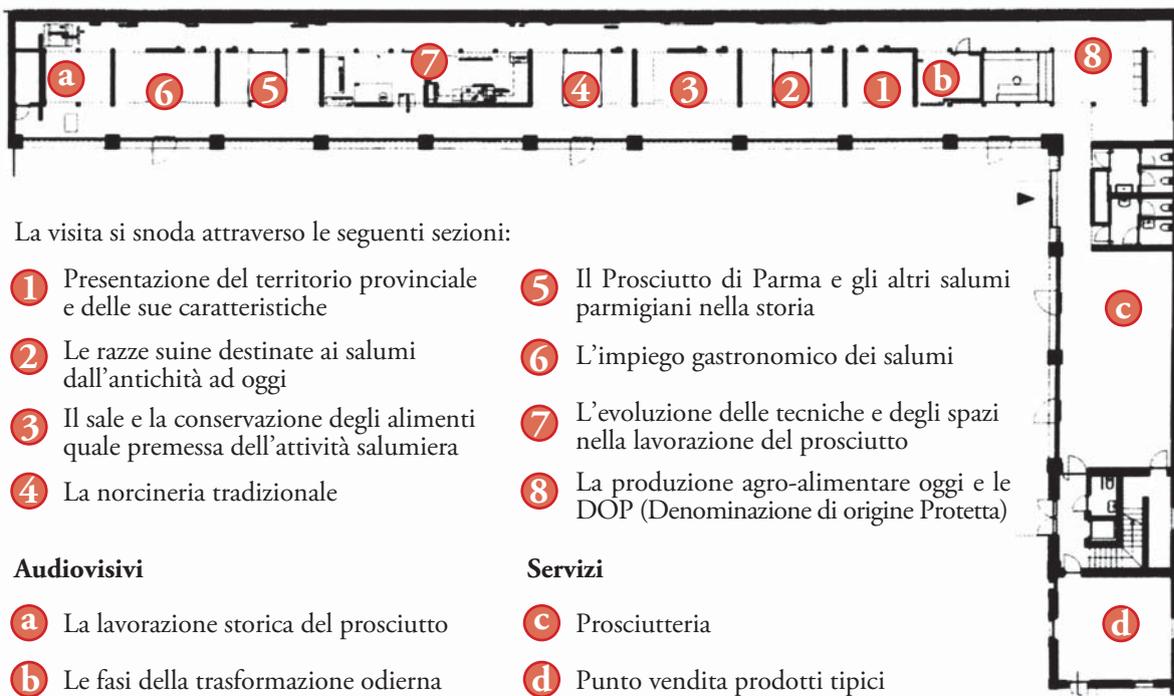
Così negli impianti per la produzione di salumi non arrivano più gli animali, magari ancora vivi, ma solo i tagli di carne necessari per le lavorazioni effettuate in ogni azienda. Le industrie possono quindi concentrarsi unicamente sulla trasformazione della carne, scegliendo il livello di qualità che intendono offrire al proprio mercato.

Per quanto riguarda la stagionatura, la possibilità di disporre ovunque di locali con caratteristiche specifiche di umidità e temperatura, grazie al condizionamento dell’aria, ha consentito lo sviluppo di industrie produttrici di salumi anche in territori assolutamente diversi da quelli tradizionalmente vocati. Questa semplificazione, se da una parte ha dato impulso alla produzione in quantità, si è rivelata critica per quanto riguarda la qualità del prodotto finito.

In particolare si è arrivati ad un appiattimento dell’offerta su prodotti tutti simili con la conseguente perdita del patrimonio di singolarità contenuto nei tanti e rinomati salumi tradizionali.

## Durante la visita

### PIANTA DEL MUSEO



La visita si snoda attraverso le seguenti sezioni:

- |  |   |
|--|---|
| ① Presentazione del territorio provinciale e delle sue caratteristiche             | ⑤ Il Prosciutto di Parma e gli altri salumi parmigiani nella storia               |
| ② Le razze suine destinate ai salumi dall'antichità ad oggi                        | ⑥ L'impiego gastronomico dei salumi   |
| ③ Il sale e la conservazione degli alimenti quale premessa dell'attività salumiera | ⑦ L'evoluzione delle tecniche e degli spazi nella lavorazione del prosciutto      |
| ④ La norcineria tradizionale   | ⑧ La produzione agro-alimentare oggi e le DOP (Denominazione di origine Protetta) |

#### Audiovisivi

- ⓐ La lavorazione storica del prosciutto
- ⓑ Le fasi della trasformazione odierna

#### Servizi

- ⓒ Prosciutteria
- ⓓ Punto vendita prodotti tipici

Organizzato in *otto sezioni*, il percorso di visita inizia dal **territorio** ① con la descrizione dell'agricoltura parmense dall'antichità all'Ottocento. Particolarmente curata è la relazione tra la produzione zootecnica e lo sviluppo dell'agricoltura. Nella seconda sezione, dedicata alle **razze suine** ②, sono mostrate varie testimonianze relative alla diffusa presenza del maiale nell'antichità, nel Medioevo e fino ai nostri giorni. Inoltre è ben rappresentata la differenziazione avvenuta nel tempo della presenza di diverse razze suine nel Parmense. Si prosegue per arrivare alla sezione relativa al **sale** ③ dove viene narrata la storia di questo importantissimo "strumento" di conservazione degli alimenti, mettendolo in relazione alle diverse epoche storiche e al diverso valore che, man mano, ha acquisito nel tempo. Interessante per comprendere meglio lo sviluppo della lavorazione dei salumi a Parma, è la vicenda legata allo sfruttamento dei pozzi di Salsomaggiore Terme. La quarta sala, dedicata alla **norcineria** ④, raccoglie, oltre a numerosi documenti storici sull'attività di macellazione dei suini nei secoli, un ampio campionario di antichi oggetti di norcineria. Si tratta di una esauriente panoramica delle attrezzature impiegate nella tradizionale macellazione "domestica" suddivise in relazione alla diverse fasi di lavorazione. Si segnala inoltre la riproduzione di una



Una vista interna del Museo del Prosciutto. In primo piano la vetrina della sezione 4 dedicata alla norcineria tradizionale con gli attrezzi un tempo utilizzati per la macellazione e la preparazione dei salumi [Foto. E. Fornaciari].

miniatura del Quattrocento che illustra la “coltelleria”, il “tagliere” e la “forca” dell’epoca. Interessante è il raffronto, nella stessa teca, con oggetti realizzati sei secoli dopo. Una curiosità è data dalla “dotazione” del norcino ambulante. Proseguendo nella visita troviamo alcuni pannelli nel corridoio che introducono all’attività salumiera nel Parmense dal XVIII al XX secolo. La quinta sala, **i salumi di Parma**, 5 presenta sui pannelli murali la tipologia completa dei salumi parmigiani e, nella teca centrale, l’oggettistica relativa alle specifiche produzioni. Di ogni salume è presentata una immagine e una scheda tecnica con la descrizione delle parti del maiale impiegate e dei procedimenti di preparazione e stagionatura, nonché delle modalità di consumo. Inoltre, al centro della sezione, è appesa una “*sangla*”, cioè la conca di legno adoperata per contenere e impastare la carne dei salami. Nella teca centrale si trovano utensili impiegati nel confezionamento dei diversi tipi di salumi parmigiani. In fondo al corridoio è posto il grande torchio per cicciolata del 1860, dimensionato per pressare le carni di ben tre maiali contemporaneamente. La sesta sezione, dedicata alla **gastronomia** 6, offre al visitatore diversi temi. Nel primo pannello viene presentata una selezione di ricette di cucina con i salumi, dall’antichità al XX secolo, mentre nel secondo ci sono alcune riproduzioni di nature morte del Seicento che rappresentano una fonte di prim’ordine per lo studio della storia dei prodotti alimentari del nostro Paese. Il terzo pannello illustra diversi esempi di menu con i salumi, dove si evidenzia come le classi più abbienti dei secoli passati utilizzassero salumi e formaggi per conferire un tocco di originalità ai menu. Al centro della sezione è possibile ammirare una pregevole affettatrice Berkel mod. 7 del 1929 originale perfetta-

mente funzionante. La sezione n. **7**, **lavorazione del prosciutto**, la più estesa del Museo, rappresenta l'evoluzione della produzione del Prosciutto di Parma nel primo Novecento. Attraverso pannelli, con foto e documenti d'epoca vengono raccontate tutte le diverse fasi della lavorazione del prosciutto ponendo l'accento sul miglioramento dell'efficienza dovuto all'introduzione degli impianti refrigeranti e al perfezionamento dei primi macchinari che portarono alla meccanizzazione di alcune fasi della lavorazione. Questo ha determinato il passaggio da una produzione di salumi stagionale ad una offerta costante nell'arco dell'anno. Uno spazio particolare è dedicato all'evoluzione dei salumifici del territorio. Per consentire una migliore comprensione delle caratteristiche costruttive di un salumificio degli anni Cinquanta del Novecento è stato realizzato un modello in legno con uno spaccato che permette di vedere l'interno dei vari ambienti. Al termine della sezione 7 un video mostra la tecnologia odierna di produzione del Prosciutto di Parma.

La sezione conclusiva del Museo **8**, **il Consorzio del Prosciutto di Parma, il territorio e la produzione agroalimentare**, presenta, in due grandi pannelli, le notizie più importanti relative al Prosciutto di Parma ed al Consorzio che ne tutela la qualità, ed alle produzioni agroalimentari parmigiane.

Esistono due punti dove è possibile la visione di alcuni audiovisivi: il già citato video alla fine della sezione **7** (nel punto **b** della pianta del Museo) con le fasi della trasformazione odierna, a cui si aggiunge un video con la lavorazione del prosciutto nella seconda metà del Novecento con la testimonianza diretta di un "norcino", nel punto **a** della pianta del Museo.

**Durante la visita, "occhio" agli oggetti e ai documenti!**

IN MUSEO - Durante la visita

Fase di esplorazione	<b>Scheda B1</b> Il gioco del "saltinmente"
Fase di descrizione	<b>Scheda B2</b> Il "tiro al bersaglio"
Fase di evocazione	<b>Scheda B3</b> Un oggetto al museo: il "gruppo frigorifero"
	<b>Scheda B4</b> "Salatore" e "Puntatore". Dal mondo dei salumi mestieri davvero singolari!



# 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 Prosciutto di Parma.

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 prosciutto, 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:

**Ambientazione**

**Storia**

**Il maiale**

**Preparazione della carne**

**Produzione del prosciutto**

*Era l'agosto del '45: ci fermammo perché avevamo visto sulla via Emilia, davanti alla trattoria di Romanini a Parola, un banchetto colmo di enormi pagnotte bianchissime, e burro e Prosciutto a volontà. Ho ancora negli occhi il bianco splendore di quel pane. Eravamo affamati, sì, ma posso garantire che un pane, un burro, un Prosciutto così squisiti non li avevo né li avrei mangiati mai più.*

Mario Soldati, “Corriere della Sera”, 31 dicembre 1987.



# Scheda B2

## il “tiro al bersaglio”

### Utilizzo dello spazio museale

- Partecipazione alla ricerca di gruppo
- Visione del filmato con sensibilizzazione sulle differenze fra la produzione di “ieri” e quella di oggi
- Argomenti da sviluppare in altre discipline
  - a) Il disegno: un insostituibile strumento didattico per fissare l'attenzione su specifici argomenti
  - b) Importanza degli istogrammi per la migliore comprensione di fenomeni correlati

- 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, ricercano le notizie e compilano la scheda che è stata loro consegnata.
- Per diminuire l'affollamento in certe zone museali si consiglia di indirizzare ogni gruppo in una specifica sezione (eventualmente “a sorteggio” per evidenziare il carattere di gioco).
- Gli argomenti da sviluppare possono essere trattati in modo interdisciplinare, utilizzando anche rappresentazioni grafiche.

Le ricerche, per esempio, possono comprendere tematiche relative a:



- **Geografia e ambiente**
- **Storia**
- **Problematiche sociali**
- **Il maiale**
- **Preparazione della carne**
- **Produzione del prosciutto**

facendo tesoro anche degli argomenti trattati nel filmato.

*I ricchi, sgargianti vassoi degli antipasti! Vi si vedeva il Salame di Felino, appetitoso e odoroso, l'originale e ghiotto Culatello, nel quale i parmensi ravvisano - e non a torto - un antico vanto della loro città, e le fette dei dolci Prosciutti di Langhirano, e le belle cipolline sottaceto, frammiste ai famosissimi funghi di Borgotaro, e i minuscoli carciofini, conservati come i funghi in un olio insuperabile.*

Giovanni Mariotti, *La mia bella badessa*, Roma, 1942.

## Schede di lettura e approfondimento



### IL MAIALE, L'ALLEVAMENTO E LA MACELLAZIONE DOMESTICA

Nel mondo contadino la carne fresca era generalmente un cibo abbastanza raro sulla tavola. I piccoli animali da cortile erano uccisi solo in caso di feste particolari e quelli di taglia più grande servivano per aiutare il contadino nel lavoro dei campi finché erano idonei, poi finivano anch'essi macellati e diventavano riserva di cibo per buona parte dell'anno. Il maiale, non utilizzato da lavoro, era ingrassato unicamente per ricavarne carne da conservare e per avere denaro vendendo i prodotti ricavati.

Ogni animale allevato, quindi, si può considerare come un salvadanaio - e non a caso i salvadanai nella nostra tradizione hanno forma di maialetti - in cui il contadino mette anche solo qualche spicciolo ogni giorno, ma quando viene "rotto" restituisce una somma ragguardevole.

Nell'economia rurale, quindi, è assolutamente importante che tutti i prodotti derivati dagli animali allevati contribuiscano al massimo del loro valore economico, possibilmente senza generare scarti.

All'uccisione del maiale, alla preparazione delle parti che dovranno essere conservate, garantendo la buona riuscita dei salumi prodotti provvede il norcino - da Norcia, la città in cui è stata fondata in epoca comunale la congregazione dei "Lardaroli" - chiamato di fattoria in fattoria, per svolgere tutte le operazioni necessarie garantite dalla sua esperienza. Di solito il norcino era un contadino, o un muratore che si era specializzato in quest'arte e in inverno, quando il lavoro nei campi o l'edilizia erano fermi, realizzava un'altra fonte di reddito prestando la sua conoscenza tecnica a chi serviva.

Il maiale nell'ultimo periodo precedente la sua macellazione veniva ingrassato con resti della cucina e con alimenti capaci di aumentarne considerevolmente la quantità di grasso: cereali, farine, castagne, ecc., perché nella nostra zona, in cui la produzione di grassi vegetali è quasi assente, il grasso animale costituiva la principale fonte energetica, sempre presente in tutte le ricette tradizionali e nella dieta quotidiana.

Il periodo migliore per la sua uccisione era l'inverno, stagione in cui si sfruttavano le basse temperature del periodo per diminuire i pericoli di inquinamento batterico derivanti dalla lavorazione che avveniva in un ambiente abbastanza improvvisato: solitamente il grande portico della casa contadina.

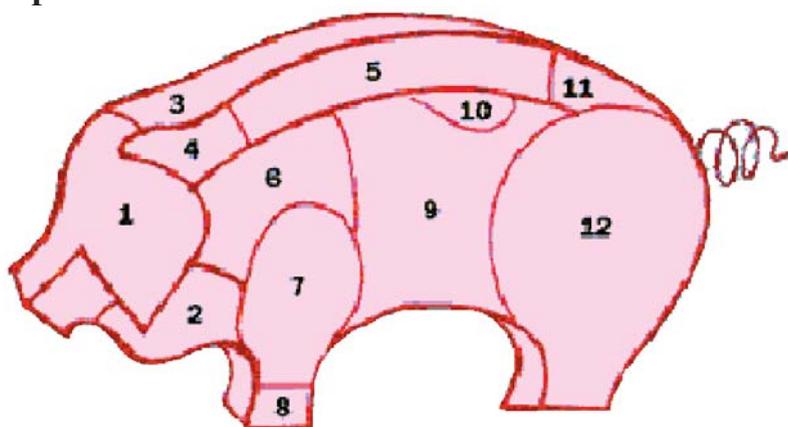
Dopo aver richiamato il maiale fuori dello stallino in cui stava normalmente, il norcino lo abbatteva con una stiletta al cuore o con il taglio della giugulare con un coltello per non farlo soffrire. L'animale veniva poi adagiato su una scala, su un carretto o su assi tenute sollevate da terra, dove veniva accuratamente lavato e ripulito dalle setole mediante affilati coltelli usati come rasoi, versando nel contempo acqua bollente sulla pelle. Seguiva quindi l'operazione di squartatura eseguita appendendo l'animale ad una trave munita di ganci. Eliminato rapidamente tutto l'apparato digerente per impedire che la carcassa potesse essere contaminata con le feci, il norcino doveva rimuovere anche l'apparato cardio-circolatorio e i polmoni che ancora contenevano tutto il sangue dell'animale. Sangue che si raccoglieva in un recipiente, sia per produrre i "sanguinacci" - mettendolo in un budello che veniva legato in corti salametti, immediatamente cotti in un paiolo con acqua bollente - sia per essere utilizzato come ingrediente per preparare torte o dolcetti che la tradizione proponeva, ovviamente, proprio nel periodo in cui si uccideva il maiale.

Poi si procedeva alla lavorazione della carne separando i tagli da utilizzarsi immediatamente da quelli che servivano per essere conservati. Le ossa, ben spolpate, erano utilizzate nei giorni successivi per produrre brodo. Il lardo, anche con una piccola "vena" di carne, veniva salato e messo a stagionare al fresco della cantina. Il grasso di buona qualità che ancora rimaneva, fatto sciogliere e bollito in un paiolo, veniva trasformato in strutto e conservato nella vescica dello stesso maiale o in vasi di terracotta per essere usato in cucina come condimento. Durante la bollitura del grasso si lasciavano nel paiolo dei pezzettini di carne che, appena cotti, venivano raccolti con una schiumarola, messi a scolare in un sacco di tela e pressati con un torchietto per diventare gustosissimi ciccioli, generalmente da mangiare in breve tempo. La parte meno pregiata del grasso, quella che avvolge l'intestino, serviva per ammorbidire la tomaia delle scarpe, o per lubrificare corde e attrezzi usati nella fattoria. Grasso e ossi potevano anche avere un altro utilizzo: posti sul fuoco dentro un capace paiolo, con aggiunta di soda caustica e rimescolati in continuazione fondevano col calore della fiamma trasformandosi in sapone.

I tagli di carne destinati alla conservazione venivano posti nel luogo più freddo della fattoria, spesso in solaio, dove stavano uno o due giorni ad asciugarsi per essere poi lavorati nei giorni seguenti e diventare prosciutti, coppe, salami, pancette, cotechini, ...

- 1) Testa
- 2) Guanciale-Gola
- 3) Lardo-Lardello
- 4) Coppa
- 5) Lombo o Lonza
- 6) Costine-Puntine-Petto
- 7) Spalla
- 8) Zampino-Stinco
- 9) Pancetta
- 10) Filetto
- 11) Culatello-Scannello
- 12) Coscia-Prosciutto

## Le parti del maiale



## I TAGLI

### “*Del maiale non si butta via niente*”

**TESTA** - Viene scomposta in tre parti: magro (utilizzato per fare testina in cassetta o galantina); ossa (farine proteiche per uso zootecnico); grasso. Orecchie e lingua si utilizzano per fare la testina in cassetta, o la cicciolata.

**GOLA** - È la parte di grasso che va dalla testa alla spalla; si usa per salame crudo, ma poiché tiene bene la cottura viene utilizzato anche per fare cotechino e zampone.

**SPALLA** - Si ottiene il “prosciutto cotto di spalla”. Oppure si suddividono le due parti che la compongono: fesa e muscolo. La fesa è più pregiata e tenera: viene usata per fare salame crudo; il muscolo, più duro e di colore scuro, entra come ingrediente nel salame cotto, nella mortadella, nei *würstel*, nel cotechino (nei prodotti insomma che esigono cottura).

**SPALOTTO DI LARDO** - È il proseguimento della gola e si trova sulla scapola. È una parte pregiata, spessa 4 o più centimetri, dalla quale, dopo salatura e speziatura, si ottiene il “lardo della vena”.

**LARDELLO** - È la parte di grasso che copre la schiena. Ridotto in piccolissimi cubetti entra nell’impasto di salami o nella mortadella.

**PANCETTA** - È la parte anteriore del costato. Ha una parte magra e una parte grassa. Acconciata, salata e arrotolata dà origine al prodotto omonimo nelle sue varie presentazioni. La parte grassa si utilizza in alcuni tipi di salame.

**COSCIA** - È il taglio più pregiato: si ricavano prosciutti, culatelli e fiocchetti.

**LOMBO (o busto)** - Si suddivide in tre parti: carré, lonza e capocollo. Dal carré si ricavano le braciole (la parte attaccata al prosciutto si chiama culatello o fondello e viene usato per alcuni tipi di salame crudo); la lonza si può consumare arrosto o a fettine; dal capocollo si ricava, dopo la rifilatura e la sgrassatura, la coppa.

**ZAMPE** - Vengono svuotate e utilizzate come contenitori per gli zamponi. Prima di essere riempiti, con pasta nella quale entra la carne della gola con la sua cotenna e il magro, vengono cucite con spago i cui cappi serviranno a richiudere l'involucro.

**COTENNA** - È la pelle del maiale, ripulita e raschiata dalle setole. Si distingue in cotenna di lardo, di pancetta o di gola. Macinata, è uno degli ingredienti del cotechino o dello zampone; l'eccedenza viene trasformata in gelatina animale.

**GRASSO** - Nel maiale vi sono diversi tipi di grasso: il lardo, il lardello, il grasso perirenale o sugna, il grasso duro di schiena, il grasso di gola. Tutti possono entrare nell'impasto di insaccati cotti e crudi, mentre dalla sugna, dopo trattamento a caldo, filtrazione e colatura, si ottiene lo strutto.

**FRATTAGLIE** - Con questo termine si intendono generalmente tutte le interiora dell'animale. Cuore, fegato, reni, milza, cervella, vengono quasi sempre consumati freschi in svariate ricette tradizionali, patrimonio della cultura culinaria di ogni regione. Quando invece si scelgano altri utilizzi, tutte queste parti anatomiche vengono mescolate ai piccoli ritagli di carne e di grasso rimasti inutilizzati e, in certe regioni, a piccole quantità di sangue, preventivamente cotte, per produrre salumi "poveri", fortemente speziati e scarsamente conservabili. Nascono così i sanguinacci, le "frisse", la cicciolata, ecc. In alcune regioni del nord Italia sono tipici i "ciccioli", prodotti facendo cuocere nello strutto piccoli pezzi di carne e di grasso, che vengono poi ben scolati, aromatizzati con foglie di alloro, salati e pressati con un torchio.

**SETOLE** - Un tempo venivano vendute a industrie che producevano pennelli e spazzole. Oggi vengono trasformate in farine per uso zootecnico. Le setole non bruciano, non si possono tritare, non si decompongono: la trasformazione avviene attraverso un processo di idrolisi, che ne smembra le fibre proteiche con forti scariche elettriche in acqua e sali. Anche tutto ciò che non è utilizzato per l'alimentazione umana: ossa, coda, unghielli, sangue, viene trasformato da aziende specializzate in farine per uso zootecnico.



Una femmina di Middle White con sei porcellini in un dipinto di J. Quinton databile intorno al 1875 [da P. SCARPI, *Tra Maghe, Santi e Maiali*, Milano, Gallone, 1998, pp. 46-47].

## I principali salumi prodotti nella provincia di Parma

Il territorio della provincia di Parma, per quanto attiene alla produzione di salumi, si può considerare idealmente diviso in due parti dalla via Emilia (la S.S. 9).

A Nord, digradante lentamente verso il Po, c'è la *Bassa* (come viene comunemente chiamata): una parte pianeggiante, con tantissime risorgive che contribuiscono a mantenere un'atmosfera prevalentemente umida, con forti escursioni termiche fra estate ed inverno ed un ricambio d'aria piuttosto difficoltoso che per una buona parte dell'anno favorisce il ristagno di abbondanti nebbie.

A Sud, verso le colline e l'Appennino, c'è l'altra parte (che tradizionalmente non ha un appellativo) che, man mano ci si avvicina alla parte collinosa, gode di un clima più temperato per i venti di caduta che scavalcano l'Appennino e più asciutto per l'effetto drenante dell'umidità atmosferica prodotto dalla grande quantità di ghiaia portata a valle nei millenni dai numerosi e impetuosi torrenti che la solcano. Con questa premessa risulta più semplice comprendere come i salumi tradizionali, legati ad una secolare dipendenza dalle condizioni ambientali, trovino precise collocazioni nelle diverse zone della provincia. Il prosciutto, il salame, la pancetta, la gola, ..., per esempio, il cui processo di produzione necessita di un clima con temperatura piuttosto costante e abbastanza asciutto, sono nati e ancora oggi vengono prodotti nella parte collinare della provincia. Il culatello, il fiocchetto, la coppa, la spalla, ..., tutti ben protetti dalla vescica di maiale con cui sono avvolti, trovano invece nell'ambiente umido della Bassa le condizioni migliori per sviluppare le loro caratteristiche peculiarità.

Ecco quindi una rapida panoramica dei salumi che tradizionalmente sono caratteristici della Provincia di Parma. Per ognuno vengono indicati i principali elementi caratteristici: la zona tradizionale di produzione (**C** collina, **P** pianura), il tipo di carne con cui viene prodotto, la classificazione tecnologica, la modalità di consumo).



### **Prosciutto Parma DOP** (*C - pezzo anatomico intero completo di cotenna, stagionato, crudo*)

Pezzo anatomico intero, costituito dalla coscia completa, privata dello zampetto, ricoperto dalla sua cotenna e, nella parte del sezionamento dalla carcassa, da un sottile strato di sugna addizionata a una piccola quantità di sale e di pepe nero macinato che ne impedisce un eccessivo indurimento e l'attacco di parassiti durante la stagionatura. Il processo di produzione ammette unicamente l'utilizzo del sale con cui la coscia viene ripetutamente aspersa prima di essere avviata alla stagionatura che si protrae tradizionalmente per più di 12 mesi.

C = Collina

P = Pianura

L'areale di produzione fissato dal Disciplinare del Consorzio di tutela comprende tutto il territorio provinciale che si trova da almeno 5 km a Sud della via Emilia fino alla quota di 900 m s.l.m. delimitato ad Ovest dal torrente Stirone e ad Est dal fiume Enza. Ridotto a fette sottili per meglio esaltarne l'aroma, presenta la parte magra di colore rosso pallido con sfumature aranciate al crescere della stagionatura, e la parte grassa di colore bianco. È un prodotto dal profilo olfattogustativo molto delicato e armonico, che si apprezza pienamente degustando la fetta intera (magro e grasso), costituito da un gradevole sentore di base di carne essiccata su cui possono evidenziarsi riconoscimenti di frutta secca (noci o nocciola) che si sviluppano con il protrarsi della stagionatura. In bocca la fetta deve avere una consistenza morbida, ma non essere adesiva. La presenza di acido e di amaro, anche leggeri, costituisce un elemento negativo.



**Salame Felino** (C - carne trita, cruda, insaccata, fermentata, stagionata, cruda)

Nato nel territorio del Comune di Felino, da cui prende il nome, oggi viene prodotto in un areale più ampio insaccando manualmente in un budello di suino, un impasto di carne mista - magro e grasso - di maiale macinata (il "trito da banco", ottenuto dalle rifilature dei prosciutti, delle pancette e del lombo, dalla carne del costato e delle spalle) a cui vengono aggiunti il sale e la concia (una miscela di pepe nero in grani e tritato grossolanamente, di spezie, di aglio e di vino bianco). Legato a mano con uno spago di canapa, viene avviato alla stagionatura che, presso il produttore, dura mediamente circa 40 giorni.

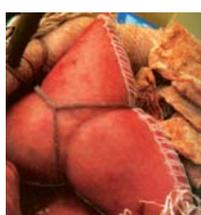


**Cicciolata** (C - ritagli di carne e interiora cotti, non affumicata, non stagionata, cotta)

È il salume che tradizionalmente i contadini producevano per utilizzare anche le parti meno nobili del maiale. Tutti i piccoli ritagli di carne accuratamente recuperati dalla pulizia delle ossa o resti della lavorazione di altri salumi vengono fatti cuocere nel grasso liquefatto destinato a produrre lo strutto e fatti scolare. A parte, si fa cuocere in acqua quanto delle grosse ghiandole (reni, fegato, pancreas, ...), del cuore e della testa non è stato utilizzato per altri usi alimentari. Tutto viene tritato grossolanamente per avere una certa uniformità di "grana", salato, aromatizzato con alloro e spezie miste, mescolato accuratamente e, dentro a un sacco di iuta, pressato con un torchio per eliminare il più possibile i liquidi trattenuti dalla carne e per far ben aderire gli uni agli altri i componenti. Dopo qualche giorno di riposo per consentirne la maturazione, il prodotto è pronto per il consumo che deve essere fatto entro pochi giorni per evitarne la fermentazione e l'irrancidimento.



**Prete** (C - *carne a pezzi, in involucri di cotenna cucita, stagionata, cruda*)  
 Viene preparato con pezzi di carne di dimensione ridotta (di solito si utilizzano le rifilature del prosciutto e delle pancette), salati, insaporiti con spezie ed erbe aromatiche e inseriti in una tasca di cotenna strettamente chiusa con una cucitura. Pressato fra due assicelle legate fra loro per fare uscire l'aria e consentire ai pezzi di carne di saldarsi fra loro, il salume viene fatto essiccare per qualche mese e consumato affettato.



**Cappello del prete** (C - *carne trita, in involucri di cotenna cucita, parzialmente stagionato, cotto*)  
 È molto simile al "prete", ma si prepara con carne macinata, non viene pressato con assicelle e viene stagionato solo alcune settimane. Si consuma cotto come lo zampone.



**Cotechino** (C/P - *carne trita, in budello di maiale, parzialmente stagionato, cotto*)  
 È costituito da un trito di carne magra e cotenna, conciato con sale e spezie miste, insaccato in un budello di grosso calibro di maiale. Il prodotto non necessita di stagionatura, ma solo di qualche giorno di maturazione. Si consuma cotto. Per sollevare il consumatore dal processo di cottura, che deve essere lento e prolungato, e per evitare la rottura del budello, il cotechino si può trovare sul mercato già cotto, sterilizzato e in buste sottovuoto che devono solo essere scaldate in acqua bollente per qualche decina di minuti.



**Pancetta** (C - *pezzo anatomico intero, stagionato, talvolta affumicato, crudo*)  
 Si prepara con il tessuto adiposo e muscolare del costato del maiale che, con l'alternanza di strati magri e grassi, crea il piacevole effetto striato, classico del prodotto finito. Sono sei le tipologie di prodotto reperibili sul mercato: pancette arrotolate con cotenna, senza cotenna, sgrassate, coppate; pancette tese normali o affumicate. Dopo la preparazione del pezzo anatomico, si procede alla sua salatura, all'aromatizzazione con spezie miste, alla sua maturazione in cella refrigerata per circa due settimane, all'eventuale affumicatura e alla stagionatura che si può protrarre anche fino a un anno. Al prodotto arrotolato si dà la forma e la compattezza con una fitta e stretta legatura, o con l'immissione in un tubo di materiale celluloso (una volta si usava avvolgerle con una carta pergamena). La pancetta coppata si ottiene arrotolando con la pancetta la parte destinata a produrre la coppa (solitamente nel rapporto 1 a 2: 1 kg di coppa, 2 kg di pancetta).



**Gola** (C - *pezzo anatomico intero, completo di cotenna, stagionato, crudo*)

La produzione di questo salume non è molto frequente sia perché in zona non c'è una tradizione culinaria radicata che lo richieda sia perché più spesso il grasso di gola, compatto e poco fondente, viene utilizzato nella produzione del salame. Preparata la parte da utilizzare, essenzialmente grassa e con rade striature muscolari, la si asperge di sale e di pepe macinato, si lascia riposare in cella frigorifera per alcuni giorni, poi la si mette a stagionare anche per svariati mesi. Viene consumata affettata sottilmente.



**Lardo** (C - *pezzo anatomico intero, con o senza cotenna, stagionato, crudo*)

Si utilizza la parte adiposa che ricopre la schiena del maiale. Se si tratta di lardo con la sua cotenna, il processo di produzione è simile a quello seguito per la Gola, con tempi più prolungati richiesti dal maggior spessore del pezzo. Il lardo privato della cotenna, invece, viene messo a strati in contenitori di acciaio o di marmo e su ogni strato vengono distribuiti il sale e la concia (spezie miste, erbe aromatiche e vino bianco secco). Il contenitore viene chiuso da un coperchio su cui si mettono pesi in modo che non possa restare aria fra uno strato e l'altro e lasciato stagionare anche oltre 10 mesi. Il lardo si consuma affettato sottilmente.



**Lonzino** (C - *pezzo anatomico intero, stagionato, crudo*)

È costituito dalla lonza, staccata dalla colonna vertebrale, salata, aromatizzata, inserita in una rete a maglie larghe e messa a stagionare. Il prodotto richiede solo alcuni mesi di stagionatura e, per questo fatto, rappresenta un elemento importante della tradizionale contadina, molto attenta a garantire la disponibilità di alimenti nobili in ogni periodo dell'anno. È un salume quasi completamente privo di grasso che viene consumato affettato sottilmente.



**Culatello di Zibello DOP** (P - *pezzo anatomico intero, insaccato in vescica di suino, stagionato, crudo*)

Nelle zone pianeggianti, dove il clima rende più difficile la produzione di prosciutti di qualità, la coscia del maiale viene sezionata in due parti: quella anteriore e quella posteriore.

Con quest'ultima si produce il culatello.

Dopo il distacco delle fasce muscolari complete del loro grasso dalla cotenna e dal femore, si procede alla riduzione della parte grassa e ad un'attenta rifilatura del pezzo per dargli la caratteristica forma "a pera", si asperge di sale e si lascia riposare in cella per circa una settimana.

C = Collina  
 P = Pianura

Si effettua quindi una prima legatura per tenere ben chiuso il taglio fatto per eliminare il femore, poi il pezzo di carne viene inserito in una vescica di suino tenuta a bagno per renderla morbida perché possa aderire bene alla massa muscolare.

Una stretta e fitta legatura verticale ed orizzontale completano la lavorazione a cui fa seguito la stagionatura mai inferiore a 10 mesi.

Prima di affettare un culatello è necessario eliminare non solo la legatura esterna e la pellicola della vescica perché fortemente attaccate dalle muffe, ma addirittura, dopo una macerazione della superficie con vino bianco secco per alcuni giorni, si devono asportare i primi millimetri di carne che trasmetterebbe odore di muffa a tutta la fetta. Così privato delle sue “difese” il culatello deve essere conservato avvolto in un telo di cotone mantenuto umido con vino bianco secco.



**Fiocchetto (P - pezzo anatomico intero, insaccato nella vescica di suino, stagionato, crudo)**

Costituisce il tradizionale modo di utilizzare la parte anteriore della coscia di maiale da cui è stata asportata quella posteriore per produrre culatello.

La porzione muscolare viene rifilata per conferirgli la tradizionale forma a pera, salata e conciata con una miscela di spezie, inserita nella vescica di maiale che viene fatta ben aderire alla carne con una fitta legatura, poi appesa a stagionare diversi mesi.

Pur avendo una tecnologia di produzione molto simile al culatello, il fiocchetto ha dimensioni più ridotte, una consistenza della fetta significativamente più fibrosa e un livello aromatico più povero dovuto alle diverse reazioni enzimatiche che la sua ridotta dimensione riesce a supportare.



**Strolghino (P - carne trita, insaccata in budello di suino, non fermentata, semi-stagionata, cruda)**

È una sorta di salsiccia semi-stagionata, di dimensioni ridotte sia nel calibro che nella lunghezza, preparata esclusivamente con carne macinata proveniente dalle rifilature di culatello.

Il processo di produzione è molto simile a quello del salame, ma i tempi di stagionatura sono molto più brevi, sia perché la sua ridotta dimensione ne provoca una rapida essiccazione, sia perché il prodotto viene venduto semi-stagionato.

Non ha radici tradizionali molto antiche, ma è riuscito ad imporsi sul mercato per la sua gradevolezza.

Normalmente si trova avvolto in un foglio di carta paglia che ne protegge la superficie dall'attacco delle muffe.



**Coppa (P - pezzo anatomico intero, insaccato in budello di bovino/ suino, stagionato, crudo)**

Si prepara con la maggior parte dei muscoli del collo del suino aderenti alle vertebre cervicali e parte di quelle toraciche.

La lavorazione si può quasi considerare un ibrido fra quella del salame a lunga stagionatura e quella del prosciutto.

Inizialmente la carne, opportunamente rinfilata per conferirgli la tradizionale forma cilindrica, viene salata due volte come il prosciutto per innescare le reazioni enzimatiche importanti nella stagionatura; successivamente dopo averla cosparsa di pepe macinato, spezie ed erbe aromatiche, come il salame, viene introdotta in un budello (bondeana - ricavato dall'intestino cieco) che può essere di bovino, o di suino nel caso di prodotti con qualità superiore, legata verticalmente e orizzontalmente, messa in ambiente caldo (stufatura a 25 °C) per qualche ora e alla fine messa a stagionare per un periodo di almeno tre mesi (sei mesi nel caso di utilizzo di bondeana di suino).

L'aromatizzazione della carne, le muffe che si sviluppano sulla superficie del budello e le reazioni enzimatiche all'interno della carne producono il tradizionale, intenso e fragrante profilo olfatto-gustativo di questo prodotto.



**Spalla (P - pezzo anatomico intero, insaccato in vescica di suino, parz. stagionato, cotto/crudo)**

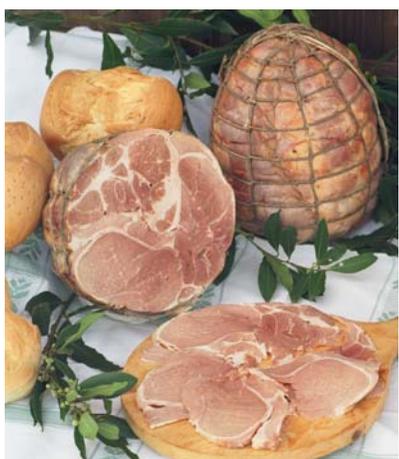
Si produce con la parte muscolare superiore delle zampe anteriori.

La versione **cruda** utilizza un processo produttivo molto simile a quello del fiocchetto, ma la carne è più magra e un po' coriacea cosa che genera poca richiesta.

Di tutt'altro tenore è invece la richiesta della versione **cotta** che, per la sua gradevolezza, è rinomatissima.

Il processo produttivo è analogo a quello della versione cruda, ma la stagionatura viene interrotta dopo circa un mese per effettuare la cottura che porta la spalla cotta ad ottenere le ben note caratteristiche gusto-olfattive.

Tradizionalmente viene consumata calda, affettata a mano, accompagnata da gustosa torta frita appena tolta dalla padella (quadrotti di sfoglia di pasta di pane arricchita di lardo e frita nello strutto) e da un bicchiere di fresca Fortanina spumeggiante (un vino cerasuolo, abboccato, fermentato naturalmente, ottenuto da un vitigno autoctono tipico della Bassa parmense).





# Scheda B3

## un oggetto al museo: il “gruppo frigorifero”

### Fase di descrizione

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

Qui sotto: la porta di una cella frigorifera del prosciuttificio Eugenio e Lucio Ugolotti di Langhirano databile agli anni Sessanta del Novecento; il gruppo frigorifero impiegato dal prosciuttificio Santino Levoni di Collecchio, prodotto nel 1938-39 dalla ditta Leonardo da Vinci di Milano [Museo del Prosciutto, Langhirano].



**Quando è stato introdotto il gruppo frigorifero nei prosciuttifici?**

---



---



---



---



---

**Come funziona un gruppo frigorifero?**

---



---



---



---



---

**Ma prima dell'utilizzo dei gruppi frigoriferi come si faceva a fare buoni prosciutti?**

---



---



---



---



---

**Oggi i prosciuttifici sono in costruzioni basse e senza finestre: non è che per caso il gruppo frigorifero ha messo lo zampino anche nella progettazione degli stabilimenti? In che modo?**

---



---



---



---



---

*Tu prepara le spezie ed il pepe e gli aromi forestieri e fa venir qui le ragazze, che smettano le solite faccende. Si cingano il grembiule ed incominci l'opera festosa. Appenda la prima i prosciutti e un'altra sparga il sale sulle carni e si riponga il lardo e il fegato si avvolga nella rete ed empia un gran fuoco spavaldo di fumo e d'allegria tutta la casa.*





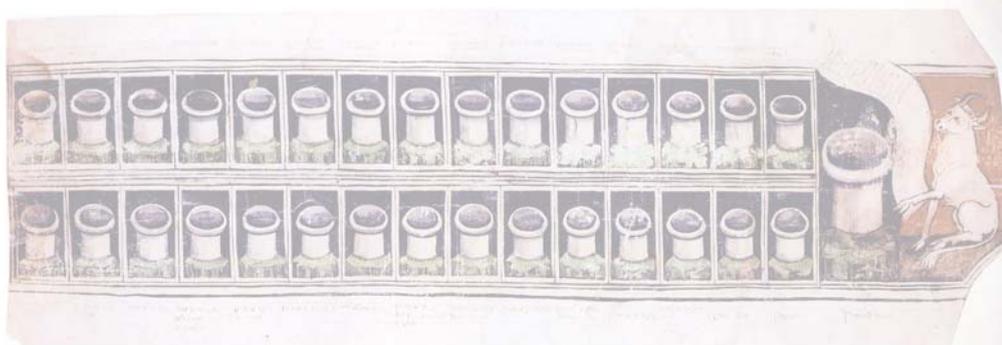
## PARTE 3

# un Prodotto che viene da lontano



La storia del Prosciutto di Parma

Le prove e i documenti  
Schede di lavoro



## La storia del Prosciutto

### Un prodotto che viene da lontano

La tradizione plurisecolare degli insaccati risulta ordinata, come attività a sé stante, solo alla fine del Medioevo, dall'Arte dei Lardaroli, originatasi per specializzazione dalla più forte Arte dei Beccai. Ma la fama del Prosciutto di Parma, esclusiva specialità dei **Lardaroli Parmensi**, affonda le sue radici in tempi ancor più lontani, all'epoca romana. Parma, allora situata nel cuore di quella che era la Gallia Cisalpina, era rinomata, come ricorda Varrone nel *De Re Rustica*, per l'attività dei suoi abitanti che allevavano grandi mandrie di porci ed erano particolarmente abili nel produrre prosciutti salati. Lo stesso Catone delinea già nel II secolo a. C., nel suo *De Agri Cultura* la tecnologia di produzione, sostanzialmente identica all'attuale. Risalendo il corso dei secoli, del prosciutto e della tecnica di preparazione parlarono Polibio, Strabone, Orazio, Plauto e Giovenale. Riferimenti gastronomici al Prosciutto di Parma si trovano nel *Libro de Cucina* della seconda metà del Trecento, nel menù delle nozze Colonna del 1589, nel prezioso testo del Nascia, cuoco di Ranuccio Farnese nella seconda metà del XVII secolo. Il Prosciutto fa capolino tra le rime del Tassoni e nei consigli dietetici del medico bolognese Pisanelli. Il Primo Ministro di don Filippo di Borbone, Guglielmo Du Tillot, aveva studiato un piano per la realizzazione, a Parma, di due macelli per suini, per valorizzare ed incrementare la locale industria dei salumi. La primitiva fase, interamente artigianale, si è progressivamente sviluppata fino ai nostri giorni verso un processo di industrializzazione che, migliorando sensibilmente le condizioni igieniche, ha saputo mantenere intatte le caratteristiche tradizionali del prodotto. La denominazione di Prosciutto di Parma è attribuita in relazione alla zona di origine degli animali (Emilia Romagna, Lombardia, Piemonte, Veneto, Toscana, Umbria, Marche, Lazio, Abruzzo, Molise) unita alle inimitabili condizioni microclimatiche ed ambientali di una delimitata area collinare della provincia di Parma, dovute all'azione dell'aria che giunge dal mare della Versilia e che, addolcendosi tra gli uliveti e le pinete della Val di Magra, asciugandosi ai passi appenninici ed arricchendosi del profumo dei castagni, arriva a prosciugare i Prosciutti di Parma e a renderne la dolcezza esclusiva. A salvaguardia della qualità delle materie prime e dell'osservanza delle scrupolose norme di lavorazione, nel 1963 è sorto il **Consorzio del Prosciutto di Parma** incaricato dallo Stato, con provvedimento del 3 luglio 1978, di esercitare il controllo sul prodotto e di garantirne la corrispondenza con gli *standard* richiesti dal disciplinare, attraverso l'apposizione del noto marchio con la corona sulla cotenna delle cosce. Il Consorzio, che svolge anche funzione di promozione e valorizzazione del prodotto, è stato riconosciuto in ambito europeo ed è abilitato alle operazioni di controllo anche da Paesi terzi, come gli USA. Il Prosciutto di Parma è stato insignito del marchio di **Denominazione di Origine Protetta DOP** della Comunità Europea.



Dall'alto: panorama di Langhirano con i salumifici dalle alte finestre, 1960 ca.; Norcini della ditta Archimede Rossi di Collecchio, 1920 ca.

In basso, la sporta con gli attrezzi del norcino itinerante, 1930 ca. [Museo del Prosciutto, Langhirano].

## CHI HA INVENTATO IL PROSCIUTTO?

Sulla metà del Cinquecento alla raffinata penna di un autore che forse era piacentino, certamente lombardo, si deve la redazione di una curiosa serie di libri, di particolare interesse, in cui riferisce delle sue avventure di viaggio e dà un quadro generale sufficientemente dettagliato delle sontuose maniere di mangiare degli italiani.

Morto verso il 1553 a Venezia, Ortensio Lando aveva una particolare passione per quanto riguarda le invenzioni delle cose che si mangiano e che si bevono. Il libro, edito nel 1543 a Venezia sotto lo pseudonimo di Messer Anonimo di Utopia ci dà un quadro sufficientemente perfetto delle possibilità gastronomiche che allora offriva l'Italia. Con un tono magnificamente fastoso, di Parma il nostro viaggiatore gastronomo ricorda i tortelli, la “*perfetta cotognata*” e, naturalmente, il famoso formaggio, per cui dà l'avvertenza, passata poi in un detto popolare della città: “*se è buono da mangiare non lo è da grattugiare, se lo è a grattugiare buono non è a mangiare*”. E poi “*li presutti*” e, parlando di Bologna, di Parma, di Modena, innalza un altro inno ai maiali della regione, da cui si traggono dei “*salsicciotti*” dall'eterno appetito ed aggiunge con una chiara espressione di riconoscenza: “*Benedetto chi ne fu l'inventore: io bacio ed adoro quelle virtuose mani!*”.

## CRONOLOGIA DEL PROSCIUTTO DI PARMA

- III-II secolo a. C.** Marco Porcio Catone, detto il Censore (234-149 a.C.), nel suo *De Agri Cultura* (§162) descrive la tecnologia di produzione del prosciutto in uso tra gli abitanti della Gallia Cisalpina, pressoché identica all'attuale. Nel 217 a. C. Annibale, giunto nel Parmense dopo la vittoria sul fiume Trebbia, viene accolto con l'apertura di barili colmi di cosce salate di suino.
- I secolo a. C.** Marco Terenzio Varrone (116-27 a.C.), nella sua opera *De Re Rustica* (II, 4, 9) cita Parma e i suoi abitanti che allevano grandi mandrie di porci e sono particolarmente abili nel produrre *Prosciutti* salati. Lo storico e geografo greco Strabone, nella *Geografia* (V, 1, 12) cita il prosciutto e la sua modalità di preparazione.
- XIV secolo** Nel *Libro de Cucina* viene citato l'impiego gastronomico del prosciutto.
- XVI secolo** Nel 1589 il prosciutto compare nel menu delle fastose nozze Colonna.
- XVII secolo** Carlo Nascia, cuoco alla Corte di Ranuccio II Farnese, nel 1659 cita il prosciutto e il Salame Felino nella sua opera di cucina *Li quattro banchetti*. Nel 1622 il prosciutto fa capolino fra le rime di Alessandro Tassoni nella *Secchia rapita* (II, 32; VII, 21)
- XVIII secolo** Il primo Ministro del Ducato di Parma, Guglielmo Du Tillot progetta la realizzazione di due macelli destinati esclusivamente ai suini per valorizzare ed incrementare la locale industria dei salumi.
- XIX secolo** Lorenzo Molossi nel suo *Dizionario Topografico del Ducato di Parma* del 1832-1834 alla voce *Langhirano* descrive l'attività di lavorazione dei prosciutti.
- XX secolo** 1913: gli elenchi della Camera di Commercio delineano il polo produttivo del Prosciutto di Langhirano. 1963: il 18 aprile il viene ufficialmente costituito il Consorzio volontario fra i produttori del Prosciutto tipico di Parma. 1978: lo Stato italiano, con provvedimento del 3 luglio 1978, incarica il Consorzio di esercitare il controllo sul prodotto e di garantirne la corrispondenza con gli *standard* richiesti dal disciplinare, attraverso l'apposizione del noto marchio con la corona sulla cotenna delle cosce. 1996: Il 12 giugno il *Prosciutto di Parma* viene insignito del marchio di Denominazione di Origine Protetta (DOP) della Comunità Europea.

## Le prove e i documenti

### Scheda di lavoro n. 1

#### Il Maiale nella civiltà romana e nel Medioevo

L'archeologia ci può aiutare a capire la storia del prosciutto. I reperti di un insediamento etrusco del V secolo (Bagnolo San Vito di Mantova) fanno ritenere che già a quel tempo le cosce di maiale fossero salate ed esportate. A Roma, in epoca imperiale, si ha notizia del "pernarius" ("perna" è il nome del prosciutto in latino) che commerciava questa carne salata ed in particolare le cosce di maiale provenienti dalla Gallia.

Il prosciutto era quindi presente sulla tavola dei romani, certamente come prelibatezza e prevalentemente cotto. L'economia romana era infatti in massima parte fondata sull'allevamento ovino; la carne di maiale era usata soprattutto nel Nord dell'Impero, ma arrivava a Roma grazie allo sviluppo del sistema viario e portuale romano.

Nel II secolo a. C. Marco Porcio Catone nel *De Agri Cultura* (§162) così scrive della "perna":

*"Così debbonsi salare i prosciutti in un'olla o in una botte. E quando avrai comprato i prosciutti ne taglierai lo zampetto. Vuolsi mezzo moggio di sal Romano per prosciutto. Stenderai il sale nel fondo dell'olla o della botte. Indi vi porrai sopra il prosciutto in modo che la cotica sia al basso. Poi lo coprirai tutto di sale. Quindi vi porrai sopra il secondo e tutto lo coprirai: bada che non si tocchi carne con carne. Stivati che li abbi tutti, stendevi ancora il sale, così che la carne non apparisca; e pareggia. Quando saranno stati nel sale 5 giorni, levali tutti col loro sale. Allora quelli ch'erano di sopra mettili di sotto; e coprili di sale e stivali nel medesimo modo. Dopo 12 giorni cavali assolutamente e spazzane via tutto il sale, e per due giorni esponili al vento. Al terzo di nettali bene con una spugna ed ungili con olio: tienili 2 giorni sospesi al fumo. Levali al terzo. Ungili con olio ed aceto mescolati insieme, attaccali nella dispensa: e né tignole, né vermi, li toccheranno".*



Che cosa significa la locuzione latina "De Agri Cultura"? (anche se non conosci il latino, puoi arrivarci)

Chi era Marco Porcio Catone? Ha qualcosa a che fare con Cartagine? Perché si interessava di agricoltura?

Descrivi con tue parole le operazioni di preparazione del prosciutto sulla base della lettura del testo

1 L'uso del sale \_\_\_\_\_

2 I tempi della salagione \_\_\_\_\_

3 La conservazione per il lungo periodo \_\_\_\_\_

## Le prove e i documenti

### Scheda di lavoro n. 1



Il macellaio, particolare del rilievo dalla tomba di Iulius Vitalis di Villa Albani a Roma, III sec. d.C.

In questo rilievo il commerciante viene indicato, a destra (fuori immagine), con il proprio nome (Iulius Vitalis) e la professione (norcino, venditore di carne di maiale). A sinistra è rappresentato il defunto nella sua bottega con la scritta “*MARCIO SEMPER EBRIA*” (sic), a Marco sempre buon bevitore.

Riconoscete il prosciutto in questa “vetrina” del macellaio? Quale animale sta tagliando?

---

---

---

È solo nel Medioevo che il maiale assunse un ruolo di primo piano nell'economia e nelle abitudini alimentari dell'Italia padana. Questo cambiamento fu determinato soprattutto da due fenomeni:

- le modificazioni del paesaggio, che, con la crisi agricola e demografica iniziata nel III-IV secolo, vide grandemente estendersi le aree incolte e boschive adatte all'allevamento brado dei suini;
- il progressivo assorbimento dei modi di vita propri delle popolazioni germaniche, che a ondate successive si stanziarono nella Valle Padana.

Decisiva fu soprattutto l'invasione longobarda (anno 569 d.C.), che a poco a poco diffuse consuetudini economiche e alimentari diverse da quelle romane. Fra queste consuetudini, nate in una civiltà seminomade, che amava sfruttare la natura per ciò che spontaneamente offriva, aveva un posto di grande rilievo l'utilizzo dei boschi per il pascolo dei suini. Il re Liutprando (715 d.C.) nei suoi editti indica norme di comportamento per il *Magister porcarius* e i boschi hanno un valore espresso in numero di porci che si possono nutrire grazie al pascolo.

(Liberamente adattato da M. BARUZZI - M.MONTANARI, *Porci e porcari nel medioevo*, Bologna, IBC Regione Emilia-Romagna, 1981).

## Le prove e i documenti

### Scheda di lavoro n. 1

#### IL MAIALE

Nel medioevo il maiale è raffigurato in molte occasioni



Parma, Cattedrale, archivolto del protiro, il mese di novembre



Fidenza, Cattedrale, abside, il mese di gennaio



Parma, Battistero, segni zodiacali, Acquario - Formella con raffigurazione del lavoro nel periodo dell'Acquario (22 gennaio - 20 febbraio)

Sono novembre, dicembre e gennaio i mesi che gli scultori medievali utilizzano per rappresentare nel ciclo dei lavori del tempo dall'anno, l'uccisione del maiale e la lavorazione delle sue carni per ricavare salumi da conservare e carne da consumare fresca.

Se si esaminano alcuni dei molti cicli dei mesi scolpiti o rappresentati nei mosaici pavimentali delle chiese o nelle miniature si rivela la varietà e la ricchezza dell'idea di lavoro e di rapporto tra la natura e l'uomo nel Medioevo. A partire da queste prime considerazioni le attività di sviluppo e collegate sono numerose. Ad esempio:

- A) ricerca sulle innovazioni agricole che il Medioevo ha portato nella coltivazione della terra e nell'utilizzo degli animali aggiogati;
- B) analisi del ciclo temporale annuale del Medioevo e la raffigurazione dei mesi nelle Cattedrali di Parma - Cattedrale e Battistero - Modena e Bobbio (raccolta e sistemazione delle immagini da Internet);

Una semplice tavola sinottica per i tre mesi qui rappresentati è un utile strumento didattico per introdurre il lavoro in classe.

MESE	MODENA Cattedrale		PARMA Cattedrale		PARMA Battistero		BOBBIO San Colombano	
Novembre	Il contadino semina		Il contadino uccide il maiale		Il contadino cava le rape		Il contadino batte le ghiande per i maiali	
Dicembre	Il contadino taglia la legna		Il contadino taglia la legna		Il contadino taglia la legna		Il contadino uccide il maiale	
Gennaio	Il contadino prepara gli attrezzi		Un uomo con due teste è seduto davanti al fuoco		Un uomo con due teste è seduto su uno scranno		Un uomo con due teste è seduto davanti al fuoco	
					Nella formella dell'Acquario, il contadino affumica i salumi			

## Scheda di lavoro n. 1



Trova la raffigurazione dell'uccisione del maiale nell'arco del pròtiro - piccola galleria prima del portale - della Cattedrale di Parma raffigurato sopra. Cerchiala in rosso  
 Descrivi la scena:

---

Quale scena viene prima e quale dopo? Quali mesi rappresentano e con quale situazione?

---

Al centro dell'arco è raffigurato un volto, che cosa rappresenta e quale significato ha?

---



Nell'abside della Cattedrale di Fidenza è collocata insieme ad altre, la formella che vedi a fianco.

Elenca tutti gli oggetti che compaiono nella scena:

---

Come è rappresentato l'uomo? Perché ha due teste?

---

Cerca il significato di "Giano bifronte" divinità romana:

---

## Scheda di lavoro n. 2

Nella scheda precedente abbiamo esaminato le sculture, ma per conoscere la storia del maiale nel Medioevo si può andare anche in Biblioteca.



1. Parma, Biblioteca Palatina, Manoscritto Palatino 159, miniatura raffigurante il mese di Novembre: un contadino batte le ghiande mentre due maiali ai piedi della quercia le mangiano con avidità (Codice membranaceo, secolo XIV).



2. Parma, Biblioteca Palatina, Manoscritto Palatino 159, miniatura raffigurante il mese di Dicembre: uccisione del maiale (Codice membranaceo, secolo XIV).

Cercando di conoscere la storia del documento si scopre che il manoscritto Palatino 159 è composto da 35 fascicoli e contiene il “calendario” e il “Libro d’Ore”, libro di preghiere per i vari giorni dell’anno liturgico. È scritto in caratteri gotici e riccamente illustrato e decorato con miniature a mezza pagina.

Assieme a personaggi e scene di storia sacra sono molto importanti le raffigurazioni dei mesi accompagnati - come abbiamo visto nelle sculture del Battistero di Parma - dai segni zodiacali posti nello schema di pagina 47.

- Cerca, insieme all’insegnante, il significato dei termini “codice membranaceo” e “fascicolo” così come vengono usati quando si parla di antichi manoscritti
- Dove puoi trovare nella tua città o nella tua regione manoscritti del Medioevo con miniature? Elenca almeno tre luoghi e spiega il motivo della tua scelta:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

- Descrivi la scena del pascolo dei maiali che vedi nell’immagine 1 osservando con attenzione: l’albero e i suoi frutti, il porcaro e il suo abbigliamento, gli animali, ...

---



---



---



---



---



---



---

## Scheda di lavoro n. 2

Completa a tuo piacere l'ambiente del bosco raffigurato nell'immagine del riquadro piccolo, o direttamente in questo spazio, o riportandolo su un foglio da disegno.



Quella che segue è la descrizione delle scene del calendario del Manoscritto Palatino 159. Si mescolano nelle immagini raffigurazione di lavori, immagini simboliche e scene naturali. Oggi per gli stessi mesi puoi fare un confronto, discutendo in classe o intervistando un agricoltore? Completa la tavola sinottica che segue mettendo anche la tua ipotesi per illustrare il mese in base alla tua esperienza di vita (ad es. che cosa fai in agosto?).

Mese	Lavoro illustrato nel manoscritto	Oggi l'agricoltore ... (completa con le tue parole)	Io raffiguro il mese così (disegna)
Gennaio	Un contadino dopo aver mangiato si riscalda i piedi		
Febbraio	Un pescatore su una barca pesca con la canna		
Marzo	Un suonatore di corno		
Aprile	Un giovane raccoglie i fiori		
Maggio	Un nobile a cavallo con falco appollaiato sul braccio		
Giugno	Un contadino taglia l'erba		
Luglio	Un contadino miete il grano		
Agosto	Un contadino trebbia il grano		
Settembre	Un contadino vendemmia		
Ottobre	Un contadino semina		
Novembre	Un contadino pascola i maiali		
Dicembre	Uccisione del maiale		

## Scheda di lavoro n. 3

### Il simbolo del maiale

L'iconografia studia il significato che nel tempo hanno assunto le rappresentazioni di piante, fiori, oggetti e animali. Ad esempio un leone marmoreo posto davanti al portale di una chiesa, per la religione cristiana, è simbolo della forza e quindi di Cristo che aiuta il fedele tenendo fuori il male.

E il maiale?

Nella cultura pagana era ritenuto emblema di fecondità e benessere.

Nella cultura cristiana è considerato di solito simbolo del vizio e dell'ingordigia.

Assume però anche un valore positivo se abbinato a Sant'Antonio Abate perché con il lardo del maiale si cura la malattia (il fuoco di Sant'Antonio).

- Ricerca e leggi due famosissimi racconti dove si parla di maiali
  - Dall'Odissea di Omero, il racconto della maga Circe e dei compagni di Ulisse (Libro X).
  - La parabola del Figlio prodigo nel Vangelo di San Luca (Lc, 15, 11-32).
- Cerca con l'aiuto dell'insegnante, due immagini in cui il maiale sia simbolo del vizio e, viceversa, simbolo positivo.
- La tradizione popolare raffigura Sant'Antonio sempre con il maiale come puoi vedere nelle immagini riportate nella pagina successiva.

*Per quale motivo a tuo parere?*

---



---



---



---



---

Perché gli eremiti incontravano i maiali che pascolavano liberi nei boschi

si  no

Perché Sant'Antonio è considerato protettore degli animali

si  no

Perché Sant'Antonio era un allevatore di maiali

si  no

Perché Sant'Antonio è stato tentato dal Demonio raffigurato sotto le sembianze di un maiale

si  no

## Schede di lettura e approfondimento



Il dipinto raffigurante Sant'Antonio Abate - protettore di uomini e animali, come recita il cartiglio in latino - posto nella Collegiata di Busseto, in provincia di Parma, in una incisione del XIX secolo. Nella pagina seguente due santini dei primi anni del Novecento e una statua lignea con il Santo attorniato da animali, con il maiale in primo piano.

### IL CULTO DEL SANTO

Nel terzo-quarto secolo dopo Cristo, Sant'Antonio Abate è una delle personalità rappresentative del monachesimo cristiano in Egitto. Nato a Koma nel 251 circa, morì ultracentenario il 17 gennaio 365 sul monte Kolmiz nel deserto arabico, tra il Nilo e il Mar Rosso. Poco attratto dal lusso e dalla vita mondana, distribuì le sue ricchezze ai poveri e si ritirò in meditazione nel deserto, nell'*eremos*, dove nella solitudine lottò e vinse contro numerose tentazioni sulla via della perfezione. La sua fama si diffuse a tal punto che dovette abbandonare la vita eremitica per dedicarsi ai numerosi discepoli. Secondo la tradizione il demonio tentatore gli appare spesso sotto forma di porco - l'animale che nella cultura cristiana incarna più d'una delle caratteristiche più basse dell'uomo (ingordigia, lussuria, sporcizia) - ma lui resiste alle lusinghe e vince la lotta. Per questo motivo nelle sue rappresentazioni artistiche e devozionali è raffigurato con ai piedi un maialino ormai mansueto, a sottolineare la sua vittoria contro le tentazioni. Col tempo, a causa di una lettura "semplificata" della sua iconografia, Sant'Antonio, da "vincitore" del demonio-maiale finirà per divenire "protettore" del maiale e, per estensione, di tutti gli animali domestici.

Al santo è attribuita anche la virtù di saper padroneggiare il fuoco, e per questo una leggenda molto diffusa nell'Italia meridionale lo presenta come novello Prometeo. Si narra che quando nel mondo era stato smarrito il fuoco gli uomini, spinti dal freddo e dalla fame, abbiano chiesto aiuto al santo. Antonio, accompagnato dal fedele

maialino di una mandria che aveva custodito in precedenza, si reca all'inferno dove sa di trovarlo. I diavoli si rifiutano di farlo passare ed allora entra in scena il maialino, una sorta di aiutante magico. L'animale varca la soglia e incomincia a correre, grufolando per ogni dove e mettendo sottosopra ogni cosa. I diavoli tentano invano di acciuffarlo, ma tutto è inutile e allora, disperati, sono costretti a chiedere aiuto al santo. Egli, come aveva previsto, entra e ne approfitta per intrappolare scintille di fuoco nel suo bastone cavo, di legno di ferula, che continua a bruciare all'interno senza che fuori si veda. Appena tornato nel mondo dei vivi, Sant'Antonio alza il bastone con la punta piena delle braci rimaste all'interno e la ruota per riattizzarle, facendo così volare le scintille come per una benedizione. Da quel momento, con grande gioia degli uomini, il fuoco fece di nuovo la sua apparizione sulla terra. Ma il "fuoco" più importante a cui si riferisce il culto di Sant'Antonio è quello delle piaghe da *Herpes Zoster*, detto appunto "fuoco di Sant'Antonio" perché si riteneva che il santo avesse il potere di guarire questa malattia.

A metà dell'XI sec. alcuni monaci della congregazione monastica che sarà poi chiamata "degli Antoniani", dedicati alla cura degli infermi nell'ospedale che era attivo in ogni loro monastero, trasportano in Provenza le reliquie del santo che sono oggetto di grande devozione, manifestata anche in Italia con pellegrinaggi per visitare i santuari a lui dedicati.

Verso la fine del secolo, in Provenza scoppia una grave epidemia di ergotismo, dovuta al fungo che infettava la segale con cui era fatto il pane utilizzato dal popolo, e gli ammalati venivano curati dagli Antoniani con unguenti a base di grasso dei maiali che allevavano nei conventi. Un ammalato molto devoto di Sant'Antonio, al ritorno da un pellegrinaggio in Italia, guarisce in modo ritenuto miracoloso dando così origine a questa credenza (considerando la guarigione in modo più scientifico, è probabile che essa fosse dovuta al fatto che i pellegrini, venendo in Italia, man mano che scendevano verso Sud, cambiavano alimentazione mangiando pane di grano, e ciò attenuava o eliminava i sintomi dell'intossicazione).

La credenza però prese molto piede, tanto che i monaci poterono lasciare i loro maiali liberi di scorrazzare nei centri abitati, anche se la cosa era normalmente proibita, per essere alimentati dal popolo che li poteva riconoscere dal collare che portavano, munito di un campanellino.



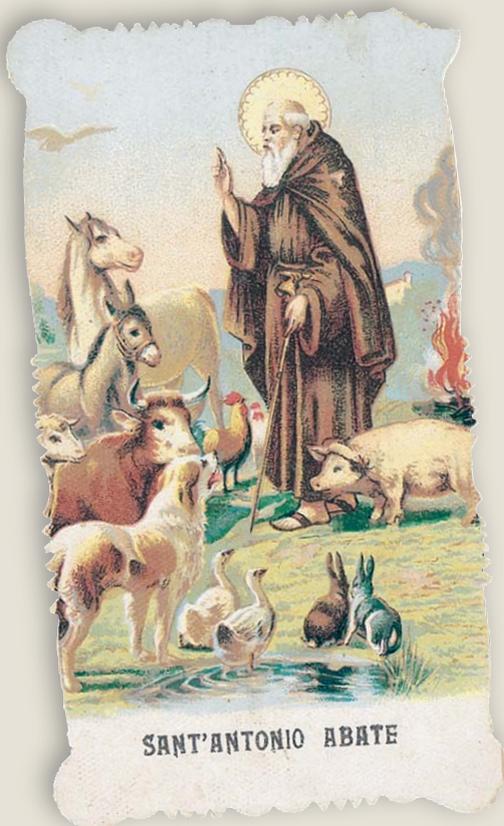
### IL 17 GENNAIO NELLE NOSTRE CAMPAGNE

La ricorrenza di Sant'Antonio era molto sentita nel mondo contadino dei nostri nonni, perché il santo era stato eletto a patrono di tutti gli animali domestici. Alla messa nel giorno dedicato al santo, ogni allevatore portava all'altare un pane appositamente preparato, che veniva benedetto e conservato appeso al soffitto nella fattoria. Quando uno degli animali domestici si ammalava, specialmente se era una mucca o un animale di grossa taglia, gli veniva somministrato un poco del pane benedetto nella speranza di strapparli alla morte ed evitare così un significativo danno per la famiglia.

Una leggenda racconta che la notte fra il 16 e il 17 gennaio, il santo visiti tutte le stalle per informarsi del trattamento riservato dal contadino agli animali domestici. Nel caso gli animali riferiscano che il contadino li tratta male, durante tutta la successiva annata agricola il santo non avrebbe fatto nulla per preservare quella famiglia dalle avversità.

Proprio per ringraziarsi la benevolenza di Sant'Antonio, in quell'occasione, la stalla veniva pulita con particolare cura e agli animali domestici era riservata doppia razione di cibo.

In Lombardia la ricorrenza del 17 gennaio è festeggiata anche con l'accensione di grandi falò - i fuochi di Sant'Antonio - che introducono al periodo del carnevale in cui è tradizionalmente ammesso abbandonarsi agli eccessi, specialmente alimentari.



## LE RELIGIONI MONOTEISTE E I TABÙ SULL'USO ALIMENTARE DEL MAIALE

Nel terzo verso della *sura* della Mensa Imbandita, il *Corano* (5,3) dice: *“Vi sono stati vietati: la carne di bestia morta, il sangue, la carne di porco, la carne di bestia su cui è stato invocato un nome diverso da quello di Allah, la bestia soffocata, o ammazzata, o morta per precipitazione o per cornata, o quella uccisa da un predatore, essendo ancora viva, voi possiate scannarla (e farne uscire tutto il sangue), e carne di bestia immolata su pietra. Però, se qualcuno di voi, costretto dalla fame e senza spirito di trasgressione, mangia per sopravvivere, ebbene, in verità Allah è Perdonatore Clementissimo”*.

Nel *Levitico* (XI, 7) Dio dice a Mosè e ad Aronne: *“Questi sono gli animali che potrete mangiare fra tutte le bestie che sono sulla terra. Potrete mangiare d'ogni quadrupede che ha l'unghia bipartita, divisa da una fessura, e che rumina. Ma fra i ruminanti e gli animali che hanno l'unghia divisa, non mangerete i seguenti: il cammello, perché rumina, ma non ha l'unghia divisa, lo considererete immondo; l'irace, perché rumina, ma non ha l'unghia divisa, lo considererete immondo; la lepre, perché rumina, ma non ha l'unghia divisa, la considererete immonda; il porco, perché ha l'unghia bipartita da una fessura, ma non rumina, lo considererete immondo. Non mangerete la loro carne e non toccherete i loro cadaveri; li considererete immondi”*.

Da queste prescrizioni deriva la proibizione di cibarsi di carni di maiale per i fedeli delle due religioni. Le ragioni sono di carattere igienico ambientale e, secondo alcuni studiosi, anche di carattere economico. In un tempo storico nel quale la religione regolava anche la vita quotidiana, la proibizione era legata al fatto che il maiale non si adattasse ai climi aridi desertici e nei gruppi nomadi di pastori dell'Asia meridionale non era possibile il loro allevamento e la conservazione della loro carne. Questi animali sono inoltre “competitori ambientali” dell'uomo in quanto si nutrono degli stessi alimenti e rifiutano quelli incompatibili per l'uomo, togliendo così risorse alimentari direttamente utilizzabili. In civiltà nelle quali il rapporto uomo-animale era strettissimo si deve anche ricordare che il maiale non poteva essere utilizzato nei lavori agricoli.

Il mondo cristiano pur provenendo dalla tradizione ebraica eliminò queste proibizioni e l'Apostolo Paolo scrive nelle sue lettere a Timoteo e a Tito una serie di indicazioni di carattere “pastorale” su tre argomenti specifici sui quali si discuteva nelle primitive comunità cristiane: la proibizione del matrimonio, l'astinenza da certi alimenti e la negazione della resurrezione dei morti. *“Lo Spirito dichiara apertamente che negli ultimi tempi alcuni si allontanano dalla fede, dando retta a spiriti menzogneri e a dottrine diaboliche, sedotti dall'ipocrisia di impostori, già bollati a fuoco nella loro coscienza. Costoro vieteranno il matrimonio, imporranno di astenersi da alcuni cibi che Dio ha creato per essere mangiati con rendimento di grazie dai fedeli e da quanti conoscono la verità. Infatti tutto ciò che è stato creato da Dio è buono e nulla è da scartarsi, quando lo si prende con rendimento di grazie, perché esso viene santificato dalla parola di Dio e dalla preghiera”*.

Da queste parole discende l'abbandono nel Cristianesimo di ogni proibizione alimentare.

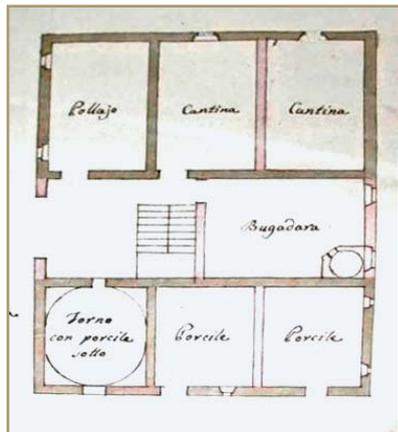


## Scheda di lavoro n. 4



luglio 1480 è emessa dagli Anziani una nuova Ordinanza che ribadisce quanto detto nello Statuto (pena 20 Soldi di ammenda), anch'essa tranquillamente disattesa, per cui un anno dopo è chiamata in causa l'autorità Ducale, affinché la popolazione si faccia più ubbidiente. Ma nel 1508, il 28 novembre, gli Anziani esasperati dalle trasgressioni, si vedono costretti ad una mediazione: ogni cittadino può tenere in città due maiali, meno i fornai, cui se ne concedono quattro, e queste bestie possono circolare dovunque, tranne nelle piazze (sempre 20 Soldi di multa); altri porci sino ad un massimo illimitato possono essere tenuti sì, ma entro casa.

(Da A. TACCA, *Perna et Parma, una biografia del prosciutto*, Sala Baganza, Tipolitotecnica, 1990, p. 90).



### Luoghi di allevamento: il porcile con sopra il forno

In questa pianta di casa contadina dell'Ottocento conservata nell'Archivio Storico del Comune di Fontanellato (PR) si ha chiara l'idea di come nella civiltà contadina vi fosse attenzione anche per il risparmio di energia: il calore prodotto dal forno dove cuoceva il pane consentiva al maiale di ingrassare meglio non dovendo "bruciare" i grassi per proteggersi dal freddo.

### Feste e Festival

Nel 1997, oltre alle antiche feste tradizionali dedicate a singoli salumi come ad esempio la "Fiera della Spalla Cotta e della Fortanina" di San Secondo Parmense, è nato il "Festival del Prosciutto di Parma" che si distende in quattro *weekend* nel mese di settembre ogni anno e coinvolge i 12 comuni delle colline parmensi appartenenti alla zona tipica di produzione del Prosciutto di Parma. Dal 2008 anche il Comune di Parma è coinvolto nell'iniziativa durante l'ultimo *week-end* del mese. Con spettacoli, resoconti di studi e ricerche, mercati e feste gastronomiche culmina con l'appuntamento centrale costituito dall'iniziativa "Finestre aperte" che interessa l'intera zona di produzione. I prosciuttifici aderenti all'iniziativa si aprono al pubblico: all'interno delle "cattedrali" del Parma si tengono visite guidate e degustazioni gratuite per illustrare le fasi di lavorazione delle cosce di suino, che per una magica combinazione di clima, tradizione e passione diventano Prosciutti di Parma. Nella zona di produzione del *Re dei Prosciutti*, si ripercorre la storia dell'arte di conservare la carne del suino, scoprendone i segreti custoditi e tramandati fino ai nostri giorni. (Sito del festival: <http://www.festivaldelprosciuttodiparma.com>).



Dall'alto, serata del Festival del Prosciutto nel cortile del Museo; pianta di una casa contadina dell'Ottocento: nell'angolo di sinistra è rilevato il forno con camera circolare e la sottostante porcilaia [Archivio Storico Comunale di Fontanellato (PR)]; un antico forno con il sottostante ricovero per il maiale, fotografato sull'Appennino parmense negli anni Settanta del Novecento. Nel periodo invernale il calore sviluppato dal forno consentiva al maiale di non "bruciare" i grassi per proteggersi dal freddo, ingrassando quindi più rapidamente.

- Conosci altri miti di fondazione legati ad animali?
- A quali città del tuo territorio si riferiscono leggende legate al maiale? Puoi fare una ricerca nei libri di storia locale...
- Cerca, insieme al tuo Insegnante, norme e regolamenti che nella tua città abbiano a che fare con il commercio della carne fresca e conservata. (Puoi rivolgerti all'Archivio di Stato o a quello Comunale, soprattutto se la tua città è stata sede di Comune in epoca medievale).
- Esistono nella tua provincia feste gastronomiche legate a prodotti tipici collegati con il maiale? Puoi ricercarne l'origine, il significato e lo sviluppo a partire dai luoghi dove si svolgono.
- Prova ad andare indietro nel tempo di tre generazioni (il bisnonno) e chiedi ad uno o due testimoni come nella loro gioventù si mangiava e come si producevano i prodotti legati al maiale. Questi testimoni hanno ricordi di feste, riti o tradizioni particolari?
- Sempre i tuoi bisnonni possono essere fonte preziosa di informazioni e di notizie. Come mangiavano il prosciutto nella loro infanzia?
- Soprattutto cotto o crudo?
- Quale frequenza aveva nella loro alimentazione quotidiana?
- Ricordano quando hanno visto la prima affettatrice?

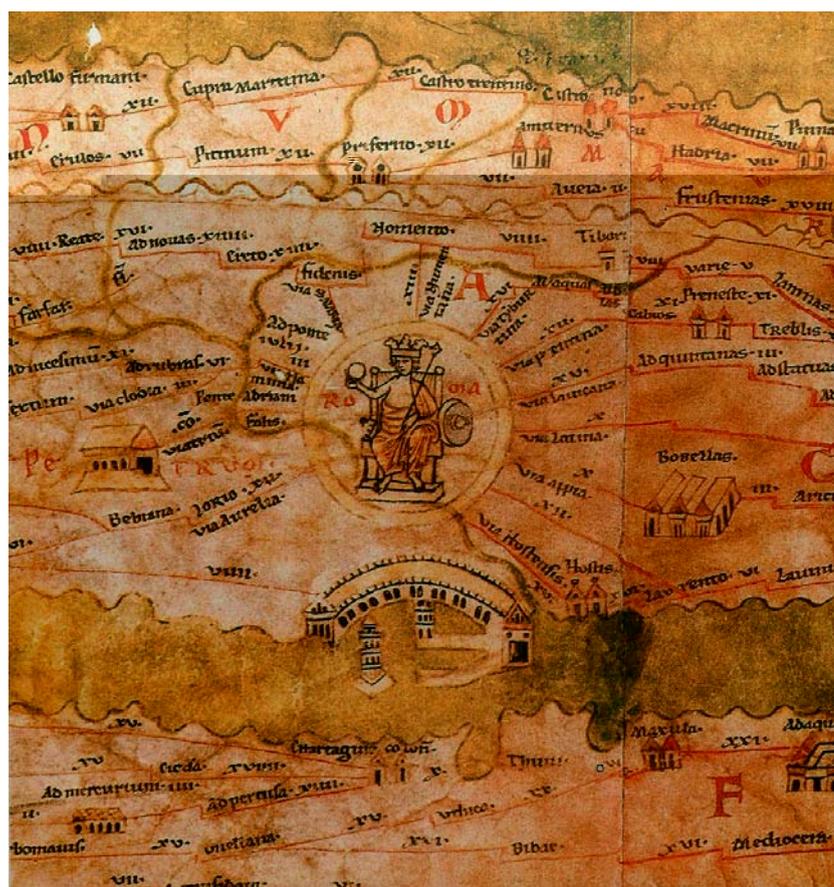
## Scheda di lavoro n. 5

Senza sale non ci sarebbe prosciutto 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:

---



---

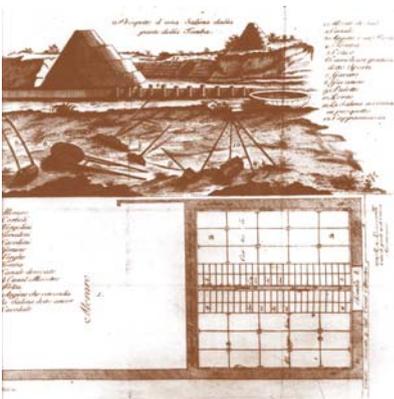
Cerca sul dizionario etimologico l'origine e il significato del termine salario che a Roma riguardava da vicino anche i soldati:

---



---

## Scheda di lavoro n. 5



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.

Il Prosciutto di Parma 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. 5



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 Prosciutto di Parma

Oltre il museo esplorare e provare per capire

Didattiche del saper “connettere”

Laboratori

Ai Docenti

Bibliografia



## Itinerari nei luoghi del Prosciutto di Parma

### Il territorio a partire dal museo

Il territorio intorno al Museo del Prosciutto offre numerosi spunti per tutti i “curiosi viaggiatori” che incontrano arte, letteratura e tradizione, attraverso il circuito dei castelli, i percorsi del romanico segnati dalle Pievi, tappe dell’antica via Francigena, le strade dei sapori che attraversano tutta la provincia e che invitano a sperimentare i gusti irripetibili dei prodotti tipici. Numerosi sono i parchi e le aree protette che offrono molteplici occasioni di contatto con la natura, facendo assaporare scenari particolari.

Inoltre grande è l’offerta formativa che la Provincia di Parma mette a disposizione sia delle scuole di ogni ordine e grado che dei cittadini. Qui di 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 “LUCA E SILVIO COTTI”

Strada Calastra 1 - Pilastro di Langhirano (PR)

Tel. e fax 0521 637247 - Cell. 333 3658806

E-mail: fattoriacotti@libero.it



#### ATTIVITÀ DIDATTICA

**Percorso Arcobaleno** (Periodo: tutto l’anno)

Conosciamo tutti gli animali che vivono in fattoria, osserviamo come sono fatti, cosa fanno, dove vivono, cosa mangiano. Balliamo e giochiamo con gli animali. Laboratorio teatrale.

**Percorso Giallo** (Periodo: tutto l’anno)

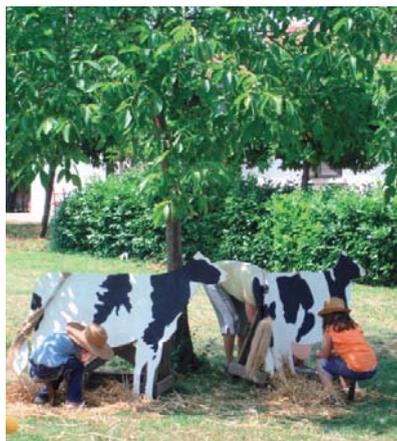
Conosciamo i cereali, visitiamo il campo, maciniamo i chicchi con il mulino ed otteniamo la farina, la mescoliamo con acqua e lievito e diamo vita alla nostra micca di pane. Trasformiamo i cereali in una invitante pappa per le galline o in elementi base per le nostre vene artistiche.

**Percorso Verde** (Periodo: in Primavera)

Passiamo per le carraie, impariamo a riconoscere i vari tipi di erba, le tecniche di fienagione; cerchiamo di ricostruire il paesaggio agrario di un tempo e individuiamo la vegetazione autoctona. Conosciamo gli attrezzi che usavano i nostri nonni per lavorare.

**Percorso Azzurro** (Periodo: in Primavera)

Da dove arriva e come viene sfruttata l’acqua in agricoltura. Cerchiamo di capire quanto sia indispensabile per l’agricoltore e quindi come sia importante non sprecarla e non inquinarla. Con i secchi peschiamo l’acqua dal pozzo antico. Costruiamo un impianto di microirrigazione. Cos’è il pluviometro?



**Percorso Bianco** (Periodo: tutto l'anno)

Partecipiamo al corso di mungitura e proviamo a mungere come facevano i nostri nonni. Visitiamo la stalla e la sala di mungitura. Possiamo scaldare il latte e con la magia del caglio trasformarlo in formaggio oppure scuoterlo fino ad ottenere il burro. Facciamo merenda a base di Parmigiano Reggiano e frutta. Impariamo a riconoscere la marchiatura.

**Percorso Rosso** (Periodo: in Primavera)

Prepariamo la terra lavorandola con le mani, seminiamo i semi o trapiantiamo le piantine di pomodoro, innaffiamo con tanta acqua. La trasformazione da seme a bacca e poi da bacca a prodotto lavorato. La storia del pomodoro a Parma. Il pomodoro un, alimento importante, un prodotto da difendere. Cosa vuol dire produzione integrata? Cosa significa prodotto certificato?

**Referenti attività didattica:**

Monica Azzoni, Cristina Ponzi, Alessandra Cotti

**AZIENDA AGRITURISTICA "CIATO"**

Strada Pilastro, 8 - Panocchia (PR)

Tel. 0521 635281 - Fax 0521 635633 - Cell. 339 2264887 - 333 3339958

E-mail: [info@ciato.it](mailto:info@ciato.it) • Web: [www.ciato.it](http://www.ciato.it)

**ATTIVITÀ DIDATTICA**

L'offerta di attività didattica/ricreativa è molto ampia. Ogni percorso, secondo il periodo, coinvolge direttamente i partecipanti nelle quotidiane attività produttive. L'Azienda è anche dotata di un'apposita sala.

**Il maiale e i suoi derivati (prosciutto, salame ...)** (Periodo: tutto l'anno).

Possono essere raccontati dal punto di vista visivo, con dimostrazione dal vivo di come si possa lavorare un singolo pezzo, ed anche teatralmente, con uno spettacolo appositamente studiato.

**Il Parmigiano Reggiano** (Periodo: tutto l'anno)

Per apprendere in modo simpatico come nasce una forma di formaggio e diventare protagonisti nel finale, al fine di apprezzare, con l'utilizzo dei sensi, le diverse caratteristiche organolettiche.

**L'orto** (Periodo: tutto l'anno).

La raccolta dei prodotti dall'orto per confezionare una porzione a testa di prodotti utili per cucinare poi in famiglia un ottimo minestrone.

**In campo** (Periodo: in Primavera e in Autunno).

Il podere da anni è centro di ricerca e sperimentazione in collaborazione con aziende del settore sementiero e agrofarmacologico nella coltivazione dei cereali, e oltre alle visite alle parcelle, può diventare momento di studio ed approfondimento per scuole del settore o Università anche della Terza Età avvalendosi dei tecnici che conducono le prove in campo.

**La scampagnata** (Periodo: tutto l'anno).

Per conoscere il proprio territorio, le sue produzioni e degustarle in compagnia.

**In classe** (Periodo: tutto l'anno).

Preparazione alle visite e per chi non può uscire, proiezioni appositamente studiate sui prodotti che raccontano la storia, la produzione, le caratteristiche alimentari con possibilità di degustazione.



### AZIENDA AGRICOLA "LA MADONNINA"

Strada Pilastro 29 - Torrechiara (PR)  
 Cell. 339 7785800 - Fax 0521 355189  
 E-mail: [info@la-madonnina.it](mailto:info@la-madonnina.it)  
 Web: [www.la-madonnina.it](http://www.la-madonnina.it)

#### ATTIVITÀ DIDATTICA

##### Il vigneto (Periodo: tutto l'anno)

Si svolge in mezzo ai vigneti aziendali e racconta le diverse tipologie d'impianto, le diverse coltivazioni e lavorazioni, partendo dalla vigna ancora presente in azienda datata 1924, fino all'ultima impiantata nella primavera 2007.

##### La vendemmia (Periodo: solo in settembre)

Gli alunni vendemmiano, portano le cassette dell'uva, pigiano con le loro mani e fanno il "vino" che poi portano a scuola per vederlo fermentare e maturare.

##### I sensi (Periodo: tutto l'anno)

Questo percorso è volto a sensibilizzare i partecipanti all'uso dei cinque sensi. Si svolge in aperta campagna attraverso semplici giochi o gesti. È molto tranquillo, ma anche molto stimolante. Generalmente si conclude con una degustazione, anticipatamente concordata.

##### La degustazione (Periodo: tutto l'anno)

Percorso specifico per imparare a degustare attraverso i tre sensi: vista, olfatto e gusto. È adatto a tutte le età (ai più grandi è fornita una scheda, simile a quelle usate dai degustatori di professione) e si pone l'obiettivo di far "assaggiare e riconoscere" i cibi del nostro territorio a tutti. Mangiare non è solo una necessità, può essere una professione, ma soprattutto è un'arte.

#### Referente attività didattica:

Paola Gorgatti



### AZIENDA AGRITURISTICA "PODERE DOGLIO"

Via Mascherpa, 11 - Castrignano di Langhirano (PR)  
 Tel. e Fax 0521 357225 - Cell. 347 0329855  
 E-mail: [info@poderedoglio.it](mailto:info@poderedoglio.it)  
 Web: [www.poderedoglio.it](http://www.poderedoglio.it)

#### ATTIVITÀ DIDATTICA

##### Il frutteto antico (Periodo: tutto l'anno)

Nasce dalla voglia di poter assaggiare ancora quei profumi e quei sapori non più presenti sul mercato odierno. Il frutteto ricopre una superficie utile di circa 11.000 mq. e vi sono coltivate più di 150 varietà di frutti tra melo, pero, albicocco, susino, pesco, noce, mandorlo, nespolo, ciliegio, melograno, gelso, sorbo, azzeruolo, biricoccolo, fico, susincocco, cotogno e giuggiolo. Le piante sono tutte contraddistinte e riconoscibili da un cartellino. Si tratta di vecchie varietà, in genere più resistenti alle malattie delle *cultivar* moderne, e che si sono perfettamente adattate all'ambiente in cui si trovano.

##### Il laghetto (Periodo: tutto l'anno)

Creato artificialmente, occupa una piccola superficie di 25 mq. ed ospita ninfee, piante palustri, pesci rossi e gambusie. Utilissimo per tanti esseri viventi, soprattutto nel periodo estivo, e quindi essenziale per un buon equilibrio biologico. Anche se di modeste dimensioni è stato realizzato in modo da essere "autosufficiente": piante e pesci vivono seguendo il ritmo delle stagioni senza bisogno dell'intervento umano.



### **Siepi ed insetti utili** (Periodo: tutto l'anno)

Breve sintesi sul significato del coltivare "secondo natura" e sull'importanza del ruolo delle siepi e degli insetti utili in agricoltura biologica. In azienda sono state appositamente messe a dimora migliaia di piante autoctone, in forma di siepi, per dare rifugio agli insetti utili o antagonisti/parassiti di quelli dannosi alle coltivazioni. Impariamo a riconoscere le varie specie arboree ed arbustive ed il loro ruolo sul territorio.

### **Amiche api** (Periodo: da Marzo a Ottobre)

Solo in giornate soleggiate e non ventose, è possibile visitare gli alveari. Le visite sono consentite solo a soggetti muniti di certificato che attesti la non allergia alle punture delle api. È sempre possibile invece tenere lezioni nel laboratorio di smielatura sulla vita delle api, la loro struttura sociale e la produzione del miele. Le api erano già operose milioni d'anni prima che l'uomo facesse la sua comparsa sulla Terra.

### **Referente attività didattica:**

Elena Borchini

## **AZIENDA AGRITURISTICA "IL GELSO"**

Via Gandazzi, 85 - Loc. Cazzola di Traversetolo (PR)

Tel. 0521 844713 - Cell. 348 7764105

E-mail: [contatti@ilgelso.net](mailto:contatti@ilgelso.net) • Web: [www.ilgelso.net](http://www.ilgelso.net)

### **ATTIVITÀ DIDATTICA**

#### **Tutta la frutta di una volta** (Periodo: dalla Primavera all'Autunno)

Mirabolani, mele, pere, pesche, biricoccole, cotogne, l'uva maritata... dalla primavera all'autunno ogni mese offre i suoi doni. Insieme si può piantumare, potare, coltivare... raccogliere e trasformare la frutta in deliziose preparazioni.

#### **Gli ortaggi e le piante aromatiche** (Periodo: Primavera)

Semine, trapianti, consociazioni e rotazioni, riconoscimento, raccolta e piacevoli laboratori che si possono trasferire o continuare a scuola.

#### **Il bosco della "folia"** (Periodo: tutto l'anno)

L'albero, le sue stagioni, la sua storia, il suo regno, gli animali selvatici e gli altri abitanti fantastici. Ci si addentra con rispetto nel bosco, col cuore attento ed i sensi all'erta, è un luogo suggestivo, un po' magico: la nostra presenza sia lieve come ali di farfalla.

#### **La cucina naturale e tipica parmigiana** (Periodo: tutto l'anno)

Con i **ragazzi** facciamo le tagliatelle di tutti i colori, le marmellate con la frutta raccolta insieme (e anche con i fiori...) e squisiti dolcetti,

Con gli **adulti** facciamo corsi di cucina: tutte le gustose preparazioni della nostra tradizione dai ricettari di casa. Cucinare insieme è un rito antico, uno stare insieme divertente e... goloso!

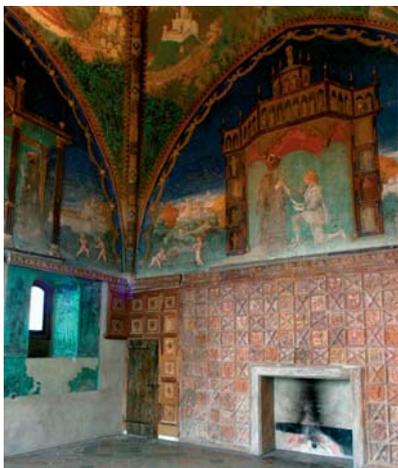
Dalla farina biologica macinata a pietra la pasta sfoglia, i tortelli, gli gnocchi, il pane profumato, le torte... Dalle erbe selvatiche dei campi a quelle coltivate con passione nei nostri orti biologici, eccole sul tagliere a trasformarsi in classiche e nuove prelibatezze; dalla nostra frutta di stagione ecco le marmellate, le salse agrodolci; dalla nostra uva bianca nera e rosata l'antica *saba* e il *savor*.

### **Referente attività didattica:**

Paola Vagnotti



## Arte e natura nei pressi del museo



### CASTELLO DI TORRECHIARA

Il castello di Torrechiara, uno dei più noti della provincia parmense, venne fatto costruire tra il 1448 ed il 1460, sui resti di precedenti fortificazioni, da Pier Maria Rossi (Berceto 1413 - Langhirano 1482), conte di San Secondo, il cui feudo si estendeva per gran parte delle valli del fiume Taro e dei torrenti Parma e Baganza, contando numerose rocche e borghi fortificati che furono rappresentati uno ad uno negli affreschi dello stesso castello. Condottiero dei Visconti, alla raffinata corte milanese Pier Maria si avvicinò agli studi umanistici e conobbe la nobile Bianca Pellegrino, moglie di Melchiorre d'Arluno, con la quale, pur essendo a sua volta già sposato con Antonia Torelli di Montechiarugolo, si legò in un rapporto durato per tutta la vita, e che egli fece celebrare dal pittore Benedetto Bembo nei famosi affreschi della Camera d'Oro di Torrechiara. Il nome del castello deriverebbe da un toponimo - *Torciara* - originariamente legato alla presenza nella zona di numerosi torchi da olive. Solo nel XV secolo diventerà *Turris Clara*, in riferimento all'elegante costruzione che ancora oggi domina la valle con le sue quattro torri merlate. Nel 1470 il castello ricevette l'investitura ufficiale da parte di Galeazzo Maria Sforza, ma già nel 1483 fu assediato dalle truppe di Lodovico il Moro, da cui Pier Maria, rifiutatosi di giurare fedeltà dopo l'ascesa al potere del nuovo signore, era stato dichiarato traditore del ducato. Rifugiatosi nel castello, il condottiero vi trovò la morte nello stesso anno. La rocca si arrese e venne assegnata alla famiglia Pallavicino. Nel corso dei secoli XVI e XVII, venuta meno la funzione difensiva e di presidio militare, Torrechiara fu ampliata e trasformata in una sontuosa residenza di campagna: a questa fase risale la costruzione delle due ampie logge panoramiche, una delle quali accessibile dalla Camera d'Oro, da cui si ammira lo splendido paesaggio della valle circostante. I nuovi ambienti vennero decorati con eleganti motivi a grottesca dal pittore Cesare Baglione e dalla sua cerchia. Nel 1912 il castello, dopo la vendita e la dispersione di gran parte degli arredi, fu ceduto dall'ultimo proprietario, Pietro Cacciaguerra, allo Stato Italiano. L'anno precedente, per il padiglione dell'Emilia-Romagna all'Esposizione Nazionale ed Etnografica di Roma, era stata realizzata una completa ricostruzione della Camera d'Oro, con il rifacimento degli arredi perduti in stile neogotico e *liberty*. L'insieme, di pregevole fattura, è oggi riallestito ed esposto in una delle sale al piano nobile del castello. L'impianto del castello, posto sulla sommità del colle nel cuore di un piccolo borgo fortificato, è costituito da una doppia cinta di mura che racchiude una corte rettangolare con quattro torri angolari: a Nord la Torre del Leone, così definita per lo stemma dei Rossi; a Est la Torre della Camera d'Oro; a Sud la Torre di San Nicomede, che prende il nome dalla presenza dell'omonima cappella, e a Ovest la Torre del Giglio, dall'insegna araldica di Bianca Pellegrino. L'ingresso, posto a Sud-Ovest, immette direttamente nella corte, che presenta un lungo lato (Sud-Est) porticato, con archi a sesto ribassato su colonne in muratura, con capitelli e basi in arenaria scolpita, al di sopra del quale si apre un arioso loggiato. L'aspetto attuale della corte si deve ai restauri compiuti nel corso del XX secolo. Inoltre essendo il castello più spettacolare e strutturato della provincia di Parma è spesso usato come *set* cinematografico di film (come *Donne e Soldati* di Antonio Marchi del 1954 con Marco Ferreri o *Ladyhawke* di Richard Donner del 1985, interpretato da Michelle Pfeiffer, Matthew Broderick e Rutger Hauer) o quale sede di spettacoli estivi tra i quali il Festival dedicato a Renata Tebaldi.

#### Info:

Ufficio informazioni turistiche di Torrechiara  
 Borgo del Castello, 1 - 43010 TORRECHIARA (PR)  
 Tel.: 0521 355255 (biglietteria) - 0521 355009 (ufficio I.A.T.) Fax: 0521 355821  
 E-mail: iat@comune.langhirano.pr.it • Web: www.comune.langhirano.pr.it



### BADIA DI TORRECHIARA - SANTA MARIA DELLA NEVE

La Badia benedettina fu costruita per volere di Pier Maria Rossi nel 1471 e dedicata a *Santa Maria della Neve*: due anni dopo, su istanza del feudatario, Sisto IV concedeva la costruzione di un convento annesso alla Badia, che fu popolata da una ventina di monaci della Congregazione di Santa Giustina di Padova. La consacrazione avvenne nel 1479. Chiuso nel 1810, reintegrati i Monaci da Maria Luigia nel 1816, richiuso nel 1866 e venduti i beni, i monaci rientrarono nel convento nel 1889. Oggi dipende dal Monastero di San Giovanni di Parma. La chiesa di Santa Maria della Neve ha facciata a capanna, con lesene e fregio ad archetti pensili ciechi e sopra ad archetti intrecciati, che continuano sul lato destro, portale in stile sforzesco con rosone, leggermente decentrati verso sinistra, campanile con cornici marcapiano, bifore chiuse e cella campanaria del terzo decennio del XVII secolo. L'interno è a due navate con due cappelle sul lato destro e volta a crociera del XVII secolo, che sostituisce le originarie capriate dopo la sopraelevazione dell'edificio, ancora riscontrabile in facciata. Resta un solo affresco del XV secolo, una *Madonna con Bambino* sul pilastro che separa le due cappelle (Francesco Tacconi o Jacopo Loschi). Il resto delle decorazioni è di Tommaso Aldrovandini (seconda metà del XVII secolo): Resurrezione, Adorazione dei Pastori, Miracolo della Madonna della Neve, Incoronazione della Vergine. Sopra l'altare (XVI sec.) è un Miracolo di San Mauro (XV sec.). Il monastero, dal bel chiostro e dall'ampio refettorio, è oggi dotato di confortevole foresteria, dispone di una ricca biblioteca aperta al pubblico, di una zona espositiva e di una deliziosa loggia settecentesca da cui si spinge lo sguardo nella vallata del torrente Parma. I monaci allevano le api e confezionano preparati di erboristeria.

#### Info:

Badia benedettina di Santa Maria della Neve, Via Badia (Torrechiara)  
 43010 Langhirano (Pr) - Informazioni Pro Loco Tel. e Fax 0521 852242

### FONDAZIONE "MAGNANI ROCCA"

La Fondazione Magnani-Rocca nasce nel 1977 dalla volontà del musicologo Luigi Magnani (1906-1984) di onorare la memoria del padre Giuseppe e della madre Donna Eugenia Rocca, con lo scopo di favorire e sviluppare attività culturali di carattere artistico, musicale e letterario. La sede è la grande villa di campagna di Corte di Mamiano, a Mamiano di Traversetolo (Parma). La villa, in stile neoclassico, è circondata da un ampio parco e dai terreni della tenuta agricola e al suo interno è collocato un buon ristorante. Nel 1990 la Villa di Mamiano viene inaugurata come sede museale con una raccolta d'arte che annovera opere che coprono un arco cronologico dal XII° secolo ai giorni nostri. Tra le varie opere spiccano dipinti di Dürer, Gentile da Fabriano, Goya, De Stael, Morandi, De Chirico, Monet e Cézanne, Burri. Nella Villa è stata lasciata il più possibile la collocazione degli arredi per conservare l'atmosfera di una casa vissuta: citiamo i mobili di Jacob e la grande coppa in malachite del Thomire dono dello Zar Alessandro. La Fondazione si dedica anche all'attività espositiva e nei suoi locali si tengono periodiche mostre d'arte a tema. Esposizione permanente con apertura da inizio marzo a fine novembre.



#### Info:

Via Fondazione Magnani Rocca, 4 - 43029 Mamiano di Traversetolo (PR)  
 Tel. 0521 848327 - 0521 848148 - Fax 0521 848337  
 E-mail: [info@magnanirocca.it](mailto:info@magnanirocca.it) • Web: [www.magnanirocca.it](http://www.magnanirocca.it)



### CHIESA DI BADIA CAVANA

Si tratta di una deliziosa chiesetta romanica, quanto resta di un monastero vallombrosano fondato almeno nel 1115 e sicuramente rifatto nel 1117 dopo il terremoto che lo danneggiò seriamente: posizionata su una collina isolata a Est del torrente Parma, l'edificio, noto come Badia Cavana dalla località in cui si trova (San Michele Cavana), è in realtà dedicato a San Basilde, e la fondazione si attribuisce da sempre (pur in assenza di documenti probanti) a San Bernardo degli Uberti, vescovo di Parma dal 1109 al 1133 e il maggiore degli esponenti di Vallombrosa presenti in questo territorio.

Nella prima metà del XV secolo l'abbazia fu commenda dei feudatari di turno del luogo: dai Gonzaga ai Riario, Sanvitale, Meli, Barberini e infine Farnese. Nel 1564 assunse anche la cura delle anime in luogo della dismessa pieve dei SS. Pietro e Paolo, poco distante, e la manterrà fino alla soppressione del convento per i noti editti napoleonici nel 1798, quando i locali verranno venduti e destinati a rustici o residenze padronali. Il complesso monastico, in pietra, è ancora in gran parte riconoscibile, con il chiostro, qualche bifora, la sala del capitolo, la foresteria.

La chiesa è a navata unica con transetto e un narcece a due campate più largo della navata e non in asse con il resto dell'edificio: è probabile che il narcece fosse successivo al terremoto del 1117 mentre il corpo dell'edificio sia stato solo restaurato ma ancora originale (pre-1115). Rifatta in parte nel 1718, restaurata nel 1938 e 1961, la chiesa è in pietra con copertura a capriate, con la fronte che riprende il modulo costruttivo della coeva navata centrale del Duomo di Parma e un sagrato a giardinetto, alzato su un piedistallo di numerosi gradini.

Il portale mostra un archivolt decorato a intreccio di vimini entro una ghiera a palmette e fiori, con lunetta che ospita una *Croce gemmata*. Sulla parete interna del narcece i due capitelli a fianco del portale recano figure dei simboli degli Evangelisti entro fasce di racemi e palmette.

L'interno, molto spoglio e severo, mostra l'originaria arenaria e silice azzurrina delle murature e un abside cilindrica con catino e transetto che, a differenza dell'aula, è coperto a botte.

#### Info:

Loc. San Michele Cavana - 43013 Lesignano de' Bagni

Ufficio informazioni turistiche di Torrechiara

Tel. 0521 355009 - Fax. 0521 355009

E-mail: [uit@comune.langhirano.pr.it](mailto:uit@comune.langhirano.pr.it)

Web: [www.comune.langhirano.pr.it](http://www.comune.langhirano.pr.it)



### PARCO REGIONALE "BOSCHI DI CARREGA"

Il Parco è situato sui terrazzi fluviali pleistocenici del fiume Taro e del torrente Baganza. Geologicamente è costituito da terreni autoctoni di origine continentale. L'altopiano è solcato da vari corsi d'acqua. Il paesaggio è caratterizzato da boschi misti di latifoglie e, soprattutto nelle fasce più esterne, dai seminativi della pianura e dai prati falciabili. Caratteristica peculiare del Parco è la presenza di specie legate all'ambiente montano.

#### ATTIVITÀ DIDATTICA

Il Parco si occupa di didattica e di educazione ambientale ormai da vent'anni e propone numerosi interventi e pacchetti per scuole di ogni ordine e grado.



Fra questi, uscite didattiche, laboratori mirati (ludoteca verde, birdwatching, attività sensoriali...); proiezioni e incontri in classe (ecologia del bosco; piante e animali del parco...); progetti più complessi. È attivo anche uno sportello verde per docenti presso il quale possono essere raccolte informazioni e progettate iniziative in accordo con gli insegnanti.

**Info:**

Centro Visite "R. Levati", Via Olma, 3 - 43038 Sala Baganza Tel. e Fax 0521 833440  
 Centro Parco Casinetto, Via Olma, 2 - 43038 Sala Baganza  
 Tel. 0521 836026 - Fax 0521 836369  
 E-mail: [info@parcocarrega.it](mailto:info@parcocarrega.it)  
 Web: [www.regione.emilia-romagna.it/parchi/carrega](http://www.regione.emilia-romagna.it/parchi/carrega)



**MUSEO DEL SALAME**

Il Museo del Salame Felino è ospitato nei magnifici locali delle cantine del Castello di Felino. Costruito nell'890 dal Nobile Marchese Luppone, venne ampliato e fortificato raggiungendo il massimo splendore con Pier Maria dei Rossi. Appartenuto in successione ai Pallavicino, agli Sforza e poi ai Farnese, l'antico maniero domina la vallata fra i torrenti Parma e Baganza e oggi ospita un ristorante di *charme*.

Organizzato in cinque sezioni, il percorso di visita inizia con le testimonianze storiche del rapporto tra Felino ed il suo prodotto-simbolo, senza tralasciare la storia del famoso maiale nero parmigiano.



La seconda sezione, dedicata alla gastronomia e collocata non a caso negli affascinanti ambienti delle cucine, presenta l'impiego gastronomico del salame a Parma, con un singolare esempio di integrazione tra produzione e consumo in una azienda agricola del XVII secolo. Si prosegue nella sala grande, dove si trova la sezione relativa a norcineria e produzione casalinga dell'insaccato, con un'ampia rassegna di oggetti appartenuti ai norcini e alle famiglie contadine. La sala successiva racconta la tecnologia di produzione, rappresentandone le caratteristiche salienti dalle origini al periodo pre-industriale, fino alla tecnologia attuale con la "carta d'identità" del prodotto odierno; al centro della sala troneggia una grande macchina insaccatrice da salami.



Una sezione riservata alla commercializzazione presenta la documentazione relativa alla vendita del salame di Felino a partire dal Settecento. L'ultima sala è destinata alla visione del video del Museo, che presenta testimonianze toccanti e momenti rievocativi dell'antica tecnica di produzione seguiti da una sequenza sulla produzione odierna.

Il Museo rappresenta un'occasione per far conoscere e apprezzare non solamente l'essenza del Principe dei Salami ma il territorio e la comunità di cui è espressione, a partire dalla qualità delle materie prime fino alla sapienza delle mani che continuano a lavorarlo.

E i sapori e i profumi continuano nei ristoranti del territorio, con menu a tema legati al saporoso salume e lungo la *Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli* di cui il Museo è tappa.

**Info:**

Museo del Salame  
 Castello di Felino, Strada al Castello, 1 - 43035 Felino (PR)  
 Tel. 333 2362839 - Fax. ++39-0521 821139  
 E-mail: [prenotazioni.salame@museidelcibo.it](mailto:prenotazioni.salame@museidelcibo.it)  
 Web: [www.museidelcibo.it](http://www.museidelcibo.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<sup>(1)</sup>.

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'avere le "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.

<sup>(1)</sup> 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. Alla fine del Cinquecento prende piede il genere pittorico della “natura morta”, la raffigurazione della natura inanimata con le sue forme, i suoi colori e i suoi volumi. Fiori, frutta, verdura, ogni genere di carni, selvaggina e quindi anche i salumi sono raffigurati in rappresentazioni diverse. Ponendo attenzione al prosciutto, proviamo ad esaminare questi due quadri, una scena di genere e una natura morta.

### Un esempio di attività



1.

JAN STEEN (ca.1625–1671)  
*L'allegria famiglia*, olio su tela, 1668.  
 Amsterdam, Rijksmuseum



2.

ANNE VALLAYER COSTER (1744-1818)  
*Natura morta con prosciutto*, olio su tela, 1767.  
 Berlino, Gemäldegalerie

#### A. Osservazione, conversazione, approfondimento

- Descrizione complessiva dell'immagine.
- Ricerca dei personaggi, ambienti, situazioni e oggetti rappresentati.
- Scelta degli interrogativi da sviluppare in riferimento alle scene raffigurate.
- 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: È la descrizione di un pasto di festa e si svolge in una casa, il posto d'onore a capotavola è riservato al capofamiglia e, al centro della tavola, al prosciutto.*

Oggetti	Significato
Suppellettili preziose	
	Danno il senso della festa
Coprono la tavola	
Quante età della vita sono rappresentate	
Quali oggetti sono sul pavimento	

*Quadro 2: È una composizione armonica nella quale alla forma rotondeggiante del prosciutto, si contrappongono le forme allungate delle bottiglie, del ramo di alloro e delle carote rispettivamente verso l'alto e verso il basso. Il prosciutto è cotto o crudo?*

Elementi rappresentati	Significato
Bevande che accompagnano il prosciutto	
Colore della tovaglia	
	Il prosciutto è un cibo importante
Verdure e piante	

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

- Un picnic al prosciutto....
- In casa mia si mangiano cibi saporiti (con le spezie) e carni o pesci crudi
- Conosco un salumiere simpatico
- 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

Nota: Un volume che parla del “prosciutto nell’arte” dalle prime rappresentazioni medievali all’arte moderna, può essere utile per ripercorrere la storia dell’arte attraverso “L’arte del prosciutto”. Appunto questo è il titolo del volume:

A. PACCIANI - S. ITALIANI, *L’arte del prosciutto*, Fidenza, Mattioli, 2005.

## Pubblicità e prodotto

Messaggio pubblicitario del Consorzio del Prosciutto di Parma, 1989.

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 della città con i suoi manifesti, della televisione e di ogni altro mezzo di comunicazione di massa nel quale la pubblicità la fa da padrona? Prendiamo l’immagine pubblicitaria e domandiamoci: come fa il Prosciutto di Parma a parlare di sé con questo mezzo su giornali, riviste, manifesti, ... ?



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).

L'annuncio inizia con un messaggio di rassicurazione sul valore assoluto del prodotto che viene da lontano. La composizione dell'immagine si sviluppa sulla linea diagonale che unisce il prosciutto intero al piatto di affettato accompagnato da alcuni spicchi di fichi. I punti di luce dell'immagine sono concentrati sulla parte superiore del prosciutto dove compare il Marchio e, naturalmente sul piatto. Il contesto della scena riconduce alla naturalità più essenziale, marmo e morsa di ferro per il sostegno del prosciutto.

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 del prosciutto? Perché, secondo te, è stata scelta?

---



---

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 della corona

a) \_\_\_\_\_

---



---

b) \_\_\_\_\_

---



---



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

---



---



---

Prova ad inventare un'immagine pubblicitaria per il Prosciutto di Parma seguendo 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 Prosciutto di Parma 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 Prosciutto di Parma che trovi nel sito del Consorzio [www.prosciuttodiparma.com/consorzio/pubblicità](http://www.prosciuttodiparma.com/consorzio/pubblicità)

## 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 osservazioni 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 (es. dal prato alla tavola). Per ogni punto della filiera si deve rispondere a queste domande:

- ALLEVAMENTO (chi, dove, come, quando)
- SALUMIFICIO 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 dell'anno nel proprio comune o territorio (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.

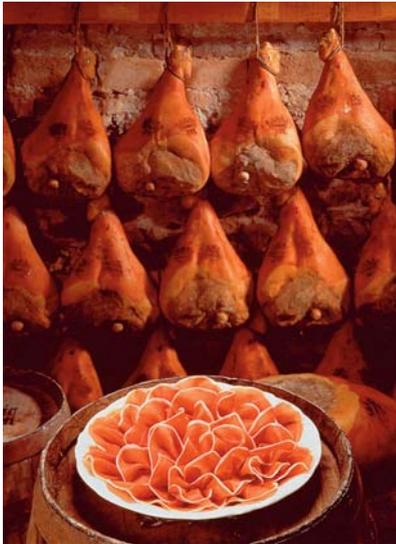
Non è necessario fare lunghe ricerche. Per mantenere memoria è sufficiente che in classe si richiamino questi argomenti pena l'oblio, non per scomparsa del cibo, bensì per perdita di senso.

#### 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 Prosciutto di Parma è uguale ad altri tipi di prosciutto? Quanti e quali sono i prodotti conosciuti in classe con un marchio DOP, IGP, DECO, ...?

- 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.

## 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 affettare i salumi • Posate monouso • Tovaglioli di carta • Tovaglette di carta (sostituibili con fogli A3) • Quantità di prodotto da assaggiare in misura sufficiente (per il prosciutto: 2/3 fette per alunno/a). • Pane comune fresco e morbido in quantità sufficiente per “pulire” la bocca fra un assaggio ed il successivo in rapporto al 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 e 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. Pertanto non esiste l'assaggiatore perfetto ed è possibile per tutti imparare a farlo.

La metodologia di assaggio prevede una prima analisi visiva dell'aspetto esterno, poi della singola fetta, e quindi le sensazioni olfattive e gustative. Al termine si procede con la compilazione della scheda.

È importante valutare il colore della fetta che deve presentarsi uguale lungo tutta la superficie, il grasso di colore bianco.

L'inscurimento (ossidazione) della fetta dopo un po' di tempo dal taglio è segno di genuinità del prodotto. La consistenza è legata alla quantità di tessuto muscolare e alla composizione. Un ruolo fondamentale è svolto dalle spezie e dalle erbe aromatiche. Nel corso della degustazione la sapidità deve essere una sensazione iniziale che sparisce dopo poco tempo. Solitamente i prodotti delle regioni calde sono più saporiti mentre quelli delle zone fredde e temperate sono delicati e venati da una sfumatura di dolcezza.

Per una degustazione ottimale dei salumi è indispensabile conoscere alcune regole del taglio e della conservazione: più la fetta è sottile, maggiore è l'esaltazione della fragranza e della delicatezza dei sapori che caratterizzano i salumi italiani.

La procedura di assaggio è la seguente:

- prendere una piccola quantità del campione;
- prima di tutto osservarlo, toccarlo e annusarlo;
- infine mettere in bocca una piccola quantità per il tempo necessario per sentirne il gusto e le caratteristiche e poi deglutire. Si può suggerire di chiudere gli occhi per concentrarsi meglio;
- masticare un pezzo di pane, bere dell'acqua e passare al campione successivo;
- finiti gli assaggi si procede alla discussione plenaria. È meglio raccogliere i dati su una lavagna o un tabellone per procedere ad una riflessione comune.



# Scheda n.1

## i salumi questi sconosciuti: impariamo a degustarli

Prima di ... mettere in azione le ganasce è molto importante conoscere le varie e numerose tipologie in cui i salumi vengono classificati perché molte caratteristiche organolettiche che potremo trovare degustandoli sono strettamente connesse alla loro tipologia.

Pezzo anatomico intero	Crudi	Affumicati		Prosciutto di Praga, Bacon, Speck
		Non Affumicati		Prosciutto, Culatello, Pancetta, Lardo, Bresaola
	Cotti	Affumicati		Prosciutto cotto affumicato
		Non Affumicati		Prosciutto, Spalla, Arista, Lombata, Arrosto
Carne trita (in budello)	Crudi	Fermentati	Affumicati	Salame ungherese, Salame napoletano
			Non Affumicati	Salami
		Non Fermentati	Non Affumicati	Salsiccia, Cotechino, Zampone
	Cotti	Affumicati		Würstel, Salame cotto affumicato
		Non Affumicati		Mortadella, Salame cotto

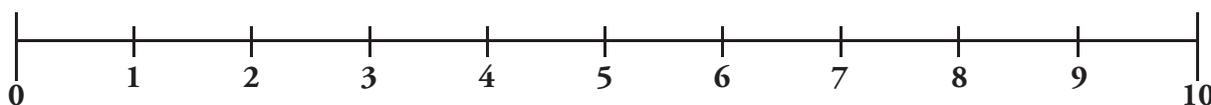
Per effettuare una corretta degustazione è necessario imparare ad utilizzare gli organi di senso (vista, naso, bocca, tatto, ove possibile udito) come dei veri e propri strumenti di valutazione oggettiva delle caratteristiche organolettiche degli alimenti.

Si “mangia” prima con gli occhi: un colore rosso vivo in un Prosciutto invita il consumatore ad acquistarlo e poi a consumarlo. Il profumo di un prosciutto spinge ad addentarlo con maggior piacere di un salume privo di odori positivi.

Per poter valutare correttamente quelle che sono le caratteristiche sensoriali di un salume, occorre concentrarsi su ciò che in quel momento si ha nel piatto, memorizzare le varie sensazioni per poi ricordarle in occasione di un prossimo consumo del salume.

### Degustazione guidata al Prosciutto di Parma

La valutazione dei caratteri sopra indicati può essere riportata su una scala da 0 a 10.



**0** massima presenza dei caratteri negativi, **10** massima presenza di quelli positivi



# Scheda n.1

## i salumi questi sconosciuti: impariamo a degustarli

**Esame esterno** (non sempre possibile per mancanza della coscia da cui sono stati ricavati i campioni)

Il prosciutto intero posto su un vassoio è fatto girare tra gli allievi.

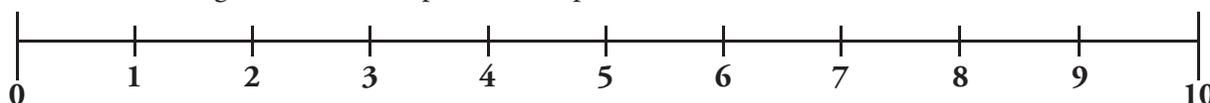
I descrittori esterni da valutare con la **vista** sono:

- presenza o assenza di muffa - presenza o assenza dell'osso
- caratteristiche dell'eventuale cucitura effettuata dopo la disossatura (si possono trovare graffe di plastica invece di corda).

Al **tatto** (fare con la mano una leggera pressione sul prosciutto) si valuta se è:

- morbido - duro

La valutazione di ogni caratteristica può essere riportata su una scala da 0 a 10.



**0** massima presenza dei caratteri negativi, **10** massima presenza di quelli positivi

Sono considerati positivi i seguenti caratteri:

- assenza di muffe sulla superficie del prosciutto
- legatura (se disossato) effettuata ben stretta e regolare
- duro al tatto, cioè stagionato

Sono considerati caratteri negativi:

- presenza di muffa
- morbido al tatto
- legatura lenta che non tiene ben chiusi i lembi del taglio praticato per togliere l'osso

Si distribuiscono le fette sui piatti.

### Esame della fetta

#### Visivo

- colore del magro: rosa-rosso, rosso vivo, rosso scuro
- presenza di buchi
- colore del grasso: bianco, bianco rosato, giallo
- presenza di "nervi", cioè di tendini
- quantità di marezzatura (grasso all'interno dei muscoli)
- presenza di cristalli di tirosina (un aminoacido che deriva dalla stagionatura)

La valutazione dei caratteri sopra indicati può essere riportata su una scala da 0 a 10.



**0** massima presenza dei caratteri negativi, **10** massima presenza di quelli positivi

Sono considerati positivi i seguenti caratteri:

- colore del magro: uniforme e rosato-aranciato
- colore del grasso: bianco o bianco-rosato
- moderata presenza di cristalli di tirosina
- moderata marezzatura

Sono considerati caratteri negativi:

- colore del magro: rosso eccessivamente scuro
- elevata presenza di cristalli di tirosina
- colore del grasso: giallo
- marezzatura eccessiva



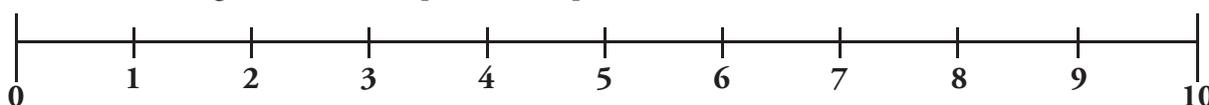
# Scheda n.1

## i salumi questi sconosciuti: impariamo a degustarli

### Olfattivo:

Portare sotto la punta del naso la fetta di prosciutto, inspirare e identificare gli odori. Ripetere l'operazione 2-3 volte e memorizzare quanto percepito.

La valutazione di ogni caratteristica può essere riportata su una scala da 0 a 10.



**0** massima presenza dei caratteri negativi, **10** massima presenza di quelli positivi

Sono da considerarsi caratteri positivi:

- profumo di "stagionato"
- odore di burro
- odore di nocciola
- odore di muffa o di cantina (solo se moderati)

Sono da considerarsi caratteri negativi:

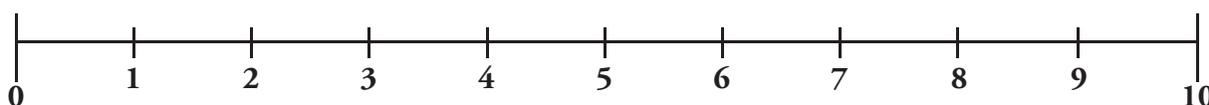
- odore di carne fresca
- odore acido
- odore rancido

### Gustativo

Portare alla bocca un pezzo non troppo grande della fetta di prosciutto, masticarla lentamente cercando di percepire i 4 sapori fondamentali: dolce, salato, acido, amaro.

Essendo la valutazione dei sapori il parametro più importante (il prosciutto si acquista per mangiarlo) si moltiplica per 3 il valore numerico assegnato.

La valutazione di ogni caratteristica può essere riportata su una scala da 0 a 10.



**0** massima presenza dei caratteri negativi, **10** massima presenza di quelli positivi

Sono da considerarsi caratteri positivi:

- sapore dolce
- sapido (moderatamente salato)

Sono da considerarsi caratteri negativi:

- sapore eccessivamente salato
- sapore acido
- sapore amaro



# Scheda n.1

## i salumi questi sconosciuti: impariamo a degustarli

### Gusto-olfattivo

Portare alla bocca un pezzo di fetta di prosciutto privato del grasso di copertura, dopo averlo masticato espellere l'aria dal naso, percepire le sensazioni che si sprigionano. Sono dovute agli aromi. Essendo molto importante la valutazione gusto-olfattiva del prosciutto il valore numerico si moltiplica per 2. La valutazione di ogni caratteristica può essere riportata su una scala da 0 a 10.



**0** massima presenza dei caratteri negativi, **10** massima presenza di quelli positivi

Sono positivi i seguenti aromi:

- di "stagionato"
- di nocciola
- di burro
- di muffa o di cantina (solo se moderati)

Sono negativi:

- di carne fresca
- acido
- rancido

### Palatabilità

È necessario portare alla bocca un altro pezzo di fetta di prosciutto e valutarne la masticabilità. La valutazione di ogni caratteristica può essere riportata su una scala da 0 a 10.



**0** massima presenza dei caratteri negativi, **10** massima presenza di quelli positivi

Sono da considerarsi caratteri positivi:

- buona e omogenea consistenza

Sono da considerarsi caratteri negativi:

- eccessiva "pastosità"
- eccessiva durezza
- presenza di stopposità





# Scheda di valutazione

## ipotesi di scheda di valutazione individuale

Alunno: \_\_\_\_\_ Campione n. \_\_\_\_\_

Parametro	Valutazione	Note
Esame esterno		
Esame visivo della fetta		
Esame olfattivo della fetta		
Esame gustativo della fetta		
Esame gusto-olfattivo		
Equilibrio di sapori		
Palatabilità		
<b>TOTALE</b>		

### Valutazione finale

Per ogni parametro relativo allo stesso campione

- si riporta nella tabella il valore medio (somma dei valori/num. valutatori) delle valutazioni formulate da ogni esaminatore;
- si calcola la valutazione pesata moltiplicando il valore medio per il rispettivo fattore di correzione;
- si calcola il valore finale sommando le valutazioni pesate (valore max: 100).

Esempio di scheda riassuntiva di valutazione:

Prodotto: \_\_\_\_\_

Parametro	Valutazione (da 0 a 10)	Fattore di correzione	Valutazione pesata
Esame esterno		1	
Esame visivo della fetta		1	
Esame olfattivo della fetta		1	
Esame gustativo della fetta		3	
Esame gusto-olfattivo della fetta		2	
Equilibrio di sapori		1	
Palatabilità		1	
<b>Valutazione Finale</b>			



# Scheda n.2

## Riconosciamo i prosciutti? 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 Prosciutto (prodotto A e B) in base a cosa si vuole osservare (la diversa stagionatura, la diversa provenienza, ...);
- 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).

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



## Microrganismi in azione

### Spunti di ricerca

- I salumi derivano dall'azione lunga e delicata di microrganismi diversi (batteri, lieviti, muffe) e soprattutto specifici dei singoli luoghi. In particolare ogni fase non è soltanto provocata e guidata da questo o da quel microrganismo fermentante, quanto da una complessa associazione di microrganismi che traggono la loro tipicità da presenze ambientali di spore ed altre forme di resistenza.
- Questa complessità detta "genius loci" si manifesta in particolare negli ambienti di preparazione e soprattutto di maturazione e stagionatura.

### 1. Proviamo a vedere cosa succede?

- Prendi un pezzo di prosciutto e lascialo a temperatura ambiente per qualche giorno.
- Annota su un diario i cambiamenti nella carne (es. colore, presenza di muffe).
- Cerca di capire cosa sta succedendo alle proteine della carne e agli acidi grassi della parte lipidica.

Cosa è successo?

Ipotesi: condizioni ideali per la moltiplicazione dei batteri? Tutti i batteri sono utili? Dove vivono i batteri? ...

### 2. Utilizziamo il microscopio

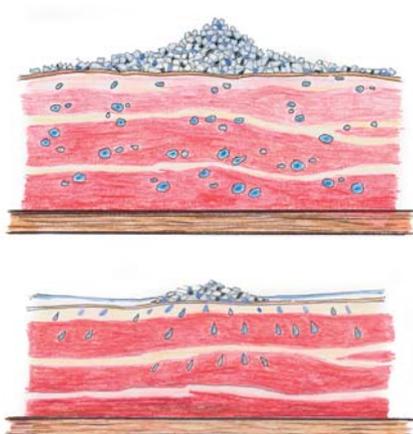
- Prendi il campione di prima dove si sono sviluppate le muffe.
- Prendi un limone tagliato che hai lasciato alcuni giorni a temperatura ambiente e confronta quello che è successo.
- Osserva entrambi i campioni con il microscopio e verifica le tipologie della muffe presenti sui campioni.

Cosa è successo?

I campioni sono uguali?

Le muffe sono uguali?

In che cosa si differenziano?



L'azione del sale sulla carne della coscia di maiale: il sale attira progressivamente verso l'esterno l'acqua contenuta nella carne, favorendo l'asciugatura e determinando un calo di peso e di volume; nel contempo per osmosi il sale penetra all'interno [Museo del Prosciutto, Langhirano].

## Ma il sale ... cosa fa?

### Spunti di ricerca

I salumi esistono perché esiste il sale (il cloruro di sodio) che per alcuni di essi, e in particolare per il Prosciutto di Parma, è l'unico ingrediente oltre alla carne. L'importanza di questo minerale è dovuta alle sue caratteristiche chimico-fisiche che gli consentono di estrarre l'acqua contenuta all'interno delle sostanze organiche, quindi è fondamentale nel processo di essiccazione della carne. L'azione del sale è molto particolare, quasi "magica", se non conoscessimo tutti i meccanismi della fisica:

- è molto igroscopico, cioè assorbe facilmente l'acqua, e lo si può verificare dalle goccioline che si formano vicino ai cristalli di sale grosso lasciati in un piattino esposto all'aria molto umida da cui vengono estratte;
- per osmosi, l'acqua passa da una soluzione più diluita ad una più concentrata fino ad equilibrare le concentrazioni delle due soluzioni. Nel caso del prosciutto, distribuendo sulla superficie della coscia un'adeguata quantità di sale, si ottiene che, dopo un certo tempo, tutta la carne si è uniformemente salata e contemporaneamente si è asciugata espellendo acqua per mantenere costante la concentrazione della sua soluzione, consentendo l'inizio della fase di stagionatura.

### 1. Proviamo a vedere cosa succede?

L'azione del sale può essere facilmente sperimentata ricorrendo alla pratica usata comunemente in cucina del "far fare l'acqua alla verdura" con cui da melanzane, pomodori, zucchine, ecc. si vuole togliere l'acqua di vegetazione.

- Grattugia grossolanamente una carota o una zuccina e dividi il prodotto in due piatti contrassegnati in modo diverso.
- In uno dei due piatti aggiungi un cucchiaino di sale, mescola accuratamente, disponi il prodotto su un lato del piatto, ricoprilo con una pellicola trasparente e mettilo in modo che penda leggermente verso la parte libera.
- Nell'altro piatto fai le stesse cose ma senza aggiungere il sale.
- Lascia riposare qualche ora e vedrai che nella parte scoperta del piatto in cui avevi messo il sale si è raccolta una quantità di acqua molto maggiore di quanta se ne è raccolta nell'altro.
- Metti in un colino il prodotto del piatto a cui avevi aggiunto il sale e lavalo accuratamente sotto il getto del rubinetto.
- Asciugalo con un tovagliolo e assaggialo: nonostante il lavaggio lo troverai salatissimo!!!

Cosa è successo?

## Ai Docenti

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,

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:

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

## 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.
- M. DE LUCA, *Comunicazione ed educazione museale*, in F. SEVERINO (a cura di), *Comunicare la cultura*. Milano, Franco Angeli, 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. CALIDONI, *La didattica museale e l'educazione al Patrimonio*, in M.T. RABITTI - C. SANTINI (a cura di), *Il museo nel curriculum di storia*, Milano, Franco Angeli, 2008.

### Bibliografia per la conoscenza del prodotto

- CONSORZIO VOLONTARIO FRA I PRODUTTORI DEL PROSCIUTTO TIPICO DI PARMA, *Atto costitutivo, Statuto, Standard, Regolamento per la marchiatura*. Parma, Artegrafica Silva, 18 aprile 1963, 31 pp.
- P. UGOLOTTI, *Il prosciutto tipico di Parma*, in "Parma Economica" 1964, 5, pp 43-47.
- Il prosciutto di Langhirano*. Parma, 1966.
- G. BALLARINI, *La tentazione della carne*. Bologna, Calderini, 1981.
- F. BERGER, *Una storia del sale*. Venezia, Marsilio, 1984.
- G.B. DANCER [G. BALLARINI], *Il Triangolo culinario*, Bologna, Calderini, 1984.
- E. DALL'OLIO, *Prosciutto di Parma*. Parma, Agenzia 78, 1989.
- A. TACCA, *Perna et Parma, una biografia del prosciutto*. Sala Baganza (PR), Tipolitotecnica, 1990.
- G.B. DANCER [G. BALLARINI], *Alimentazione Longobarda a Parma*. Parma. Lions Club, 1990.
- J. KRÄMER, *Alimenti microbiologia e igiene: intossicazioni alimentari, conservazione. Vino, carne, formaggi, salumi, igiene della produzione, legislazione*. Milano, OEMF, 1994.
- M. MONTANARI, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*. Roma, Laterza 1997.
- Tra Maghe, Santi e Maiali*. Milano, Gallone Editore, 1998.
- P. CAPPELLI - V. VANNUCCHI, *Chimica degli alimenti. Conservazioni e trasformazioni*. Bologna, Zanichelli, 2000.
- L. ROMANELLI, *Il prosciutto. Storia, varietà e assaggi di un alimento da buongustai*. Firenze, Nardini, 1999.
- Dolce Parma. Prosciutto e salumi parmigiani dalle origini a oggi*. Atti della giornata di studi, Castello di Felino (PR), 1 settembre 2001, a cura di Giancarlo Gonizzi. In "Parma Economica", 2001, 3, 162 pp.
- G. GONIZZI, *Si fa presto a dargli del maiale*, in "Gazzetta di Parma" 2001, 1 sett., p 5.
- E. FORMICA, *Prosciutto di Parma, valore europeo*, in "Gazzetta di Parma" 2001, 1 sett., p 15
- E. GROSSI, *Era il pioniere del prosciutto. Da droghiere divenne uno dei primi stagionatori industriali. È scomparso all'età di 95 anni Pio Tosini, creatore di un marchio mitico*, in "Gazzetta di Parma" 2002, 1 feb., p 21.
- E. GROSSI, *Un commosso addio al decano dei prosciuttai*, in "Gazzetta di Parma" 2002, 16 feb., p 23.
- E. DALL'OLIO, *Riti della "festa crudele". Rievocazione storica della nascita del prosciutto tipico*, in "Gazzetta di Parma", 2002, 25 giu., p 15.
- F. BIRRI, *Sua maestà il maiale: viaggio storico-letterario tra razze, reliquie e ricette antiche e moderne*. Venezia, Marsilio, 2003.
- M. PIROVANO, *Sant'Antonio Abate*. Brivio, Amministrazione comunale, 2003.
- M. NIOLA, *La metafora dell'uomo*, in "Il Mattino", Napoli, 17 gennaio 2004.
- L. GRAZIA - C. ZAMBONELLI, *Salumi fai da te: la lavorazione amatoriale delle carni*. Bologna, Edagricole, 2006.
- S. SCANSANI, *La fenomenologia del Maiale*. Mantova, Tre Lune, 2006



## PARTE 5

### Appendice



Un prodotto da raccontare

Un prodotto da proteggere

Un prodotto “in rete”

Il testamento del porco



## Un prodotto da raccontare

### Appendice

*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.*

*Nella provincia di Parma il mondo della civiltà contadina, naturalmente diverso tra pianura e collina, aveva una sua continuità nel maiale. Proprio il maiale, allevato nella casa contadina, esprimeva tutte le sue potenzialità nella diversità dei prodotti e delle lavorazioni collegate alle condizioni climatiche. Lisa vive quando la lavorazione della carne di maiale inizia ad essere attività artigianale; abita in pianura ma la sua storia di “villeggiatura”, rigorosamente fatta nella grande famiglia dai mille legami di parentela, evoca la nascita della modernità.*

#### **Lisa scopre il prosciutto**

La “spagnola” aveva picchiato duro ovunque durante quel terribile 1918. Fu uno dei peggiori flagelli che mai avessero colpito l’umanità e in pochi mesi, nel mondo, causò più di venti milioni di decessi, mietendo più vittime di quante ne aveva fatto in quattro anni la Grande Guerra che stava allora finendo. Chiamata influenza, anche se non somigliava a nessun’altra delle tante pandemie viste in precedenza, colpiva in particolare le persone giovani e sane.

Anche Lisa contrasse quella specie di piaga biblica, quasi un castigo di quelli previsti nell’Apocalisse, dov’era scritto che il mondo sarebbe stato raggiunto dalla guerra (ed era in atto, terribile), quindi dalla carestia e infine dalla peste.

Il tutto era iniziato con un sordo mal di testa e un bruciore persistente agli occhi, poi Lisa, scossa dai brividi, si era messa a letto, dove, pur raggomitandosi e coprendosi con molte coperte, non riusciva a scaldarsi. La febbre intanto saliva e la fanciulla era in preda agli incubi del delirio. Nel drammatico decorso della malattia la sua faccia era diventata paonazza, l’espettorato s’era venato di sangue, i piedi s’erano tinti di nero. Pochi ce la fecero a sopravvivere, evitando la morte per soffocamento. Lisa fu tra questi e in famiglia si gridò al miracolo, anche perché né il chinino, né le purghe, né la fenacetina, né le iniezioni sottocutanee di olio canforato e di caffeina s’erano rivelati rimedi efficaci. Nonno Lucòn dal canto suo sostenne sempre che la sua famiglia si era salvata mangiando carne di maiale e bevendo grandi quantità di vino. Forse non era tanto lontano dal vero.

Lisa però, scampato il pericolo, era uno straccio, bianca come un lenzuolo, tutta pelle ed ossa, sicché Giuanén e la Palmira decisero di farle cambiar aria, inviandola dalla Lién, sua sorella, che abitava nelle colline sopra Collecchio, tra Sala Baganza, Felino e Langhirano, avendo sposato un giovane di quella zona.

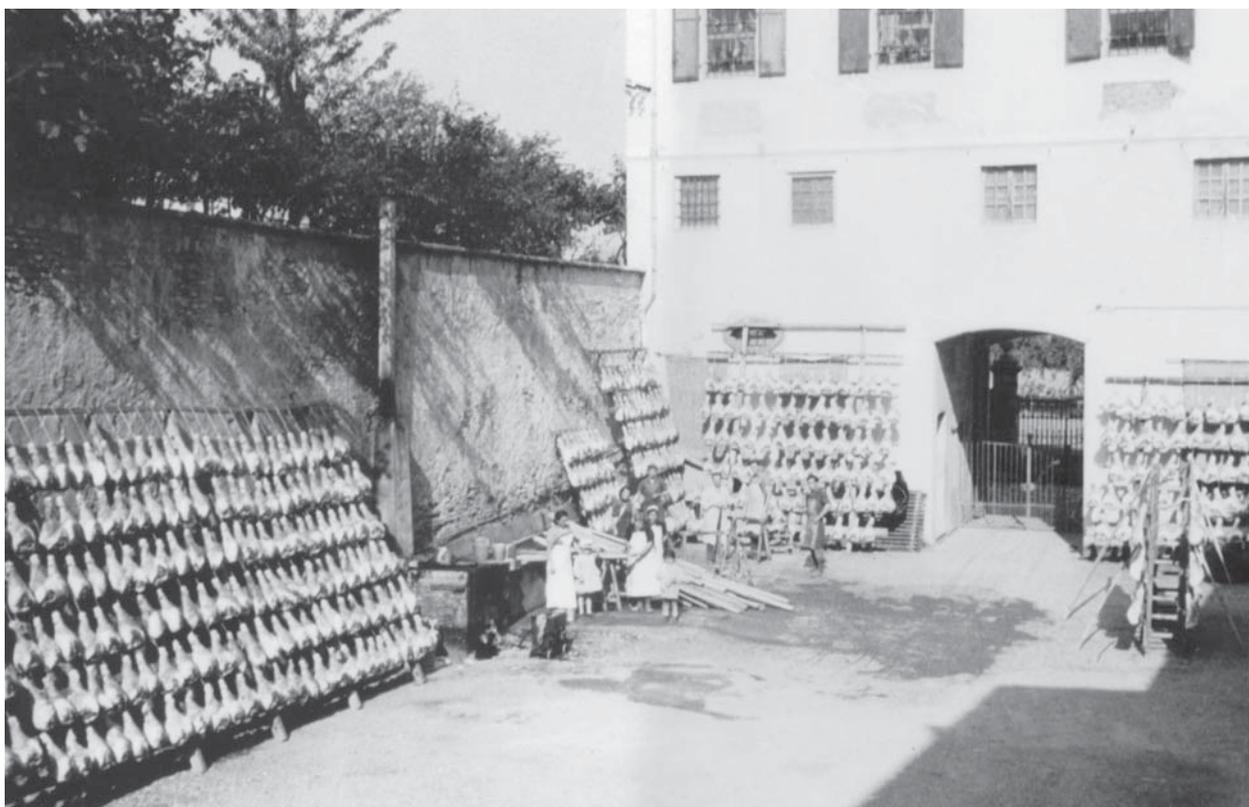
Giunta col tram a vapore al grosso cascinale che l'avrebbe accolta per il tempo necessario a riprendersi, godendo dell'aria temperata e serena di quel fortunato ambiente, Lisa incontrò subito le parole del cognato Alfonso volte a metterla a suo agio: *“La musica ad Verdi l'è cmé al gozén, an ghè gñent da butär via”* - *“La musica di Verdi è come il maiale: non c'è nulla da buttare”*.

In effetti quel mattacchione di Alfonso, il quale aveva conosciuto la Lién, che poi era la Leandrina, in un “raid” ballerino scendendo da Soragna lungo la strada della Maestà dei Violini al salone APE di Samboseto dove suonava il famoso Concerto a fiato dei Cantoni, si divertiva a scherzare con la sorella più piccola di sua moglie. Alfonso per la verità non era tanto ferrato in fatto di lirica, ma in quanto al “gozén” - il maiale - ... era espertissimo in materia!

Suo padre Minghén, allevatore di suini, aveva mantenuto la tradizione della stagionatura familiare dei prosciutti, ponendo particolare

Il personale del Macello Ziveri di San Prospero, in provincia di Parma, ripreso dal fotografo Cattani negli anni Venti del Novecento durante la lavorazione, con le mezzene di maiale appese lungo le pareti [Museo del Prosciutto, Langhirano].





Asciugatura all'aperto dei prosciutti nel cortile della ditta Luppi di San Vitale Baganza negli anni Cinquanta del Novecento [Museo del Prosciutto, Langhirano].

cura alla salatura e alla conservazione di quel pezzo unico ch'era la coscia del maiale. Una parte nobile dell'animale, che - si diceva - pure il grande Annibale, traversando il nostro territorio abitato allora dai Celti e dagli Etruschi, aveva apprezzato nella sua versione più dolce e saporita, iscrivendo il suo nome in una delle storie più belle mai scritte dall'uomo.

Minghén poi, appena i prosciutti erano pronti, se li metteva sotto il tabarro e li portava prendendo la strada maestra nella vicina Parma, per venderli ai "signori" della città.

Le ineffabili emozioni indotte nelle papille gustative dalle profumate fettine non tardarono molto a diffondere la fama di quello che venne chiamato "*Jambon de Parme*" e con essa crebbe enormemente la richiesta, alla quale Minghén ed altri allevatori come lui decisero di far fronte. Tra i pionieri del passaggio alla lavorazione industriale, creò un macello moderno con annessi locali di essiccazione e lunghi androni di stagionatura, un complesso di capannoni soleggiati con ambienti di aria e temperatura adeguate. Il suo esempio fu seguito anche nelle vicine vallate, da Lesignano Bagni a Tizzano, da Neviano degli Arduini a Calestano, da Montechiarugolo a Lagrimone, da Traversetolo a Corniglio.



Il salumiere Guerino Buffetti davanti alla sua bottega a Busseto (PR) in una immagine datata intorno al 1925 [Museo del Prosciutto, Langhirano].

*“Lién, prepara per stasera il prosciutto all’antica”, disse Alfonso alla sua sposa, destando la curiosità di Lisa, desiderosa di conoscere la novità. La sera, seduti a tavola, al cospetto della grande famiglia patriarcale ricca di diverse generazioni e di vari intrecci parentali, fu ancora Alfonso a parlare:*

*“I dadini di prosciutto cotto, che stai assaporando, Lisa, rimandano ad origini remote. Nel passato la coscia di maiale salata e conservata si consumava infatti solamente cotta. Nel corso dei secoli la fantasia si è sbizzarrita: il prosciutto si mangiava lesso in acqua o vino, con fieno greco, o con latte o coperto da una glassa di chiara d’uovo e zucchero o condito con uva passa e pinoli. Comunque il non plus ultra - Alfonso aveva frequentato il Ginnasio e ogni tanto tirava fuori il latino - è come te l’ha preparato questa sera tua sorella. Tolta la cotica, il grasso e disossato, l’ha fatto bollire con zucchero e l’ha candito con frutta. Un piatto veramente degno di Apicio!”.*

La cura ricostituente di Lisa proseguì nei giorni, nelle settimane successive, passando dal “cotto” al “crudo”. Appoggiato su un tagliere di legno e fissato da morsetti metallici, il prosciutto era tagliato dalla Lién con un coltello dalla lama ben affilata.

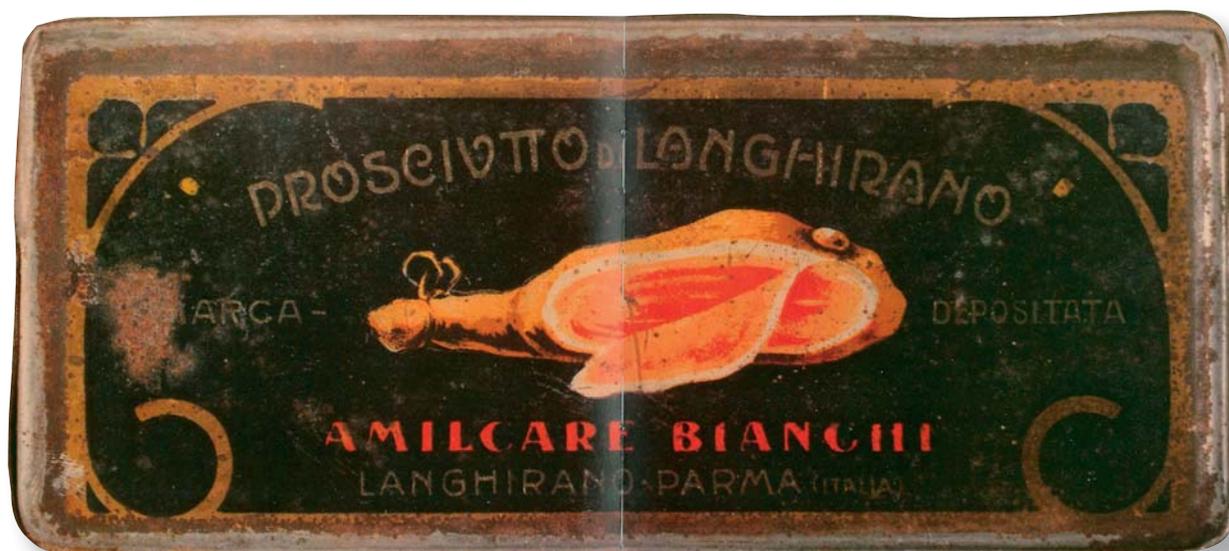
Una confezione in banda stagnata di prosciutto affettato del salumificio Amilcare Bianchi di Langhirano databile agli anni Dieci del Novecento [da E. DALL'OLIO, Prosciutto di Parma, Parma, Agenzia 78, 1989].

*“Mi ricordo - raccontava Lisa alla sorella - quando papà un Natale prima della guerra aveva portato a casa dal mercato del Giovedì di Fontanellato qualche etto di ‘mandolino’. Papà ci aveva spiegato che il ‘Mandolino’ era la coscia del gozén (con l’osso ma senza la testa del femore, compreso però il gambetto), che veniva scotennata, salata e insaccata in una vescica. Giuanén ci aveva fatto anche ridere, dicendo che era il cugino del culatello, ma pure il fratellastro del prosciutto e per questo lo chiamavano il prosciutto della Bassa. Il ‘Mandolino’ era buono, certo però che anche solo l’odore delle fettine che stai tagliando fa resuscitare i morti!”.*

Venne infine il giorno del commiato e a Lisa, che aveva ripreso i colori e s’apprestava a ritornare in piena salute al piano, fu Minghén in persona a consegnare un dono per i consuoceri. Un dono speciale, una scatola metallica dal coperchio finemente decorato e ripiena di prosciutto affettato, simile a quelle che i generosi produttori di quella prospera *Food Valley* padana avevano inviato fino a pochi mesi prima ai soldati impegnati al fronte nella Grande Guerra.

*“E salutam tant al nöstar Verdi!” - “E salutami tanto il nostro Verdi!”*, fu l’addio di Alfonso.

Adriano Concari





## Un prodotto da proteggere

Trattando del Prosciutto di Parma, 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)

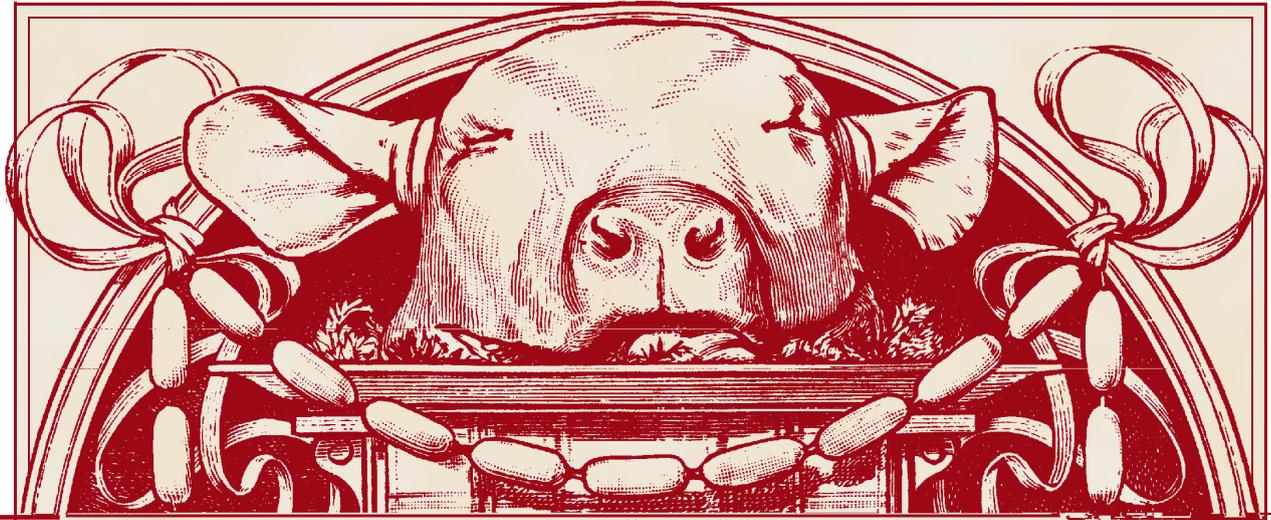
## Un prodotto “in rete”

Il Museo continua a “parlare” attraverso il suo sito: [www.museidelcibo.it](http://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.





## IL TESTAMENTO DEL PORCO

Avvedutosi certo venerabil Porco, che dal Protoguattaro Zighittone doveva esser morto, gli addimandò un' hora di tempo da poter disporre delle sue facultà, e così comparve il Notaro di Suigo, il quale dell' ultima volontà di quello si rogò.

*“Prima lascio, che il mio corpo sia da una caterva di golosi con varia cuocitura nel lor ventre sepolito. Lascio à Priapo il mio grugno, col quale possa cavare i tartuffi dal suo horto.*

*Lascio à Librari, e Cartari i miei maggior denti, da poter con comodità piegare, e pulire le carte. Lascio à dilettissimi Hebrei, da' quali mai non hò havuto offesa alcuna, le setole della mia schena, da poter con quelle rappezzar le scarpe, e far l' arte del Calzolaio, da quelle chiamato Sutor. Lascio à Pittori tutti i miei peli, per far pennelli.*

*Lascio à Fanciulli la mia vessica da giocare.*

*Lascio alle Donne il mio latte, à loro proficuo, e sano, secondo Plinio.*

*Lascio la mia pelle à Mondatori, e munai, per far valli d'acconciar' i grani.*

*Lascio la metà delle mie cotiche a' Scultori per far cola da stucco, e l'altra metà à quelli, che fabbricano il Sapone.*

*Lascio il mio sevo à Candelottari, per misticarlo la metà col Buino, e Caprino per far ottime candele, con quali li virtuosi possano nella quiete della notte studiare.*

*Lascio la metà della mia songia a' Carrozzieri, Bifolchi, e Carratieri, e l'altra metà a' Garzolari per conciare la Canepa.*

*Lascio le mie ossa a' giocatori, per far dadi da giocare.*

*Lascio a' Rustici miei nutritori il fiele da poter senza spesa cavarne le spine del lor corpo, quali, quando scalzi, e nudi nel lavorar la terra gli fossero entrati nella pelle, e per poter senza spesa in luogo di lavativo, con quello l' indurato corpo irritare.*

*Lascio à gli Alchimisti la mia coda, acciò conoscano, che il guadagno, che sono per fare con quell' arte, è simile à quello, che io faccio col dimenar tutto il giorno la detta coda.*

*Lascio à gli Hortolani le mie uguna da ingrassar terreno, per piantar Carotte.*

*In tutti gli altri miei Lardi, Presciutti, Spalle, Ventresche, Barbaglie, Salami, Mortadelle, Salcizzotti, Salcizze, e altre mie preparationi, instituisco, e voglio, che sia mio herede universale il carissimo Economo villeggiante”.*



Tratto da: V. TANARA, *L'economia del cittadino in villa*. Bologna, 1644.

Immagine alla base: Tipografia Remondini, *La bottega del Salsamentario*. Xilografia, XVII sec.

## Carta turistica della provincia di Parma

