

MUSEI DEL CIBO DELLA PROVINCIA DI PARMA  
QUADERNO DIDATTICO N. 1



# SALAME FELINO

*un salume da Museo*





QUADERNO DIDATTICO N. 1

---

# Salame Felino

Un salume da museo



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

## Salame Felino - Un salume da museo

Quaderno didattico n. 1

Pubblicazione promossa da

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

Strada Repubblica, 45 - 43100 Parma - I

[www.museidelcibo.it](http://www.museidelcibo.it)

Presidente: Giampaolo Mora

Vicepresidente: Albino I. Ganapini

Coordinatore: Giancarlo Gonizzi

Tesoriere: Luciano Verderi

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

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

Massimo Pelagatti - Esperto del gusto

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

Clementina Corbellini - Esperta in Educazione Alimentare

#### *Coordinamento*

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

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

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

Biblioteca Palatina - Parma, Centro Studi e Archivio Comunicazione Università di Parma, Adriano Concari, Clara de Clario, 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 Novembre 2008



# Salame Felino

Un salume da museo

*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

La *storia* e il territorio, la *cultura* e i cittadini - produttori e lavoratori, i *prodotti* e la filiera, il passaggio dalla *società contadina* alla *società industriale*; sono questi i temi che devono farci riflettere: studiare il passato per capire il presente.

Il Museo del Salame, che ha sede nelle antiche cantine del Castello di Felino, vorremmo fosse non solo un luogo di memoria, ma anche uno strumento *didattico* per le scuole e per i giovani. Un luogo aperto e dinamico che si relazioni con il presente, per la promozione del territorio e dei suoi prodotti.

Il *Salame di Felino* è un prodotto tipico per eccellenza, che ha origini 'lontane': è raffigurato mirabilmente nelle sculture dei 'cicli dei mesi' dell'Antelami ed è stato oggetto di lodi in citazioni di poeti, scrittori, giornalisti di varie epoche.

Resta una domanda - che ci preoccupa e ci stimola alla sfida - che poneva Giorgio Bocca nel 1962: "*Resisteranno i cibi squisiti alla produzione di massa?...*".

Barbara Lori  
*Sindaco di Felino*

Fabrizio Leccabue  
*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. 19
<b>2. IL MUSEO</b>	
Prima della visita, schede di lavoro	p. 26
Durante la visita, schede di esplorazione e approfondimento	p. 33
<b>3. UN PRODOTTO CHE VIENE DA LONTANO</b>	
La storia del Salame Felino	p. 44
Le prove e i documenti, suggerimenti di lavoro	p. 47
<b>4. IL TERRITORIO A PARTIRE DAL MUSEO</b>	
Itinerari nei luoghi del Salame	p. 58
Oltre il museo: esplorare e provare per capire	p. 64
Didattiche del “saper connettere”	p. 65
Laboratori di educazione alimentare e al gusto	p. 69
Ai Docenti	p. 78
Bibliografia	p. 85
<b>5. APPENDICE</b>	
Un prodotto da raccontare	p. 88
Un prodotto da proteggere	p. 91
Un prodotto “in rete”	p. 94
Il testamento del porco	p. 95





## PARTE 1

# il Prodotto

Scheda Tecnica

Scheda Nutrizionale e Ricette



## Prima della tavola

### Scheda tecnica del Salame Felino

## Il Prodotto



Una femmina di razza nera parmigiana al pascolo nel bosco.

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

Ciò che avviene prima che le invitanti fette di salame Felino 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 animale con caratteristiche peculiari che lo fanno privilegiare tra gli animali da carne 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 Nazionale Pesante" (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 in stabilimenti a ciclo chiuso di migliaia di capi, nei quali si effettuano tutte le fasi produttive. 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, ed i macelli sono concentrati 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 dal camion.

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



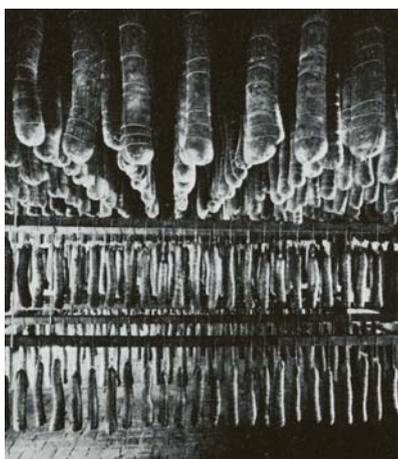
Qui sopra, la lavorazione del Salame di Felino presso la Ditta Cav. Umberto Boschi in una foto degli anni Venti del Novecento [Da E. DALL'OLIO, *Il Prosciutto di Parma*, Parma, 1989]. In basso, la punzonatura dei diversi tagli di carne presso la Ditta Luigi Boschi di Felino intorno al 1920 [CSAC Università di Parma, Archivio Luigi Vaghi].

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 si producono dai tagli secondari, triti e carnette, che vengono raffreddati e avviati alla commercializzazione; è appunto dalla carne tritata che inizia il viaggio verso il salame.

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 sporcizia, perciò sono molto importanti le procedure di igiene e sanificazione di ambienti,





In alto: la legatura dei salami a Felino negli anni Trenta [da F. EMANUELE, *Industria delle conserve*, Milano, Hoepli, 1946] e la stagionatura in uno stabilimento di Felino intorno al 1960 [Da L. GAMBARA, *La storia del salame di Felino*, in "Parma Economica", settembre 1969]. Qui sopra, un norcino, aiutato dagli uomini di casa, è intento a preparare i salami presso una fattoria della Bassa Parmense negli anni Settanta del Novecento.

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 a favore di razze provenienti dal Nord Europa, di taglia più grande e con un più alto rendimento in carne, 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.

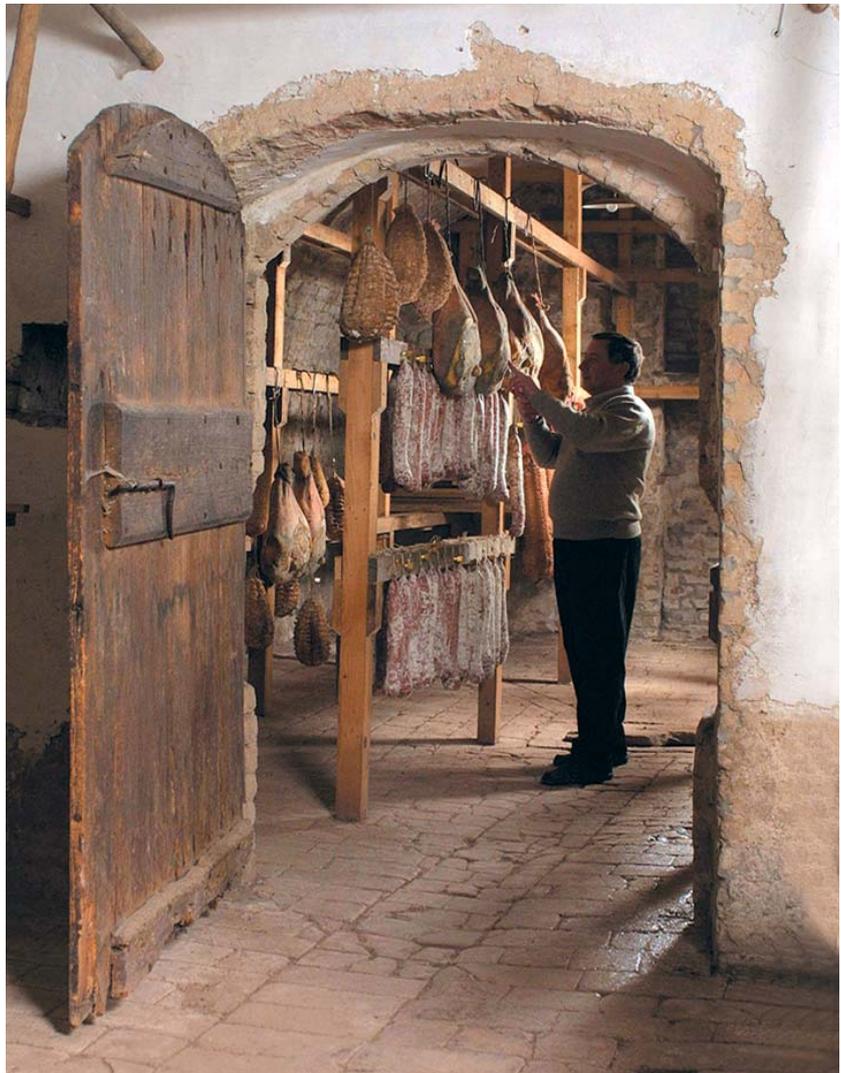
Con l'aumento del fabbisogno in carne e con il conseguente aumento del numero di maiali vicino ai caseifici si è creata una situazione di inquinamento ambientale che ha costretto le autorità sanitarie a porre restrizioni a questo tipo di sinergia. Gli allevamenti sono perciò stati concentrati in pianura 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 del periodo 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 salumiero 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.

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.



## Il salame Felino

È un prodotto di carne suina tritata, condita con sale e aromi, insaccata in un budello e sottoposto ad una stagionatura minima di 40 giorni. Il nome Felino deriva da quello del paese, perché nel XIX secolo qui erano concentrati in gran numero i produttori che lavoravano la carne utilizzando una tecnica e una scelta delle carni che si tramanda da generazioni. Si utilizzano esclusivamente carni fresche di suino nazionale pesante, allevato nelle regioni Emilia-Romagna, Lombardia, Piemonte, Veneto e Toscana e macellato ad un peso non inferiore a 130 Kg.

Un bel salame Felino ha una forma cilindrica con un'estremità più grossa dell'altra, un diametro di circa 5 cm, una lunghezza di circa 40 cm e peso medio intorno a 1Kg. In una particolare tipologia di

prodotto la lunghezza può arrivare ad oltre 1 m. La superficie esterna è asciutta e coperta di una muffa biancastra. Il salame è legato in modo caratteristico con uno spago. La carne deriva dai muscoli della spalla, dalle rifilature dei prosciutti, del lombo e della pancetta. Il grasso presente in queste parti muscolari è sufficiente per la preparazione di un impasto ben equilibrato. La quantità di grasso presente è di circa il 30%. Il sale indispensabile per favorire la conservazione (perché ha azione disidratante e blocca l'attività dei microbi) viene aggiunto per circa il 2,5% in peso. Vengono anche impiegate spezie ed erbe aromatiche con funzione aromatizzante e antimicrobica, come il pepe nero intero che ha una blanda azione conservativa e l'aglio pestato che contiene il solfuro di allile, una sostanza che ha proprietà antimicrobiche. All'impasto possono essere anche aggiunti vino bianco e spezie come cannella, zenzero, chiodi di garofano, anice, noce moscata, zafferano, rosmarino, salvia, finocchio, alloro, basilico, sedano secondo ricette gelosamente custodite dai vari produttori. La carne di salame è contenuta in un budello, ottenuto esclusivamente dal maiale, che ha la funzione di separare il prodotto dall'ambiente esterno evitando il contatto diretto con l'aria. Viene utilizzato il budello *gentile* di suino, che è il tratto terminale dell'intestino retto, accuratamente lavato e trattato in un bagno di acqua e aceto, tagliato e cucito ad una estremità. Come si sviluppa il processo produttivo del salame Felino? Nel processo produttivo le carni vengono selezionate e private delle parti tendinee, quindi tagliate in pezzi di circa 6-8 cm. I pezzi vengono inseriti in un tritacarne che produce un macinato. L'impasto è posto in una vasca dove viene miscelato assieme agli altri ingredienti. Quando l'impasto è pronto, viene messo nell'insacatrice, che lo spinge, tramite un pistone, verso un becco nel quale viene infilato il budello. I salami ottenuti vengono legati manualmente con un'unica corda, a passi trasversali radi e con occhiello finale per poterli appendere a stagionare. Durante i primi giorni, nella fase dell'asciugatura, con temperature e umidità relativamente alte, il salame si disidrata negli strati più superficiali e si sviluppano i batteri lattici che producono acido lattico che contribuisce alla conservabilità.

Successivamente nella fase di stagionatura con temperature e umidità via via più basse, oltre ad un'ulteriore disidratazione avvengono i processi di maturazione, durante i quali si modificano alcuni elementi, e si formano dei composti che conferiscono l'aroma caratteristico.

Il salame si conserva a temperatura ambiente per effetto dell'azione combinata della disidratazione, dell'azione del sale e del salnitro e della acidificazione ad opera dei batteri lattici.

# In tavola

## Scheda nutrizionale del Salame Felino

Il poeta parmigiano Renzo Pezzani (1898-1951) scrisse questa poesia per celebrare il successo del salame parmigiano presso i “forestieri”:

### “Al Salam Pramzàn”

*Där a von dal “salam”, al s’volta indrè  
 E sé l’ne’ t’da querela al t’l’assa andär  
 ‘na slepa ch’at vè drè n’ora a pirlär.  
 Se invéci l’è stè a Pärma e l’à tastè  
 ‘na ftén’na ad coll salam ben stagionè  
 che in-tal-taiär’ al fa’ na läghermén’na,  
 con la péla sutila un po’ verdén’na  
 cmé un bagaron dal mill catè in-tun prè,  
 dols e pastos, né dséved né salè,  
 ross in-tal-mäger, ross in dò l’è grass;  
 al s’voltarè e l’vel diriss: “Ragass  
 grassia dal complimént - L’è una bontè!”*

### Il Salame Parmigiano

A dar del “salame” a uno, quello si volta indietro e, se non ti querela, ti dà una sberla che ti fa girare per un’ora. Se invece è stato a Parma ed ha assaggiato una fettina di quel salame ben stagionato che nel tagliarlo geme una lacrimuccia, con la pelle sottile e un po’ verdolina come un vecchio baiocco di rame trovato in un prato, dolce e pastoso, né insipido né salato, rosso nel magro e rosso nei lardelli; si volterebbe e vi direbbe: “Ragazzi, grazie del complimento: è una bontà!”



Il salame Felino, che si presenta con grana media e piccolo diametro, fa parte della famiglia italiana dei salami che si producono in tutt’Italia, tutti con caratteristiche specifiche. Si distingue nettamente dal Milano a grana fine o dal Napoli più piccante e speziato o ancora dal Cacciatore più piccolo e con grana diversa. In bocca è morbido, delicato e saporito, talvolta con un gusto di fondo che ricorda le muffe di cantina. Per essere sempre apprezzato nel suo profumo e nel suo gusto va conservato, secondo la tradizione, al fresco, avvolto in un canovaccio di cotone inumidito con un filo di vino bianco. Il modo più semplice e migliore per gustarlo appieno, per gli adulti, è quello tradizionale del territorio parmense e, in genere, emiliano, su una fetta di pane casareccio, accompagnato da un bicchiere di vino Lambrusco. Dal punto di vista nutrizionale il salame è un’ottima fonte di proteine nobili, di minerali importanti come ferro e zinco, in forme facilmente assimilabili e di vitamina come B1, B2 e B12. Il consumo della carne suina e quindi dei salumi da essa prodotta soddisfa una parte importante del fabbisogno giornaliero di svariati componenti necessari al metabolismo umano. Per esempio 100 g di carne suina o di salumi in genere forniscono il 19% della vitamina B2 e il 15% del ferro per il fabbisogno giornaliero. Il salame ha risentito positivamente delle modifiche della composizione della carne suina che le nuove tecniche di allevamento hanno determinato. Il contenuto di grassi si è ridotto, così come è migliorata la qualità, con una prevalente percentuale di grassi insaturi ed un basso tenore di colesterolo. Così per il Salame Felino gli esperti hanno fornito questa analisi.

## COMPOSIZIONE CHIMICA E VALORE ENERGETICO DEL SALAME FELINO (Valori per 100 g di parte edibile) (Fonte: Consorzi di tutela)

TIPO DI SALAME	ACQUA EDIBILE g	PROTEINE g	LIPIDI g	GLUCIDI g	ENERGIA KCAL*/KJ**
<b>Felino</b>	<b>35,2</b>	<b>30,5</b>	<b>27,9</b>	<b>0,50</b>	<b>375/1569</b>

\*Nella nutrizione la *grande calorica* (o KCAL), equivalente a 1000 cal è utilizzata per indicare l'apporto energetico di un alimento. La determinazione dell'apporto calorico (375 per il nostro Felino) è calcolato in riferimento allo zucchero (glucosio), che è l'alimento naturale di più semplice assimilazione. Tenendo conto che un g di zucchero sviluppa 3,92 KCAL, un grammo di proteina circa 4 KCAL e un grammo di lipidi circa 9 KCAL, tutti gli altri alimenti devono essere rapportati ad essi per calcolarne l'apporto energetico.

\*\* I KJ sono calcolati in base all'equazione 1KJ=4,184 KCAL.

Ottimo come antipasto, come *snack* o come secondo piatto, il modo più semplice di gustare il salame è accompagnarlo al pane. Il Salame Felino è un indispensabile componente del classico antipasto parmigiano e va mangiato con il pane casalingo o meglio con la Torta fritta (pasta di pane tagliata a strisce sottili e fritta in abbondante strutto bollente).

Unica raccomandazione è la scelta dell'affettatura giusta.

L'affettatura in spessori molto fini esalta la fragranza dei salami di grande dimensione. Per il salame la tradizione tramanda un'affettatura in spessori più consistenti (nello spessore della fetta deve stare esattamente un grano di pepe nero).

La tradizione vuole che il salame Felino sia affettato con un taglio inclinato di 60 gradi per produrre fette allungate, per evidenziare la grana ed evitare, nel caso il salame sia consumato fresco, la possibile sbriciolatura della fetta.

### Ricette per gustare il Salame Felino

#### \* 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>

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

## PANE E SALAME FELINO (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	
Salame Felino	40 g.	100	40	12,20	0,20	11,16	
TOTALE GRAMMI				15,64	26,96	11,32	
TOTALE KCAL				62,56	107,84	101,88	272,30 / 1139,30
% KCAL				23%	39,6%	37,4%	

## SALAME FELINO E TORTA FRITTA (Valori nutrizionali per 1 porzione)

INGREDIENTI	PESO LORDO	P.E.% parte edibile	NETTO	PROTIDI	GLUCIDI DISPONIBILI	LIPIDI	KCAL/KJ TOTALI
Torta fritta	50 g	100	50	5,00	32,25	5,67	
Salame Felino	40 g.	100	40	12,20	0,20	11,16	
TOTALE GRAMMI				17,20	32,45	16,83	
TOTALE KCAL				68,80	129,80	151,47	350,07 / 1465,40
% KCAL				19,70%	37,10%	43,30%	

### Torta fritta

La torta fritta è una tipica preparazione della provincia di Parma di origine Longobarda. Le paste salate fritte sono citate nei trattati di cucina. Questi s'occupavano della gastronomia dei palazzi signorili, non della cucina dei poveri, che avevano un'alimentazione basata su polente e soprattutto sul pane ed, in rapporto a questo, anche pasta fritta.

Un tempo, i padani s'alimentavano di zuppe e di pane. Unico sostituto del pane, di rapida produzione e senza necessità d'aggiungere uova, come sfoglia da cuocere in acqua o brodo, era la pasta d'acqua, farina e un poco di sale, fritta nel grasso, un procedimento che rende la pasta gustosa

Fare una buona pasta salata fritta non è facile. È necessario raggiungere un delicato equilibrio tra la composizione della pasta, il suo spessore, la quantità di sale (che determina anche la cosiddetta acqua libe-

ra) ed il livello termico del calore fornito dal grasso. Il sale, in limitata quantità, deve essere uniformemente distribuito nella pasta, lavorata a lungo. Lo spessore della pasta condiziona l'azione del calore, che deve rapidamente friggere le superfici rendendole giustamente, ma non troppo, croccanti, evitando una penetrazione del grasso che produrrebbe una torta fritta troppo unta

Le paste salate fritte sono un importante "marcatore culturale" della cucina dell'area centro-orientale dell'Emilia Romagna (da Bologna a Parma) e ne esistono varianti, come quella "soffice" con le patate, quindi più recente, e quella "croccante", più legata alla tradizione.

### Come si prepara la torta fritta (una delle tante varianti)

**Ingredienti:** 1 kg di farina, un cucchiaio d'olio, latte, strutto per friggere (o olio).

**Come procedere:** fai la fontana nel mucchietto di farina, al centro metti l'olio, un pizzico di sale, poi inizia ad impastare unendo acqua tiepida o latte (circa 400 g a discrezione). Lavora la pasta e falla riposare in luogo tiepido avvolta in un tovagliolo. Prepara poi la sfoglia in 3 mm di spessore e ritagliala a rombi che friggerai in abbondante strutto bollente.

\* A PRANZO O A CENA

### INSALATA CALDA DI BROCCOLI, FAGIOLI E SALAME (Valori nutrizionali per 4 porzioni)

INGREDIENTI	PESO LORDO	P.E.% parte edibile	NETTO	PROTIDI	GLUCIDI DISPONIBILI	LIPIDI	KCAL/KJ TOTALI
Broccoli	600 g.	60	360	10,44	7,20	1,08	
Fagioli secchi	200 g.	100	200	40,40	95,40	4,00	
Salame di Felino	100 g.	100	100	30,5	0,50	27,90	
Olio	15 g.	100	15	0	0	14,99	
Peperoncino	q.b.						
Sale	q.b.						
TOTALE GRAMMI				81,34	103,10	47,97	
TOTALE KCAL (per ogni persona: 292,4 KCAL /KJ)				325,36	412,40	431,73	1169,49 / 4895,00
% KCAL				27,80%	35,30%	36,90%	

## Come si prepara l'insalata

**Ingredienti:** 600 g di broccoli, 200 g di fagioli secchi, 100 g di salame Felino, peperoncino rosso piccante, olio e sale.

**Come procedere:** metti a bagno in acqua fredda per una notte i fagioli secchi. Poi scolali, versali in una pentola colma d'acqua e fai cuocere, a fuoco medio e a recipiente coperto, per circa un'ora, calcolando il tempo dall'inizio dell'ebollizione. Lava i broccoli, tagliali a cimette e cuocili in una pentola con abbondante acqua salata per circa 5 minuti. Fai scaldare l'olio in una padella e unisci i fagioli e le cimette di broccoli ben scolati, poi anche il salame Felino tagliato a listarelle. Regola di sale, unisci il peperoncino e fai insaporire a fiamma media per qualche minuto. Condisci con un filo di olio crudo.



Il maiale in una romantica incisione di Carlo Chessa (1855–1912) databile al 1895. Il motto latino recita: “Nel segno del maiale, ogni tristezza lascerà il posto alla gioia”.





## 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



L'ingresso del Castello di Felino, sede del Museo del Salame, e due immagini dell'interno (Foto L. Galloni).

### Museo del Salame Felino

Il Museo del Salame Felino è ospitato nelle cantine del Castello di Felino. Presente fin dal 890 come torre di difesa costruita dal Nobile Marchese Luppone, fu ampliato e fortificato raggiungendo il massimo splendore con Pier Maria dei Rossi. L'antico maniero controllava le comunicazioni fra le vallate dei torrenti Parma e Baganza e oggi ospita un ristorante di *charme*.

Come per ogni avventura di scoperta è opportuno prepararsi per affrontare le novità che si incontreranno.

Prima di andare al castello, quindi alcune brevi attività in classe aiuteranno a svelare alcuni segreti del Salame Felino.



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 salame a casa mia

#### Scheda A3

Museo del Salame Felino 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 salame 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 “salame” l’ultima volta?

---

Quale tipo di salame è utilizzato nella tua famiglia?

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

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

**N° di famiglie che consumano salame del tipo:**

Quello che capita \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
 Solo quello locale \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
 Scegliamo fra i vari tipi \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
 Solo prodotto da noi \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
 Non usiamo salame \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

**In quante famiglie NON si consuma salame e perché**

Quante \_\_\_\_\_

Perché \_\_\_\_\_

Un alunno riferisce:

“Mi racconta il nonno che quando in casa si ammazzava il maiale il salamino più piccolo era riservato a lui bambino e solo lui poteva decidere quando mangiarlo.”



# Scheda A3

## museo del salame Felino 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

---



---



---

Nell'allegata carta turistica della provincia di Parma, segna Felino, sede del Museo del Salame Felino

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

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

---



---



---

Perché un museo deve essere su un'importante via di comunicazione?

---



---



---

*(commenta con una discussione in classe i risultati)*

---

## Schede di lettura e approfondimento

### PERCHÉ GLI ALIMENTI FRESCHI SI DETERIORANO?

#### I MICRORGANISMI E L'ACQUA: I COLPEVOLI

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

---

“

*...Vedi, questo è un salame che è venuto bene.  
La pelle si è ristretta e la muffa è abbastanza omogenea su tutto il salame...*

”

(Pietro Miodini, norcino)

## Schede di lettura e approfondimento

### 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.

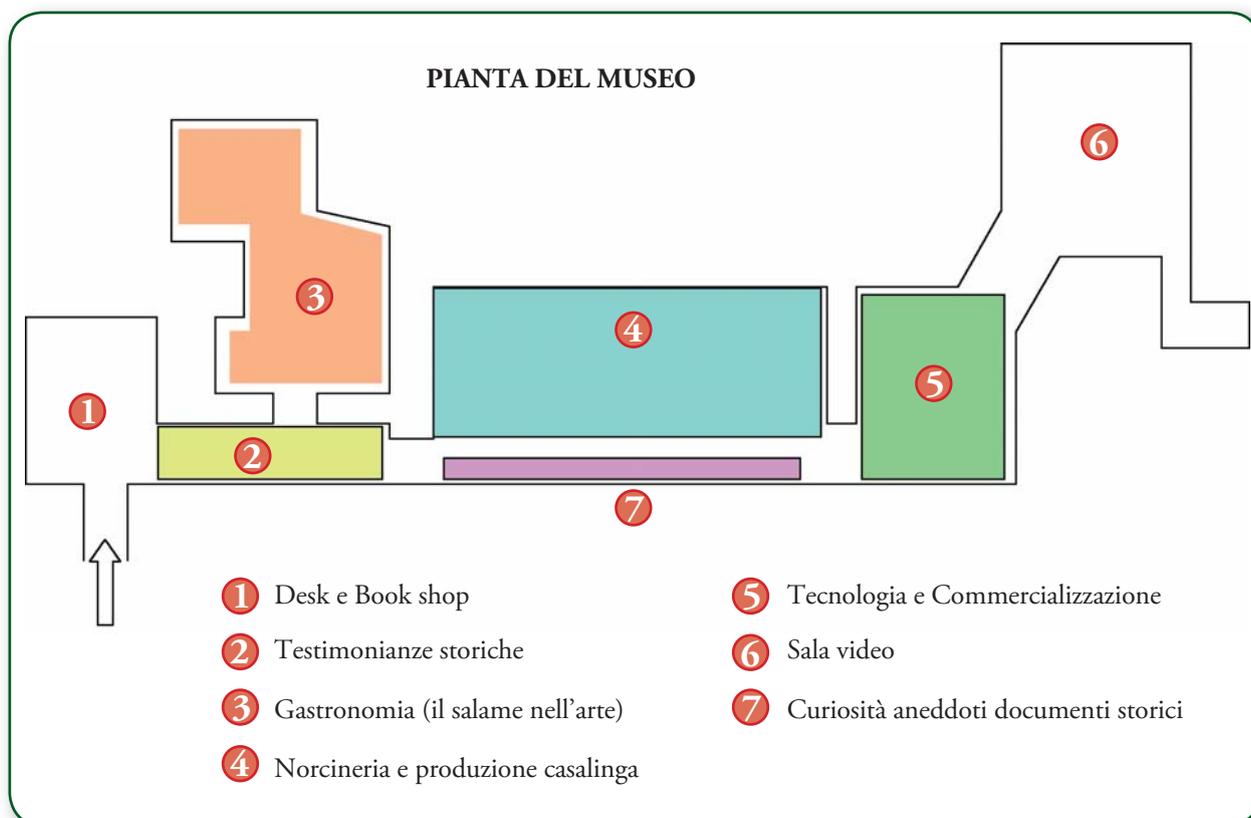
I centri di allevamento degli animali si specializzano, diventano intensivi, sono sempre più frequentemente legati all’industria della macellazione e crescono là dove ci sono le caratteristiche ambientali più idonee al loro insediamento.

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



Organizzato in *cinque sezioni*, il percorso di visita inizia con le **testimonianze storiche** ② del rapporto tra Felino ed il suo prodotto-simbolo, senza tralasciare la storia del famoso maiale nero parmigiano.

La seconda sezione, dedicata alla **gastronomia** ③ e collocata non a caso negli affascinanti ambienti delle cucine, utilizza copie di dipinti per presentare l'impiego gastronomico del salame a Parma. A corredo della sezione è esposto un documento di integrazione tra produzione e consumo in un'azienda agricola dei Gesuiti.

Si prosegue nella sala grande, dove si trova la sezione relativa a **norcineria e produzione casalinga** ④ dell'insaccato, con la presentazione video di sequenze fotografiche che raccontano tutte le fasi del rito "dell'ammazzata" e di ciò che ne consegue.

È esposta un'ampia rassegna di oggetti appartenuti ai norcini e alle famiglie contadine a corredo della sezione, tra i quali in particolare un "mantello del norcino".

La sala successiva presenta la **tecnologia di produzione** ⑤, rappre-



Alcuni interni del Museo del Salame: qui sopra la Sala 5 dedicata alle tecnologie di produzione con in primo piano una monumentale insaccatrice; in basso uno scorcio delle storiche cucine (Sala 3) del castello dove vengono approfonditi i temi della gastronomia e del salame nell'arte (Foto L. Galloni).



sentandone 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.

Nella stessa sezione **5** sono presenti informazioni sulla vendita del salame di Felino con documenti a partire dal Settecento (**comercializzazione**).

L'ultima sala è destinata alla **visione del video del Museo 6**, che presenta momenti rievocativi dell'antica tecnica di produzione seguiti da una sequenza sulla produzione odierna.

Una piccola sezione raccoglie infine alcune **curiosità 7**, tra le quali la storia del Du Tillot, primo ministro del Duca di Parma e marchese di Felino a partire dal 1700.

**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: l'insaccatrice
	<b>Scheda B4</b> “...se fa toc-toc... è buco”



# 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 Salame Felino.

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 salame, 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 salame**



*Molte persone pensano che il maiale puzzi, perché non si ricordano il profumo del salame.*



(Paolo Corsinotti)

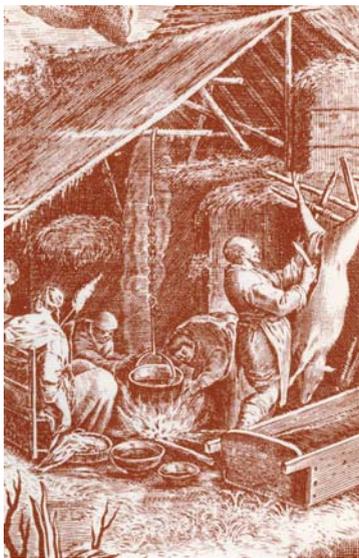


# Scheda B2

## 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) Disegno dei principali tipi di maiale che si sono succeduti nel tempo
  - 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.

### Esempio di dati che possono essere ricercati:

- L'evoluzione del tipo di maiale nei secoli;
- Qual è la fonte storica in cui compare la prima volta il termine “salame”?
- Perché i soldati di Parma, alla fine del periodo Borbonico, venivano chiamati “salamari”?
- Perché il 17 gennaio, i contadini non uccidevano animali domestici?
- Qual è il santo patrono dei “lardaroli”?
- Cosa sono i ciccioli e la cicciolata e come vengono ottenuti;
- \_\_\_\_\_

*Al termine della visione del filmato*

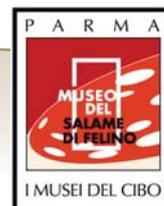
### Evidenziare le principali differenze fra la produzione di “ieri” e di “oggi”

- Come è cambiato l'approvvigionamento della carne
- Come e perché è cambiato il periodo di produzione del salame
- Come e perché è cambiato il tempo di stagionatura del salame
- Osservazioni sulla “forza lavoro” impiegata nel tempo:
  - Quantità
  - Mansioni
  - Impegno fisico richiesto
  - \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

“...Il grasso era più ricercato della carne rossa e allora dovevamo vendere i prosciutti per comperare i maialini piccoli.”

(Pietro Miodini, norcino)

## 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.

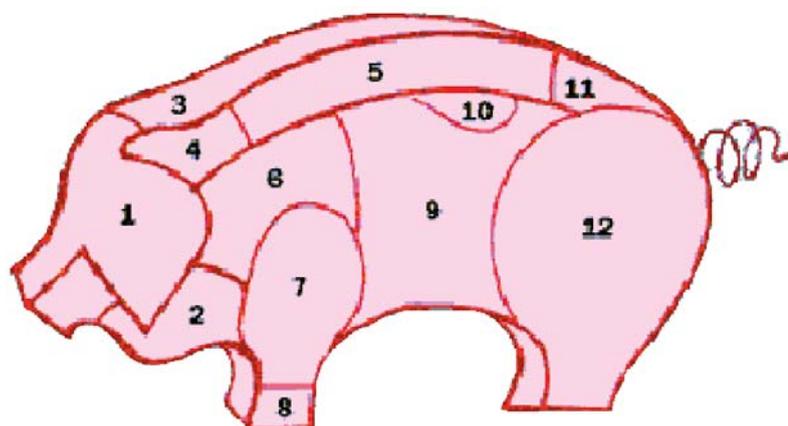
I tagli di carne destinati alla conservazione venivano posti nel luogo più freddo della fattoria, spesso in solaio, dove stavano uno o due giorni ad asciugarsi per essere poi lavorati nei giorni seguenti e diventare prosciutti, coppe, salami, pancette, cotechini, ...

**Curiosità: il “Salam mat”**

*Salam* sta per salame, mentre *mat*, significa matto e, per estensione, falso. In effetti, questa di cui parliamo è una preparazione derivata dalla ben nota filosofia del “non si butta via niente”. Il pane vecchio, nella cucina della tradizione contadina, era mescolato insieme con il formaggio grattugiato e con tutti i fondi (“*culett*” di salame, avanzi di arrostiti o di formaggi, verdure, uova oltre che erbe aromatiche) ottenendo così una sorta di polpettone-salame che, avvolto in un canovaccio, era cotto nel brodo. Una volta pronto, scolato e liberato della tela, si lasciava raffreddare prima di affettarlo.

**Le parti del maiale**

- 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

**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 rifulatura 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 scelgono 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.



# Scheda B3

## un oggetto al museo: l'insaccatrice

### *Fase di descrizione*

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

**Quanti tipi di insaccatrice sono esposti al Museo?**

---



---



---

**Come funziona un'insaccatrice?**

---



---



---

**Perché è importante che la carne macinata sia messa nel budello senza lasciare bolle d'aria?**

---



---



---

**La grande insaccatrice esposta è di ghisa. Di che materiale sono fatte quelle usate oggi nelle industrie? Perché?**

---



---



---

**Perché, secondo te, è importante che i budelli da riempire siano ben bagnati?**

---



---



---



...e quando il budello era pieno, l'insaccatore, che era quello più esperto, diceva: «alt!» e io dovevo dare indietro la manovella perché altrimenti usciva ancora carne...

(Attilio Fereoli, norcino)



# Scheda B4

«... se fa toc-toc ... è buco»

## Fase di evocazione

- Dopo la visione del filmato con sensibilizzazione sui personaggi che raccontano la loro esperienza e le azioni tipiche del loro lavoro
- Partecipazione alla ricerca di gruppo
- Sviluppo della memoria e verifica dell'attenzione

Nel racconto del video, parlando del salame, ci sono precisi riferimenti all'utilizzo dei nostri sensi. Prova a elencare quelli che ricordi e scopri quale senso non viene mai preso in considerazione e per quale motivo?

---



---



---



---

Quale delle azioni sotto indicate non ha alcuna attinenza con la frase "se fa toc-toc ... è buco"

- Battere un'anguria per valutarne la maturazione;
- Battere una forma di formaggio per capire se ci sono cavità al suo interno;
- Battere sul ventre di una persona per valutare lo stato di alcuni organi interni;
- Battere un ferro sull'incudine per dargli la forma voluta.

Tutti i nostri sensi sono fondamentali per valutare le caratteristiche di un salame. Per ognuno di essi descrivi l'azione che ha più attinenza.

Vista: \_\_\_\_\_

Udito: \_\_\_\_\_

Tatto: \_\_\_\_\_

Odorato: \_\_\_\_\_

Gusto: \_\_\_\_\_

“

...Mio nonno diceva che una fetta di buon salame e il «sugo di cantina» sono meglio di una medicina...

”

(Pietro Miodini, norcino)





## PARTE 3

# un Prodotto che viene da lontano



La storia del Salame Felino

Le prove e i documenti  
Schede di lavoro



## Un prodotto che viene da lontano

### La storia del Salame Felino

#### Origine del termine “salame”

Nel lessico della lingua italiana il vocabolo “salame” è documentato a partire dall’anno 1542. Si ritiene che questo termine derivasse dal latino medioevale *salamen* che significava “insieme di alimenti salati” ed era usato abitualmente per il pesce conservato con il sale. Nel Parmense, nel tardo medioevo, i salumi erano citati frequentemente con il termine di “*carni salatas*” e mai con quello di “*salamen*”.

Un registro della corrispondenza del Comune di Parma del 1436, scritto in un latino ormai contaminato da parole italiane, appare il termine “*sallamine*” che non può che riferirsi al nostro insaccato.

#### Cenni della storia del salame

##### *Il periodo più lontano*

Scavi del 1974, a Monte Leoni, nei pressi di Felino, hanno riportato alla luce tracce di un insediamento terramaricolo risalente all’Età del Bronzo (XIV sec. a.C.) in cui sono stati ritrovati vicino al focolare numerose ossa di animali fra cui spiccavano, per quantità, quelli di maiale, a testimoniare la significativa presenza nella zona, fin da quei tempi, di questi animali.

Ma i primi documenti esistenti risalgono alla civiltà egizia in cui sappiamo che si conservavano con il sale la cacciagione e i volatili; addirittura c’è una scena, trovata nella tomba di Ramsete III (1166 a.C.), in cui sono raffigurati, appesi a dei bastoni, oggetti che potrebbero benissimo essere salami o salsicce.

Man mano che si guarda ad epoche meno remote, si trovano documenti che permettono di constatare quanto l’utilizzo della carne conservata sia di origine antichissima.

Nel V sec. a.C., Aristofane, nelle sue *Commedie*, usa alcuni termini che il dizionario traduce come *salsicce*.

##### *Il periodo romano-barbarico*

In epoca romana, oltre all’apprezzatissimo prosciutto (“*perna*”), si trovano svariati tipi diversi di insaccati di maiale diversi per gusto e per tipo di budello utilizzato: *apexabo* (salsiccia in intestino tenue), *longavo* (salame in intestino retto), *fundulus* (salame in intestino cieco), *lucanica* (salsiccia così chiamata perché la più apprezzata era prodotta dai Lucani). Nel II sec. a.C. Polibio annota come dalla Pianura Padana, così ricca di querce e di ghiande, provenisse la maggior parte dei suini macellati in Italia per l’alimentazione privata e per il



Alcuni aghi da spago, utilizzati per la lavorazione del salame: quelli con la punta aguzza servivano per cucire i budelli; quelli a punta piatta o arrotondata erano invece utilizzati per la legatura esterna. Gli oggetti sono oggi conservati presso il Museo del Salame di Felino (Foto L. Galloni).

sostentamento degli eserciti; Strabone (storico e geografo del I sec. a.C.), addirittura, documenta nella sua *Geografia* l'invio a Roma di 4000 pezzi di carne salata di maiale per approvvigionare l'esercito e sfamare la Capitale.

Successivamente, con le invasioni barbariche, le tradizioni delle popolazioni di origine celtica e longobarda portano il maiale e i prodotti che ne derivano al rango di protagonisti nel panorama gastronomico della nostra zona; tanto importanti che l'*Editto* (643 d.C.) del re longobardo Rotari considerava reati da punire con la stessa pena, le offese arrecate ad un "Maestro Porcaro" e quelle ad un "Ministeriale".

### *Dal Medioevo ai nostri giorni*

Per il Medioevo abbiamo la splendida testimonianza iconografica degli scultori d'epoca romanica che, in molte delle chiese a cui lavorano, documentano l'uccisione del maiale e la produzione dei salami.

Così abbiamo i vari "cicli dei mesi", o "dello zodiaco" che per esempio nelle cattedrali di Fidenza e Ferrara, nella Pieve Santa Maria ad Arezzo (nell'archivolto del portone centrale), o in altre parti del monumento (Cattedrale di Parma, Chiesa di San Colombano a Bobbio, Basilica di San Marco a Venezia), rappresentano questo evento.

Nel XIII sec. nasce la Corporazione dei Beccai da cui, nel XV sec. si staccano i pizzicagnoli che fondano la Corporazione dei Lardaroli (1459) e vendono, oltre al burro e al formaggio, i prodotti derivati dalla conservazione delle carni di maiale (lardo, prosciutto, salame, salsiccia, ...).

Nel XVI sec., a Parma, il mercato quotidiano dei Lardaroli si svolge proprio nel centro della città: nella *Nova via Beccariorum* (oggi via Cavour), in *Borgo Bondiola* (!) (oggi b.go A. Mazza) e in *Borgo Salame* (!) (oggi b.go Zaccagni). Due volte alla settimana, poi, al mercoledì e al sabato, un'esposizione e vendita più consistente si tiene addirittura in *Piazza Grande* (oggi p.zza Garibaldi), con la presenza anche di maiali vivi, condotti in branco attraverso le vie della città. Sono di questo periodo anche i primi libri di cucina in cui si possono trovare svariate indicazioni per produrre salami e salsicce, che descrivono materie prime e operazioni da utilizzare per ottenere "buoni risultati". Nonostante la fiorente attività dei Lardaroli, il salame, come in genere la carne, rimane un alimento destinato esclusivamente ai ceti con buona disponibilità di denaro, oppure alle famiglie che allevano gli animali da macellare che, però, si devono accontentare delle parti meno nobili che non possono essere utilizzate per la vendita.



Sopra, il registro della corrispondenza del Comune di Parma del 1436, scritto in un latino contaminato da numerose parole italiane, in cui compare – ingrandito nell’ovale – il termine “sallamine”, riferito al noto insaccato (Parma, Archivio Storico Comunale).  
Sotto, una veduta dell’abitato di Felino nei primi anni del Novecento.

Dalla metà del XX sec., carne e salumi diventano alimenti di uso più generalizzato. La produzione del salame nella zona di Felino, grazie alla qualità del prodotto viene sempre più richiesto in Italia e all’estero sin dalla prima dominazione dei Borbone e, successivamente, dal dominio napoleonico. Nel XIX sec., nel territorio di Felino, operano già 12 produttori di salame (a Parma gli iscritti alla Camera di Commercio sono solo 3), e l’importanza della lavorazione è tale che le leggi a tutela della salute pubblica diventano sempre più frequenti e restrittive, con indicazioni sempre più dettagliate di controlli e divieti che, nei primi decenni del 1900, concorreranno al riconoscimento del marchio “Felino” come sinonimo di bontà e qualità per il salame prodotto nella zona.



## 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 di Noè Provesi del 1772. Nella pagina a fianco due santini dei primi anni del Novecento 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, distribuisce le sue ricchezze ai poveri e si ritira 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.

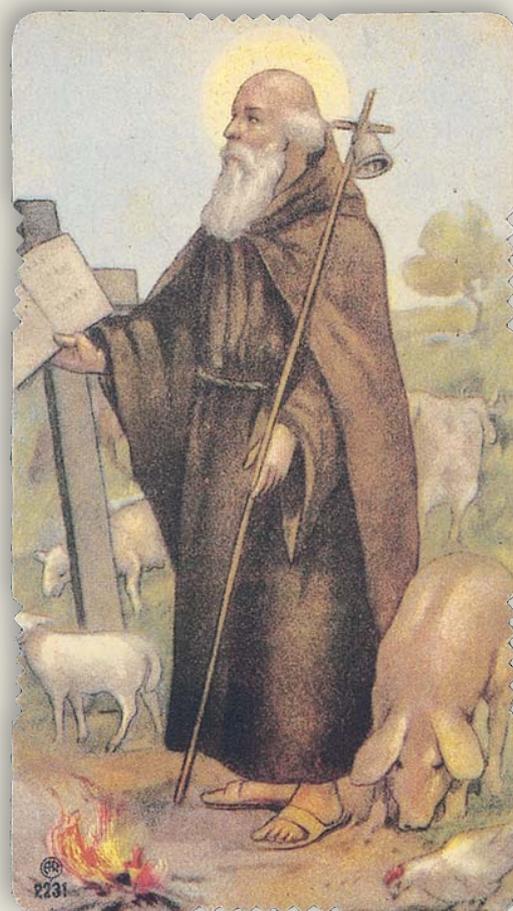
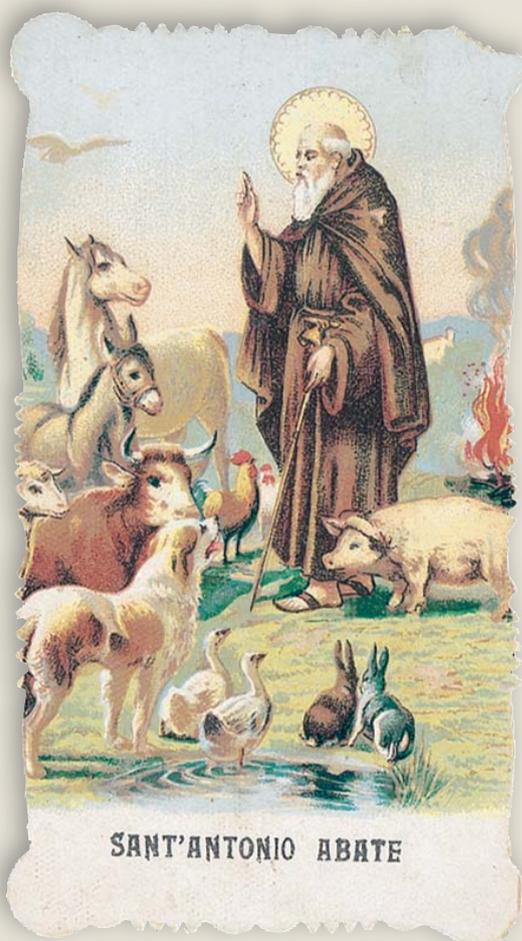
## IL 17 GENNAIO NELLE NOSTRE CAMPAGNE

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 strapparlo 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 visitò 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 fedi. 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

La carne di maiale è presente nell'alimentazione di tutta l'Italia. Questo fatto è rilevante non solo per l'aspetto nutrizionale o economico, ma pure per la valenza simbolica che ha dato origine a feste e riti tramandati nel tempo, nonché a regole e norme ben precise.

### La Storia

Nonostante la notevole diffusione del pascolo suino in Val Padana, gli usi alimentari romani non si discostarono dalle più antiche tradizioni mediterranee in cui avevano una decisa preminenza l'allevamento e il consumo degli ovini. Espressione tipica di questa tradizione è l'opera di Virgilio, che, nelle *Georgiche*, accenna solo di sfuggita all'allevamento suino, i prosciutti importati a Roma di cui parla Varrone (I secolo a. C.) sono di produzione gallica.

Solo nel Medioevo 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.

(Adattato liberamente da M. BARUZZI - M. MONTANARI, *Porci e porcari nel Medioevo*, Bologna, IBC, 1981).

## TRE ESEMPI

### Norme e regolamenti

*“Era in Parma usanza antica, invano combattuta dagli Statuti del Comune e dalle Ordinanze degli Anziani, quella di tenere i maiali e lasciarli vagare per la città”.*

Il problema creato da questi passanti senza ritegno nel controllo delle loro bi-  
sogna, è già pressante nei primi anni del XIV sec., se negli Statuti dell'epoca  
troviamo un capitolo così intitolato:

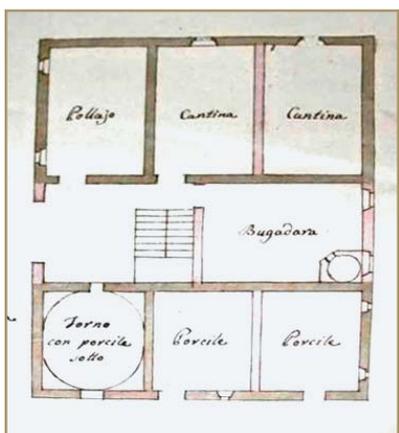
*“Che porci e porche che vanno o stazionano nella piazza del Comune e nelle vicinan-  
ze, siano banditi e diffidati con una multa per i proprietari”.*

Tuttavia la gente se ne deve essere infischiate perché il 29 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 fac-  
cia più ubbidiente.

Ma nel 1508, il 28 novembre, gli Anziani esasperati dalle trasgressioni, si vedo-  
no 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, Ti-  
politotecnica, 1990, p. 90).

## Scheda di lavoro n. 4



In alto, una casa contadina della zona di Collecchio in un disegno dell'Ottocento dell'Archivio di Stato di Parma e in una pianta dell'Archivio Storico Comunale di Fontanellato, in provincia di Parma. Si nota, nell'edificio di destra, sotto il forno, lo sportello dello stabbio per il maiale. Nella pianta, nell'angolo di sinistra è rilevato il forno con camera circolare e la sottostante porcilaia.

Qui sopra un antico forno con il 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" grassi per proteggersi dal freddo, ingrassando quindi più rapidamente.

### Miti di fondazione: la nascita di Milano

Si dice che Milano sia stata rifondata dal capitano gallico Belloveso, nel luogo dove aveva trovato una scrofa semilanutta (un cinghiale femmina e peloso, l'antenato del maiale domestico). Nel 623 a.C. i Galli attraversarono le Alpi con l'intenzione di conquistare l'Italia settentrionale. Gli invasori ebbero facilmente la meglio su un popolo di contadini e pastori e si stanziarono sulle loro terre, dove un capitano gallico, di nome Belloveso, decise di fondare una nuova città. Consultato un oracolo, il responso fu di costruirla nel luogo dove avesse trovato una scrofa con il dorso coperto di lana. L'impresa appariva impossibile: dove cercare un simile animale? Sembra quasi di vederli quei soldati, in un mattino di più di duemilacinquecento anni fa mentre buttano le pelli sui cavalli e si preparano a partire per una ricerca difficilissima. Era maggio, così narra la leggenda, e quegli uomini attraversarono campi e corsi d'acqua, con alla loro testa Belloveso, il coraggioso capitano che li aveva guidati fin lì e che ancora una volta li avrebbe portati al successo. Forse nemmeno lui ci credeva, ma un giorno, la staffetta ritornò con una notizia, le voci si rincorrevano, qualcosa era stato trovato. Un'ultima, disperata corsa, il cuore che batteva all'impazzata, con i cavalli lanciati al galoppo, gli zoccoli che calpestavano ritmicamente il terreno, sollevando erba e terra. All'improvviso, davanti al gruppo di soldati si aprì una vasta radura circondata da alberi con due fiumi che scorrevano nelle vicinanze; in mezzo al campo un maiale con metà del corpo coperto di lana pascolava tranquillamente. L'estenuante ricerca era terminata: lì venne fondata Milano e la scrofa con il pelo ne divenne il simbolo. Ancora oggi è possibile ammirare un bassorilievo che ritrae l'animale, ritrovato nel 1233 durante gli scavi per la costruzione dell'arengario, sul secondo arco del Palazzo della Ragione in via Mercanti.

(Da F. BELOTTI - G.L. MARGHERITI, "Maiali pelosi" e altre leggende, in "Corriere della Sera", Vivimilano, 2003, 2 febbraio).

### 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.

- 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 due o tre generazioni (nonni e bisnonni) e chiedi ad uno o più 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?
- Nel 1800 la condizione di vita nelle campagne era molto difficile e lo testimoniano ricerche e rapporti dei primi anni del Regno d'Italia. Ricerca, nella storia della provincia dove vivi, la descrizione di queste situazioni di vita e valuta l'importanza che aveva l'allevamento del maiale nella vita della famiglia contadina.



## PARTE 4

# il Territorio a partire dal Museo



Itinerari nei luoghi del Salame

Oltre il museo esplorare e provare per capire

Didattiche del saper “connettere”

Laboratori

Ai Docenti

Bibliografia



## Itinerari nei luoghi del salame

### Il territorio a partire dal museo

Il territorio intorno al Museo del Salame 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)

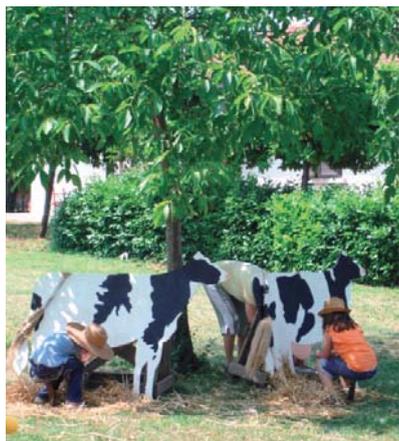
Conosciamo i cereali, visitiamo il campo, maciniamo i chicchi con il mulino ed otteniamo la farina, la mescoliamo con acqua e lievito e diamo vita alla nostra micca di pane. Trasformiamo i cereali in una invitante pappa per le galline o in elementi base per le nostre vene artistiche.

**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 • Web: 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.

Le rappresentazioni teatrali sono appositamente studiate per la sensibilizzazione all'utilizzo dei prodotti indigeni e all'approccio di una sana ed equilibrata alimentazione.

**Referenti attività didattica:**

Mario Schianchi e Maria Laura Veneri





### 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.

Il norcino Pietro Miodini al Museo del Salame (Foto E. Fornaciari).

**Referente attività didattica:**

Elena Borchini



## Arte e natura nei pressi del museo



### CASTELLO DI FELINO

Il castello di Felino, che ospita il Museo, ha origini antichissime, si hanno, infatti, notizie di un “*castrum*” esistente dove sorgeva un villaggio dell’Età del Bronzo, a partire dall’890, quando fu fatto costruire dal nobile Luppone. In questi lunghi secoli di storia, molte sono state le famiglie che lo hanno posseduto e che vi hanno lasciato la loro personale impronta, dalla famiglia Ruggeri, ai Rossi, a Ludovico il Moro fino agli Sforza. È poi dei Francesi, dei Pallavicino, degli Sforza di Santa Fiora e dei Masi. Nel 1612 entra nelle proprietà della Camera Ducale. Dal 1700 al 1935 è di proprietà della Mensa Vescovile. La storia recente lo vede destinato dalla famiglia Brian ai contadini alle proprie dipendenze. Ora è di proprietà della famiglia Alessandrini che ne ha curato il restauro. Il Castello sorge su un colle isolato, in posizione strategica sulla media Val Baganza, circondato da un bosco di castagni. La sua struttura massiccia, i suoi locali molto semplici e la struttura essenziale, ne fanno intuire la sua esclusiva vocazione militare, nonostante gli interventi di carattere residenziale realizzati nel Trecento. Il castello appare oggi un massiccio edificio cinto da un fossato, con quattro torrioni angolari ed un bel cortile interno d’onore. Ospita al proprio interno un ristorante di *charme*.

#### Info:

Castello di Felino - Locanda della Moiana - Strada al Castello, 1 - 43035 Felino (PR)  
Tel. 0521 336020 - Fax 0521 836845  
E-mail: [castellodifelino@piuhotels.com](mailto:castellodifelino@piuhotels.com) • Web: [www.castellodifelino.it](http://www.castellodifelino.it)



### 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.

#### Info:

Via Fondazione Magnani Rocca, 4 - 43029 Mamiano di Traversetolo (PR)  
Esposizione permanente con apertura da inizio marzo a fine novembre.  
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)



### ROCCA DI SALA BAGANZA

Nel cuore del borgo è situata la rocca già esistente nel 1441, ricostruita per volere di Gilberto II Sanvitale nel 1477 dietro consenso del duca di Milano, Galeazzo Maria Sforza, che nello stesso anno nominò i Sanvitale Conti di Sala e notevolmente rimaneggiata nei secoli successivi dai Sanvitale, dai duchi Farnese ed in fine dalla duchessa Maria Luigia. Nel 1630 diviene luogo di convalescenza alla scampata epidemia di peste e residenza estiva del Collegio dei Nobili di Parma.



Attualmente la Rocca ha l'aspetto di un lungo parallelepipedo sezionato da tre piani, delimitato agli estremi dai resti di due torrioni. Ciò che rimane oggi è solo un'ala dell'imponente costruzione originaria. Rimangono ben visibili il Torrione a Nord-Est, il ponte di accesso e quasi per intero la cinta muraria che racchiudeva originariamente il giardino, recentemente restaurato e riportato all'originario disegno. Su un lato sopravvivono le testimonianze di un portico quattrocentesco con capitelli cubici appartenente all'Oratorio di San Lorenzo. All'interno è presente un notevole lascito di affreschi e decorazioni pittoriche e plastiche opere di Ercole Procaccini, Orazio Samacchini, Sebastiano Galeotti e Cesare Baglione.

**Info:**

Rocca Sanvitale - Piazza Gramsci - 43038 Sala Baganza (PR)

I.A.T. Tel. 0521 331342 - Fax 0521 336429

E-mail: [iatsala@comune.sala-baganza.pr.it](mailto:iatsala@comune.sala-baganza.pr.it)



**PIEVE DI TALIGNANO**

A 5 km da Sala Baganza, in direzione Collecchio, ai margini dei Boschi di Carrega si trova la pieve romanica dedicata a San Biagio, chiesa sorta nel XII sec. come cappella dipendente dal monastero cistercense della Rocchetta ed annessa ad un ospizio per i pellegrini che percorrevano un itinerario secondario della Via Francigena. L'attuale veste romanica dell'edificio si deve ai lavori di restauro eseguiti tra il 1930 ed il 1940. La struttura, ad aula unica coperta da una volta a botte, ospita all'interno interessanti affreschi del XVI secolo e XIX secolo. Interessante è la lunetta esterna che sovrasta la porta d'ingresso con la Psicostasi, cioè la pesatura delle anime, assegnabile ad una bottega che rivela esperienze lombarde campionesi ed antelamiche.



**Info:**

I.A.T. c/o Rocca Sanvitale - Piazza Gramsci - 43038 Sala Baganza (PR)

Tel. 0521 331342 - Fax 0521 336429 • E-mail: [iatsala@comune.sala-baganza.pr.it](mailto:iatsala@comune.sala-baganza.pr.it)



**MUSEO DEL PROSCIUTTO E DEI SALUMI DI PARMA**

Il Museo del Prosciutto sorge a Langhirano, che del prosciutto è la capitale riconosciuta, nel complesso integralmente restaurato dell'ex Foro Boario, splendida architettura rurale del 1928. Il percorso espositivo ricostruisce, da una parte, il processo di produzione dei pregiati prodotti dell'Arte "salumaria" parmense "dal Suino ai Salumi", dall'altra costituisce una sorta di viaggio ideale dall'antica norcineria fino alle metodologie della produzione odierna. Otto sono le sezioni tematiche, che esibiscono materiali fotografici, documenti storici, macchinari e proiezioni audio-visive, dedicate al territorio, alle razze suine determinanti per la qualità dei prodotti, al sale e al suo fondamentale ruolo alimentare, storico e politico, alla norcineria e ai suoi gesti antichi, ai numerosi salumi della tradizione parmense, straordinaria ricchezza gastronomica, alla lavorazione del prosciutto e al ruolo del Consorzio del Prosciutto di Parma nella salvaguardia della qualità. La visita si conclude nella sala degustazione: una vera Prosciutteria dove vengono serviti i Salumi e i prodotti del territorio. Ma prosegue nei dintorni, alla romanica Pieve di San Michele Cavana o nel chiostro della Badia benedettina di Torrechiara, fra i capolavori d'arte della fondazione Magnani-Rocca e lungo le numerose altre tappe della *Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli*.



**Info:**

Museo del Prosciutto - Via Bocchialini, 7 - 43013 Langhirano (PR)

Tel. ++39-0521 864324 - Fax. ++39-0521 821139

E-mail: [prenotazioni.prosciutto@museidelcibo.it](mailto:prenotazioni.prosciutto@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'averle "mani in pasta".

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

<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

Ricerca nell'ambiente di vita degli alunni opere d'arte e/o immagini significative collegate ai prodotti dei musei e alle tematiche connesse conservate in istituzioni culturali (musei, comuni etc....) o presso sedi istituzionali per la tutela dei prodotti che consentano di argomentare sui seguenti concetti

1. L'aspetto simbolico e rituale del cibo e il suo legame con la tradizione e la religione
2. La trasformazione degli alimenti per le tavole dei ricchi e dei poveri nella storia
3. Ambienti dove si produce e ambienti dove si consuma il cibo
4. Legame tra il territorio, i prodotti tipici e la loro tutela

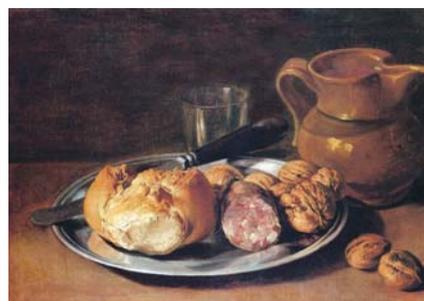
### Un esempio di attività



1.  
 CARLO ANTONIO CRESPI (1704-1781)  
*Interno di cucina*, olio su tela,  
 XVIII sec., seconda metà.  
 Bedonia (PR), Polo museale del Seminario vescovile, Pinacoteca Parmigiani



2.  
 VINCENZO CAMPI  
 (Cremona 1536-1591) *Cucina*,  
 olio su tela, 1580 ca.  
 Milano, Pinacoteca di Brera



3.  
 GIACOMO CERUTI (1698-1767)  
*Natura morta con salame*,  
 olio su tela, XVIII sec, metà.  
 Milano, Pinacoteca di Brera

### A. Osservazione, conversazione, approfondimento

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

## B. Costruzione di schemi di lettura

### Quadro 1

Oggetti	Localizzazione
Spiedi con animali al fuoco	camino
Pentola con acqua	Fornello a legna
Piatti da portata	Piattaia credenza
Salumi e lardo	lampadario

### Quadro 2

Attività di cucina	Personaggio
Prepara una vescica per insaccato	Bambino
Prepara le spezie	Anziana cuoca
Tira la sfoglia	Cuciniera
Taglia la carne	Macellaio

### Quadro 3

Prodotti	Quali
Frutta	Noci
Bevanda e contenitore	Brocca di ceramica e vino
Insaccato	Salame
Arredi della tavola	Piatto, coltello, bicchiere

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

- una cucina particolare che ricordo
- un mercato che mi è rimasto in mente
- in casa mia si mangiano cibi saporiti (con le spezie)
- oggetti da cucina dei quadri e di oggi
- ho scelto alcuni particolari con l'inquadratore, costruisco una storia a partire dal personaggio o dall'oggetto prescelti

## Condurre una piccola ricerca

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

## I prodotti tradizionali di un territorio

### Percorsi tematici

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

## Un esempio di attività

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

### A. Il quotidiano

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

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

### B. Il territorio

Quali sono i prodotti alimentari che gli alunni considerano tipici di un territorio. Con una piccola indagine anche su etichette selezionate dal docente o da un gruppo di alunni per chiarire la zona di produzione - si può considerare il territorio comunale e la provincia - si stabiliscono le aree di produzione e si costruisce un cartellone con immagini di quegli ambienti. Nelle immagini si sovrappongono con disegno libero e spontaneo i luoghi di produzione (es. caseificio, azienda agricola ...) non prima di aver fatto con

il docente una serie di osservazione sulle caratteristiche di questi luoghi. Potremo alla fine avere per la provincia dove è ubicata la scuola, uno o più grandi cartelloni con immagini naturali e disegni dei luoghi di produzione. Si possono usare immagini pubblicitarie dei prodotti stessi.

### **C. Il lavoro per uno o più prodotto della tradizione**

Considerate in classe il ciclo di produzione e di commercializzazione di alcuni prodotti come esempi delle varie provenienze e tradizioni degli alunni.

Per ognuno si costruisce una sequenza di immagini commentate da testi scritti dagli alunni che rappresentano la filiera (ad esempio dal prato alla tavola). Per ogni punto della filiera si deve rispondere a queste domande:

ALLEVAMENTO (chi, dove, come, quando)

SALUMIFICIO (chi, dove, come, quando)

NEGOZIO (chi, dove, come, quando)

SUPERMERCATO (chi, dove, come, quando)

CASA (chi, dove, come, quando)

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

1. Calendario delle feste e fiere del proprio comune dell'anno, quali legate al cibo e come?
2. Occasioni tradizionali annuali della casa e cibo specifico;
3. 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 salame Felino non è uguale ad altri tipi di salame? Quanti e quali sono i prodotti conosciuti in classe con un marchio IGP, DOP, 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 salame: 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'incurimento (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. Un'eccezione è fatta però per i salami che per tradizione e comodità (viste le pezzature ridotte) sono di solito tagliati in fette piuttosto spesse. Anzi, si dice che il salame sia ben tagliato quando le fette possono stare in equilibrio sul proprio bordo.

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

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 salame 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.

I salumi si dividono in insaccati (ad es. salame crudo, la cui pasta è insaccata in un budello) e pezzi interi (ad es. il prosciutto che è la coscia del maiale).

### Degustazione guidata di un salame crudo

#### *Esame esterno*

Il salame 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, se bianca definita piumatura
- tipo di budello: naturale o sintetico
- tipo di legatura: con spago o rete

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

- morbido, cioè fresco
- duro, cioè stagionato

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:

- presenza di piumatura in un salame che deve avere la superficie moderatamente coperta da muffe ad es. Salame Felino
- budello naturale
- legatura con spago
- duro al tatto, cioè stagionato

Sono considerati caratteri negativi:

- muffa eccessiva
- morbido al tatto

Successivamente si pulisce il salame dalla muffa (piumatura), si toglie il budello incidendolo con il coltello ed allontanandolo dall'impasto e si affetta.

Si distribuiscono le fette sui piatti.



# Scheda n.1

## i salumi questi sconosciuti: impariamo a degustarli

### Esame della fetta

#### Visivo

- colore del magro: rosa-rosso, rosso vivo, rosso scuro
- colore del grasso: bianco, bianco rosato, giallo
- distribuzione dei "lardelli"
- presenza di buchi
- presenza di "nervi", cioè di tendini
- presenza di una "corona" più scura all'esterno

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: rosso vivo
- uniforme distribuzione dei "lardelli"
- assenza di buchi
- moderata presenza di "nervi", cioè di tendini
- lieve "corona" più scura all'esterno (dovuta al processo di stagionatura)
- colore del grasso: bianco o bianco-rosato

Sono considerati caratteri negativi:

- colore del magro: rosso eccessivamente scuro
- colore del grasso: giallo
- lardelli distribuiti in modo non uniforme
- presenza di buchi
- elevata presenza di "nervi", cioè tendini

#### Olfattivo:

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

La valutazione degli odori (intensità e persistenza) 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:

- odore di spezie (pepe, cannella, chiodi di garofano .....
- odore di erbe aromatiche (rosmarino, finocchietto, alloro .....
- odore di aglio
- profumo di "stagionato"

Sono da considerarsi caratteri negativi:

- odore acido
- odore rancido
- odore di ammoniacca
- odore di carne fresca



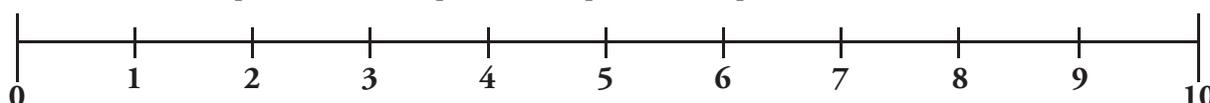
# Scheda n.1

## i salumi questi sconosciuti: impariamo a degustarli

### Gustativo

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

La valutazione dei sapori (intensità e persistenza) può essere riportata su una scala da 0 a 10.



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

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

Sono da considerarsi caratteri positivi:

- sapore dolce
- sapido (moderatamente salato)

Sono da considerarsi caratteri negativi:

- sapore eccessivamente salato
- sapore acido
- sapore amaro

### Gusto-olfattivo

Portare alla bocca un pezzo di salame, dopo averlo masticato espellere l'aria dal naso, percepire le sensazioni che si sprigionano. Sono dovute agli aromi.

La valutazione degli aromi (intensità e persistenza) può essere riportata su una scala da 0 a 10.



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

Essendo molto importante la valutazione gusto-olfattiva del salame il valore numerico si moltiplica per 2.

Sono positivi i seguenti aromi:

- di spezie
- di erbe aromatiche
- di aglio
- di "stagionato"

Sono negativi:

- eccessivamente piccante
- acido
- rancido
- di carne fresca



# Scheda n.1



## i salumi questi sconosciuti: impariamo a degustarli

### Equilibrio di sapori

Occorre valutare se il prodotto risulta equilibrato per quanto riguarda i sapori e gli aromi. La valutazione dell'equilibrio 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:

- prodotto equilibrato
- salame armonico

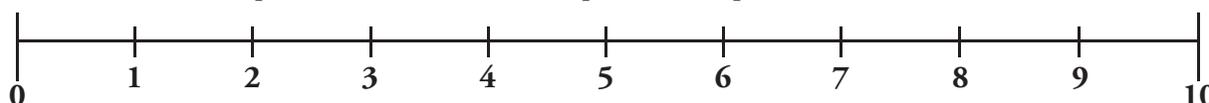
Sono da considerarsi caratteri negativi:

- prodotto in cui prevale ad es. il sapore salato
- prodotto amaro

### Palatabilità

È necessario portare alla bocca un altro pezzo di salame e valutarne la masticabilità.

La valutazione dell'impatto del salume in bocca, 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:

- facilità di masticazione
- salame non secco, né troppo duro

Sono da considerarsi caratteri negativi:

- eccessiva "pastosità"
- salame secco e duro





# 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 salami? 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 salame (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 salami 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 "*genus 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 salame appena confezionato e lascialo a temperatura ambiente per qualche giorno.
- Annota su un diario i cambiamenti nell'impasto (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 nell'impasto e sulla superficie del budello.
- 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?

## Ai Docenti



La scala che conduce all'ingresso del Museo del Salame (Foto L. Galloni).

Può diventare il cibo un oggetto da museo?

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

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

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

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

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

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

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, demoetnoantropologici. 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 curriculum" (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



La sala delle tecnologie e la sala video del Museo del Salame, ospitato nelle cantine del Castello di Felino (Foto L. Galloni).

*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 psicopedagogista 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 curriculum**

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

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

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

EDUCAZIONE MUSEALE	DIDATTICA per l'apprendimento formale <i>Rapporto Scuola-Museo</i>	DIVULGAZIONE per l'apprendimento informale
<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 rinviano 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

- L. GAMBARA, *La storia del salame di Felino*, in "Parma Economica" 1969/9, pp 44-48.
- G. BALLARINI, *La tentazione della carne*. Bologna, Calderini, 1981.
- OMERO, *Odissea*. Torino, Einaudi, 1982.
- F. BERGER, *Una storia del sale*. Venezia, Marsilio, 1984.
- G.B. DANCER [G. BALLARINI], *Il Triangolo culinario*, Bologna, Calderini, 1984.
- G.B. DANCER [G. BALLARINI], *Alimentazione Longobarda a Parma*. Parma. Lions Club, 1990.
- Felino capitoli dal passato*. Sala Baganza (PR), Tipolitotecnica, 1990.
- A. STRATA, *Il salame rivisitato. Nuove acquisizioni scientifiche rivalutano questo prodotto*, in "Parma Capitale Alimentare" 27, nov. 1991, p 53.
- A. TACCA, *Gli antenati del Felino*, in "Parma Economica" 1991/4, pp 128-130.
- A. TACCA, *La storia del Felino*, in "Parma Economica" 1992/2.
- A. TACCA, *Una fetta... di vita. Biografia del salame di Felino*. Sala Baganza (PR), Tipolitotecnica, 1992.
- J. KRÄMER, *Alimenti microbiologia e igiene: intossicazioni alimentari, conservazione. Vino, carne, formaggi, salumi, igiene della produzione, legislazione*. Milano, OEMF, 1994.
- J. B. DANCER [G. BALLARINI], *Il salame di Felino nato otto secoli fa*, in "Gazzetta di Parma" 1996, 27 mag., p 5.
- G. BALLARINI, *Otto secoli del Salame di Felino*, in "Parma Capitale Alimentare", maggio 1996.
- J. B. DANCER [G. BALLARINI], *Salame Felino: origine etrusca?*, in "Gazzetta di Parma" 1996, 3 giu., p 3.
- J. B. DANCER [G. BALLARINI], *Come si mangiava il Salame Felino?*, in "Gazzetta di Parma" 1996, 10 giu., p 5.
- 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.
- G. GONIZZI, (a cura di), *Dolce Parma. Prosciutto e salumi parmigiani dalla origini ad oggi*, numero monografico di "Parma Economica", settembre 2001.
- 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.
- M. PELAGATTI - C. CACCIANI, *Museo e dintorni. Percorsi di approfondimento*. Felino, Amministrazione Comunale, 2007.





## 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.*

#### Lisa e il maiale

*“Preparati, Lisa, domani arrivano i ‘masalén’ (norcini)!”.*

All’annuncio tanto atteso di suo papà Giuanèn la bambina avvertì la ben nota sensazione di euforia, che provava nei momenti speciali, o quando per San Giovanni arrivava la “*màchina da bàtar*” (*trebbiatricce*), oppure al sopraggiungere delle sere del “*flòss*” (conversazione) a Settembre nelle quali tutto il vicinato si riuniva a sgranare la melica nelle aie contadine, ovvero nel periodo natalizio quando il calore del focolare domestico ravvivava i buoni sentimenti di tutta la famiglia. L’indomani, una fredda mattina di fine Novembre, fu una levataccia, ma ne valse la pena. C’era da predisporre il grande tavolo nello stanzone freddo con gli ingredienti, lo spago, i recipienti. Andava acceso per tempo “*al fugòn*” (piccola fornace) e fatta bollire l’acqua nella “*paröla*” (grande pentola). In cucina intanto le donne s’affacciavano attorno alle pentole, in attesa delle mansioni di loro pertinenza, in primo luogo la cucitura delle budella necessarie per gli insaccati. Tanta frenesia mascherava l’aspettativa per l’evento rituale, in cui il cruento sacrificio si sarebbe tramutato in festa gioiosa.

Lisa assistette da lontano, ancora al buio, all’uccisione del “*gosén*”, così era detto il maiale da vivo che, presentando la fine imminente, grugniva diverso, quasi un pianto stridulo e prolungato, come fanno i neonati. Distolse lo sguardo solo nell’attimo in cui fu “*corato*” col coltello e riaprì gli occhi per osservare raccolto dalla Palmira in un paiolo di rame con dentro una chiave di ferro onde toglierne il veleno il suo sangue, col quale la “*resdóra*” (massaia) avrebbe preparato la torta di sanguinaccio con le cipolle, roba da leccarsi i baffi.

A quel punto il maiale non era più un “*gosèn*”, era d’uopo chiamarlo solo e rispettosamente “*nimèl*” (maiale da morto), anche se a Lisa piaceva ricordarlo da vivo, quand’era ancora un “*latòn*” (lattonzolo-porcellino) di una ventina di chili e suo padre l’aveva appena portato a casa e messo nello “*stàbi*” (porcilaia).

La bambina si affezionava sempre al suo maialino, che curava come un bambino, perché era come un tesoro averlo in casa. Andava al caseificio a prendere “*la scòta*” (siero prodotto durante la lavorazione

del latte), che serviva alla Palmira per fare la “zòta”, un impasto di crusca, melica e scarti di cucina con cui nutriva tutti i giorni, mane e sera, il porcellino. Ci stavano molto attente le donne di casa ad alimentarlo come si doveva e la prova del nove si aveva proprio il giorno della sua uccisione.

“*Al gràs l’è pròpria bël, èlt e fen*” (il grasso è proprio bello, alto e fine), avevano esclamato Cesare e suo figlio Angiolino, i due norcini, dopo aver tagliato in due la bestia, “*völ dir c’là magnè bèn.*” (significa che ha mangiato bene). E voleva dire anche che c’era tanto lardo per condire minestre in abbondanza durante tutto l’anno.

Del “*gosén*” sezionato a dovere dai “*masalén*”, che avevano provveduto a togliere con chirurgica perizia le due pancette, le due spalle, il carrè dove c’era la coppa, i polmoni e i “*rognòn*” (reni), a Lisa rimasero impressi il cuore e il fegato avvolto in una reticella bianca, appesi alla grata d’una finestra, che le massaie avrebbero cucinato nei giorni seguenti. Del maiale d’altronde niente si buttava, tutto si recuperava, persino le setole utili per fare pennelli o le ossa adoperate per confezionare impugnature di lame, pettini, sapone, ....

“*Anca mi da grànd a vöi fàr al masalén*” (anch’io da grande voglio fare il norcino), annunciò Sesto irrompendo nel freddo camerone, dove oramai Cesare e Angiolino avevano disposto sul tavolaccio i diversi tagli di carne e s’apprestavano a lavorarli.

“*Alóra sèra la pòrta, guèrda e impèra!*” (Allora chiudi la porta, guarda e impara), disse Cesare, il più anziano ed esperto dei due, e intanto illustrava al fratellino di Lisa quel che faceva.

Era uno spettacolo vedere come questi artisti della maialatura estraevano dalle mezzene del “*gozèn*” il grasso destinato alle pancette e il lardo che, bollito a dovere, sarebbe diventato un ingrediente fondamentale del pane.

Le abili mani dei norcini, impugnando affilati coltelli, staccavano con maestria dalle coscie “*culatél*” e “*fiochèr*”, (culatelli, fiocchetti) staccavano “*al spali*” (le spalle), rifilavano la “*bondiòla*” o coppa che dir si voglia.

Andavano nel frattempo formandosi sul grande tavolo due mucchi ben distinti: nell’uno confluivano i residui dei pezzi nobili, il filetto, la polpa da cui sarebbe nato il salame; nell’altro s’accumulavano le cotenne, i muscoli e la gola che avrebbero originato i cotechini.

“*Sestino, va’ a prendere i ‘budéi’, (budelli) chè è ora d’insaccare i ‘salàm’ e i ‘codghén!’*”, (salami e cotechini) solleccitarono Cesare e Angiolino.

Il fratellino di Lisa allora non si tenne più, perché quella era l’operazione che lo affascinava maggiormente, attratto com’era dal funzionamento del tritacarne e dell’insaccatrice, che azionate con la

manovella dal norcino sospingevano l'impasto nel budello. L'abilità dell'operatore stava nell'uso sapiente dell'altra mano, che premeva accarezzando gli insaccati, al fine di eliminare eventuali bolle d'aria esiziali per la loro conservazione.

*“E questa è la terza mano, ricordatelo, Sesto”*, esclamò Cesare, quando si mise a confezionare i tagli grossi, lasciati fino ad allora a riposare dopo la salatura, mostrandogli i denti. Le *“immaiaduri”*, immerse nelle budella più grandi, erano appunto avvolte come in una rete da uno spago tirato dai denti del *“masalén”*, mentre le altre due mani trattenevano l'altro capo e la strozzatura del budello.

A Lisa toccò l'onore di chiudere la lunga e intensa giornata. A lei fu lasciato il compito di annunciare che la *“paröla”* con dentro i pezzi di grasso, i ciccioli, la testa e le ossa del maiale era giunta a completa bollitura e Cesare e Angiolino avevano eseguito l'ultimo atto dell'antico rituale: *“Gnià, gnià, i masalèn iàn fat la soprasäda! Ghé pront anca i grasó!”* (Venite, venite, i norcini hanno fatto la cicciolata! E sono pronti anche i ciccioli).

Adriano Concari



## Un prodotto da proteggere

Trattando di Salame Felino, un prodotto che è in attesa di poter utilizzare la denominazione d'origine tutelata (IGP- Indicazione Geografica Protetta) al termine del periodo di "osservazione" previsto dalla normativa comunitaria (giugno 2009), 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)

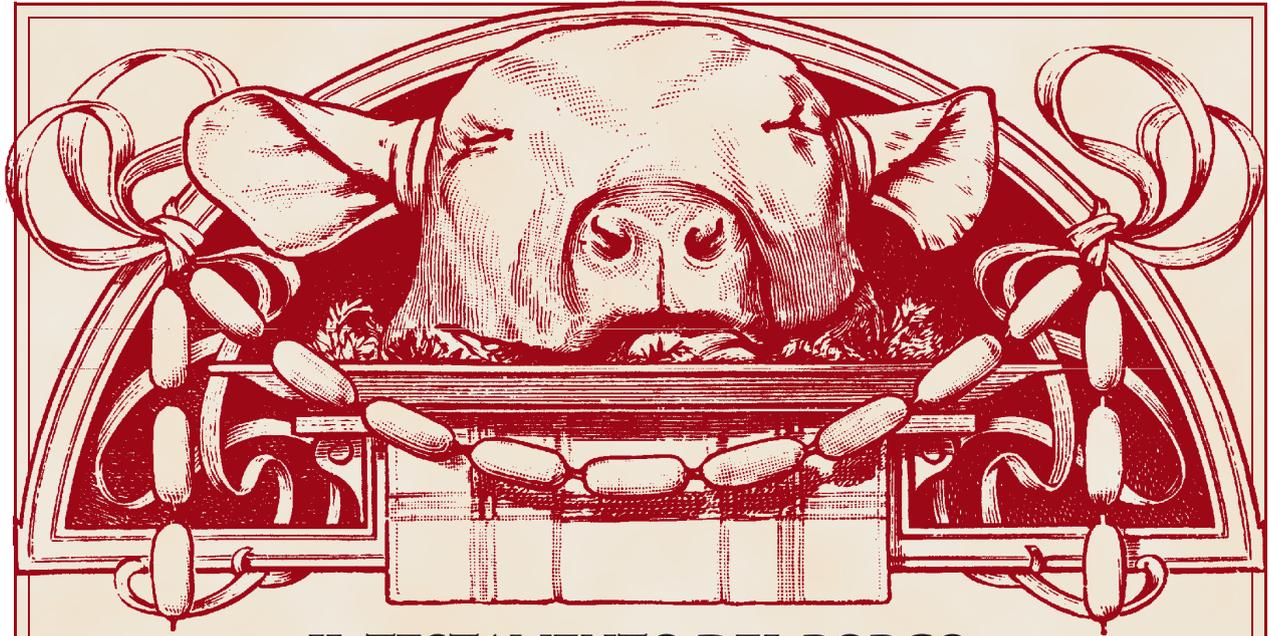
## Un prodotto "in rete"

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.*

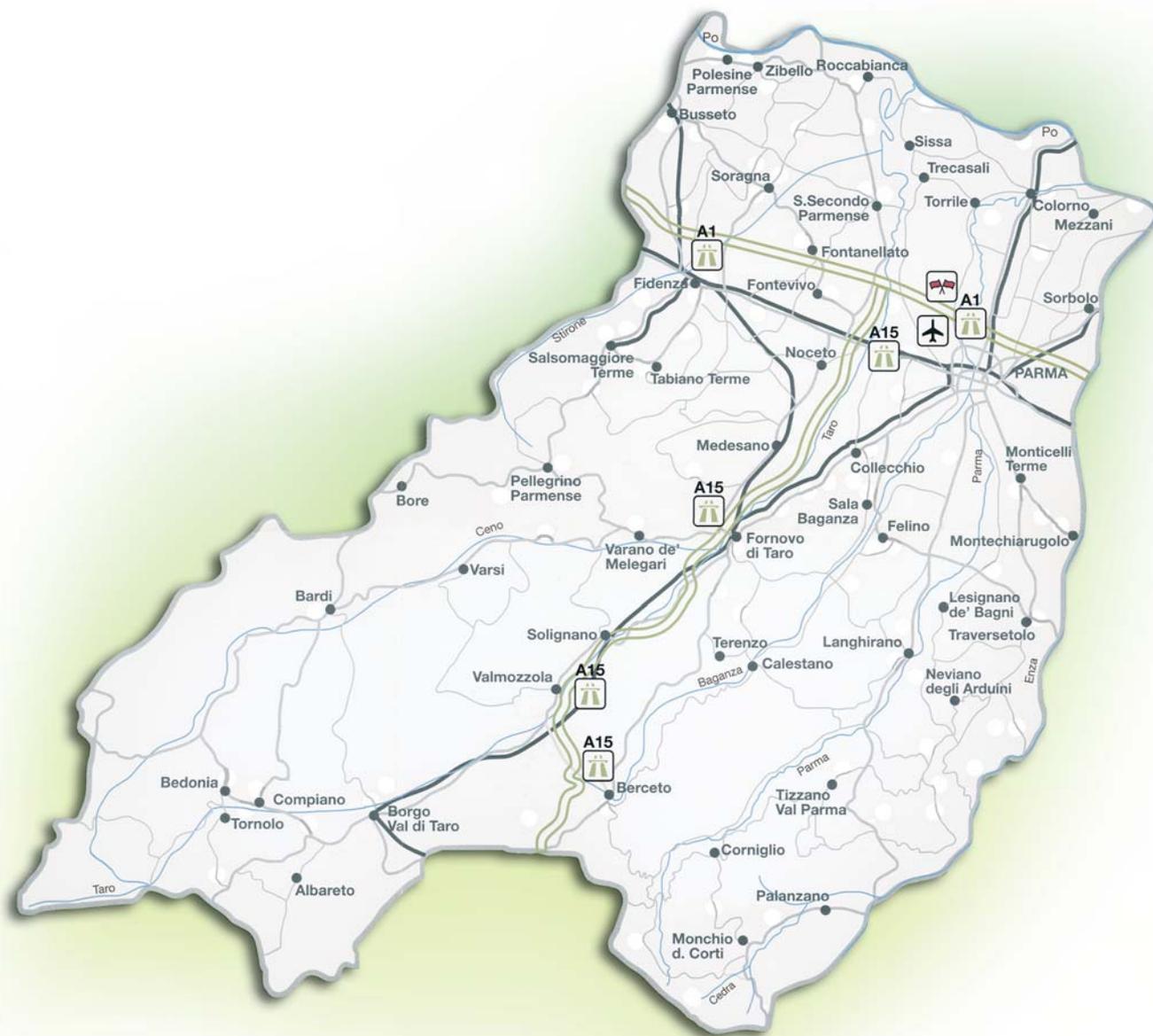
*In tutti gli altri miei Lardi, Presciutti, Spalle, Ventresche, Barbaglie, Salami, Mortadelle, Salcizzotti, Salcizze, e altre mie preparationi, instituisco, e voglio, che sia mio herede universale il carissimo Economo villeggiante”.*



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







**Musei del Cibo  
della provincia di Parma**

c/o Parma Turismi  
Strada Repubblica, 45  
43100 PARMA - I  
Tel. ++39 0521 228152

[www.museidelcibo.it](http://www.museidelcibo.it)

