

Parma

Direzione Felino

Dalla bottega del pizzicagnolo ai videoracconti

Museo del Salame: una dimora antica per una veste nuova

Inaugura oggi l'allestimento che abbina tutto il fascino della storia alla tecnologia



2000

anni fa
almeno: che il salame si facesse allora come oggi lo racconta un ago in bronzo di epoca romana destinato a cucire l'involucro della carne.

2013

L'anno
in cui il Salame di Felino è stato insignito della Igp.

9

i Musei
del cibo della provincia di Parma: dalla Bassa all'Appennino.

Un'antica corte rustica d'origine medievale nel cuore di Felino, località che al salame deve la fama. È in questi spazi ancora pieni del fascino del tempo che ha trovato casa il nuovo allestimento del Museo del Salame. E lo fa in un percorso arricchito da diverse novità e approfondimenti, tra oggetti, documenti, fotografie, testimonianze dirette e video che invitano a scegliere un tema, a scoprire una vicenda curiosa, ad ascoltare alcune toccanti testimonianze dei norcini e scoprire le moderne tecnologie di produzione, ancora fedeli alla ricetta originale.

Oggi il museo è un'occasione per far conoscere e apprezzare non solamente l'essenza del Salame Felino, ma il territorio e la comunità di cui è espressione, a partire dalla qualità delle materie prime, verificata dal Consorzio di Tutela del Salame Felino Igp, fino alla sapienza delle mani che continuano a produrlo.

Debora Conciatori, vice-sindaco di Felino, ricorda: «Era un sogno nel cassetto che si è realizzato portare a Felino una raccolta importante a livello storico-culturale e renderla disponibile per tutti. Il cantiere si è protratto più del previsto ma ora il museo si presenta nel miglior allestimento». All'ingresso il visitatore viene accolto dalla immagine murale raffigurante l'interno di una bottega di pizzicagnolo del XVIII secolo con un signore che annusa un salame, alla ricerca dell'alta qualità di un prodotto considerato, all'epoca, il migliore e il più costoso tra quelli ricavati dal suino. Quasi un invito ad

entrare e scoprire le sette sezioni, in cui il percorso è suddiviso.

La prima stanza raccoglie testimonianze storiche e archeologiche del territorio e del rapporto tra Felino, l'allevamento del maiale e il suo prodotto-simbolo. Presente anche il Consorzio di tutela, sorto per garantire la qualità del prodotto, insignito nel 2013 dell'Igp, e la vasta tradizione dei salami d'Italia, consultabile attraverso uno schermo interattivo. «Sarà la nostra casa, una vera e propria chicca all'interno del palazzo più antico di Felino» commenta il presidente del Consorzio, Umberto Boschi, certificando così un legame indissolubile con una eccellenza che ha reso celebre il territorio: «Penso sia una grande occasione per conoscere meglio il prodotto, in uno spazio maggiormente fruibile dedicato ad aziende, consumatori, scuole e un più vasto pubblico».

Il passato si pone con tutta la sua forza davanti alla vetrina dei reperti d'epoca romana dove un ago in bronzo destinato a cucire l'involucro della carne ci racconta che più di 2000 anni fa il salame si faceva come ora. Nella sala grande si trova la sezione relativa a norcineria e produzione casalinga dell'insaccato, con un'ampia rassegna di oggetti appartenuti ai norcini e alle famiglie contadine del territorio tra cui una vecchia bicicletta corredata dagli attrezzi del norcino che, coperto dal tabarro, tagliava la nebbia invernale per spostarsi nelle fattorie per la "maialatura". La piccola cantina permette di conoscere il salame in persona, quasi a grandezza

Sette sezioni

Un viaggio tra oggetti, immagini, video e arte che incrocia storia, testimoni e territorio. Dall'alto, l'antica cascina che è al nuovo casa del Museo e una serie di scatti dall'interno.



d'uomo, attraverso il tratto inconfondibile di Benito Jovovitti. La nicchia dell'antico focolare della casa torre presenta, invece, la storia del tritacarne, progettato dal marchese Karl Drais, famoso per avere inventato anche il velocipede. A fianco alcune

curiosità che vanno dai soldati del Ducato di Parma, detti "salamari" perché più impegnati a mangiare salami che a combattere, al ministro Du Tillot, marchese d'un pays de saucissons - di un paese di salami - e alcuni documenti legati al salame

come segno di ospitalità.

La sala successiva è dedicata alla gastronomia e alla evoluzione delle modalità di consumo del salame - presente in prestigiosi banchetti di famiglie nobili padane perché considerato storicamente il più prezioso dei salumi grazie alla presenza del pepe in grani nel suo impasto - e alla evoluzione della tecnologia di produzione dalle origini fino ad oggi. Le immagini ci presentano un paese dedito, fra Otto e Novecento, alla trasformazione del pregiato prodotto. Vi è anche spazio per raccontare il commercio e la comunicazione del salame nel tempo e un singolare esempio di integrazione tra produzione e consumo in una azienda agricola del XVII secolo. Anche questo piccolo ma prezioso museo ha ampliato i propri contatti coinvolgendo le scuole: l'Istituto di Istruzione Superiore «Carlo Emilio Gadda» per il modello 3D del castello di Felino e gli stagisti di Scienze Gastronomiche dell'Università di Parma nella realizzazione del touch interattivo sui salami d'Italia. «La storia di Felino coincide con quella del salame - conclude Mario Marini, presidente dei Musei del Cibo -. Ce lo dicono anche i reperti d'epoca romana ritrovati qui. Il museo di un prodotto ricco di storia, cultura e tradizioni millenarie, potrà essere ancora più accessibile grazie alla nuova collocazione più inclusiva per l'assenza di barriere architettoniche e per la presenza del percorso Lis, studiato per le persone sorde».

Stefania Provinciali

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Busseto Voleva vedere la ex In carcere l'«evaso» dai domiciliari

È costata cara ad un 30enne sottoposto agli arresti domiciliari l'uscita senza giustificato motivo dalla propria abitazione per andare a trovare l'ex. Una pattuglia della Stazione carabinieri di Busseto, durante una verifica di routine, lo ha visto all'esterno dell'abitazione. Il 30enne, notata la pre-

senza dei carabinieri ha tentato di rientrare all'interno della casa, sperando di non essere visto, ma ormai era troppo tardi. Fermato davanti al cancelletto di casa, si è giustificato dicendo di essere uscito per andare a trovare la sua ex compagna. Il 30enne è stato comunque arrestato per il reato di

evasione e trattenuto nelle camere di sicurezza del Comando Stazione di Fidenza, in attesa dell'udienza di convalida con rito "direttissimo", nella quale il giudice, convalidato l'arresto, ha ritenuto insufficiente la misura degli arresti domiciliari e disposto la custodia in carcere.

I nostri tesori

Taglio del nastro

Ricordato il lavoro di Albino Ivardi Ganapini, fondatore dei Musei del cibo



Felino Inaugurata la sede in via Carducci, su cui si punta per far crescere il turismo Museo del salame, la nuova casa Il vicepresidente del Senato: «Grande tradizione da far conoscere»

Il Museo del salame di Felino ha una nuova casa. Lasciata la sede nelle cantine del castello di Felino (dove è rimasto vent'anni grazie alla collaborazione con la famiglia Alessandrini) il museo ha trovato la giusta collocazione nel centro di Felino in via Carducci dove, sino pochissimi anni fa, si trovava la Farmacia Bracchi. Sono stati necessari molti mesi di lavoro per liberare la sede nel castello ed attendere il fine lavori di ristrutturazione nella nuova sede per sistemare gli arredi e posizionare i vecchi macchinari che venivano utilizzati in passato per dare corpo al salame di Felino.

Con una bella cornice di pubblico, all'inaugurazione sono intervenuti nell'ordine Gian Marco Centinaio, vice presidente del Senato («Il nostro è un paese con grandi ricchezze e tradizioni da conoscere»), Filippo Casolari e Debora Conciatori, rispettivamente sindaco e vice sindaco del comune di Felino, Mario Marini ed Andrea Grignaffini, rispettivamente presidente e vice presidente dei Musei del Cibo di Parma, Umberto Boschi, presidente del Consorzio di Tutela del salame Felino IGP («È importante l'attaccamento del personale al lavoro»), Cesare Azzali, direttore dell'Unione Parmense degli Industriali («Da sottolineare la capacità degli imprenditori di rinnovarsi mantenendo intatto il prodotto»), Alessandro Fadda,

recentemente eletto presidente della Provincia di Parma («Sono davvero tante le ricchezze che sto scoprendo in questi primi giorni di mandato»), e l'archeologo Filippo Fontana che ha parlato della struttura che ospita il Museo.

Il ruolo di conduttore dell'incontro è stato assolto brillantemente da Giancarlo Gonizzi, coordinatore dei Musei del cibo di Parma, mentre a Leandro Ventura, direttore dell'Istituto centrale per il patrimonio immateriale, è stato assegnato il compito di tirare le conclusioni dopo i vari interventi («mantenere le tradizioni raccogliendo testimonianze dalle persone e raccontare le biodiversità dei territori»). All'evento hanno preso parte anche l'assessore regionale nonché ex sindaco di Felino Barbara Lori ed i rappresentanti delle amministrazioni di Collecchio con il sindaco Maristella Galli e di Calestano con l'assessore Maurizio Ferrari. Tutti sono stati concordi nell'assegnare al Museo del salame di Felino un ruolo di primaria importanza in particolare per quanto riguarda il turismo, argomento questo che sta molto a cuore agli amministratori del Comune di Felino.

Casolari ha parlato di «momento significativo e valoriale per il mio mandato e per il nostro paese», ha detto - momento che ho voluto convalidare che il Museo del salame rappresenti una svolta straordinaria nella storia della nostra



Momenti della giornata

Nella foto grande, il momento dell'inaugurazione. A fianco, dall'alto, l'ex ministro Centinaio con Cesare Azzali e Umberto Boschi; Giancarlo Gonizzi illustra un particolare dell'allestimento; Andrea Grignaffini con Albino Ivardi Ganapini.

terra, museo che deve tornare ad essere parte integrante del centro urbano di Felino; il Museo farà da traino per il turismo richiamando numerosi visitatori e fungendo da impulso per l'economia locale, infine - ha concluso - il museo avrà la prerogativa di risultare accessibile a tutti coloro che manifestano diverse abilità».

C'è stato spazio anche per una poesia sul salame di Renzo Pezzani recitata da Enrico Maletti e spazio anche ai fumetti, grazie a Jacovitti che utilizzava spesso la figura del salame nelle sue storie. Al termine degli interventi Gonizzi ha voluto ringraziare tutti coloro che hanno collaborato ricordando il ruolo importante di Albino Ivardi Ganapini, creatore di Alma e fondatore dei Musei del cibo, quindi è seguita una visita guidata nei nuovi locali della struttura ed a seguire è stato offerto ai convenuti un buffet. Nel pomeriggio si sono tenute delle visite guidate gratuite che hanno fatto registrare una buonissima affluenza. Per oggi, Giornata mondiale dell'alimentazione e giornata delle famiglie al museo, si sono tenute visite guidate gratuite ed inoltre, a completamento di quanto visionato, è stato organizzato un laboratorio didattico dal titolo davvero accattivante, vale a dire «Facciamo il Salame».

Massimo Morelli

© RIPRODUZIONE RISERVATA