

La storia del Felino racchiusa in un castello

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

PATRIZIA ALBERTI
Servizio Sviluppo Sistema
Agroalimentare,
Regione Emilia-Romagna

FRANCESCA PONTI
Servizio Valorizzazione
delle Produzioni,
Regione Emilia-Romagna

Il museo che rende omaggio a questo straordinario salame ha sede nei magnifici locali settecenteschi delle cucine e cantine del castello di Felino, antico feudo medievale costruito nell'890, per dominare la vallata fra i torrenti Parma e Baganza. Il castello, ampliato e fortificato nei secoli seguenti, conserva 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.

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*).

LE TECNICHE DI PRODUZIONE DALLE ORIGINI AD OGGI

La seconda sezione del museo è dedicata alla gastro-

L'entrata del museo del salame di Felino.



Foto Dell'Aquila

nomia e, non a caso, è 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. La nostra guida, Cinzia Comelli, ci spiega come i Gesuiti abbiano avuto un ruolo fondamentale nell'incrementare il consumo del salame di Felino; infatti in paese era presente un'importante azienda agricola di loro proprietà e, grazie all'efficiente attività di allevamento, si riuscivano ad ottenere quantitativi tali da rifornire l'intera città di Parma.

Si prosegue nella sala grande, dove si trova la sezione relativa alla norcineria, per lo più di produzione casalinga, e vengono illustrate tutte le fasi del rito "dell'ammazzata" e di ciò che ne consegue. Il maiale veniva ucciso principalmente nei mesi invernali, tranne il 17 gennaio, giorno di sant'Antonio protettore di tutti gli animali. Tra i caratteristici oggetti esposti, per lo più appartenuti a famiglie di Felino, 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 calmier dei prezzi, che sparì solo nel 1800 grazie al miglioramento della situazione produttiva ed economica locale. L'incremento di capacità produttiva realizzato nel corso del 1900 ha consentito, pur mantenendo inalterate le caratteristiche peculiari del salame di Felino, di aumentare i volumi, fino a raggiungere il traguardo odierno delle 8.000 tonnellate annue. 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.

INIZIATIVE DI PROMOZIONE

Tra le iniziative che vedono il museo principale attore di animazione e promozione del territorio, assieme



Il castello dove ha sede il museo del salame di Felino.

me 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. A tutti coloro che si presentano con il biglietto di ingresso del museo sarà praticato uno sconto del 10% sul prezzo del pranzo o della cena. Il 12 e il 13 maggio di quest'anno, inoltre, si festeggerà il gemellaggio tra Felino ed il comune francese di Cumières. "Salame & Champagne" è il nome dell'iniziativa dedicata ai due paesi ed alle loro specialità enogastronomiche: il primo giorno, nella piazza di Felino, i ristoratori saranno impegnati in un'animazione culinaria e sarà allestito un mercato tradizionale con esposizione e degustazione di prodotti tipici e champagne; nella giornata successiva, all'interno del castello, si potranno acquistare champagne e salame direttamente dai produttori. Verranno poi organizzati incontri a tema su "L'enogastronomia e il museo come marketing dei prodotti", concerti e spettacoli di sbandieratori in corte. ■

Un particolare ringraziamento per la collaborazione offerta va a Cinzia Comelli della cooperativa Parmigianino, a Fabrizio Leccabue, assessore alla Cultura del Comune di Felino, e a Mario Schianchi, presidente della Strada del prosciutto e dei vini dei Colli di Parma.

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 D'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

ACQUISTI

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

SEDE

Castello di Felino

strada al Castello, 1

43045 Felino (Pr)

tel. 0521.335920; 0521.228152

per prenotazioni: 333.2362839

fax: 0521.335946

e-mail: info@museodelsalamefelino.org

Web: www.museodelsalamefelino.org ■