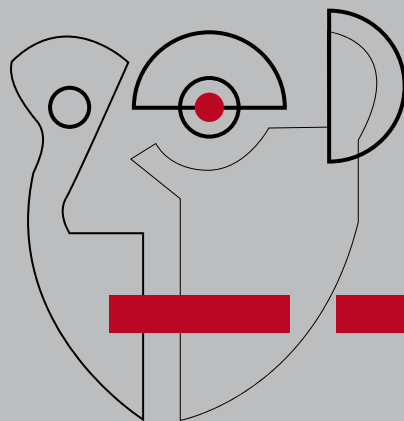



i Musei del Gusto dell'Emilia-Romagna





**"Il cibo a saperlo leggere
è un libro di memoria e,
se ci viene dalla terra
in cui siamo nati, è anche
un pezzo della nostra infanzia
e della nostra storia"**

Pino Caruso, attore e scrittore

Emilia-Romagna: il gusto è in mostra

In Emilia-Romagna vi sono fattori fisici, organizzativi ed economici legati alla tavola che hanno creato i presupposti per far nascere un nuovo tipo di museo legato al cibo. Questo libro è un viaggio alla scoperta di 19 musei, espressione di un'innovativa forma di turismo che vuole conservare e scoprire la cultura di un territorio attraverso i suoi prodotti enogastronomici. Infatti, partendo dal cibo, si possono apprezzare le tradizioni, la storia e la cultura di un territorio.

I musei sono prima di tutto un racconto tramandato che spesso prende corpo dalla voce della gente del luogo, un saper fare frutto di millenaria esperienza contadina. Spesso niente è scritto, ma è attraverso le emozioni di personaggi veri, le loro facce, le loro mani e il loro orgoglio di appartenenza che il visitatore può apprezzare e scoprire un mondo, non troppo lontano, ma che rischia di scomparire.

I musei qui illustrati sono nati per lo più da volontà locali, da amministrazioni pubbliche e private, che hanno creduto in questa nuova opportunità e hanno investito in una nuova forma di turismo orientato all'enogastronomia e in grado di sposarsi perfettamente con le altre iniziative, quali le innumerevoli sagre e feste che si celebrano tutto l'anno.

Questi musei sono un connubio perfetto con le realtà già presenti nel territorio che si occupano di valorizzare i nostri prodotti e la nostra cultura

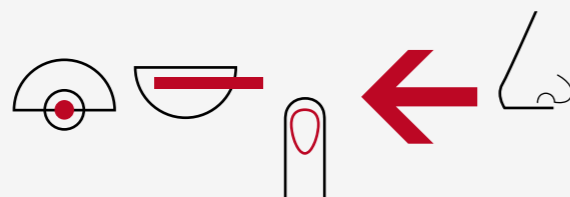
rurale, come ad esempio le fattorie didattiche e le strade dei vini e dei sapori. Non a caso molti musei fanno parte degli itinerari proposti dalle Strade e sono loro stessi punti di informazione turistica.

Il carattere innovativo, che si è voluto dare anche alla grafica di questa pubblicazione, sottolinea come i musei del gusto vogliono, prima di tutto, essere realtà moderne, fruibili e dinamiche, dove il visitatore è libero di interpretare il senso rotondo della vita tipico dell'Emilia-Romagna: sapori, profumi, piacere della tavola. Caratteristiche che queste genti sono state in grado di conservare anche nei periodi più difficili della storia contemporanea, quando le giornate erano scandite dalle fatiche dei lavori nei campi, nelle saline o nei boschi dell'Appennino.

I prodotti raccontati nei musei fanno parte della mappa dei tesori enogastronomici dell'Emilia-Romagna, un patrimonio regionale di prodotti a qualità certificata, come le 26 DOP e IGP e gli oltre 200 prodotti censiti come "tradizionali", eccellenze inestimabili che fanno della nostra regione la Terra del buon vivere.

Mi auguro che le opportunità offerte dai musei del gusto vengano recepite come un arricchimento umano e culturale che possa essere trasmesso a tutti i visitatori, grandi e piccoli, che spero siano numerosi.

Tiberio Rabboni
Assessore all'Agricoltura



Il sapore della cultura

“Musei del gusto”: fino a non molti anni fa un'espressione come questa sarebbe stata impensabile. Se oggi si pubblica un volume con questo titolo (altri ne stanno uscendo qua e là in Italia) vuol dire che qualcosa di importante è successo.

È successo che la dimensione culturale del cibo e di tutto ciò che storicamente gli ruota attorno (attenzioni materiali e mentali, saperi e tecniche, strumenti e simboli) è stata finalmente recepita nella coscienza collettiva. Sempre più spesso le parole *cibo* e *cultura* sono fra loro associate, non già – attenzione – perché al cibo *si affianchi* la cultura, ma perché il cibo è cultura, in tutte le fasi che ne costituiscono il percorso: dal reperimento delle risorse alle forme di produzione, dai modi di preparazione e trasformazione ai sistemi di conservazione, dalle politiche di distribuzione alle possibilità sociali di accesso al consumo, fino al momento conclusivo che vede il cibo scivolare dentro il corpo dell'uomo, materia arricchita dei valori di cui l'uomo stesso l'ha caricata. Dalla terra alla tavola, questo percorso è denso di contenuti e di significati che richiamano l'intero patrimonio culturale di una società. Se di questo oggi siamo più consapevoli, non è solo perché possiamo permettercelo (perché nella nostra società il cibo non è più un problema di sopravvivenza quotidiana) ma anche perché le ragioni del corpo hanno finalmente fatto breccia nella nostra visione dell'uomo e della storia. Con la scoperta, per qualcuno forse impreveduta, che le ragioni del corpo portano con sé quelle dello spirito, e che non esistono cose senza simboli, né simboli senza cose.

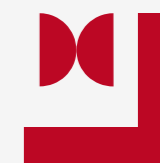
Ben vengano, allora, i “musei del gusto”, che ci parlano di cose

e di simboli: di come si coltiva un vigneto, e dei significati che il vino ha assunto nella nostra civiltà; di come si fabbrica un formaggio, e dei valori di socialità che queste pratiche hanno sviluppato fra gli uomini; di come si fa l'olio, o si innesta un albero da frutto; di come si elaborano squisiti salumi, distillati e liquori. Tutto ciò è tecnica, è sapere, è cultura. Di tutto ciò si parla in questi musei, sempre più numerosi nel nostro paese e nella nostra regione, a segnare la crescita di una domanda nuova, di un turismo intelligente che non si accontenta più del monumento famoso o della grande collezione d'arte, ma vuole capire il senso di un territorio, dei rapporti che ogni società ha saputo intrattenere con l'ambiente che le dà vita. Questi musei testimoniano *la cultura del lavoro* che da sempre sostiene le necessità quotidiane dell'uomo e anche i suoi piaceri, giacché non sta scritto da nessuna parte che il bisogno non possa accompagnarsi al piacere; che la storia della fame sia altra cosa dalla storia della gastronomia.

Dalla lettura di queste pagine esce l'immagine di un patrimonio capillarmente diffuso sul territorio, secondo un modello che è tipico dell'Italia. Nel nostro paese, così come il patrimonio artistico, anche quello gastronomico si caratterizza per l'assenza di “capitali”, di luoghi egemoni, di particolari concentrazioni: è un patrimonio *sperso*, che testimonia la straordinaria ricchezza di una cultura e della sua storia.

Massimo Montanari

Docente di Storia Medievale e Storia dell'Alimentazione
Università degli Studi di Bologna



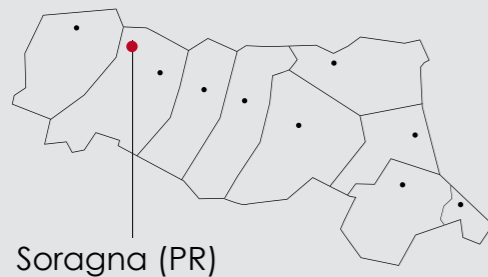
indice

Emilia-Romagna: il gusto è in mostra	pag. 4		
Il sapore della cultura	pag. 6		
Museo del Parmigiano-Reggiano	pag. 12		
Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale	pag. 18		
Museo del Prosciutto di Parma	pag. 24		
Museo del Salame di Felino	pag. 30		
Museo della Tigella	pag. 36		
Museo del pane "Mulino sul Po"	pag. 42		
Museo del Sale di Cervia	pag. 48		
Museo Casa Artusi	pag. 54		
Museo del castagno	pag. 60		
		Il Museo all'aperto dell'Olio di Brisighella	pag. 66
		Museo del Formaggio di Fossa "Fossa Pellegrini"	pag. 72
		Museo dell'anguilla "Manifattura dei marinati"	pag. 78
		Enoteca Regionale Emilia-Romagna	pag. 84
		Istituto Nazionale di Apicoltura	pag. 90
		Museo della Frutticoltura "A. Bonvicini"	pag. 96
		Museo del vino	pag. 102
		Il Giardino delle Erbe	pag. 108
		Museo della patata	pag. 114
		Museo del pomodoro	pag. 120



La casa del Parmigiano celebra l'arte casearia

La mostra permanente di Soragna, ospitata all'interno di un vecchio "casello", ripercorre la storia e le tradizioni legate al "re dei formaggi".



Inaugurato a Soragna nel 2003, il Museo del Parmigiano-Reggiano, "racconta" la storia, le tradizioni ed i sapori di un prodotto unico e inimitabile, frutto di una terra dove la qualità è uno stile di vita.



Il "casello" Meli-Lupi



Due "zangole" in esposizione: modello orizzontale e verticale

La sede del museo è un antico caseificio, il casello Meli-Lupi, in produzione fino al 1977, inserito nel complesso "Castellazzi" di origine settecentesca e scelto per la particolare conformazione della struttura, a pianta circolare. All'interno del fabbricato, costituito da un unico grande ambiente, sono esposti tutti gli strumenti e gli attrezzi anticamente impiegati per la lavorazione del formaggio. I locali dell'ex camera del latte,

rialzati rispetto alla zona circostante, ospitano un percorso espositivo dedicato alla storia del Parmigiano-Reggiano e alle diverse tipologie architettoniche dei "caselli". Accanto al caseificio, in edifici di costruzione più recente, trovano posto la reception, lo spazio ristoro e il museum shop, dove è possibile acquistare i kit di degustazione e le varie pubblicazioni. L'organizzazione della mostra è affidata alla Cooperativa di servizi turistici

"Parmigianino" e il materiale presente nel museo proviene dalle province in cui il Parmigiano-Reggiano è prodotto: Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna (alla sinistra del fiume Reno) e Mantova (alla destra del fiume Po).

Gli utensili e gli oggetti reperiti si collocano per lo più tra la seconda metà dell'800 e la prima metà del 900 e l'esposizione è stata realizzata come se si trattasse di "riarredare" il caseificio Meli-Lupi.

il percorso Museale

La visita al museo è una esperienza che coinvolge tutti i sensi. Si entra nel casello e il primo senso che viene coinvolto è l'olfatto: nell'aria, infatti, si percepisce nettamente l'odore del latte che, a seconda della stagione, varia d'intensità. L'itinerario consente di osservare i diversi utensili usati per la lavorazione del formaggio, come, per esempio, una "zangola" (uno strumento utilizzato per la produzione del burro) a botte orizzontale fissa detta "Reggiana" del 1900 o un altro modello in verticale per piccole quantità di crema risalente al 1940.

Le origini dei nomi degli oggetti esposti sono strettamente legate al territorio e alla sua cultura contadina: ecco da una parte le bacinelle da affioramento dei primi del '900, il telaio con le vasche rettangolari e le "spannarole" del 1920, dischi impiegati per togliere la crema dalla superficie delle bacinelle da affioramento. Seguono gli attrezzi per la trasformazione del formaggio: la "rotella", lo "spino" e la "pala". È quindi la volta delle bilance (la "stadera" e la più grande "bascula"), degli stampi per il burro, delle damigiane per il siero innesto, delle mensole dette "spersole" sulle quali avviene lo "sgondo" del siero che esce dal formaggio e che viene raccolto lungo le scanalature laterali.

Si scende poi nella sala adiacente, dove troviamo il salatoio costruito nel 1963, un locale seminterrato per garantire la temperatura (fresca) necessaria alla riuscita del processo di salatura in acqua saturata da sale marino. In questa sala sono esposti fotografie e disegni, a testimonianza di come un tempo la salatura era eseguita "a secco", utilizzando il sale bianco di Salsomaggiore (oggi usato per le sue proprietà termali), pratica in seguito abbandonata a favore della salatura ad immersione, più adatta ad evitare i processi fermentativi indesiderati.



Ambienti del percorso museale

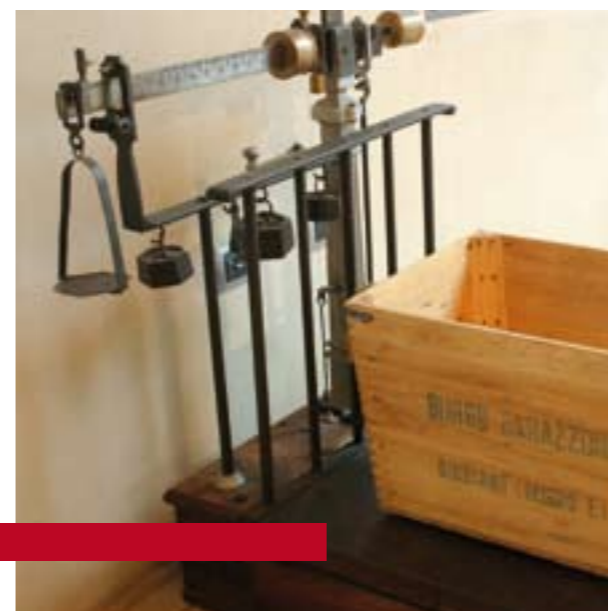


Infine, incontriamo la sezione dedicata alla gastronomia ed ai ricettari, con tanto di citazioni gastronomiche: tra le più antiche quella del Boccaccio, che nel Decamerone del 1349 parla già dei maccheroni al formaggio. E poi stampe, disegni, grattugie del 1800, coltelli, menù per pranzi di rappresentanza fino ad arrivare al più recente trattato di Pellegrino Artusi "La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene".

Il viaggio termina con la degustazione di scaglie di Parmigiano-Reggiano, di differente stagionatura, accompagnate da preziosi consigli su come degustarlo. Il percorso non è però ancora finito: negli ambienti rustici annessi al corpo principale del Museo trova sede una preziosa rassegna sulla civiltà contadina locale, dove il mondo dei campi è raccontato da una guida, Mauro Perizzi, che è anche il curatore e proprietario degli oggetti esposti. Tra le varie iniziative proposte, percorsi dedicati ai bambini delle scuole elementari per fargli conoscere un pezzo importante e spesso sottovalutato del nostro passato. A richiesta delle scuole, Perizzi organizza dimostrazioni di lavorazioni artigianali ormai dimenticate, come la produzione della grappa e la lavorazione del pane, con l'obiettivo di far conoscere i segreti dei mestieri di un tempo alle nuove generazioni.



Strumenti di misurazione e lavorazione delle "forme"



vademecum del visitatore

APERTURA AL PUBBLICO

da marzo a ottobre da lunedì a venerdì:
su prenotazione per gruppi
sabato, domenica e festivi: dalle ore 9.30 alle ore 12.30;
dalle ore 15.00 alle ore 18.00
da novembre a febbraio:
aperto su prenotazione per gruppi

PREZZO INGRESSO

con degustazione (bevande escluse)
intero € 5.00 - ridotto € 4.00 per gruppi di almeno 15 persone
ridotto € 3.00 per scuole e per bambini dai 6 ai 12 anni
gratis per giornalisti, portatori di handicap e loro accompagnatori

VISITE GUIDATE

È possibile richiedere visite guidate, contestualmente alla prenotazione. Ogni visita guidata, per gruppi di max 25 persone, costa € 20 oltre al biglietto di ingresso. Presso i locali espositivi è collocato il Museum Shop, dove è possibile acquistare, negli orari di apertura del museo, pubblicazioni, oggetti per la tavola e prodotti tipici del territorio

SEDE

C/o Corte Castellazzi - Via Volta, 5 - Soragna (PR)
Ingresso attraverso percorso pedonale di Viale dei Mille

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

Museo del Parmigiano-Reggiano
Tel. ++39.0524.596129
E-mail: coop.parmigiano@tin.it
prenotazioni.parmigiano@museidelcibo.it
web: www.museidelcibo.it

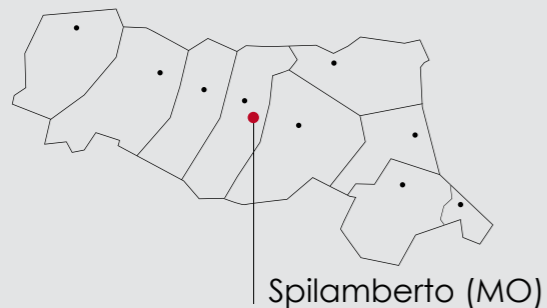
ITINERARI ENOGASTRONOMICI

Strada del Culatello di Zibello
www.stradadelculatello.it



L'Aceto Balsamico cela, fra botti e mosti, i suoi segreti

A Spilamberto è stata raccolta la storia di uno dei prodotti più esclusivi della tradizione enogastronomica regionale, che si ottiene dopo ben 25 anni di invecchiamento.



Inaugurato nel 2002 racconta la storia, la cultura e i segreti di una delle eccellenze più rappresentative della regione attraverso un suggestivo tour all'interno di una botte di legno.



botte in mostra

La visita al Museo dell'aceto balsamico tradizionale di Modena - gestito dalla Consortheria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e curato da Rino Vecchi - inizia da una suggestiva sala a forma di grande botte. Un aiuto alla conoscenza del prodotto è offerto dalla proiezione del cortometraggio "Il Balsamico della tradizione secolare", dove le immagini si alternano alle informazioni sulle vicende e le caratteristiche organolettiche del prodotto con scene relative alle fasi produttive: dalla scelta delle uve tipiche del territorio - Trebbiano Modenese, Trebbiano di Spagna, Lambrusco o Ancellotta - per arrivare alla cottura del mosto. Nella sala "la Botte" sono proposti i momenti salienti del processo di produzione del mosto che porterà alla produzione dei tre diversi tipi di aceto della tradizione modenese: quello comune di vino, l'aceto affinato (invecchiato 12 anni) e il balsamico tradizionale, ottenuto dopo ben 25 anni d'invecchiamento. Nella "sala della cottura" è posto un grande paiolo di rame per la pigiatura: un'operazione fatta alla sera per evitare la fermentazione. Al riguardo è da non perdere la festa in piazza che si svolge ogni anno a Spilamberto il secondo sabato di ottobre, giorno in cui si può assistere alla suggestiva cottura dei mosti: 16 -17 paioli alimentati da fuoco diretto dal mattina a sera.



L'Acetaia della Consortheria

un procedimento minuzioso



Nella sala detta "la bottega del bottaio" sono custodite le botti che ospitano il mosto cotto che diventerà l'Aceto Balsamico Tradizionale. E' il luogo della trasformazione: qui, nella batteria di botti di diversa dimensione, avvengono le fasi della fermentazione, maturazione e invecchiamento.

I vasselli vengono toccati una sola volta l'anno per il prelievo dell'aceto che servirà per il consumo annuale e per i travasi. Quella dell'aceto balsamico è una tradizione molto sentita a Spilamberto: la gran parte delle famiglie possiede uno o due batterie e spesso per ogni figlio che nasce ne viene prodotta una nuova da lasciare in eredità. A partire da metà degli anni '60, con la nascita della Consortheria, sono state realizzate botti specifiche per l'invecchiamento dell'aceto che consentono di prelevare il prodotto dall'alto in modo da non contenere fondo. A testimonianza di ciò il

museo ospita un esemplare di 140 anni o sono appartenente alla famiglia Fabriani. Nella "sala dei vetri" sono conservati oggetti, documenti storici e scientifici: particolare testimonianza è fornita da una bottiglia di "Aceto balsamico brusco" risalente al 1785, insieme ad altri reperti non meno preziosi. In questa sala si trovano testimonianze storiche di rilievo che fanno capo al conte Giorgio Gallesio (1839) e all'avvocato Francesco Aggazzotti (1862) che, in una lettera all'amico Pio Fabriani di Spilamberto, spiega il corretto percorso per produrre Balsamico.

Ogni anno in occasione del Palio di San Giovanni (patrono di Spilamberto) gli esperti assaggiatori della Consortheria valutano quasi un migliaio di campioni di Balsamico: una boccetta di quello risultato vincitore viene inserita nella teca presente nel museo a testimoniare la storia della Consortheria.

Dettagli e ambienti del percorso museale

L'acetaia sociale della Consortheria



Strumenti di analisi

Salendo le scale di Villa Fabriani, si raggiunge l'acetaia della Consortheria e si è subito avvolti dall'inconfondibile aroma balsamico. Questo è infatti l'ambiente che ospita i "vasselli" che formano le batterie per la produzione del Balsamico. Si trova nel sottotetto, luogo soggetto a forti escursioni termiche nell'arco del giorno e nel corso delle stagioni: in tal modo, il caldo favorirà il processo di fermentazione e il freddo quello di decantazione. Accoglie 118 botticelle suddivise in dodici batterie, tre "botti madre" e due botticelle di legno di ginepro; patrimonio che è andato costituendosi nel corso degli anni grazie ad accordi intercorsi tra Comune di Spilamberto,

bottai e membri della Consortheria. All'interno dell'Acetaia sociale è in funzione anche un laboratorio di analisi. La Consortheria cura anche la vendita del prodotto proveniente dalla sua dotazione di vasselli. Oggi l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, con il cugino Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, è un'eccellenza conosciuta e apprezzata in tutto il mondo: anche per questo l'Unione Europea gli ha attribuito la Dop. Fra i soggetti che lo commercializzano, anche la Strada dei Vini e dei Sapori "Città Castelli Ciliegi" (www.cittacastelliciliegi.it) che offre molte opportunità a chi vuole scoprire le bellezze del territorio.



La Sala assaggi della Consortheria



vademecum del visitatore

APERTURA AL PUBBLICO

mercoledì: 9.00-13.00
sabato, domenica: 9.00-13.00, 15.00-18.00

PREZZO INGRESSO

intero €2.00
intero con degustazione €4.00
(solo la domenica dalle 9.00 alle 12.00 o su prenotazione)
ridotto (per i maggiori di 65 anni) €1.00
ridotto (per i maggiori di 65 anni) con degustazione €2.00
(solo la domenica dalle 9.00 alle 12.00 o su prenotazione)
gratuito per i minori di 18 anni e
per le scolaresche con prenotazione

VISITE GUIDATE

su prenotazione telefonando negli orari di apertura del Museo o inviando una e-mail all'indirizzo: info@museodelbalsamicotradizionale.org

SEDE

Villa comunale Fabriani
via Roncati, 28 - 41057 Spilamberto (MO)

ORGANIZZAZIONE DI INCONTRI/ CENE SOCIALI/AZIENDALIAI

per informazioni e prenotazioni rivolgersi a: Consortheria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena - tel. 059.785959

INFORMAZIONI

tel. 059.781614 - fax 059.7861913
e-mail: info@museodelbalsamicotradizionale.org
Web: www.museodelbalsamicotradizionale.it

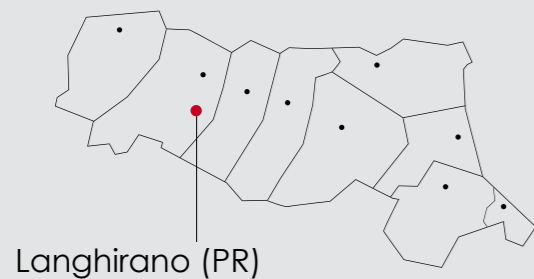
ITINERARI ENOGASTRONOMICI

Strada dei vini e dei sapori Città Castelli Ciliegi
www.cittacastelliciliegi.it
Strada dei vini e dei sapori della pianura modenese
www.terrepiane.net



Prosciutto di Parma: un cibo, una cultura

Come scoprire i segreti e la storia di questo salume conosciuto in tutto il mondo? A Langhirano c'è un posto speciale, dove il visitatore può deliziare anche il palato.



Il Museo del Prosciutto di Parma ha sede a Langhirano, paese conosciuto a livello mondiale per la produzione di questa rinomata specialità gastronomica completamente naturale: gli unici ingredienti, infatti, sono le cosce di maiale e il sale.



Le sale del Museo del Prosciutto di Parma



Foto dei primi del Novecento

Un'occasione per visitare il museo e conoscere le bellezze naturali della Comunità montana "Appennino Parma Est" è il Festival del Prosciutto di Parma, che si svolge ogni anno i primi tre fine settimana del mese di settembre. Si tratta di una manifestazione che di anno in anno si è arricchita di iniziative, tra le quali ricordiamo "finestre aperte": in questa occasione i prosciuttifici del territorio aprono le porte ai visitatori, che hanno così l'opportunità di conoscere il processo produttivo del famoso salume, degustarlo e acquistarlo.

Il museo è stato inaugurato nel 2004 ed è situato nello splendido edificio dell'ex Foro Boario, costruzione del 1928 che fu sede per lungo tempo del mercato del bestiame. A testimonianza del suo passato, nel porticato interno si possono ancora osservare gli anelli di ferro utilizzati per legare gli animali. La struttura sorge in prossimità del macello comunale, con il quale costituisce un tutt'uno. Tra le proposte turistiche della zona, il castello di Torrechiara rappresenta una delle principali attrattive; visitandolo, inoltre, si ottiene una riduzione per l'ingresso al museo del Prosciutto.



un'antichissima **origine**



Il museo si articola in otto sezioni, ospitate nell'ala est-ovest del Foro, mentre nella parte sud-nord si trovano la sala degustazione e il centro informativo della Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma (www.stradadelprosciutto.it), qui si può acquistare anche dell'ottimo salume. Il percorso parte dalla sezione storica per conoscere i motivi che hanno portato il territorio parmense a produrre il prosciutto: nell'antichità questa zona fu colonizzata da popoli come gli Etruschi, i Celti Galli Boi e i Romani, che allevavano maiali. Inoltre, la natura stessa della pianura emiliana, ricca di acqua e di boschi di querce, ha favorito l'insediamento dei suini. La salatura delle carni, poi, è una pratica antichissima, iniziata dai Romani per conservarle e far fronte così ai bisogni dell'esercito.

Nel museo c'è un'intera sezione dedicata al sale, del resto il nome "prosciutto" fa riferimento proprio al processo di asciugatura della carne messa sotto sale.

Grande attenzione, poi, è posta all'arte della norcineria: uccisione, pelatura, preparazione degli insaccati e di tutti gli altri prodotti. Nelle teche dedicate fanno bella mostra di sé vari attrezzi, come coltelli, uncini, stadere; c'è anche una stupenda dotazione da norcino "ambulante" del 1930, ossia l'insieme degli attrezzi utilizzati quando il norcino si recava dalle famiglie per uccidere e preparare le carni porcine. Proseguendo la visita, incontriamo una teca dedicata all'attività salumiera nel parmense dal XVIII al XX secolo. Per comprendere l'importanza del maiale per il territorio, basti pensare che proprio in seguito al continuo sviluppo dell'attività di macellazione dei suini, nel Medioevo si creò una corporazione di addetti alla preparazione e vendita dei salumi e dei grassi, detta Arte dei Lardaroli, separata dall'Arte dei beccai, che raggruppava i macellai. In questa sezione si trovano anche dipinti e fotografie d'epoca di salumieri e delle loro botteghe.



oggetti in mostra e curiosità

Un'altra sezione del museo è interamente dedicata ai salumi di Parma. In particolare consigliamo al visitatore di osservare il disegno di Simonazzi, che rappresenta la provincia di Parma e la distribuzione dei suoi salumi sul territorio: nella zona di Langhirano e Felino, ad esempio, dove l'aria è secca perché arriva dal mar Ligure, si produce prosciutto, mentre nella bassa parmense dove l'aria è più umida troviamo culatello e fiocchetto. E proprio per il culatello e il prosciutto, salumi Dop, è presente il marchio del rispettivo Consorzio di tutela. Altri pezzi di grande valore sono il torchio per cicciolata del 1860, il mortaio e pestello per aglio, pepe e sale da conca degli inizi del '900 e la superba affettatrice Berkel del 1929. Di grande suggestione è la sezione dedicata alla lavorazione del prosciutto, in cui è descritta l'evoluzione delle tecniche. Fino

alla seconda metà dell'800 la commercializzazione dei salumi era effettuata da piccoli commercianti, che erano anche produttori, e a questa attività stagionale si dedicavano nei mesi più freddi. Spesso, poi, la lavorazione invernale del maiale era associata a quella estiva del pomodoro per fare conserve. Da allora, naturalmente, la tecnologia è cambiata, ma il metodo da cui nasce il prosciutto è sempre lo stesso: lo si può capire dal confronto fra i due cortometraggi "la lavorazione di ieri" e "la lavorazione di oggi", visibili presso il museo, che riescono in pochi minuti a trasmettere l'amore e l'impegno che gli abitanti riversano nelle produzioni alimentari tipiche del territorio. Ecco perché visitare il museo del Prosciutto di Parma è un'esperienza che serve a comprendere il vero significato dell'affermazione "il cibo è cultura".



Antichi strumenti per la lavorazione del Prosciutto



vademecum del visitatore

APERTURA AL PUBBLICO

martedì-venerdì: solo su prenotazione e per gruppi minimi di 15 persone
sabato, domenica e festivi: dalle 10 alle 18
(richiesta la prenotazione per i gruppi). Chiuso il lunedì

PREZZO INGRESSO

visita al museo

intero: € 3,00 - ridotto: € 1,50 (fino ai 15 anni)
gratuito: portatori di handicap (e loro accompagnatori);
insegnanti accompagnatori di scolaresche; giornalisti

assaggio di Prosciutto di Parma

intero: € 3,00 - ridotto: € 1,80 (per minori di 15 anni)

degustazione di prodotti tipici di Parma

(salumi e Parmigiano Reggiano) € 9,00

Il visitatore potrà inoltre completare la degustazione con un'apposita selezione di vini dei Colli di Parma.

SEDE

Museo del prosciutto e dei salumi di Parma
c/o ex Foro Boario - Via Bocchialini 7 - Langhirano (PR)

ACQUISTI

Al Museum Shop, presso l'esposizione, è possibile comprare pubblicazioni, oggetti per la tavola e prodotti tipici della provincia di Parma

INFORMAZIONI

Ufficio Iat di Torrechiana: tel. 0521.355009 - fax 0521.355821
oppure direttamente al Museo: tel. 0521.864324
e-mail: museoprosciutto@comune.langhirano.pr.it

ITINERARI ENOGASTRONOMICI

Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma
www.stradadelprosciutto.it

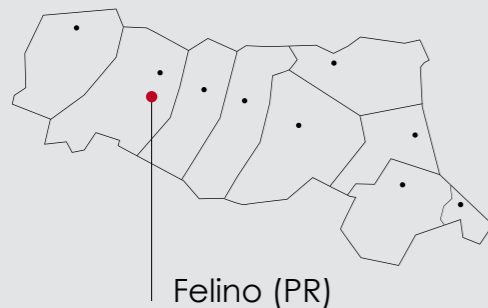


La storia del Felino racchiusa in un castello

Andare a scoprire le curiosità di questo famoso salame è un viaggio interessante e gustoso. Da fare nell'antico maniero sovrastante il paese parmense, omonimo del suo prodotto simbolo.



Castello di Felino



Il Museo del Salame Felino ha sede nei magnifici locali delle cucine e cantine del castello di Felino, antico feudo medievale costruito nell'890, che domina la vallata fra i torrenti Parma e Baganza.

Scoprire i sapori straordinari del Salame Felino è un'esperienza magica, quando a fare da cornice sono i locali di un suggestivo castello che conserva ancora integro lo schema quattrocentesco di pesante e robusta costruzione, con mura a picco e larghi parapetti bastionati che uniscono i torrioni. Uno splendido connubio che offre l'opportunità al visitatore di conoscere, attraverso la storia del principe dei salami, l'essenza del territorio e della comunità che lo anima e che rappresenta una delle più interessanti tappe lungo la Strada del prosciutto e dei vini dei Colli di Parma. Il museo, inaugurato nel 2004, nella fase iniziale è stato gestito dall'associazione di volontariato di Felino "Natura e vita", ora invece è affidato alla cooperativa "Parmigianino", mentre il castello è di proprietà di Marco Alessandrini. Il percorso della visita inizia con le testimonianze storiche del rapporto tra Felino e quello che oggi è il suo prodotto-simbolo. Un tempo la preparazione di un salame dal "gusto pieno ma non salato" non era facile da ottenere, in quanto l'unico modo per bloccare i processi fermentativi degenerativi era aggiungere all'impasto una buona quantità di sale. La posizione geografica di Felino, le caratteristiche di temperatura, umidità e circolazione dell'aria, hanno di fatto consentito lo sviluppo di una sapiente tecnica di produzione del salame, che utilizza una quantità molto limitata di sale.



Ambienti del percorso museale



un tuffo nel passato

La profonda simbiosi tra questo paese ed il maiale ha radici antiche: basta pensare che nel 1809, a fronte di una popolazione di 2.200 abitanti, erano allevati oltre 1.500 suini. Solo dopo la metà del 1800, grazie al miglioramento delle vie di comunicazione, la produzione si orientò sempre più verso la trasformazione della carne, tanto che all'epoca a Felino erano registrati più produttori di salumi che in ogni altro comune del Parmense.

A testimonianza di questo fiorente mercato, nel museo sono conservati documenti storici che raccontano come i salumi parmigiani venivano inviati in Lombardia; è attorno al 1897 che a Milano il salame genericamente definito "di Parma" sarà dichiarato "di Felino", a sottolineare la

peculiarità di prodotto preparato con maiali di montagna nutriti con ghiande. Tra le curiosità, nel museo si trova anche un riferimento al primo documento scritto in cui compare la parola "salame": si tratta di una nota del 1436 di Niccolò Piccinino, condottiero al soldo del duca di Milano, con la quale ordina che gli si procurassero "porchos viginti a carnibus pro sallamine", ossia venti maiali per fare salami. Interessante è pure l'origine della parola "maiale", che deriva da Maia, la più bella delle Pleiadi, amata da Zeus e madre di Mercurio. Maia era la divinità che in epoca romana impersonava il risveglio della natura in primavera ed alla quale veniva sacrificato il porco grasso (Porcus pinguis).



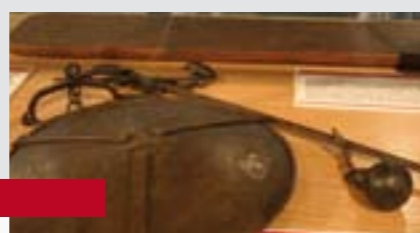
Macchina insaccatrice da salami

Le tecniche di produzione dalle origini ad oggi

La seconda sezione del museo è dedicata alla gastronomia, collocata negli affascinanti ambienti delle cucine castellane in muratura che risalgono al 1700. Si tratta di locali ricavati scavando nello spessore delle antiche mura esterne del castello che, nel Medioevo, servivano per difendersi dagli attacchi nemici. Nella sala grande, che ospita la sezione relativa alla norcineria, vengono illustrate tutte le fasi del rito "dell'ammazzata" e i caratteristici oggetti per lo più appartenuti a famiglie di Felino. Qui, colpisce l'occhio il "mantello nero del norcino" appoggiato al muro, come se da un momento all'altro potesse essere nuovamente indossato.

Nel museo è documentata anche la storia di Du Tillot, primo ministro del duca di Parma, che divenne marchese di Felino; è rimasta famosa la frase da lui pronunciata come ringraziamento per il titolo conferitogli: «Ecco che sono

diventato il marchese di un paese di salami!». La sala successiva è dedicata alla tecnologia di produzione, dalle origini al periodo pre-industriale, fino agli attuali sistemi di lavorazione e alla "carta d'identità" del prodotto odierno. Al centro della stanza si trova una grande macchina insaccatrice da salami. Una sezione riservata alla commercializzazione presenta la documentazione relativa alla vendita del salame di Felino a partire dal Settecento. La notevole importanza delle carni di maiale è sottolineata, in particolare, dall'esistenza già nel 1533 di un calmiera dei prezzi, che sparì solo nel 1800 grazie al miglioramento della situazione produttiva ed economica locale. L'ultima sala è destinata alla visione del video del museo che presenta, anche attraverso testimonianze di persone del posto, momenti rievocativi dell'antica tecnica fino all'attuale produzione.



Caratteristici oggetti utilizzati per la lavorazione delle carni

iniziative di promozione

Tra le iniziative che vedono il museo principale attore di animazione e promozione del territorio, assieme ai produttori e alla Strada, ricordiamo l'evento "Salame mon amour", che si svolge in autunno e che coinvolge i ristoratori del comune di Felino, impegnati nell'offrire ai clienti menù esclusivi ed originali a base di salame.

Ogni anno "il feudo" di Felino offre interessanti occasioni di condivisione di questo patrimonio gastronomico.

Il territorio si anima di iniziative a tema, come il gemellaggio con Paesi dalla forte tradizione enogastronomica, animazioni culinarie che coinvolgono i ristoratori locali, mercati tradizionali che espongono prodotti tipici e che offrono occasioni di degustazione e acquisto del tipico salame di felino direttamente dai produttori all'interno del castello. Da non perdere, inoltre, i periodici incontri a tema sull'enogastronomia e il marketing dei prodotti, i concerti e gli spettacoli di sbandieratori in corte.



vademecum del visitatore

APERTURA AL PUBBLICO

da mercoledì a venerdì:
solo su prenotazione
sabato, domenica e festivi:
mattino: 10 - 12:30;
pomeriggio: 15 - 18
Chiuso lunedì e martedì

PREZZO INGRESSO

visite guidate

per gruppi di massimo 25 persone: € 15,00
oltre all'ingresso con degustazione (bevande escluse):
€ 5,00 intero
€ 4,00 ridotto per gruppi (minimo 15 persone)
e oltre i 65 anni
€ 2,00 ridotto per scuole (gratuito per accompagnatori)
e dai 6 ai 12 anni
gratuito per bambini fino a 6 anni,
disabili ed accompagnatori

SEDE

Castello di Felino - Strada al Castello, 1 - 43045 Felino (Pr)
tel. 0521.335920; 0521.228152

INFORMAZIONI

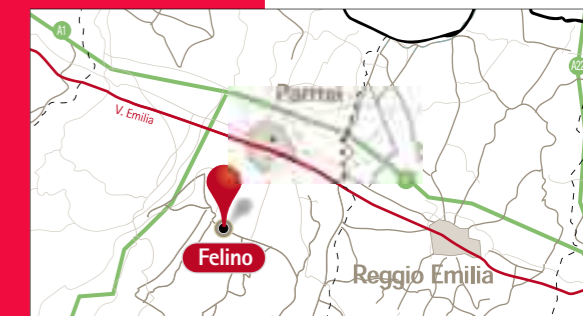
fax: 0521.335946
e-mail: info@museodelsalamefelino.org
Web: www.museodelsalamefelino.org
www.museidelcibo.it

ACQUISTI

Nello shop del Museo è possibile acquistare salami di produzione locale di diverse stagionature.

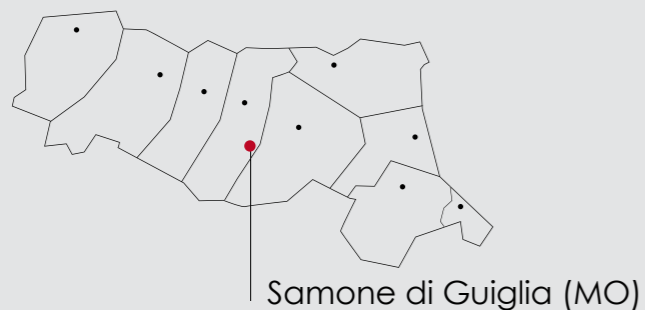
ITINERARI ENOGASTRONOMICI

Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma
www.stradadelprosciutto.it



Le Tigelle e i Borlenghi come si facevano un tempo

Nell'Appennino modenese a Samone, borgo medioevale nel territorio di Guiglia, e nel comune di Zocca si ritrovano attrezzi e testimonianze per la preparazione delle tigelle e dei borlenghi.



All'interno del Parco Regionale dei Sassi di Rocca Malatina, tra macchie boscate, prati e vecchi castagneti si trova l'antico borgo Samone che ospita la "mostra permanente della Tigella".



Sala degli stemmi



Samone è uno splendido borgo medioevale ad andamento circolare, il cui nome compare per la prima volta nel 1048 in un documento ritrovato nell'Abbazia di Nonantola. L'accesso al borgo è caratterizzato da un portale ad arco che attraversa una casatorre, costruita nella seconda metà del Quattrocento a difesa dell'abitato. Sulla facciata d'ingresso durante i lavori di restauro è stata ritrovata una finestra gotica trilobata decisamente insolita e di elevata rilevanza architettonica. All'ultimo piano della casa-torre, nella suggestiva "Sala degli stemmi", è ospitata la "Mostra della tigella", spazio messo a disposizione del pubblico come Centro visitatori del Parco da parte del proprietario, il dottor Enrico Marchetti. Le pareti della sala sono interamente affrescate e di queste decorazioni si sono conservate vaste superfici, tra cui l'immagine di un viso ancora ignoto e due stemmi appartenenti alla famiglia dei Pio, feudatari di Carpi e di Sassuolo, signori di Guiglia e di Samone dal 1405 fino al 1525.



strumenti rinascimentali di cottura del cibo

In questa sala, dove il tempo si è fermato all'epoca rinascimentale, fanno splendida mostra di sé le tigelle, dischi di terracotta refrattaria variamente decorati e che tuttora sono prodotti in questa zona per la cottura delle tipiche "crescentine".

La tigella è infatti una piastra in terracotta rotonda, del diametro variabile fra i 10-13 centimetri e con spessore di circa 1 centimetro per la cottura delle crescentine (spesso erroneamente chiamate tigelle). Il percorso espositivo illustra il ciclo dei lavori connessi alla produzione delle "crescentine", il cibo un tempo principale per gli abitanti della zona anche nei periodi di carenza di alimenti. Si possono osservare strumenti della vita contadina (trebbiatura del grano, raccolta delle castagne e molitura) e per la preparazione delle tigelle.

Ogni famiglia produceva le tigelle con il proprio simbolo di riconoscimento e, spesso, era possibile osservarle ad asciugare sulla cappa del camino prima della loro cottura. Il decoro che tuttavia

si ritrova più frequentemente anche sulle moderne tigelliere in alluminio è quello della rosa a sei punte detta "Rosa Comacina", simbolo di buon auspicio e come tale messo sul pane. Si tratta, infatti, di un simbolo dalle origini antiche, citato anche su una stele etrusca del IV secolo ritrovata nel Bolognese, che compare fin dall'epoca del bronzo. Nel tempo, la Rosa Comacina - il cui nome deriva dal termine "Comacini" con cui venivano indicati i mastri scalpellini lombardi esperti nella lavorazione dell'arenaria - è anche divenuta d'uso comune per decorare sia elementi di pregio delle abitazioni, sia oggetti d'uso domestico. Altri motivi ornamentali ricorrenti nelle tigelle sono il gallo, i disegni con elementi vegetali, le iniziali delle famiglie, le greche e le cordonature lungo il bordo.

Nel museo è possibile ammirare anche frammenti rinvenuti di tigelle risalenti all'epoca medievale, che testimoniano l'uso antichissimo di questo strumento di cottura.



Attrezzi tradizionali collegati al ciclo del pane



la produzione delle tigelle

Durante la visita ogni cosa è testimonianza di quanto la tecnica di produzione delle tigelle richieda cura e abilità, sia nella scelta dei materiali, che nell'esecuzione delle diverse fasi di lavorazione. Gli elementi naturali che la costituiscono sono l'argilla e la calcite facilmente rinvenibile sui calanchi. Il composto ottenuto dalla miscelazione attenta di pietra frantumata e terra, impastato e battuto per alcune ore, consente di ottenere una formella pronta ad essere sagomata attraverso lo stampo di legno duro riportante il decoro. Per essere essiccata la tigella viene mantenuta, per circa un mese, in un luogo buio. Nell'ultima fase la formella viene cotta per circa un'ora.

Oggi le tigelle tradizionali sono state sostituite da prodotti industriali in alluminio, in ghisa o in pietra refrattaria, ma i palati più raffinati pretendono che le crescenti siano cotte con la tecnica antica.

Lungo il percorso è possibile osservare altri attrezzi collegati al ciclo del pane, come antiche pietre impiegate per la trebbiatura, la "pila con la stanga", uno strumento utilizzato in passato per la sbucciatura delle castagne essiccate, la "vassora" utilizzata per separare le castagne sbucciate dalla pula. Completano l'esposizione un modellino funzionante di mulino ad acqua e di macchina per la trebbiatura del grano.



il posto dei borlenghi

A pochi chilometri di distanza dalla Sala degli stemmi è possibile visitare un altro Centro, che accoglie il museo-laboratorio del borlengo. Il borlengo è un cibo che fa parte della cultura e della tradizione della valle del Panaro, conosciuto fin dalla preistoria, accomunabile alla schiera dei cibi legati al cibo-sole come cibo-vita di origine pagana. All'interno del centro sono esposte varie versioni di padelle, chiamate "sole", utilizzate da sempre per cucinare questa particolare pietanza, oltre a tutti gli altri utensili ad essa legati. La tradizione, tramandata per lo più oralmente, vede il borlengo come cibo tipico del periodo di carnevale, cucinato dall'Epifania fino al martedì grasso; il termine stesso infatti sembra derivare dalla parola "burla". Il borlengo è stato sempre considerato un cibo povero,



Strumenti per la cottura delle famose crescentine e del borlengo

quasi una forma primordiale di pane. La sua preparazione è caratterizzata da un lato dalla semplicità degli ingredienti - farina, acqua e sale, a cui si è aggiunto in seguito come condimento lardo fuso, rosmarino, aglio e Parmigiano-Reggiano grattugiato - e dall'altro dalla complessità dell'esecuzione. Per chi voglia assaggiarlo o cimentarsi nella sua preparazione, accanto alla sala espositiva è allestita una sala per la cottura del borlengo, in cui su richiesta si organizzano lezioni di cucina.

Immersi nella natura dell'Appennino modenese questi centri, assieme all'attiguo Museo del castagno, offrono al visitatore l'opportunità di trascorrere una vacanza all'insegna della cultura, della gastronomia e della natura, indissolubilmente legate fra loro.



vademecum del visitatore

MUSEO DELLA TIGELLA APERTURA AL PUBBLICO

da Pasqua al 1° novembre:
domenica e festivi dalle 10 alle 12 e dalle 14.30 alle 18.30, eccetto luglio, luglio e agosto: domenica e festivi dalle 10 alle 12 e dalle 16.30 alle 19.30

SEDE

Località Samone di Guiglia (MO)
nel borgo antico, Via Castello 105

LABORATORIO DEL BORLENGO APERTURA AL PUBBLICO

da Pasqua al 1° novembre:
domenica e festivi dalle 10 alle 12 e dalle 15 alle 19

PREZZO D'INGRESSO

Con un unico biglietto, acquistabile nei Centri del Parco, è possibile accedere a tutti i luoghi, mostre ed esposizioni.

adulti € 2,50;

ridotti (ragazzi fino ai 14 anni e portatori di handicap)

e gruppi € 1;

Validità: 8 giorni dalla data di acquisto.

SEDE

Ospitale di San Giacomo - Lame di Zocca (MO)

INFORMAZIONI

PromAppennino, tel. 059/985584.

Centro Parco Il Fontanazzo, Pieve di Trebbio, n.1287

Rocca Malatina - Guiglia (MO)

tel. 059 795 721 - fax. 059/795044

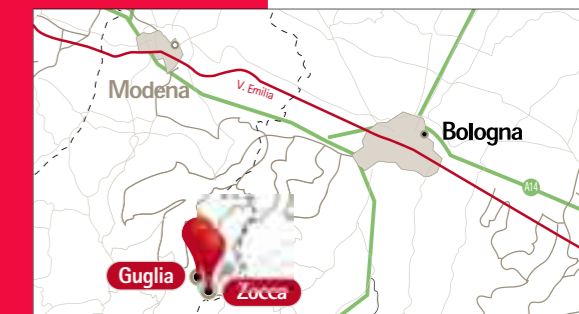
e-mail: parcosassi@database.it

www.regione.emilia-romagna.it/parchi/roccamalatina

ITINERARI ENOGASTRONOMICI

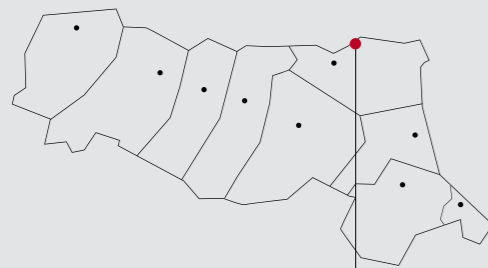
Strada dei Vini e dei Sapori Città Castelli Ciliegi

www.cittacastellilciegi.it



Il "vecchio" pane ferrarese che nasce sulla riva del Po

A Ro sorge una fedele ricostruzione di un mulino ad acqua come quelli di un tempo. Da qui si può partire alla scoperta del territorio e gustare la famosa "coppia".



Ro Ferrarese (FE)

Il Museo del pane "Mulino sul Po" diffonde la cultura del tipico pane ferrarese, attraverso la fedele ricostruzione di un caratteristico mulino, simile a quello descritto da Riccardo Bacchelli nel suo celebre romanzo.



Il "Mulino del Po"



L'interno del mulino

Per conoscere il fiume ed i mugnai Bacchelli, autore de "Il Mulino del Po", era solito fermarsi per ore sugli argini e nelle golene, impegnato nella raccolta di storie e leggende.

I mulini ad acqua lungo il fiume, infatti, un tempo erano molto numerosi ma oggi non ve n'è più alcuna traccia.

L'abitato di Ro (in provincia di Ferrara), con l'antico borgo in origine dominio degli Estensi, sorge sulla sponda destra del Po e nei secoli passati ha subito più volte le inondazioni del fiume. L'economia è ancora oggi basata principalmente sulla

produzione di cereali, attività qualificata e apprezzata a livello internazionale, a cui si è aggiunto recentemente il turismo, in forte espansione: ci troviamo in un luogo davvero incantevole, "sospeso" tra terra e acqua.

Il mulino è stato ricostruito dal Comune con un finanziamento dell'Unione europea, sulla base delle indicazioni relative al progetto di un mulino riportate in un'antica stampa del 1850, che oggi è conservata presso il Museo etnografico di Ferrara. I materiali e le tecniche di costruzione adottati sono quelli di allora.

A questa struttura è affidata la memoria dei mulini sul Po: poggia in acqua su due scafi detti "sandoni"; una ruota a pale di legno è azionata dalla corrente del fiume e ad essa si collega una sola macina di granito. Per immergersi nella vita che un tempo si svolgeva negli ambienti del mulino è possibile visitare la "camera da letto" una stanza buia e angusta all'interno dell'imbarcazione, che veniva impermeabilizzata con l'impiego, all'esterno, di uno strato di pece e all'interno, per chiudere gli interstizi tra gli assi, della canapa.

una farina dal **sapore speciale**



La visita al museo prevede la dimostrazione pratica del funzionamento del mulino: quello che viene ancora oggi macinato è un grano speciale, il "Gentil Rosso", che, assieme al "Rieti", è stato uno dei padri dei grani moderni. Il mulino è perfettamente funzionante e macina grano coltivato nel territorio con tecniche a basso impatto ambientale; la farina ottenuta è certificata con il marchio "Qc" (Qualità controllata della Regione Emilia-Romagna) e viene venduta dalla società cooperativa Capa Bologna. Questo pane è molto diverso come profumo, sapore e valore nutritivo a quello che comunemente si trova sulle nostre tavole. Infatti, attraverso la tecnica tradizionale della macinatura del grano, si ottiene una farina che contiene anche la crusca ed il germe, parte altamente proteica della cariosside di frumento. L'itinerario

continua con l'evocazione di scenari che non esistono più. Bisogna infatti pensare che un tempo il Po era un confine naturale fra Stato pontificio da una parte e Impero austro-ungarico dall'altra. «L'acqua del Po - scrive Riccardo Bacchelli - senza costare un baiocco, tanto rende quant'uno ne prende».

Nette erano le differenze anche nelle diete dei popoli tra le due rive: nella parte veneta il nutrimento principale per la gente povera era la polenta di farina gialla di mais che, se non accompagnata con altri alimenti, induceva nella popolazione locale gravi problemi di pellagra; nella zona ferrarese, invece, grazie al consumo di questo pane, fatto con farine particolarmente proteiche, la pellagra non faceva paura. I problemi, però, erano dati dagli acquitrini e dalle zone paludose dove proliferava la zanzara anofele, vettore della malaria.



a piedi, in bicicletta o in barca: le escursioni da non perdere

Oggi i tempi sono cambiati ed il visitatore può ammirare il panorama suggestivo della destra del Po, in un connubio del tutto naturale tra cultura e prodotti del territorio. Nell'area del mulino è infatti presente un punto di ristoro, dove è possibile concludere la visita a tavola degustando pane ferrarese accompagnato dai piatti tipici locali ed uno spazio per la vendita di prodotti biologici e tipici ferraresi. Sono inoltre proposti itinerari a tema per conoscere meglio la Strada dei vini e dei sapori; il percorso letterario, itinerario ciclabile di circa sei chilometri attraverso i caratteristici luoghi "bacchelliani"; il parco del delta del Po, percorso fluviale lungo i rami del grande fiume fino al mare. Le occasioni per scoprire il Mulino del Po, la sua farina ed il pane prodotto sono molteplici: ricordiamo la "Festa dla Salama da tai", che si svolge a maggio e giugno. E ancora, per capire come si viveva da queste parti, la "Sagra della Misericordia", tra metà agosto ed i primi di settembre, occasione ghiotta per assaggiare i cibi che un tempo aiutavano a combattere la pellagra: polenta e aringa, pasta e fagioli, pesce gatto e anguilla fritti, per citarne solo alcuni. Infine ogni mese, da maggio ad ottobre, si svolgono le "Domeniche in golena".



vademecum del visitatore

APERTURA AL PUBBLICO

mattino: 9-12 - pomeriggio: 15-18

PREZZO INGRESSO

intero € 2; ridotto per bambini dai 6 ai 13 anni e per persone con più di 65 anni €1;
Gratis per bambini sotto 6 anni

VISITE GUIDATE ED ALTRE ATTIVITÀ

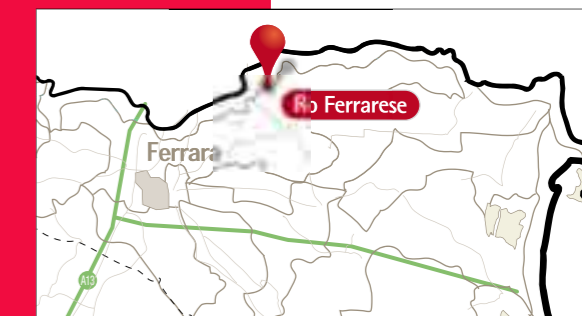
È possibile richiedere visite guidate, contestualmente alla prenotazione.
Proposte didattiche per scuole materne elementari e medie; attività di laboratorio; attività escursionistica e sportiva; organizzazione di iniziative turistico-culturali per la valorizzazione delle locali tradizioni popolari ed enogastronomiche.
Produzione e commercio di prodotti tipici enogastronomici ed artigianali.

SEDE, INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

Il Museo si trova nell'area del comune di Ro (FE), sul fiume Po, al confine con la provincia di Rovigo. Per informazioni e prenotazioni rivolgersi a:
Alba Società Cooperativa:
Via Dazio, 40 - 44030,
Ro Ferrarese (FE) - tel. 340 1265095
web: www.mulinodiro.com
e-mail: info.albasca@libero.it

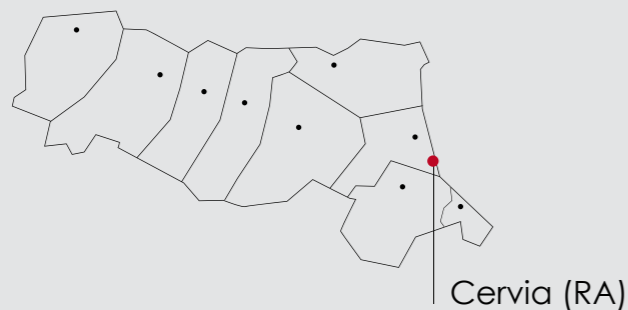
ITINERARI ENOGASTRONOMICI

Strada dei Vini e dei Sapori della provincia di Ferrara
www.stradaviniesaporiferrara.it



Il sapore e i segreti del sale "dolce" di Cervia

L'oro bianco è uno dei prodotti simbolo della cittadina romagnola. Dal gusto inconfondibile, oggi si può scoprire come viene raccolto visitando una torre-magazzino e una grande salina.



Il museo, inaugurato nel 2004, ha sede in un antico magazzino-torre, progettato dall'architetto Mario Turci e realizzato nel 1691, poi completamente rivisto.



Una sala interna del Museo del sale di Cervia



La produzione del prezioso "oro bianco" è il filo conduttore del museo di Cervia dedicato al sale. Un prodotto che ha una storia millenaria: a partire dalla mitica Ficocle, passando per "Cervia vecchia" di epoca medioevale, fino ad arrivare a "Cervia nuova", esempio unico di città che un tempo sorgeva all'interno della salina.

Il connubio indissolubile sale-Cervia si osserva lungo tutto il percorso museale: all'ingresso una splendida tenda con i colori delle vele delle tradizionali imbarcazioni cervesi accoglie i visitatori e, una volta entrati, ci si cala nella dimensione della città e del suo rapporto con le acque. Ecco allora la vetrina che contiene il protagonista assoluto: il cristallo di sale, un intreccio

geometrico di quadrati perfetti. E' da sempre conosciuto come un sale "dolce" per la limitata presenza di sali amari, come i solfati di magnesio, di calcio e di potassio e del cloruro di magnesio, sostanze che danno quel retrogusto amarognolo meno gradito al palato.

Oggi la ripresa della sua produzione permette di farlo conoscere come un bene tradizionale della storia cervese e di riscoprirne l'uso alimentare.

Si tratta di un sale marino integrale medio-fine; viene raccolto all'inizio della stagione e confezionato, secondo il metodo tradizionale, dal parco della salina, grazie alla passione dei "salinari" che, come volontari, lavorano in ciò che rimane delle vecchie strutture.

dal "salfiore" del papa... ...al "camillone" museale

A partire dal 1550, anno in cui Pietro Barbo, poi Papa Paolo II, divenne vescovo di Cervia, si diede origine alla consuetudine di inviare ogni anno alla Corte pontificia sale proveniente dalla Romagna. L'usanza si interruppe dopo l'Unità d'Italia ma ancor oggi i salinari chiamano il Salfiore il "sale del Papa". Per ripercorrere oggi la storia del sale di Cervia, sono offerti al visitatore interessanti momenti di approfondimento: il grande ponte che consente di osservare un ampio plastico descrittivo della costa e dell'entroterra e un dettagliato pannello che ricorda la fondazione della città nuova. Nell'itinerario museale le postazioni multimediali spiegano la chimica e la fisica del sale, l'estrazione del minerale e il governo delle acque. Spettacolare è la maestosa sala finale, che raccoglie immagini, testi e soprattutto gli elementi reali della vita dei salinari: attrezzi da lavoro, strumenti per la raccolta ed una grande burchiella originale (la barca a fondo piatto di origine veneziana). Un'occasione imperdibile è la storica "Rimessa del sale",



Il tipico sale di Cervia



sale

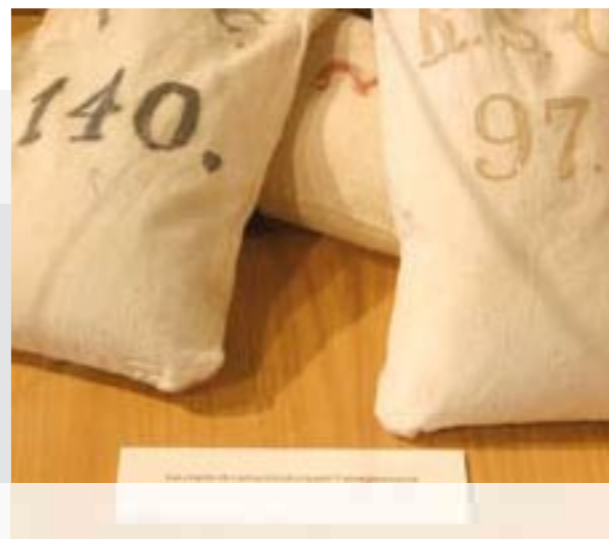
di Cervia

manifestazione che si svolge nei primi fine settimana di settembre ed è organizzata dall'associazione "Civiltà salinara" proprio per rievocare il momento conclusivo del processo di produzione del sale, quando veniva stivato nei magazzini. Infine, la salina "Camillone" (da camelle, cumuli di sale), ultima e unica nel suo genere, che oggi fa parte del museo: è ciò che rimane delle 144 saline che nel 1959 vennero trasformate dal Monopolio nella grande salina di 827 ettari a raccolta unica annuale.

Il "sale dolce di Cervia è uno dei 195 presidi italiani Slow food. L'associazione organizza visite guidate, che completano il viaggio alla scoperta dell'oro bianco davanti ad un suggestivo tramonto in salina.



Strumenti per la lavorazione del sale



vademecum del visitatore

APERTURA AL PUBBLICO
MUSEO DEL SALE
Via Nazario Sauro - Cervia

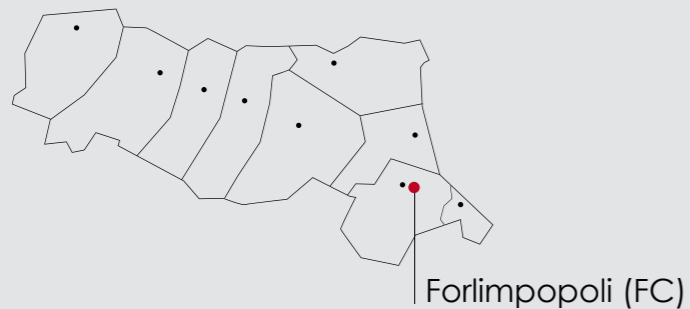
APERTURA AL PUBBLICO
periodo invernale:
sabato, domenica e festivi 15.00-18.30;
periodo primaverile:
sabato, domenica e festivi 16.00-19.00;
periodo estivo:
tutti i giorni 20.30-23.00;
periodo autunnale:
sabato e domenica 15.00-18.30;

SEDE, INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI
Tel. 0544/977592 – 979239 - 338/9507741
Fax: 0544/977592
e mail: info@salinadicervia.it
web: www.salinadicervia.it



A Casa Artusi, la gastronomia si fa cultura

Al Comune della cittadina romagnola che gli diede i natali, il famoso Pellegrino lasciò i propri beni. Uno splendido complesso fa rivivere i suoi insegnamenti sempre attuali.



Situata all'interno dell'isolato della chiesa dei Servi di Forlimpopoli, Casa Artusi è il primo centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica italiana.



ingresso del percorso museale

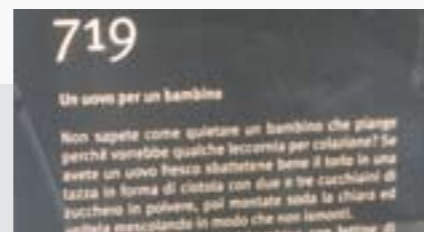


La storia di Casa Artusi affonda le radici nel Medioevo quando si presentava come un convento con annessa chiesa. Le costruzioni che oggi la compongono sono il risultato di una serie di trasformazioni che ne hanno cambiato l'aspetto nel corso dei secoli: il progetto attuale nasce dalla volontà dell'Amministrazione comunale di valorizzare il suo più illustre concittadino, Pellegrino Artusi, riconosciuto da tutti come il padre della cucina italiana.

Il suo libro "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" è presente in quasi tutte le case del nostro Paese; tradotto in tante lingue, è divenuto una delle pubblicazioni italiane più diffuse nel mondo. Nonostante sia stato scritto più di un secolo fa, è ancora un testo interessante, sia dal punto di vista storico-letterario, che culinario. Nel cercare di conciliare le esigenze di gusto con quelle di salute, con il famoso principio "non mangiare oltre il bisogno", il libro tratta temi particolarmente attuali: cucina semplice e sostanzialmente legata al territorio, ricerca di materie prime di qualità e rispetto dell'ambiente. Gli spazi di Casa Artusi si snodano attraverso un percorso legato al cibo, che rappresenta un continuum ideale: la biblioteca civica e quella artusiana, la biblioteca personale di Pellegrino, il ristorante artusiano, la scuola di cucina, lo spazio eventi e le sale di degustazione vini.



corte interna



"la scienza in cucina e l'arte di mangiare bene"

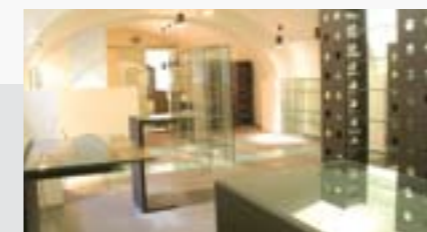
Quello tra Pellegrino e Forlimpopoli è un rapporto controverso, che si interruppe temporaneamente il 25 gennaio 1851, quando fu vittima dell'assalto del Passatore, il famoso brigante "cortese" della Romagna; aggredito e derubato, si trasferì con la sua famiglia a Firenze, dove riprese l'attività di commerciante. Grazie al successo ottenuto, Pellegrino inizia a dedicarsi a tempo pieno alle sue passioni: la letteratura e la gastronomia. Nel 1891 pubblica a proprie spese "La

scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", manuale di cucina e raccolta di ricette, frutto della conoscenza acquisita in numerosi viaggi nel nord e centro Italia e delle sperimentazioni fatte dai cuochi di casa sua, Francesco Ruffilli e Marietta Sabatini. Il libro in poco tempo raggiunge un'enorme popolarità, testimoniata dalle quattordici edizioni stampate fino alla morte di Artusi, avvenuta a Firenze nel 1911. Proprio nell'ultimo anno di vita, a testimonianza del profondo amore

che lo univa alla città natale, Pellegrino riallaccia i rapporti con Forlimpopoli: nel testamento viene indicato come erede unico dei suoi beni, salvo pochi lasciti, proprio il Comune. Nella splendida struttura appena restaurata si possono ammirare lo studio dell'Artusi, la sua scrivania e la biblioteca personale. In questa casa ogni spazio vuole evocare la buona accoglienza e il gusto delicato di un padrone di casa che ha lasciato le sue istruzioni e un buon nome a parlare in sua vece.



Oggetti in esposizione



tra biblioteche e ristorante... il cibo trionfa



Casa Artusi è il primo "museo vivo" della cucina, aperto a cuochi, dilettanti, gastronomi, buongustai, bambini, insomma a tutti coloro che amano ancora indossare un grembiule, sedersi a tavola e starci bene: è la casa dell'appetito.

All'interno del museo, un percorso multimediale permette ai visitatori di creare il proprio menù ideale, ovviamente in chiave artusiana. Anche il ristorante è fedele ai concetti espressi dal padrone di casa, quindi privilegia la cucina tradizionale domestica, a partire dalla scelta dei prodotti che devono essere di qualità, ma anche freschi, stagionali e territoriali. Le ricette derivano dal recupero delle tradizioni gastronomiche popolari: la pasta fresca, cioè la sfoglia tirata con il matterello, è protagonista della

ristorazione, così come la cucina romagnola. La scuola è finalizzata alla valorizzazione del patrimonio enogastronomico nazionale e dei prodotti del territorio, alla conoscenza dei comportamenti, dei riti e delle tecniche di preparazione del cibo. Si organizzano anche corsi di specializzazione, master, iniziative di educazione al gusto per studenti e di formazione professionale per docenti. A sottolineare lo stretto connubio cibo-cultura-territorio, Casa Artusi ospita diverse biblioteche: la Biblioteca civica, che porta il nome dello stesso Artusi perché nata in virtù di una clausola testamentaria, dove si stabiliva che i volumi lasciati in eredità al Comune dovevano servire come "fondamento e principio alla formazione di una pubblica biblioteca da istituirsi a Forlimpopoli";

la Collezione artusiana, (archivio e libreria, tutte le edizioni de La scienza in cucina e la letteratura sull'Artusi); la Raccolta di gastronomia italiana (collezione storica e moderna di libri, riviste, documenti multimediali di argomento gastronomico).

Nella biblioteca sono state realizzate numerose postazioni internet a disposizione di studiosi, ricercatori, ma anche semplici cultori, appassionati e curiosi. Infine, nei locali dello spazio eventi, l'Artusi rivive attraverso uno speciale allestimento realizzato con tecniche multimediali e pannelli informativi su cristallo e metallo. Qui si organizzano conferenze, seminari, presentazione di libri, che hanno naturalmente per protagonista il cibo, anche attraverso molteplici discipline artistiche (teatro, cinema, pittura, musica).



Le biblioteche all'interno di Casa Artusi



vademecum del visitatore

APERTURA AL PUBBLICO

dal lunedì al venerdì:
ore 9.00-13.00; 15.00-19.30;
sabato e domenica: apertura
in occasione di eventi e mostre.

SEDE E INFORMAZIONI

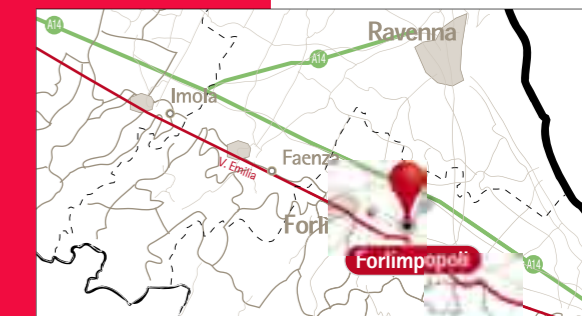
Casa Artusi è in pieno centro a Forlimpopoli, nel complesso monumentale della Chiesa dei Servi, in via Costa 25/27
telefono: 0543.743138
e-mail: info@casartusi.it
sito internet: www.casartusi.it

QUALCHE CURIOSITÀ

Famosa è la corrispondenza di Casa Artusi, detta "posta della Marietta", in onore dell'insostituibile cuoca dell'Artusi, Marietta Sabatini. Si può scrivere all'Associazione delle Mariette, presso Casa Artusi, via Costa 25/27 - 47034 Forlimpopoli. Con lo stesso metodo di scambio epistolare di cui si servi Artusi per la compilazione e l'arricchimento del suo ricettario, si potrà avere risposta a quesiti gastronomici e richiedere informazioni sulla cucina di casa. Inoltre si è costituita l'Associazione delle Mariette, per valorizzare le tradizioni gastronomiche popolari attraverso la ricerca, la comunicazione e la formazione; particolare attenzione è riservata alla cucina emiliano-romagnola.

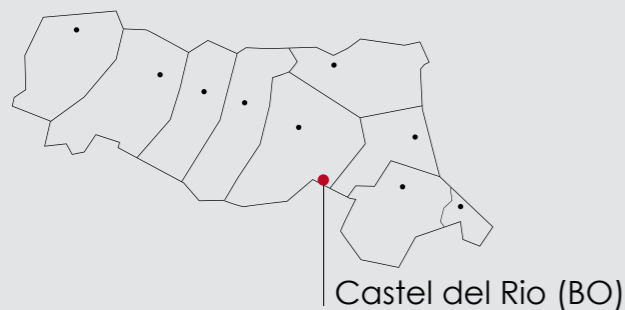
ITINERARI ENOGASTRONOMICI

Strada dei Vini e dei Sapori dei colli di Forlì e Cesena
www.stradavinisaporitc.it



Castagno, storia e cultura della montagna dimenticata

Nelle sale di Palazzo Alidosi, a Castel del Rio sulle colline imolesi, sono raccolti i segreti della coltura e lavorazione di un frutto per molto tempo considerato il “pane dei poveri”.



A Castel del Rio “città del castagno”, ha sede il Museo dedicato al piccolo e prezioso frutto che, dal Medioevo fino ad oggi, ha caratterizzato la vita e la cultura delle comunità montane.

Un castagno di Castel del Rio



Il museo realizzato nel 2002 è parte integrante della "Strada dei vini e sapori dei Colli d'Imola", sorge sulle suggestive colline imolesi, in provincia di Bologna. Ospitano il museo del castagno alcune sale del Palazzo Alidosi, dal 1841 sede del municipio di Castel del Rio. Il monumentale palazzo-fortezza fu costruito per volere del cardinale Francesco Alidosi all'inizio del XVI secolo, forse su progetto del Bramante, amico del cardinale, o di Francesco da Sangallo. Il progetto, che prevedeva una massiccia struttura a pianta quadrata circondata da un fossato difensivo, non fu però mai completato a causa dei debiti contratti, e i lavori si conclusero con la realizzazione di due soli dei quattro bastioni previsti. Il museo rappresenta un'occasione di incontro con la natura, la cultura e la storia dell'alta Valle del Santerno,

incentrata sul frutto del castagno, in particolare il prelibato marrone di Castel del Rio che vanta il riconoscimento Igp (Indicazione geografica protetta) dell'Unione Europea. I marroni sono ben diversi dalle più comuni castagne. In primo luogo si distinguono per il gusto: più dolci e profumati, esaltano gli aromi e i sapori del bosco. Il marrone ha poi una pezzatura maggiore della castagna, tanto è vero che un riccio racchiude al massimo due tre frutti. Infine è protetto da una buccia bruna e da una sottile pellicina che possono essere asportate con estrema facilità, operazione quasi impossibile con le castagne. Tutta la bontà dei marroni si assapora pienamente in autunno, ma - come viene illustrato da pannelli ed appositi attrezzi presenti nel museo - la sapienza delle popolazioni montane ha elaborato

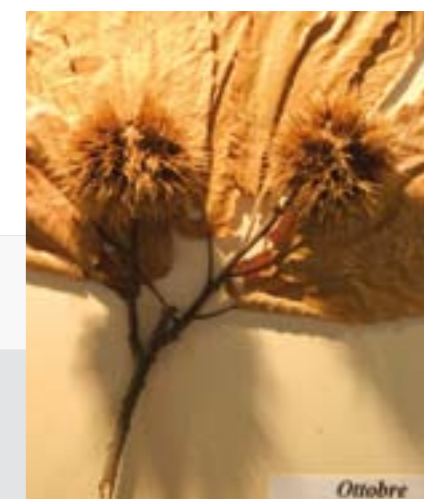
un procedimento tutto naturale per conservare fino a primavera la squisitezza dei frutti. Per circa 8 giorni si immergono i marroni in acqua, in modo da provocare una leggera fermentazione; i frutti vengono poi fatti asciugare in locali ben aerati e raccolti in sacchetti di rete. Il museo è organizzato per essere un percorso didattico accessibile a tutti, ai cittadini, ai turisti, ai giovani, agli insegnanti, agli enti e alle associazioni che si occupano di tempo libero, di ambiente e di territorio.

Lo scopo è infatti portare a conoscenza di un vasto pubblico le caratteristiche naturali di questo albero, i suoi valori economici e culturali; divulgare quel mondo un po' misterioso che sta dietro al castagno ed ai suoi frutti.

Il museo parte dalla descrizione dell'ambiente in cui si sviluppa il castagno

per passare alle caratteristiche peculiari dell'albero e all'evoluzione storica del suo incontro con l'uomo, attraverso pannelli corredati da testi, fotografie e disegni, vecchi attrezzi da lavoro e materiali vari; in mostra anche parti della pianta, i suoi prodotti e i campioni del terreno su cui vive. Si parte quindi dalla descrizione del suolo su cui crescono i castagni, le "arenarie" - rocce sedimentarie stratificate - dalla cui disgregazione si origina il manto sabbioso su cui si sviluppano i boschi di castagno; si prosegue poi con la descrizione degli oggetti e dei pannelli presenti lungo il percorso.

Il castagno è un albero importato: la leggenda vuole che la diffusione su questi monti sia stata opera di Matilde di Canossa durante il Medioevo e pertanto la sua presenza è dovuta principalmente all'azione dell'uomo.



Castagneti dell'alta Valle del Santerno



le pinze per i ricci, le pertiche per "battere"

Solo una pianta ben curata darà infatti buoni frutti.

Ecco dunque descritte le varie fasi di lavorazione collegate alla coltura: la pratica dell'innesto eseguita sugli alberi selvatici, la potatura e gli attrezzi che venivano un tempo utilizzati, le "pinze" per la raccolta dei ricci e infine le "pertiche", lunghi bastoni per battere i castagni e far cadere i ricci ancora chiusi. Poi i vari contenitori: il carnél per la raccolta e la vajola, cesto in vimini per la separazione dei marroni dalle castagne; il "bruciatore" per arrostiti i marroni; la "vassura" per la pulitura delle castagne secche. Un pannello descrive gli essiccatoi dotati di solaio di essiccazione, graticcio e camera del fuoco.

A metà del '900 è iniziata la crisi della castanicoltura, ma con la costituzione nel 1985 del Consorzio Castanicoltori di Castel del Rio e il marchio Igp assegnato per le speciali caratteristiche organolettiche del frutto, la castanicoltura è risorta e il marrone da "pane dei poveri" è

diventato un prodotto di lusso.

Una splendida occasione per visitare il museo, conoscere l'ospitalità del paese e degustare questo prelibato frutto sono le quattro domeniche di ottobre durante le quali si svolge dal 1965 la Sagra del Marrone di Castel del Rio con il tradizionale mercato. Per tutta la durata della manifestazione gli stand allestiti in piazza propongono specialità a base di marroni: sono distribuiti i brusè (marroni arrostiti), castagnaccio, frittelle, capaltèz (cappellacci), marroni al rhum e altri squisiti dolci in tema.

Lo stesso Palazzo Alidosi ospita altri due musei che vale la pena di ricordare: quello della Guerra-Linea Gotica con oltre 1600 pezzi, alcuni dei quali particolarmente rari e pregiati e il Museo Etnografico Didattico, dedicato alle botteghe artigiane del fabbro, del calzolaio e del bigonciaio, ossia il costruttore dei "bigonci", recipienti un tempo utilizzati in varie operazioni del ciclo del vino.



Alcuni degli oggetti in esposizione



vademecum del visitatore

APERTURA AL PUBBLICO

Domenica e giorni festivi
ore 14.00-18.00;
gli altri giorni su prenotazione

PREZZO INGRESSO

Intero € 1,
gratuito per i ragazzi fino a 18 anni

SERVIZI

Visite guidate

ACCESSIBILITÀ DISABILI

Abbattimento
barriere architettoniche

INFORMAZIONI

Comune di Castel del Rio
tel. 0542/95906;
fax 0542/95313
e mail: urp@casteldelrio.provincia.bologna.it

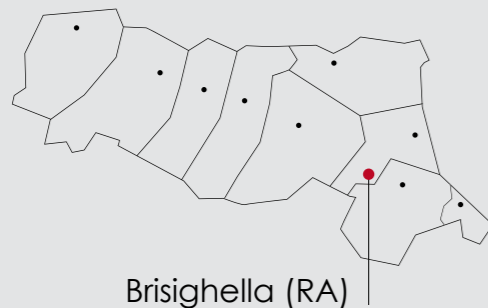
ITINERARI ENOGASTRONOMICI

Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli d'Imola
www.stradaviniesapori.it



Una gita all'aperto tra gli olivi di Brisighella

L'olio extravergine che si produce nelle terre collinari di questo borgo medievale faentino è stato il primo ad ottenere la Dop. Oggi un percorso lungo le strade dell'areale, porta alla scoperta della pianta e del ciclo produttivo.



Il museo dell'olio di Brisighella è una delle azioni più recenti per valorizzare il patrimonio olivicolo secolare di queste terre e l'intero ciclo produttivo: dalla cura della pianta fino alla vendita del prodotto.



La Rocca medievale di Brisighella

Da Faenza a Firenze in pochi chilometri di strada si attraversa un paesaggio così diverso per fisionomia dalla pianura, da farcelle dimenticare. Siamo a Brisighella, borgo medievale al centro dell'areale dell'olivo brisighellese il cui microclima specifico e la natura del suolo hanno favorito la selezione di alcune cultivar autoctone che conferiscono caratteristiche di tipicità all'olio extravergine qui prodotto. Il museo dell'olio di Brisighella, realizzato nell'ambito dell'iniziativa comunitaria Leader Plus, è un percorso all'aperto che si snoda lungo le strade dell'areale, individuate proprio perché esse racchiudono il giacimento più antico ed insieme il sito più moderno per la produzione dell'olio: il Frantoio sociale presso la Cooperativa agricola brisighellese (Cab). Il percorso consta di sette soste segnalate da nicchie informative. Si parte da via Valletta: un territorio caratterizzato da una predominante esposizione a sud dei pendii collinari disposti ad anfiteatro con piantagioni di ulivo che risalgono a centinaia di anni fa.

Durante il percorso ci si imbatte nei "casotti", piccoli fabbricati adibiti a servizio del coltivatore. Si prosegue lungo il percorso per un incontro ravvicinato con le piante: circa novantamila olivi nell'areale di Brisighella, l'80% dei quali appartiene alla varietà "Nostrana di Brisighella", da cui si produce il prestigioso olio extravergine, che è stato il primo in Italia ad ottenere, nel 1996, la Denominazione di origine protetta (Dop). Se si ha la fortuna di passare nella stagione della raccolta dei frutti (novembre) è facile assistere alla brucatura, la tradizionale raccolta delle olive operata manualmente.



varietà e coltivazione

Tre sono i tipi di coltivazione: a vaso (con tronco ed alcune branche che partono dallo stesso punto e si sviluppano verso l'alto), a monocono (con tronco unico fino alla cima) ed a cespuglio (la pianta si sviluppa spontaneamente). Una breve passeggiata lungo il sentiero costeggiato da olivi consente di osservare anche piante di altre varietà, come ad esempio la "Ghiacciola", varietà autoctona pressoché sconosciuta, utilizzata come impollinante, che produce splendidi frutti diversi da quelli della "Nostrana" per la particolare forma a limoncino. Dalla "Ghiacciola" si ottiene un prodotto esclusivo dalle caratteristiche marcate e facilmente riconoscibile: l'olio extravergine di oliva "Nobildrupa". Nella quarta nicchia si gode lo spettacolo maestoso della Vena del Gesso romagnola con la sua vetta più alta, il monte Mauro: i gessi sono costituiti da ben sedici strati, rocce gessose e colline calanchive, eredità lasciata dall'evoluzione geologica

del territorio. La quinta nicchia è collocata in prossimità dell'ingresso alto del parco del Carnè, un'oasi verde di 44 ettari, caratterizzata da ampie zone boschive di roverella, carpino nero, orniello, acero e sorbo. Il parco custodisce anche ambienti sotterranei che solo esperti speleologi possono visitare: grotte, abissi, doline ed inghiottitoi, a testimonianza della lunga e persistente attività carsica connessa alla presenza della catena del Gesso. Quest'ambiente così distante dall'olivo in realtà è strettamente funzionale alla coltura, in quanto offre protezione dalle correnti fredde. Muovendosi in direzione della sesta nicchia si entra in una zona di grande valore agricolo: via Valloni, che ci conduce dentro il giacimento dell'areale di produzione. Circondati da olivi, si osservano altre varietà: l'"Orfana" e la "Colombina"; in particolare dalla prima, che è un'oliva da tavola, si ottiene un olio monovarietale denominato "Orfanello":

fruttato, fresco, delicato, ottimo per l'alimentazione dei bambini.

Gli impianti più recenti sono caratterizzati da un sistema di coltura specializzata, mentre nei più antichi l'olivo è promiscuo con la vite. Questa promiscuità ha una ragione storica: in valle del Lamone la coltivazione dell'olivo era praticata soprattutto nelle proprietà terriere del clero. Le campagne erano coltivate perlopiù a vigna, con qualche centinaio di piante di olivo. Le famiglie contadine che lavoravano i terreni tenevano una piccola parte dell'olio per l'autoconsumo, la restante veniva commercializzata dall'amministrazione della proprietà.

Questa situazione si è protratta nel tempo con alti e bassi, legati anche all'esodo dei contadini verso la pianura, fino a circa trent'anni fa. La svolta decisiva si ha nel 1970 con la Fondazione del Frantoio sociale da parte della Cooperativa agricola brisighellese, sede della settima nicchia museale.





qualche appuntamento...
gustoso

La visita al frantoio è interessante soprattutto durante il periodo di lavorazione (novembre-dicembre), quando è possibile prenotare visite guidate sia per scolaresche che per gruppi di turisti. Qui si trova anche un punto vendita ricco dei prelibati prodotti di Brisighella. Le domeniche di novembre offrono quattro importanti occasioni per associare la visita al museo con gustose iniziative quali "Le delizie del Porcello", la "Sagra della pera Volpina e del formaggio stagionato", "Sua maestà il tartufo" e soprattutto la "Sagra dell'ulivo".



Il borgo medievale di Brisighella



vademecum
del visitatore

APERTURA AL PUBBLICO

Il museo è aperto tutto l'anno, l'ingresso è gratuito.

SERVIZI

Si può visitare il museo accompagnati dalla guida cartacea "Il Museo all'aperto dell'olio di Brisighella", disponibile presso lo IAT del Comune di Brisighella.

INFORMAZIONI

Per informazioni contattare:
IAT - Pro Loco Brisighella
tel. 054681166;
e-mail: iat.brisighella@racine.ra.it

SEDE

Cooperativa Agricola Brisighellese
via Strada, 2 - 48013 Brisighella (RA)
tel. 054681103
fax 054681497
e-mail: info@brisighello.net

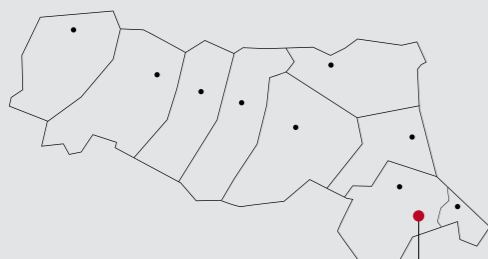
ITINERARI ENOGASTRONOMICI

Strada del Sangiovese e dei Sapori delle colline di Faenza
www.stradadelsangiovese.it



Il Formaggio di Fossa va in buca e sorprende

A Sogliano al Rubicone, nell'entroterra romagnolo, un museo fa rivivere storia e tradizione di un prodotto dalla particolarissima lavorazione.



Sogliano al Rubicone (FC)

Il Museo del Formaggio di Fossa è localizzato presso l'azienda "Fossa Pellegrini". Qui, in fosse risalenti al 1200 e al 1400, la famiglia Pellegrini stagiona da generazioni il famoso Formaggio di Fossa di Sogliano al Rubicone.



Sacchetti di tela contenenti le forme

Sogliano al Rubicone è un piccolo comune situato ai confini meridionali della provincia di Forlì-Cesena. Il territorio occupa una vasta zona compresa fra la media vallata del Savio ad ovest, le sorgenti dello storico Rubicone a nord ed a sud-est l'alto corso del fiume Uso. È un paese noto fin dal Medio Evo a cronisti e storici romagnoli e marchigiani: ci troviamo infatti nelle "terre malatestiane", e Sogliano è stato sotto il dominio dei Malatesta dal 1278 al 1640.

Qui si trova il Museo del Formaggio di Fossa, uno scrigno di tradizioni che ripropone la lavorazione del famoso formaggio ancora secondo i metodi

di una volta. Parte integrante del ciclo produttivo di questa eccellenza è l'usanza di "seppellire" il formaggio secondo le tradizioni contadine della zona; probabilmente l'origine di questa pratica è legata alla necessità di nascondere il formaggio dalle incursioni nemiche e di conservarlo.

La prima documentazione scritta della sua esistenza risale al XV secolo. Il piccolo museo si trova proprio dove un tempo sorgevano le alte mura del castello malatestiano di Sogliano, completamente distrutto e di cui oggi rimangono solamente alcune testimonianze e scarsi ruderi: il castello

infatti, fu demolito a furor di popolo con la caduta degli stessi Malatesta.

A questo luogo sono legate anche le vicende di Ramberto V Malatesta (1445-1532), figlio prediletto ma illegittimo di Carlo I Malatesta che lo destinò a succedergli nella signoria che comprendeva anche il castello di Sogliano. Ramberto, valoroso uomo d'armi, un giorno perse completamente il senno per una giovane fanciulla e, per rincorrere questo folle amore, si macchiò di un terribile delitto: l'uccisione della moglie, dopo averla rinchiusa e allontanata dalla corte per non udirne i pianti. Il popolo non perdonò il proprio

Signore e lo rinchiuso in una non lontana prigione dove poteva "annusare ma non toccare" il suo tanto prelibato formaggio infossato. Nel museo è possibile quindi ammirare anche una vecchia prigione malatestiana, dove si dice possa essere stato rinchiuso proprio Ramberto. La visita al museo è in primis un'esperienza olfattiva che si fa intensa non appena ci avviciniamo ad una fossa.

Novembre è il migliore dei periodi per provare l'esperienza unica di calarsi in una fossa appena aperta e carica del profumo pungente lasciato dai formaggi durante questa lunga stagionatura. La selezione della materia prima è

essenziale per ottenere un prodotto finale di qualità: occorre scegliere dai vari produttori locali i migliori formaggi, vaccini, pecorini, misti pecorini e caprini.

Nei locali si trovano alcune fosse di maturazione di probabile origine medievale, ambienti sotterranei, scavati nel tufo, a forma di fiasco, della misura di circa 4-7 metri di profondità e 2 di diametro. A tutela di questo straordinario prodotto è attualmente in corso di richiesta, ora in fase di protezione transitoria, la denominazione "Formaggio di fossa di Sogliano al Rubicone e Talamello Dop".



Oggetti in esposizione nel museo



Mario Pellegrini con la moglie Emanuela

il rito dell'infossatura

Le fosse vengono preparate ogni anno, ai primi di agosto. I contadini, commercianti o semplici privati hanno tempo sino al 15 del mese per portare i propri formaggi a maturare nella fossa. Qui la posizione, più o meno centrale all'interno della buca, e la vicinanza degli altri diversi formaggi, insieme alle particolari caratteristiche climatiche, renderà ogni singola forma unica e irripetibile. Il rito della preparazione della fossa avviene qualche giorno prima dell'infossatura, quando personale esperto comincia a bruciare paglia all'interno della fossa. Si passa poi al rivestimento delle pareti: il tufo viene isolato con paglia sostenuta da un'impalcatura di canne, mentre sul fondo vengono sistemate delle tavole di legno. A questo punto la fossa è pronta per ricevere il formaggio: viene chiusa con tavole di legno e sabbia per essere riaperta quasi tre mesi più tardi (in novembre, per S. Caterina). Quello temporaneamente depositato ad agosto è ora diventato il Formaggio di Fossa, dal sapore e dalla fragranza unica. È solo ora che i proprietari possono ritirare il loro sacchetto, pagando un canone per ogni chilogrammo di prodotto maturato. Il Formaggio di Fossa, pronto per essere consumato, si presenta in forme irregolari, prive di crosta; la pasta ha una consistenza dura o semidura a seconda del formaggio di partenza, di colore paglierino, con quel sapore piccante tendente all'amarognolo che lo caratterizza. Un'occasione per visitare il museo è la sagra del Formaggio di Fossa di Sogliano al Rubicone, appuntamento che, da più di trent'anni, si svolge le ultime due domeniche di novembre e la prima di dicembre, nel rispetto dell'antica tradizione legata all'uscita del formaggio dalle fosse nell'imminenza della festa di S. Caterina. Il visitatore potrà così gustarlo nei ristoranti della zona o acquistarlo nel mercato allestito per l'occasione. Per maggiori informazioni su pacchetti turistici o eventi enogastronomici della zona è possibile rivolgersi alla Strada dei vini e dei sapori dei colli di Forlì e Cesena (www.stradavinisaporific.it). Per conoscere meglio il Formaggio di Fossa e i tanti abbinamenti enogastronomici del prodotto è invece possibile acquistare il libro "Fossa Pellegrini", reperibile presso lo stesso museo, o quello degli usi e costumi della gente di Romagna a S. Arcangelo di Romagna (RN) e nella biblioteca comunale, sempre di S. Arcangelo.



vademecum del visitatore

APERTURA AL PUBBLICO

Museo Fossa Pellegrini
via Le Greppe, 14
47030 Sogliano al Rubicone (FC)
Tel. 0541/948542
0541/948409

VISITE

La visita al museo è permessa solo se accompagnati da una guida.

INFORMAZIONI

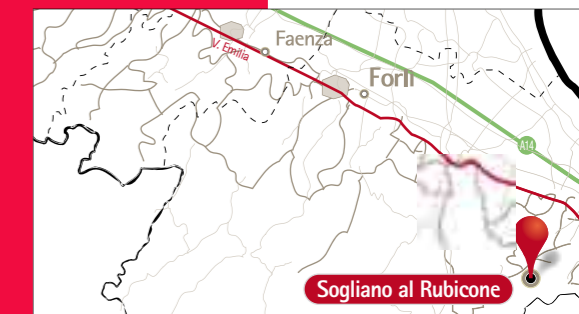
Per informazioni ed organizzazione di visite guidate e degustazioni è possibile contattare:

Mario Pellegrini
Tel. 0541/948542 - 0541/948409
e-mail: mpellegrini@rimini.com
web: www.formaggiodifossa.it

oppure la Pro Loco di Sogliano
piazza Matteotti, 41
Tel. 0541/948610 (Municipio)
e-mail: urp@comune.sogliano.fc.it,
m_baldazzi@hotmail.com

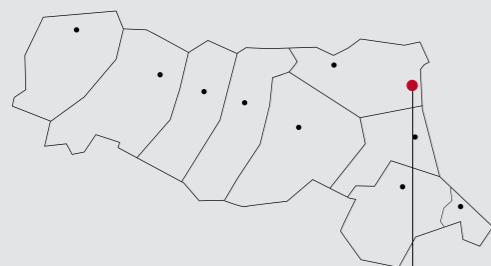
ITINERARI ENOGASTRONOMICI

Strada dei Vini e dei Sapori dei colli di Forlì e Cesena
www.stradavinisaporific.it



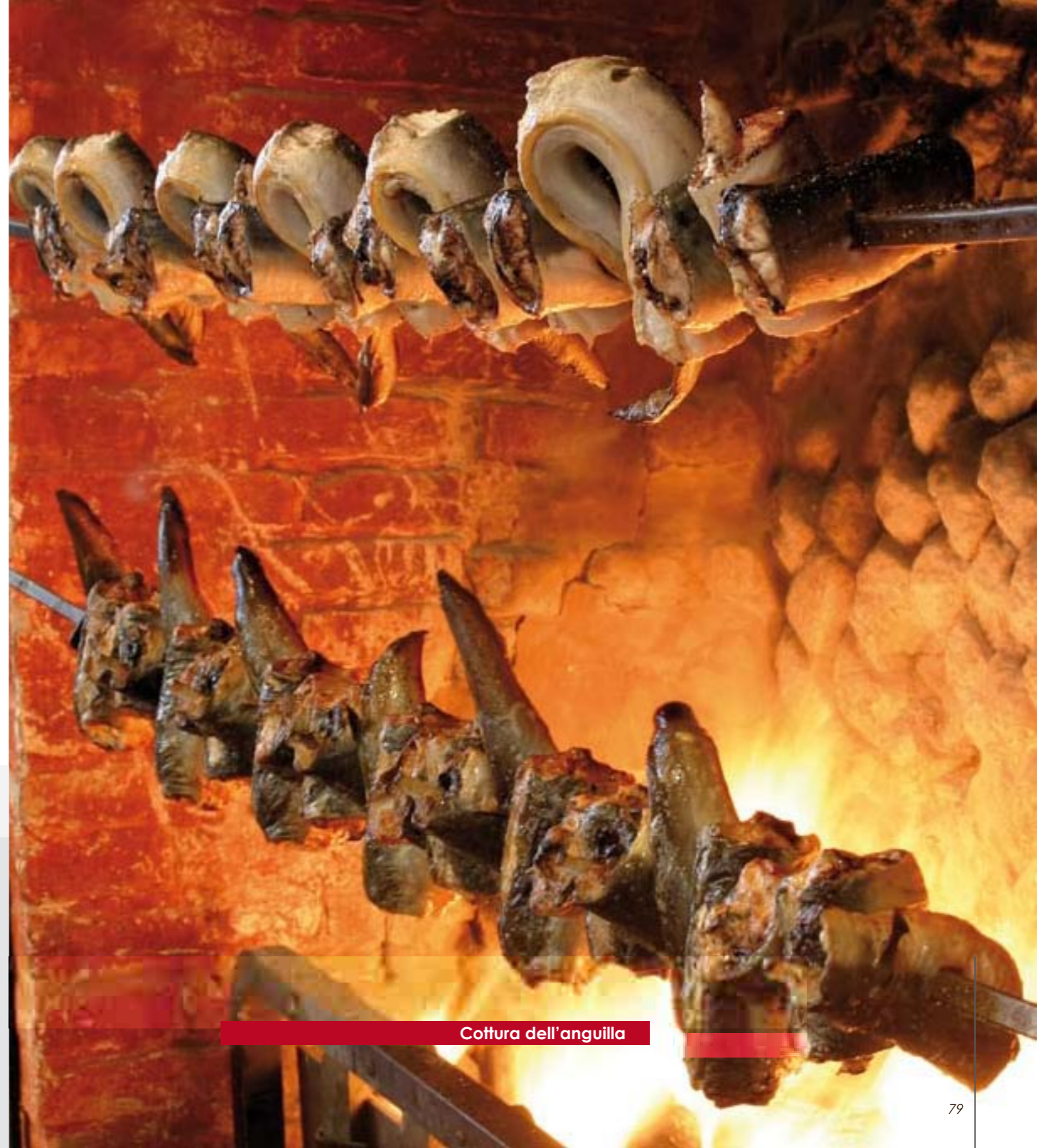
La fabbrica dell'anguilla, regina delle valli di Comacchio

Vicino alla cittadina ferrarese, una vecchia struttura per la lavorazione del pesce è oggi un museo. Dove si può vedere come viene eseguita la marinatura e gustare il sapore inconfondibile di questo prodotto.



Comacchio (FE)

Comacchio, la città dei tre ponti, ospita il museo dedicato alla regina di questi territori: l'anguilla. La struttura è nato dal sapiente recupero della vecchia fabbrica per la marinatura.



Cottura dell'anguilla



Manifattura dei marinati



L'anguilla viene servita nei ristoranti della zona, cucinata in molti modi, ma sempre seguendo le ricette della tradizione: frita, in umido, in brodetto, "a becco d'asino", arrostita o con le verze. Poiché la stagione di pesca si concentra in un periodo molto limitato (novembre e dicembre), le anguille, per essere conservate più a lungo, vengono marinate nell'aceto. Siamo all'interno del Parco del Delta del Po dell'Emilia-Romagna, unico nel suo genere per caratteristiche territoriali ed ecologiche: copre infatti una superficie complessiva di oltre 52.000 ettari di aree considerate tra le più produttive e ricche di biodiversità al mondo. L'antica fabbrica, situata in prossimità dell'abitato di Comacchio, dava occupazione ad un gran numero di maestranze il cui lavoro, con svariati compiti, ruotava attorno alla produzione dei marinati. Qui venivano portate tutte le anguille pescate nelle valli, per essere selezionate per la vendita al consumo fresco o per la trasformazione. La ristrutturazione dell'edificio è iniziata nel 2000, nell'ambito del Piano di recupero urbano finanziato con fondi statali dal ministero dei Lavori pubblici per circa tre miliardi di lire: è stata così ricostruita completamente la filiera tradizionale della marinatura e salvaguardato un importante patrimonio storico ed economico.



un luogo dal fascino e dall'odore antico

La fabbrica offre al visitatore un percorso espositivo sull'intero ciclo della lavorazione del pesce e l'opportunità di vedere, dal vivo, le operazioni necessarie per la marinatura.

Il museo è un'esperienza unica: qui l'anguilla e gli altri pesci marinati (acquadella e acciuga) sono lavorati come un tempo, grazie all'attività dei volontari e degli operatori del parco. Le tre aree espositive corrispondono ad altrettanti spazi architettonici; la prima zona costituisce anche il punto informativo "Centro storico di Comacchio e Valli di Comacchio" e di vendita dei prodotti tipici. La sala dei fuochi, realizzata all'inizio del '900, contiene dodici grandi camini; qui venivano preparate, selezionate, tagliate, cotte e inscatolate le anguille marinate, oggi

anche presidio Slow food. L'attività del laboratorio è attualmente limitata ad un ristretto periodo dell'anno: da ottobre a dicembre, quando le anguille sessualmente mature sentono l'istinto di emigrare verso il mare. Vengono catturate ancora con le caratteristiche trappole dette "lavorieri" e velocemente lavorate, rimettendo così in funzione l'antico ciclo di produzione ed in particolare riattivando, per la cottura, alcuni dei dodici camini storici.

Plastici, immagini, proiezioni e terminali interattivi di video-consulazione forniscono tutte le informazioni utili per intraprendere la visita al museo. Per il visitatore anche conferenze a tema, degustazioni guidate e approfondimenti suggestivi come i filmati d'epoca sulla lavorazione dell'anguilla.



dal fiume alla salamoia



Proseguendo la visita, ci si imbatte nelle marotte: la "maròta" o "marutina" è una particolare imbarcazione-vivaio a fondo piatto, coperta lungo tutta la superficie superiore, con fori e fessure per permettere di mantenere in vita i pesci durante il trasporto. Questi vivai galleggianti erano realizzati dai calafati, maestri artigiani costruttori di barche. Le marotte arrivavano dal canale alla calata, punto di accesso delle barche allo stabilimento, che costituiva la banchina di approdo per la consegna delle anguille. In questo locale era scaricato il pesce delle valli di Comacchio destinato alla marinatura e si procedeva alla prima lavorazione del prodotto, selezionandolo in base alla pezzatura. Da qui veniva portato nella sala dei fuochi, dove abili pescatori tagliavano la testa e la coda dell'anguilla, infilzandola poi

in lunghi spiedi; il pesce era quindi pronto per essere arrostito nei camini, con legno di quercia e faggio. Infine si procedeva alla vera e propria marinatura: sfilato dagli spiedi, veniva inserito nei barili sotto salamoia, che, oggi come allora, è fatta da aceto di vino, foglie di alloro, acqua e sale, ovviamente proveniente dalle vicine saline di Cervia. L'itinerario si conclude nella sala degli aceti, dove sono custodite le botti e i tini di varie dimensioni, che contengono la concia per la conservazione. La sala è climatizzata e per gli operai rappresentava il luogo più gradevole dove soggiornare nei mesi caldi. Nell'Ottocento la mistura per la conservazione del pesce era preparata in una tinozza dotata di un rubinetto per la spillatura; il composto era poi mosso con una paletta fino al suo utilizzo per la marinatura.



L'anguilla marinata del museo di Comacchio



vademecum del visitatore

APERTURA AL PUBBLICO

Il museo è aperto tutto l'anno, l'ingresso è gratuito.

ACQUISTI

Al Museum Shop, presso l'esposizione, è possibile comprare pubblicazioni, oggetti per la tavola e prodotti tipici della provincia di Parma

INFORMAZIONI

Manifattura dei Marinati, Centro visite del Parco del Delta del Po Emilia-Romagna, Laboratorio di lavorazione dell'Anguilla marinata tradizionale delle valli di Comacchio via Mazzini 200 - 44022 Comacchio (FE)

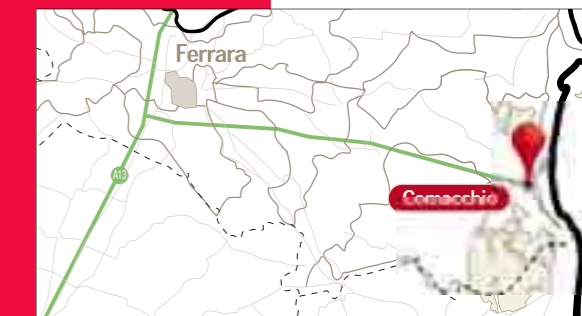
Per visite guidate, informazioni e prenotazioni: tel. 0533/81742 e-mail: marinati@parcodeltapo.it sito internet: www@parcodeltapo.it

SERVIZI

All'interno della Manifattura dei marinati è possibile acquistare (ottobre-gennaio) l'anguilla marinata tradizionale delle valli di Comacchio in lattina e altre specialità: acquadella e acciuga marinata in lattina, crema di acciughe e crema di asparagi in vasetto. Sono inoltre disponibili pubblicazioni sul delta del Po.

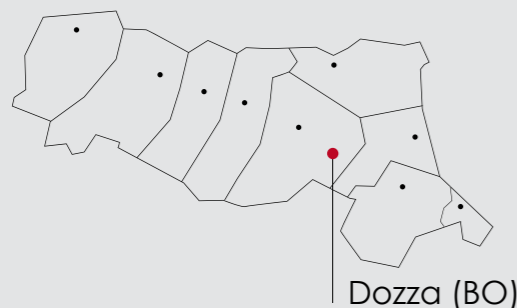
ITINERARI ENOGASTRONOMICI

Strada dei Vini e dei Sapori della provincia di Ferrara www.stradadeiviniesaporiferrara.it



Enoteca di Dozza: il vino, il profumo e la sua storia

All'interno della Rocca Sforzesca, fra Emilia e Romagna, è custodito un patrimonio rappresentato da oltre 800 etichette, provenienti da più di 200 produttori associati.



Dozza (BO)

Posta in un luogo simbolo del territorio, l'Enoteca Regionale - nata nel 1970 - guida il visitatore alla scoperta dei vini regionali, tra le dolci colline e i suggestivi sotterranei del castello.



Rocca Sforzesca a Dozza



Esiste un luogo nella nostra regione consacrato a rappresentare e a promuovere una delle produzioni più caratteristiche dell'Emilia-Romagna: il vino. L'Enoteca regionale sorge nella Rocca Sforzesca di Dozza Imolese, che dal XIII secolo domina la vallata del Santerno. Siamo tra l'Emilia e la Romagna, sulle colline che idealmente uniscono due mondi così diversi per costumi e alimentazione.

La prima Enoteca regionale è nata qui nel 1970. Successivamente, nella seconda metà degli anni '70, l'Enoteca è stata riconosciuta, attraverso una legge regionale, quale unico ente dedicato alla promozione e valorizzazione dei vini dell'Emilia-Romagna. Ciò che rende così interessante questo luogo anche per il turista enogastronomo è la mostra permanente di vini emiliano-romagnoli: la più completa presente in regione, con oltre 800 etichette di vini prodotti da più di 200 produttori associati.

La varietà del territorio, unita alle moderne tecniche vitivinicole, garantisce la produzione di una gamma di vini molto ampia e di grande qualità. La mostra si sviluppa negli antichi locali della Rocca, in quelli che un tempo erano i sotterranei del castello. Le opportunità offerte ai visitatori sono molteplici: si va dalla visita con sommelier al seguito fino a veri e propri corsi di formazione.

La domenica, inoltre, è aperto un wine bar dove vengono organizzati banchi di assaggio, anche tematizzati, sulle tipologie di vino, sempre accompagnati da abbinamenti con prodotti locali. Il percorso dell'esposizione è organizzato come un "pranzo all'italiana": antipasto, primo, secondo e dolce. La prima tappa è rappresentata dai bianchi spumante metodo classico e charmant e dai bianchi frizzanti non spumantizzati: Pignoletto dei Colli bolognesi, Malvasia di Parma e Ortrugo piacentino, solo per citarne alcuni.



Bottiglie in esposizione nelle sale dell'Enoteca

un percorso inebriante fra "bianchi" e "rossi"

Tra i bianchi fermi si passa dai più leggeri a quelli più strutturati: tra cui l'Albana di Romagna Docg, la cui area di produzione comprende anche Dozza. L'Albana è il primo vino bianco italiano ad aver ricevuto il prestigioso riconoscimento della Docg (Denominazione di origine

controllata e garantita) nel 1987 e costituisce un vanto per la Romagna anche perché è di esclusiva produzione regionale. Viene prodotto nelle versioni secco, amabile, dolce e passito, il colore è paglierino dorato, ha profumi floreali e fruttati e buona struttura, si accosta

bene ai piatti di pesce, ai frutti di mare e ai garganelli al ragù - piatto tipico della zona. Tra i vini bianchi troviamo ancora il Trebbiano, la Rebola delle colline di Rimini, il Pagadebit - altro vino romagnolo autoctono - e i vitigni internazionali, come il Sauvignon e il Chardonnay.



Dalla prima sala della mostra si accede ai locali più bassi dei sotterranei, un tempo percorribili anche a cavallo. Qui troviamo un'antica imbottigliatrice a bilancino, una macchina per tappare le bottiglie e una gerla in legno per caricare a spalla l'uva. La temperatura dei sotterranei è pressoché costante tutto l'anno a 16 gradi, grazie ai muri di pietra larghi oltre due metri. I primi rossi che si incontrano sul percorso sono i frizzanti, di cui l'Emilia-Romagna è la maggiore esportatrice al mondo. Tra questi spiccano i Lambruschi, il Gutturnio e il Barbera. Di Lambruschi esistono quattro tipologie Doc: il Lambrusco reggiano, il Gasparossa, il Sorbara e il Salamino di Santa Croce. Negli ultimi anni si sono compiuti importanti progressi dal punto di vista della qualità e oggi il Lambrusco è tra i vini più conosciuti e apprezzati nel mondo.

Nell'itinerario della mostra non mancano gli aceti Balsamici e, in particolare, i due grandi aceti Dop regionali: l'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia e quello di Modena. L'enoteca è fornita anche di una macchina per degustazione: la "Enomatic wine serving system". Funziona con una scheda prepagata e permette al visitatore di degustare otto bianchi e altrettanti rossi. Nella mostra sono compresi anche vini di uve quasi in estinzione, come il Burson e il Centesimino. Tra i rossi fermi regionali la fa da padrone il Sangiovese di Romagna Doc, ottenuto dall'omonimo vitigno, che si distingue in numerosi cloni e che in altre regioni concorre alla produzione di famosi vini, come il Chianti e il Brunello di Montalcino. Per concludere i liquori, tra cui i più noti: il sassolino, il prugolino, il nocino e le tante grappe. Una visita alla mostra non

può prescindere da quella al castello, gestito dalla Fondazione Dozza Città d'Arte. Particolarmente interessanti sono le cucine, molto ampie, che conservano ancora i fuochi e gli utensili utilizzati in epoca rinascimentale, quando il cardinale Lorenzo Campeggi ne fece sua personale dimora. Nella pinacoteca del castello, creata nelle ex camere da letto, sono ospitate mostre permanenti e temporanee. In estate, nel cortile interno della Rocca, si svolgono ogni anno manifestazioni a tema, come le "Sere d'estate fresche di vino" con degustazioni, spettacoli teatrali e musicali. Sempre a Dozza si tengono a maggio la "Festa del Vino", a novembre la "Festa dell'Albana" e, con cadenza biennale, a settembre la rassegna del "Muro dipinto": per tre giorni pittori da tutto il mondo giungono qui per confrontarsi nell'arte dei murales.



vademecum del visitatore

APERTURA AL PUBBLICO

Enoteca Regionale Emilia-Romagna
P.zza Rocca Sforzesca
40060 Dozza (BO)
Martedì, mercoledì, giovedì e venerdì
dalle ore 9.30 alle ore 13.00
e dalle ore 14.30 alle ore 18.00
Sabato, domenica e i festivi
dalle ore 10.00 alle ore 13.00
e dalle ore 15.00 alle ore 18.30
Lunedì chiuso; l'ingresso è gratuito.

VISITE GUIDATE

È possibile richiedere degustazioni guidate, contestualmente alla prenotazione, con sommelier a 86 euro.

DEGUSTAZIONI A PAGAMENTO

Wine bar
3 calici di vino € 10,50
4 calici di vino € 12,50
5 calici di vino € 14,00
6 calici di vino € 16,50

INFORMAZIONI

Tel. 0542. 678089
Fax 0542. 678073
www.enotecaemiliaromagna.it
info@enotecaemiliaromagna.it

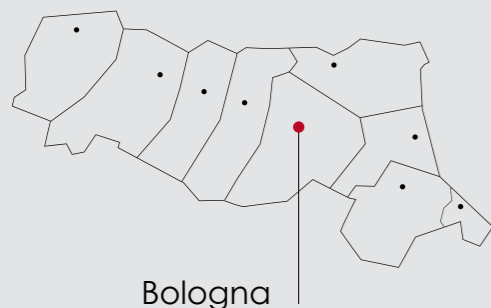
ITINERARI ENOGASTRONOMICI

Strada del Vini e dei Sapori dei Colli d'Imola
www.stradaviniesapori.it



La casa delle api svela tutti i segreti del miele

A Bologna, nella sede dell'Istituto nazionale di apicoltura, c'è una ricca esposizione di arnie e attrezzi usati in passato per l'allevamento di questi preziosi insetti. Un interessante percorso didattico e sensoriale.



L'Istituto Nazionale di apicoltura di Bologna offre una curata esposizione di usi e costumi legati al "nettare degli dei" e, non a caso, sorge proprio nel territorio che vide nascere l'apicoltura moderna.



gabbiette per la spedizione delle api regine

La parola miele sembra derivare dal termine "ittita melit" e per millenni ha rappresentato per l'uomo l'unico alimento zuccherino concentrato. In Egitto era molto apprezzato, come dimostrano i vasi rinvenuti nelle tombe dei faraoni, dove il prodotto, ermeticamente chiuso, si conservava perfettamente. Gli egizi lo usavano anche nella cura dei disturbi digestivi e per la preparazione di unguenti medicali. I sumeri lo impiegavano per creme a base di argilla, acqua e olio di cedro; i babilonesi per cucinare, mentre i greci lo consideravano il "nettare degli dei". Nella pianura padana, in Emilia-Romagna in particolare, l'allevamento delle api è da sempre praticato, e proprio qui, tra fine '800 e inizio '900, furono gettate le basi per l'apicoltura moderna. Non è un caso, quindi, che a Bologna si trovi l'Istituto nazionale di apicoltura, sede del museo dedicato a questo prezioso alimento.

Anche se le prime tracce di arnie costruite dall'uomo risalgono al sesto millennio, soltanto con l'invenzione dell'arnia a favo mobile, ideata da Giovanni Dzierzon, parroco di Karlsmarkt (Islesia), l'allevamento delle api diventa una pratica razionale. Questo modello, infatti, permette una più agevole estrazione dei favi appesi su supporti, senza alcuna distruzione e uccisione degli insetti; un esemplare di quest'arnia, che segna un passaggio storico per l'apicoltura, è in mostra al museo insieme ad altri numerosi modelli, impiegati nei secoli passati, poi sostituiti da tipi più razionali che hanno però mantenuto gli stessi principi di uso e funzionamento. Si tratta di strutture costruite con i materiali più vari, che gli apicoltori trovavano in loco. La mostra testimonia la fantasia e l'ingegno dei nostri antenati come, ad esempio, l'arnia romagnolo-marchigiana, caratteristico esempio di adattamento locale del tipo americano, o ancora un'arnia in corteccia di sughero, di probabile origine sarda, e un'altra di tufo; siciliana è invece quella villica dei primi del '900, realizzata in corteccia di ferula. Il pezzo forte della collezione è il magnifico smielatore modello Rauschenfels della seconda metà dell'800, ancora funzionante, uno dei primi usati in apicoltura.

All'interno del museo sono esposte diverse attrezzature, tra cui le gabbiette per il trasporto e la spedizione di api regine, l'affumicatore per tranquillizzare gli insetti e gli strumenti per l'introduzione delle celle reali. Molto suggestivi i modellini in legno di apiari ispirati alle tradizioni regionali italiane, che fanno vedere al visitatore piccoli spaccati di villaggi del secolo scorso.



una struttura punto di riferimento in Italia

L'Istituto nazionale di apicoltura (INA) fu fondato nel 1933 per promuovere, incrementare e valorizzare le produzioni apistiche grazie al consiglio provinciale delle Corporazioni di Bologna, la Confederazione nazionale degli agricoltori e la regia Università della città felsinea. Successivamente, il ministero dell'Agricoltura e delle Foreste ha sostenuto quasi tutti gli oneri funzionali per l'attività di questa struttura che oggi è diventata il principale punto di riferimento in Italia per i problemi e le tematiche dell'apicoltura. Al momento della sua fondazione sorgeva all'interno dell'Istituto di Zooculture della facoltà di Agraria dell'Università di Bologna; nel 1997 fu realizzata una nuova sede, sempre nel capoluogo emiliano, finanziata dal Ministero per le Politiche agricole e provvista di strutture innovative e laboratori. Dal 1981 l'Istituto dispone anche di un'unità operativa a Reggio Emilia, presso la facoltà di Agraria dell'Università di Bologna (corso di laurea in Scienze della produzione animale), adibita a centro di selezione dell'ape Ligustica (l'ape autoctona italiana) e laboratorio di inseminazione strumentale delle api regine. Si tratta del primo centro nazionale specializzato in questa tecnica e nella sua applicazione per i programmi di selezione genetica. Nel tempo, ha instaurato proficui rapporti di collaborazione con altri enti di ricerca per la realizzazione di studi relativi alla gestione di piani di profilassi territoriale e del servizio diagnostico.

Nel 2004 l'Istituto entra a far parte del Cra, il Consiglio per la ricerca e la sperimentazione in agricoltura, con i seguenti compiti:

- conservazione e selezione dell'ape italiana (*Apis mellifera ligustica*) e tutela della razza sicula;
- controllo sulla sanità degli allevamenti apistici;
- valorizzazione delle produzioni (caratterizzazione e qualificazione dei prodotti);
- analisi economiche e di mercato connesse alla produzione di miele e degli altri prodotti dell'alveare;
- rapporti tra ape e ambiente (biomonitoraggio e apidologia).



apicoltura

conoscere e gustare il "nettare degli dei"

I mieli dell'Emilia-Romagna sono prodotti in due grandi areali: la pianura padana, caratterizzata dalle fioriture di leguminose, prima fra tutte l'erba medica, e la fascia appenninica, ricca di piante nettariifere, tra cui primeggiano lupinella, sulla, castagno, rovo, pruno selvatico e, più in alto, mirtillo ed erica.

Numerosissimi sono i tipi di miele in commercio ed ognuno porta con sé le caratteristiche della fioritura dalla quale prende vita: quello di castagno, ad esempio, è uno dei più apprezzati per il suo gusto deciso e il retrogusto amarognolo. Al contrario, il miele di erba medica è molto delicato, quasi neutro e spesso di colore molto chiaro. Per apprezzare le qualità del miele, bisogna saperlo degustare e riconoscere. Proprio con questo scopo, da più di vent'anni l'INA organizza corsi di formazione: di primo

livello (corso di introduzione all'analisi sensoriale) aperto a tutti, e di secondo livello (corso di perfezionamento in analisi sensoriale del miele), riservato a chi ha partecipato al primo corso e che si conclude con un vero e proprio esame di idoneità al ruolo di degustatore.

Al termine del percorso formativo si può entrare a far parte dell'albo nazionale degli esperti in analisi sensoriale del miele.

I corsi si svolgono a gennaio e a novembre di ogni anno (per maggiori informazioni, consultare il sito www.inapicoltura.org).

Il museo ospita spesso scolaresche, con percorsi studiati per le diverse esigenze didattiche.

L'INA organizza inoltre incontri e seminari a tema come quello su "Abbinamento di miele con salumi e formaggi".



vademecum del visitatore

APERTURA AL PUBBLICO

Visite solo su appuntamento
 lun. - giov. 9.00 -12.00; 15.00-18.00;
 ven. 9.00-12.00.

Giorni di chiusura: sabato, domenica,
 festivi e mese di agosto.

Ingresso gratuito.

SEDE

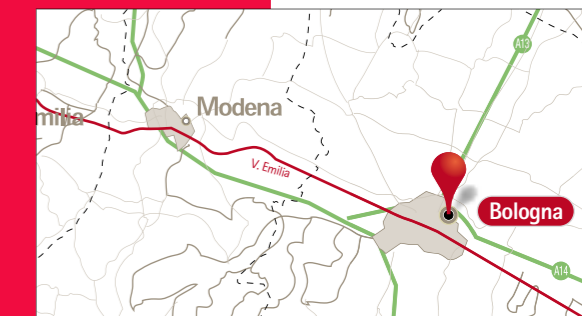
Istituto nazionale di apicoltura
 via di Saliceto, 80
 40128 Bologna

Accessibilità:

in auto: tangenziale uscita 6 (Castelmaggiore),
 direzione centro;
 in bus: linea 25 o 27

INFORMAZIONI

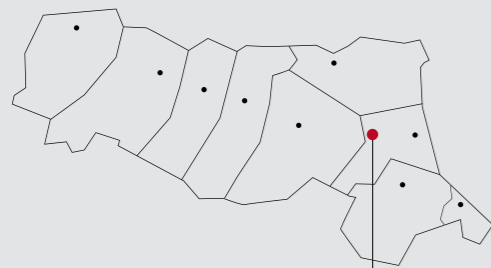
Tel. 051-353103
 fax 051-356361
 e-mail: istnapic@inapicoltura.org
 sito internet: www.inapicoltura.org



Analisi sensoriale del miele

Massa Lombarda racconta l'epoca d'oro della frutta

Fino alla metà del secolo scorso è stata la patria di pesche, mele e pere. Oggi ospita un museo con i reperti e le testimonianze delle primissime coltivazioni arboree.



Massa Lombarda (RA)

Il Museo della Frutticoltura A. Bonvicini ha sede a Massa Lombarda, nel Ravennate. L'esposizione è ospitata in una casa colonica, la cui ristrutturazione ha mantenuto le strutture agricole originali.



Stampa d'epoca



Fotografia della fine del XIX secolo



Dalla fine dell'Ottocento alla metà del secolo scorso Massa Lombarda è stata la patria della frutta e non a caso qui si trova il museo dedicato alla frutticoltura. In questo paese del ravennate figure pioniere come Vittorio Crud, Luigi Maccaferri, Adolfo Bonvicini introdussero il concetto di moderna frutticoltura specializzata.

In quelle che erano le stalle, si trova inoltre un museo della civiltà contadina ricco di oggetti tradizionali della vita rurale e del lavoro nei campi.

L'itinerario del museo della frutta si snoda fra oggetti (come gli innumerevoli strumenti da innesto e potatura) e suggestivi ritratti dei lavoratori di un tempo. Le testimonianze presenti sono specchio di passaggi storici cruciali. La scelta di produrre frutta e di lavorarla a livello industriale, infatti, ha condizionato profondamente la società locale, cambiandone anche la struttura; cruciale fu il passaggio dalla mezzadria alla cooperativa. Anche il ruolo delle donne cambiò, essendo sempre più spesso impegnate nella selezione qualitativa del prodotto. Lungo il percorso sono numerose le immagini di donne impegnate in questa fase produttiva.

la cattedra ambulante di agricoltura



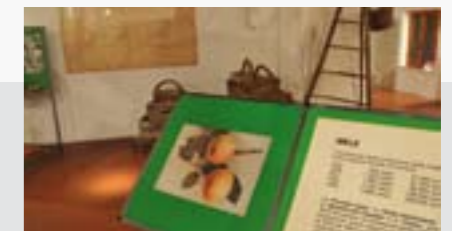
Fondamentale per l'aggiornamento tecnico e l'introduzione nelle campagne circostanti di innovazioni agronomiche fu la Cattedra ambulante di Agricoltura di Ravenna, istituita nel 1898 e affidata al Professor Bellucci, tecnico e agronomo di esperienza internazionale, che svolse fino al periodo fascista un'intensa attività promozionale e di supporto per gli imprenditori più attivi della provincia.

Nel museo sono esposti i manifesti e i diplomi che venivano rilasciati agli agricoltori che prendevano parte a tali incontri. La Cattedra ambulante è stato senza dubbio un potente strumento di diffusione dell'innovazione fra gli agricoltori che attraverso veri e propri corsi, potevano acquisire conoscenze di agronomia, frutticoltura e patologia vegetale. I mezzadri e i braccianti necessitavano, infatti, di una specializzazione che gli consentisse di seguire le numerose fasi della coltivazione del frutteto, dall'introduzione di nuove

cultivar alla raccolta e confezionamento del prodotto.

Nel museo si trova anche il modello di una delle prime macchine selezionatrici realizzate a Massa Lombarda all'inizio del secolo e che, seppur con vari ammodernamenti, rimase in funzione fino agli anni '70. La sua ricostruzione è così accurata che permette anche ai visitatori meno esperti di immaginare le operaie di inizio secolo impegnate in questo lavoro. La visita continua nell'area dedicata al confezionamento e vendita della frutta anche all'estero. Di grande bellezza i vari materiali promozionali dell'epoca, talmente curati nella grafica e nei colori da sembrare realizzati ai giorni nostri.

Spesso il materiale che decorava le cassette di frutta o i manifesti promozionali delle ditte trasformatrici erano realizzati da famosi pubblicitari. Un cambio di tendenza si ha durante il periodo fascista che, in provincia di



Ravenna, coincide con significative battute d'arresto dell'espansione del settore frutticolo, dovute alla politica economica del regime che, al di là delle strumentalizzazioni propagandistiche, fa una scelta alternativa in favore delle grandi colture (battaglia del grano). La stasi del processo di incremento delle aree coltivate a frutteto non significò, però, l'arresto del perfezionamento dei metodi e delle tecniche colturali. I miglioramenti degli interventi antiparassitari di preparazione, di concimazione del terreno e di potatura portano risultati positivi. Lo sviluppo dell'industrializzazione agricola diventa elemento trainante di altre iniziative, come testimoniano le numerose locandine e foto presenti nel museo: ecco dunque che a Massa Lombarda sorgono fabbriche di conserve alimentari, vivai di alberi fruttiferi, industrie per confezioni

ed imballi, officine meccaniche specializzate, depositi di insetticidi, magazzini di refrigerazione. Il percorso si chiude di fronte a problematiche attuali: la crescita dell'apporto di fertilizzanti e il mantenimento degli equilibri naturali ed ecologici del territorio. Un interrogativo su cui il visitatore, soprattutto più giovane, è chiamato a riflettere. Il museo con la sua area di pertinenza rappresenta anche un luogo utilizzato per alcune iniziative culturali che contribuiscono a promuovere il territorio: fra tutte, si ricordano la rassegna cinematografica estiva che si svolge nel cortile del museo e la sagra delle "sfogline" che, organizzata dalla Pro-Loce, si tiene nel centro cittadino fra fine agosto ed i primi di settembre. Un appuntamento per recuperare le tradizioni locali della sfoglia fatta con il mattarello e per assaggiare le famose tagliatelle alla romagnola.

Sale interne del museo

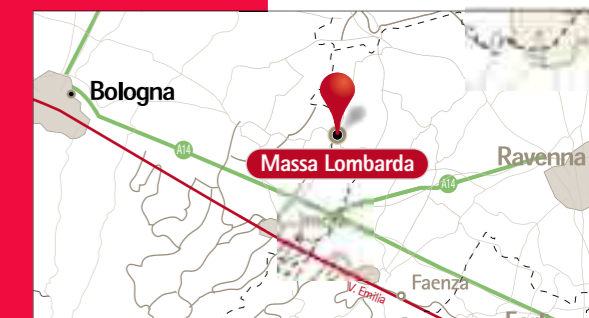


vademecum del visitatore

SEDE
 Museo della Frutticoltura "Adolfo Bonvicini"
 Via Amendola, 40
 48024 Massa Lombarda (RA)
 Tel. 0545/985832-3
 Fax 0545/985837
 cultura@comune.massalombarda.ra.it
 www.massalombarda.ra.it

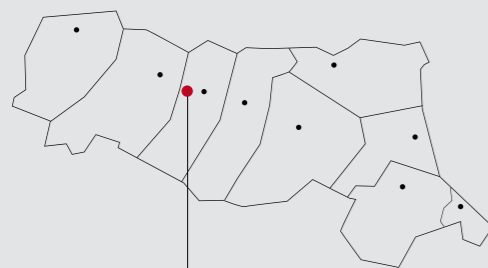
COME GIUNGERE AL MUSEO
 Da Bologna, Ravenna e Lugo: ss 253 S. Vitale.
 Da Imola: ss 610 Selice Montanara.

ORARIO DI APERTURA
 Il museo è aperto al pubblico su prenotazione;
 visite guidate su appuntamento.
 L'ingresso è gratuito. Il museo dispone di saletta
 per incontri, conferenze e mostre tematiche.



Il Lambrusco in mostra dalla campagna alla cantina

In un'azienda di Montecchio Emilia un edificio ristrutturato ospita un percorso dedicato a questo vino, dove si può conoscere la sua storia, legata a quella di una famiglia che da oltre un secolo lo produce.



Montecchio Emilia (RE)

Inaugurato nel 2000, il museo del vino dedica gli spazi di edifici rurali, ricavati dal restauro di preesistenti costruzioni ottocentesche, alla nobile bevanda del reggiano.



Azienda agricola "Tenuta Rampata"



La sede del Museo del vino di Montecchio Emilia (RE)

Nell'azienda agricola "Tenuta Rampata" di Montecchio, a circa trenta chilometri da Reggio Emilia, da più di cento anni la famiglia Medici fa vino di qualità e Lambrusco d'eccellenza: da quando, all'inizio del Novecento, il capostipite Remigio avviò una cantina per valorizzare al meglio i vigneti di casa, ubicati fra la via Emilia e i primi rilievi della valle dell'Enza. La tradizione è continuata poi con il figlio Ermete, che ha fatto conoscere e sviluppare il marchio, per arrivare ai giorni nostri con la quarta generazione.

Proprio dalla secolare cura per la produzione vinicola di qualità è nata l'idea di realizzare un museo dedicato alla nobile bevanda. Inaugurato nel 2000, il museo richiama molti visitatori soprattutto stranieri, desiderosi di conoscere e gustare una delle grandi tipicità del nostro Paese.



alla scoperta delle creazioni artigiane di una volta

Nel museo si possono ammirare attrezzi e utensili che illustrano l'intero ciclo produttivo della vite e del vino, utilizzati dalla metà dell'Ottocento fino al Dopoguerra: gli oggetti appartengono in gran parte alla famiglia Medici, ma sono stati aggiunti pezzi importanti provenienti dalla pianura reggiana e dalle aziende vicine. Pompe per travasare, strumenti per filtrare il vino e controllare la fermentazione, e ancora botti, damigiane, tini: frutto dell'ingegno dell'uomo. Si tratta di prodotti "esclusivi" perché realizzati spesso dallo stesso viticoltore per risolvere i problemi e migliorare le varie fasi della lavorazione. È il caso degli splendidi scarponi rivestiti di paglia, un sorta di prototipo degli attuali doposci: scarpe da lavoro attorno alle quali abili mani artigiane hanno intessuto una protezione in paglia. Il

viticoltore li utilizzava per proteggersi dal freddo durante la potatura invernale, quando era costretto a passare lunghe giornate tra i campi. Analogo esempio è la macchina per lavare le bottiglie, un ingegnoso attrezzo che consentiva di pulirle perfettamente, in maniera profonda e rapida: pezzi unici come l'uomo che li ha realizzati. Durante l'itinerario si ripercorrono tutte le fasi produttive, dalla campagna fino alla cantina: dalle pompe per distribuire il solfato di rame, si passa ai cesti e agli scaletti per la vendemmia.

Numerose ed originali per forma sono poi le tappatrici degli inizi del Novecento, le imbottigliatrici degli anni '30 e i conta litri degli anni '20, ma anche le bottiglie di ogni dimensione; alcune contengono ancora vino, come uno Scandiano del 1962 e un Moscato del '64.



Attrezzature del Museo del vino

degustazioni e gite enogastronomiche

Accanto al museo non poteva mancare un centro polifunzionale per degustare il vino e i prodotti tipici reggiani, ma per il visitatore le opportunità non finiscono qui: di grande bellezza e suggestione è la vicina acetaia, dove si realizza il tradizionale Aceto balsamico di Reggio Emilia Dop. Costituita da botti di legni differenti disposte in batterie, come vuole la tradizione secolare, qui si realizzano l'invecchiamento e l'affinamento, mai inferiore a dodici anni, del prezioso "oro nero" reggiano. Nel programmare una visita in questa zona è consigliabile consultare le innumerevoli offerte proposte dalle due "Strade dei vini e dei sapori" della provincia: quella delle Colline di Scandiano e Canossa (www.stradaviniesapori.re.it) e quella delle Corti Reggiane (www.stradavinicortireggiane.it).

Botti e attrezzature del Museo del vino



Vecchia macchina imbottigliatrice



vademecum del visitatore

SEDE

Museo del Vino presso
Azienda agricola "Tenuta Rampata"
Acetaia famiglia Medici,
strada per Sant'Ilario, 68
42027 Montecchio Emilia (RE)

VISITE

Le visite guidate si svolgono solo su prenotazione ed è necessario contattare Alessandra Medici. Adiacente al museo si trova un centro polifunzionale in cui è possibile aggiungere la degustazione di vini e prodotti tipici.

INFORMAZIONI

Tel. 0522 - 942135
Fax 0522 - 941641
Email: info@acetaiamedici.it
Sito web: www.acetaiamedici.it

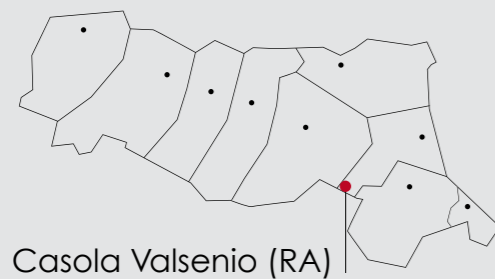
ITINERARI ENOGASTRONOMICI

Strada del Vini e dei Sapori delle Colline di Scandiano e Canossa
www.stradaviniesapori.re.it
Strada del Vini e dei Sapori delle Corti Reggiane
www.stradavinicortireggiane.it



Nel Giardino delle Erbe trionfano colori e sapori

A Casola Valsenio, sulle colline faentine, c'è un luogo dedicato alle piante officinali. Un percorso originale che, tra laboratori e terrazze coltivate, permette di capire come vengono utilizzate nella medicina, nella cosmesi.



Il Giardino delle Erbe, la cui attuale sede è stata inaugurata nel 1975, sorge in un luogo ideale che presenta fattori ecologici molto favorevoli a creare il microclima adatto alla flora officinale.



Piante di Calendula in fiore

Quasi come fosse un Eden incantato, durante tutto l'anno il Giardino delle Erbe di Casola Valsenio si presenta ai suoi visitatori in un continuo tramutarsi di colori e profumi.

L'idea di dedicare un luogo alle piante officinali e la sua realizzazione si deve al professor Augusto Rinaldi Ceroni, pioniere dell'erboristeria italiana e originario di Casola Valsenio. La scelta di consacrare il paese romagnolo alle erbe non fu quindi casuale, ma nacque anche dalla particolare conformazione geografica e ambientale e dall'esposizione dei versanti di Casola Valsenio.

Il giardino occupa una superficie di circa 4 ettari e conta oltre 450 specie di piante officinali utilizzate nella medicina, nella cosmesi e nella cucina. Spesso meta di

gite scolastiche e visite guidate, questa particolare struttura dal 2002 fa parte delle fattorie didattiche e del circuito museale della Provincia di Ravenna.

L'impronta del suo essere un museo, ancora prima che un luogo per la raccolta delle erbe, gli era già stata data dal fondatore, che ne ha sempre esaltato la natura educativa.

Oltre al negozio, la struttura ospita edifici adibiti a laboratorio, una biblioteca, una mostra fotografica, i locali per l'essiccazione e la conservazione delle erbe ed una olfattoteca dove poter annusare, all'interno di otto cabine, estratti di altrettante erbe officinali qui riprodotte: finocchio, lavanda, issopo, estragone, timo, lavandino, menta e salvia officinale.



il Giardino delle Erbe di Casola Valsenio

una straordinaria esperienza olfattiva



Il percorso del giardino vero e proprio è organizzato a gradoni tematici. L'esperienza olfattiva è straordinaria. La prima terrazza, la più alta, ospita quelle d'interesse medicinale, come la valeriana, l'echinacea, la dulcamara, l'echinopo e tante altre ancora. Il susseguirsi delle stagioni e la necessità di adeguate rotazioni colturali fanno sì che il giardino si rinnovi in continuazione e appaia sempre diverso agli occhi dei frequentatori.

La seconda terrazza è dedicata alle numerose piante da essenza profumata, tra le quali la lavanda, il gelsomino, tanti tipi di menta e le diverse salvie. La passeggiata è stata studiata anche per i non vedenti, a cui sono dedicate le schede in braille che completano il percorso dell'olfattoteca.

Un'ampia terrazza è riservata alle piante officinali aromatiche per la ristorazione. Si tratta di piante molto importanti per l'economia locale,

che hanno permesso di differenziare l'offerta gastronomica dei ristoranti: il dragoncello, l'erba cipollina, la maggiorana, lo zafferano, il rafano, lo strigolo, il rosolaccio, il tarassaco, la borragine, sono solo alcune delle erbe qui coltivate, che rimandano ai piatti locali o a cucine etniche.

Una curiosità: la calendula, che spicca per la sua tonalità di arancio acceso, può essere usata per colorare risotti o insalate. Non mancano le piante mellifere e quelle da liquoristica, come la salvia selarea, non particolarmente profumata ma che in fioritura acquisisce un aroma caratteristico di moscato.

Viene poi coltivato il famigerato assenzio, vietato all'uso sin dai primi del '900, perché contiene come principio attivo il tujone, sostanza che incide sul sistema nervoso. Il giardino ospita anche le piante da tisane: tra le più famose la camomilla, la malva, il finocchio, la menta piperita e il cartamo.

feste e mercatini per assaggiare e acquistare

Ad una visita al giardino può essere abbinata una delle tante iniziative turistiche organizzate a Casola Valsenio, come l'ormai celebre "Festa dei frutti dimenticati" che si svolge nel centro storico del paese il terzo fine settimana di ottobre. Gli agricoltori presentano e commercializzano piccoli frutti autunnali, sapientemente raccolti e lavorati. Giuggiole, pere volpine, nespole, sorbe e corbezzoli, sono alcuni dei prodotti che un tempo rappresentavano l'alimentazione quotidiana della popolazione di queste

colline e che oggi vengono trasformati in marmellate, vere leccornie per palati curiosi. "Erbeinfiore" è la giornata dedicata alla scoperta del giardino: solitamente si svolge l'ultima domenica di maggio, e vede impegnata la struttura museale in visite guidate, conferenze e laboratori a tema.

La "Giornata della lavanda" è diventata il simbolo di Casola Valsenio e ad essa è dedicata anche una strada, che si può percorrere a piedi, in auto, in bicicletta, tra le colline

inondate del profumo della pianta viola. Lungo la strada, ovviamente, si trova anche il Giardino delle Erbe. La giornata prevede anche visite ai "lavandeti", guidate da esperti botanici che illustrano le varie cultivar presenti.

Tra le iniziative più divertenti quella del "Piatto verde", concorso organizzato dalla società dell'Alto Appennino faentino. Ogni anno viene scelto un tema su cui cuochi professionisti e non si cimentano nell'elaborazione di piatti fatti a base di erbe e fiori.



L'olfattoteca



vademecum del visitatore

SEDE

Giardino delle Erbe
"A. Rinaldi Ceroni",
strada provinciale per Prugno, Km 1.3
Casola Valsenio (RA)

ORARI

In inverno:

feriali: dalle ore 9.30 alle ore 12.00
dalle ore 14.30 alle ore 16.00

In estate:

feriali: dalle ore 9.30 alle ore 12.00
dalle ore 14.30 alle ore 16.00
festivi: orario variabile a seconda dei mesi.
Si consiglia di consultare il sito Internet.
L'ingresso è gratuito.

VISITE GUIDATE

Si organizzano visite tematiche guidate per gruppi su appuntamento, a pagamento.

Per informazioni e prenotazioni:

Tel. e fax: 054673158
Sito web: www.ilgiardinodelleerbe.it
E-mail: info@ilgiardinodelleerbe.it

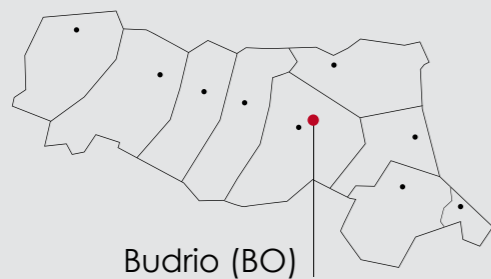
ITINERARI ENOGASTRONOMICI

Strada del Sangiovese e dei Sapori delle Colline di Faenza
www.stradadelsangiovese.it



La patata e l'ingegno degli "agricoltori-meccanici"

Dalle fertili pianure, alle zone pedecollinari fino a quelle montane delle province di Bologna si estende il territorio che ha accolto la patata americana, il "frutto" del diavolo.



Il Museo della patata, inaugurato nel 2008 nel territorio di Budrio, è una collezione di macchine ed utensili che va da inizio 1900 fino ad arrivare agli anni '70.



Piantapatate Checchi e Magli del 1976



Macchinari per piantare e raccogliere le patate

Dall'ingresso in Europa alla sua diffusione

La patata pur essendo una specie che è nata e si è diffusa nel mondo partendo dall'America, ha trovato in Italia una situazione pedoclimatica praticamente ideale.

Ed è in questo territorio, particolarmente vocato, che è stato inaugurato il Museo della patata, dedicato a coloro che con ingegno hanno alleviato la fatica delle genti dei campi. L'apertura del museo nell'anno internazionale della patata rappresenta un importante traguardo per le aziende della zona che operano in questo settore e che hanno sviluppato una profonda conoscenza nella coltivazione di questa solanacea.

Il viaggio della patata, dal suo ingresso in Europa, fino alla sua completa diffusione agronomica e utilizzazione alimentare, non è stato certo un percorso facile. Avversata per oltre un secolo come un "frutto" del diavolo, in quanto si sviluppa sotto terra e coltivata nei giardini dei re di Francia per i suoi fiori, grazie allo "Studio" bolognese era già osservata nell'orto botanico dell'Università (1657) dove il Botanico Giacinto Ambrosiani la descrisse come pianta medicamentosa, ma ancora non alimentare. Fu solo nella seconda metà del 1700 che Pietro Maria Bignami, agronomo e proprietario di terreni, sollecitò l'Assonteria dell'Abbondanza (struttura annonaria dell'allora governo di Bologna) a diffondere la coltura della patata a scopo alimentare. Il passaggio delle truppe napoleoniche, e di seguito gli eserciti di mezza Europa, convinsero gli agricoltori bolognesi a coltivare patate per sfamare chi, senza troppi complimenti, si affacciava alle loro dimore, fin dentro le loro dispense, per chiedere, o meglio, prendere, il cibo che trovava. Di seguito, l'agronomo Filippo Re e il Prof. Contri scrissero delle patate in diverse opere, ma fu il Cardinale Opizzoni che promosse e diffuse la coltura in tutta la provincia di Bologna.



la collezione del museo

La collezione del museo è divisa in tre sezioni: una dedicata alle macchine pianta patate e scava patate, una agli attrezzi utilizzati per la raccolta ed una agli irrigatori, così importanti per questa coltura. Si tratta di macchine realizzate da "agricoltori-meccanici" o artigiani locali che, sfruttando l'ingegno e l'esperienza di chi si trova ogni giorno ad affrontare i problemi, hanno prodotto pezzi unici. I materiali impiegati sono per lo più di recupero. E' possibile approfondire il funzionamento di una macchina pianta patate degli anni '60 in cui, per agevolare il lavoro, come contenitori della patata da piantare sono stati utilizzati dei porta saponette e le ruote della macchina non sono altro che ruote di una carrozzina non più utilizzata. Ogni macchina è descritta con accanto il nome del costruttore: ecco quindi il pianta patate per traino manuale, realizzato nel 1967 dalla famiglia Giuliani di Budrio, recuperando ruote di biciclette, inferriate e gomma.

Spesso è nella semplicità di un attrezzo che si vede la capacità del meccanico - ne è un esempio il pianta patate semovente realizzato dal sig. Lanzi di Budrio di professione agricoltore che ha il motore recuperato da una motocicletta ed utilizza per il funzionamento il cambio di una macchina.

Fanno parte della collezione numerosi taglia patate che avevano il pregio di velocizzare il lavoro, come quello realizzato da Dino Mioli che, a seconda della grandezza della patata, consentiva di tagliare il tubero in 2, 3, 4 o 5 parti.

Alcune macchine sono state brevettate come il piantapatate Checchi e Magli del 1976. Accanto a macchine realizzate in loco se ne trovano alcune tedesche come uno scavapatate del 1937 importato dalla Germania: diversi anziani (prigionieri di guerra) davanti a questa macchina si commuovono ricordando il triste periodo di prigionia e il pesante lavoro a cui erano sottoposti.

La coltura della patata nel territorio bolognese

la recente storia della patata bolognese

Dopo la prima guerra mondiale le patate erano coltivate su ben 4900 ettari e già allora le partite migliori prendevano la strada per l'esportazione in Germania, Svizzera e Francia.

Negli anni '50, con lo sviluppo della meccanizzazione e con attrezzature inventate sul campo, la patata ha mantenuto le sue superfici e ha sempre migliorato le sue produzioni anche durante gli anni d'oro della barbabietola da zucchero, del grano e del mais. Per arrivare agli anni 60 e 70 dove nel territorio bolognese si afferma la varietà "Primura", selezionata in Olanda, e buona per tutti gli usi culinari; di seguito, a metà degli anni 70, nacque la prima e ancora unica "Borsa Patate", luogo frequentato da produttori, commercianti e cooperatori, per stabilire i prezzi dei

tuberi in campagna e nei magazzini di lavorazione e confezionamento.

Interessante è poi osservare l'evoluzione dei contenitori impiegati nella raccolta delle patate: si è passati dalle cassette di legno molto pesante a contenitori sempre più grandi e leggeri, agli inizi degli anni '70 le cooperative del luogo fanno realizzare i primi contenitori da 7 quintali fino ad arrivare ai giorni nostri in cui per il trasporto su camion si usano enormi sacconi che contengono anche 12 quintali di prodotto.

La collezione ospita anche le prime macchine industriali utilizzate per la raccolta delle patate che consentivano di non chinarsi a terra per raccogliere i tuberì. La presenza del Consorzio Patata di Bologna DOP, composto da due associazioni di produttori, alcuni

produttori agricoli, cinque cooperative e quindici commercianti privati, testimonia l'importanza economica di questa solanacea americana nel comprensorio bolognese.

Due grandi Associazioni di produttori, raccolgono attorno a sé oltre 2.000 agricoltori a garanzia dei consumatori della patata di Bologna e nel rispetto della qualità di un prodotto unico. La sua tipicità deriva da fattori locali quali il suolo, il microclima, la capacità produttiva. Inoltre a Bologna trova sede anche il Centro di Documentazione per la Patata che attraverso l'Osservatorio nazionale, a cadenza settimanale, tiene monitorato e diffonde le informazioni relative al mercato dei tuberì e alla produzione locale, nazionale ed europea.

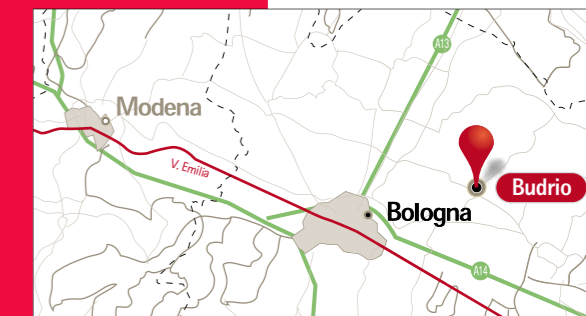


vademecum del visitatore

APERTURA AL PUBBLICO

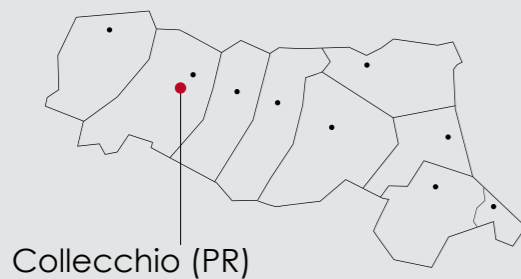
Museo della patata
Via Zenzalino Nord, 100
Budrio (Bologna)

Per visite ed informazioni
sugli orari contattare:
Centro di Documentazione per la Patata - Cepa
Via Tosarelli, 155
Villanova di Castenaso (BO)
Tel. 051/605.33.91
Fax 051/58.72.352
e-mail: info@ce-pa.it



L'epopea del pomodoro rivive nella Corte di Giarola

Eccoun'anteprima: il percorso espositivo in allestimento dedicato all'"oro rosso" che dalla primavera 2009 sarà ospitato in un antico complesso monastico.



Il Museo del Pomodoro che avrà sede nell'antica Corte di Giarola: un luogo strategico per la coltivazione e la trasformazione industriale del pomodoro.



l'antica Corte di Giarola



l'interno della Corte di Giarola

L'ultima tappa dei Musei del Gusto è dedicata al Museo del pomodoro che aprirà i battenti nel corso del 2009.

La sede è di grande prestigio: ci troviamo, infatti, nell'antica Corte di Giarola, che ospita anche la sede del Parco regionale del Taro. La scelta di localizzare qui il museo non è casuale, ma legata al ruolo strategico che riveste questo luogo nell'ambito delle zone di coltivazione del pomodoro e del distretto della trasformazione industriale.

Ci troviamo sulla strada pedemontana che, provenendo dalla Val Baganza e da Talignano, conduce a Medesano, Noceto e Borgo San Donnino. Le prime notizie di Giarola risalgono all'undicesimo secolo, quando divenne proprietà del monastero femminile di San Paolo e sede di un piccolo nucleo monastico intorno al quale sorsero poi una cappella, stalle, abitazioni, un mulino e un caseificio. Inserita nel percorso della Via Francigena, la Corte era anche meta abituale di pellegrini.



All'inizio dell'Ottocento le proprietà terriere del complesso monastico vennero confiscate dagli occupanti francesi, incluse nella cosiddetta Lista Civile e affittate a privati che le facevano coltivare da braccianti. Bisogna però aspettare il secondo decennio del Novecento per trovare testimonianze sulla conversione di Giarola in "Azienda agricola industriale - conserve alimentari", dove venivano prodotti ed esportati formaggio Parmigiano-Reggiano e "Super concentrato di pomodoro marca Perla", la cui etichetta era contrassegnata da un'ostrica aperta all'interno della quale brillava appunto una perla.

La fabbrica di conserva di pomodoro di Giarola si inseriva in un sistema di stabilimenti di piccola e media dimensione posti lungo l'asse della strada statale della Spezia, della ferrovia e del fiume Taro.

Accanto alla fabbrica di conserve funzionava anche il caseificio con annesso allevamento di suini.

Nel Maggio 1999 sono stati inaugurati gli uffici dell'antico complesso monastico. Da allora ad oggi un continuo e progressivo restauro ha permesso di recuperare molti spazi adibiti a diverse funzioni: il Centro visite con il percorso "Sotto il segno dell'acqua", la Sala Auditorium, il Centro di educazione ambientale, l'Infopoint sui percorsi enogastronomici, il Laboratorio storico sulla Resistenza, il teatro, inaugurato in settembre 2007, nel quale si è svolta la prima stagione teatrale 2007-2008, il ristorante per l'accoglienza turistica e, ovviamente, lo spazio museale dedicato al pomodoro. Tra le tante attività che qui si svolgono, anche in collaborazione con la Strada del prosciutto e dei vini dei Colli di Parma, si segnala la Fiera della biodiversità.



Una boule in rame degli anni '30



pomodoro

un percorso tra gastronomia e storia della tecnologia

Il percorso di visita inizia con un approfondimento dell'ortaggio da un punto di vista botanico, storico, geografico e agronomico, sia come coltivazione orticola, sia come prodotto industriale.

Fino al 1880 la lavorazione del pomodoro avveniva a livello casalingo. In quel tempo l'uso dell'ortaggio in gastronomia non era quasi mai associato al condimento della pasta, che veniva piuttosto condita con il lardo. In coincidenza con la sostituzione della razza suina Nera Parmigiana con l'inglese Large White, cambiano però le abitudini alimentari anche delle zone contadine. La Large White ha infatti un grasso troppo liquido e poco consistente, non adatto alla pasta, che comincia quindi ad essere sempre più spesso condita con il pomodoro. Ecco quindi che prende piede la coltivazione dell'"oro rosso".

Nel 1907 in quest'area le fabbriche

conserviere erano più di 100 e la necessità di macchinari industriali cresceva di pari passo. L'industria della conserva di pomodoro ha rappresentato un importante volano di crescita economica per il territorio. Le tecnologie impiegate e le macchine industriali sono spesso frutto di modifiche apportate a quelle utilizzate nel settore lattiero-caseario. Le due tecnologie, infatti, sono andate per molto tempo di pari passo. Come ad esempio le boules, contenitori per bollire il pomodoro che negli anni '30 erano in rame e funzionavano a carbone, con movimentazione a cinghia. Ne sono due begli esempi la macchina di Cecchini e Quadrini di Milano e la boule di Navasconi, costruita a Cremona nel 1946, con una capacità di lavorazione di 800 chilogrammi di succo di pomodoro all'ora.

Tra le industrie più importanti del parmense ricordiamo la Luciani: il

museo ospiterà ad esempio una loro "sgraffatrice" per aprire le confezioni da 3-5 chilogrammi di pomodoro da rilavorare e una "bacinella di cottura" risalente al '48. Della ditta Ghizzoni Dante di Felino (PR), ecco la "brovatrice" del '55, rivestita completamente in legno di rovere come isolante di calore, utilizzata per scaldare a 90 gradi il prodotto triturato prima di essere mandato alla "passatrice".

Il museo ospiterà nelle sue sale una linea completa di lavorazione del pomodoro, consentendo così anche ai visitatori meno esperti di comprenderne a pieno il ciclo industriale. Il pomodoro, introdotto dalle Americhe come pianta ornamentale e le cui bacche sono state ritenute per molto tempo un frutto velenoso, è oggi un pilastro della nostra cucina quotidiana e merita giustamente un degno luogo di mostra.



vademecum del visitatore

SEDE

c/o Corte di Giarola - Parco del Taro
Ingresso in Strada Giarola
1143044 Collecchio (Parma)

APERTURA AL PUBBLICO:

Il Museo del Pomodoro è in corso di realizzazione e, quindi, non è al momento visitabile. La sua apertura è prevista nella primavera 2009.

PER INFORMAZIONI:

Parma Turismi
Tel. 0521.228152
Fax: 0521.223161
E-mail: prenotazioni.pomodoro@museidelcibo.it
Web: www.museidelcibo.it



credits

I Musei del gusto dell'Emilia-Romagna

pubblicazione a cura di

Assessorato Agricoltura della Regione Emilia-Romagna
Servizio Valorizzazione delle Produzioni
Servizio Sviluppo del Sistema Agroalimentare
Redazione Rivista Agricoltura

coordinamento e redazione

PATRIZIA ALBERTI
FABRIZIO DELL'AQUILA
FRANCESCA PONTI

testi

PATRIZIA ALBERTI
FRANCESCA PONTI

immagini fotografiche

FABRIZIO DELL'AQUILA

creatività

NOUVELLE

stampa

Compositori Industrie Grafiche

settembre 2008

pubblicazione gratuita

Sapori
e Valori

 Regione Emilia-Romagna

LA TERRA DEL BUON VIVERE

i Musei
del Gusto
dell'Emilia-Romagna

I LIBRI DI "AGRICOLTURA" - N. 3

Viale Silvani, 6 - Bologna - www.ermesagricoltura.it