

01 Dicembre 2016

## Itinerari di gusto a Parma e dintorni: quattro passi nella food valley d'Italia

Idee di viaggio nel cuore dell'Emilia: dai sapori dei colli ai caseifici del Parmigiano Reggiano, per giungere ai salumi della bassa lungo la Strada del Culatello



Emilia-Romagna

Ci sono terre dove nebbie e venti delicati sanno fare il loro gioco. Luoghi in cui l'autunno porta con sé profumi intensi e l'inverno arriva solo per annunciare una nuova stagione di sapori che sapranno forgiarsi nel tempo per dare vita a prodotti unici. Ne sanno qualcosa i **norcini emiliani** che conoscono le magie delle stagioni e custodiscono segreti preziosi. Lo sanno lungo le **rive del Po**, quando l'aria si fa pallida e fresca lasciando spazio all'arte della macellazione. Gestì rimasti intatti anche tra le mura dei tanti caseifici che, nelle terre emiliane, fanno vivere ogni giorno la tradizione del **Parmigiano Reggiano Dop**, fiore all'occhiello di una cultura del gusto che trova nel territorio parmense (ma non solo) una fra le sue espressioni più notevoli.

Certo, attraversare quella che è definita la **Food Valley** italiana offre innumerevoli spunti e tradizioni per tutti i gusti. La stessa **Parma**, con la sua arte, la sua storia e i suoi prodotti tipici, suggerisce una infinità di viaggi nel gusto. I **caseifici del territorio** sono a loro volta luoghi da scoprire e visitare per vedere nascere e prendere forma (letteralmente) il Parmigiano Reggiano Dop, oggi tra i formaggi più famosi al mondo. A bene vedere, anche i **salumifici** qui aprono le porte, accogliendo i curiosi e mostrando come le carni dei suini allevati in queste terre si trasformino in prodotti d'eccellenza: dal [prosciutto di Parma Dop \[1\]](#) al [Salame di Felino Igp \[2\]](#), per passare al Culatello di Zibello Dop o la spalla cotta di San Secondo.

Nelle terre del Parmigiano Reggiano con latte di montagna. Foto [3]

In queste zone l'eccellenza dei prodotti enogastronomici ha inoltre portato alla creazione d'**itinerari del gusto** per accompagnare i visitatori nei territori di produzione. Si può allora scegliere la Strada del

Prosciutto, quella dei Vini dei colli o del Fungo Porcino. Ma nel cuore dell'autunno è la **Strada del Culatello** a svelare gli inaspettati scenari della pianura, attraverso i territori che ogni novembre celebrano sua maestà il maiale con la rassegna November Porc [4]. La via si percorre lungo il Po e tocca differenti comuni della Bassa, tra castelli e scorci da favola, offrendo un ricco bouquet di sapori: dal Culatello Dop alla Fortana del Taro, dalla Spalla Cotta di San Secondo, la Spalla cruda, la Spongata di Busseto.

Un itinerario da percorrere in auto, ma anche in bicicletta, se la stagione lo permette, e che tocca i luoghi attorno a **Zibello**, dove invecchia il Culatello di Zibello Dop [5], fra i salumi più pregiati e figlio prediletto dall'umida atmosfera della pianura. Si parte da Parma in direzione **Fontanellato**, piccola città dominata dalla maestosa Rocca Sanvitale [6] circondata da un ampio fossato colmo d'acqua. Il castello racchiude inoltre uno dei capolavori del manierismo italiano: la saletta dipinta dal **Parmigianino** nel 1524 con il mito di Diana e Atteone. Si prosegue verso **San Secondo Parmense**, patria della Spalla Cotta e sede della Rocca costruita da Pier Maria Rossi nel 1450-60. Passando invece da Soragna, meritano una visita la superba Rocca Meli Lupi, secondo antiche tradizioni dimora di un noto fantasma, la Sinagoga e l'immane Museo del Parmigiano-Reggiano [7].

Tappa successiva è **Busseto**, patria di **Giuseppe Verdi** (nato per l'esattezza a Roncole, piccola località a pochi km di distanza). Qui si possono visitare il Teatro e la Villa Pallavicino. Lungo il tragitto s'incontra poi **Polesine Parmense**, borgo incluso nel feudo dei Pallavicino e famoso per la produzione del Culatello Dop. A **Roccabianca** si può invece ammirare la Rocca, che pare sia stata fatta costruire nel '400 da Pier Maria Rossi per l'amata Bianca Pellegrini. Procedendo verso sud, superando il fiume Taro, si giunge a **Sissa**: piccolo borgo del X secolo. Ultima tappa è **Colorno**, con la sua sontuosa Reggia farnesiana, per poi fare ritorno alla città Ducale.

Food Valley, anche pasta e vino sono? da museo [8]

Parma, food valley dell'Italia, e coronata dall'Unesco ?Città creativa della gastronomia [9]?, offre anche la possibilità di scoprire secoli di tradizione nella produzione di cibi di altissima qualità attraverso i Musei del cibo [10]. Ospitati nei luoghi di produzione della provincia, i musei raccontano i segreti e la storia del Parmigiano Reggiano, Prosciutto, Salame, Pomodoro e i nuovi nati della pasta e del vino. E a ben vedere non c'è nulla di meglio che immergersi nel gusto per imparare a conoscere questa terra che, nella misteriosa magia delle cantine, ha saputo custodire arti pregiate attraverso stagioni e generazioni.

## Cose da non perdere

- Strade dei vini e dei sapori [11]
- Musei del cibo [12]
- November Porc

## Cosa bere

- Fortana del Taro

## Cosa mangiare

- Culatello di Zibello Dop
- Prosciutto di Parma Dop
- Parmigiano Reggiano Dop
- Salame di Felino Igp

- Spalla cotta di San Secondo
  - Spalla cruda
- 

## **Links**

[1] [http://www.prosciuttodiparma.com/it\\_IT/prosciutto](http://www.prosciuttodiparma.com/it_IT/prosciutto)

[2] <http://www.salamefelino.com/salame-felino/>

[3] <https://www.territori.coop.it/foto/nelle-terre-del-parmigiano-reggiano-con-latte-di-montagna-sfoglia-la-gallery>

[4] <http://novemberporc.it/it-IT/home-page.aspx>

[5] <http://www.consorziodelculatellodizibello.it/>

[6] <http://www.castellidelducato.it/castellidelducato/castello.asp?el=rocca-sanvitale-di-fontanellato>

[7] [http://www.parmigiano-reggiano.it/dove\\_trova/museo/default.aspx](http://www.parmigiano-reggiano.it/dove_trova/museo/default.aspx)

[8] <https://www.territori.coop.it/cultura/food-valley-anche-pasta-e-vino-sono%E2%80%A6-da-museo>

[9] <http://www.gamberorosso.it/it/news/1023480-parma-citta-creativa-della-gastronomia-l-unesco-riconosce-il-valore-della-food-valley>

[10] <http://turismo.comune.parma.it/it/canali-tematici/enogastronomia/luoghi-del-gusto>

[11] <http://www.stradedeisaporidiparma.it/>

[12] <http://www.museidelcibo.it/>