



MUSEO DEL **Culatello di Zibello**

AUDIOGUIDE

<https://culatellodizibello.museidelicibo.it/informazioni-e-contatti/audioguida-fr/>

PARCOURS A – Musée du Culatello et du Masalén

PARCOURS B – Les salles historiques du “Palazzo delle due Torri”

PARCOURS A – Musée du Culatello et du Masalén

0 - INTRODUCTION

Bienvenus dans le superbe palais l'Antica Corte Pallavicina datant du XIIIe siècle, face au fleuve Pô, abritant aujourd'hui le musée du *Culatello*. Le parcours de visite s'articule en huit sections qui racontent le territoire de Parme, le porc, l'histoire de Saint Antoine protecteur des animaux, de la famille Spigaroli et du *norcino*, la fête cruelle ancestrale, le *Culatello* et les autres charcuteries du terroir. La visite se termine dans l'Hosteria del Maiale e del Culatello où les visiteurs pourront déguster et acheter les produits de l'exploitation.

Nous nous trouvons ici dans la région de Parme dite *Bassa parmense*, une plaine entre le fleuve Pô et la via Emilia qui se consacre depuis toujours à la production du *Culatello*, le cœur ou la noix de jambon. Les hivers rigoureux et brumeux et les étés torrides et ensoleillés favorisent la lente maturation des saveurs et des parfums qui font du Culatello, le roi des jambons.

MASSIMO SPIGAROLI:

“Nous sommes dans l'Antica Corte Pallavicina, restaurée par Galeazzo Pallavicino à la fin du XVe siècle sur les vestiges d'un ancien fort. Né comme douane chargée de protéger le trafic fluvial prospère, le bâtiment fut ensuite transformé en 1700 en exploitation agricole. Mon arrière-grand-père Carlo arriva à l'Antica Corte comme preneur à bail et se consacra dès lors à cultiver les champs et à élever les porcs pour la production du jambon. La Corte laissée ensuite à l'abandon pendant de nombreuses années, tombait en ruine.

Notre famille l'acheta en 1990 et après des travaux de restauration importants, les caves où les Pallavicino faisaient affiner les jambons commencèrent à nouveau à se remplir de Culatelli”.

L'Hosteria del maiale e del culatello, le restaurant étoilé et les onze chambres charmantes du Relais accueillent les clients exigeants curieux de partir à la découverte de ce petit coin de paradis gastronomique. C'est dans ces salles plusieurs fois centenaires que se trouve le Musée du Culatello et du Masalén.

POUR REJOINDRE LE MUSÉE, TRAVERSEZ LA COUR ET TOURNEZ À GAUCHE EN BAS DE L'ESCALIER.

1 – LE MUSÉE

Le Musée du Culatello et du Masalén, créé par la famille Spigaroli dans les superbes salles de l'Antica Corte Pallavicina, nous emmène à la découverte de tous les principaux acteurs de l'histoire du Culatello. Le parcours de visite du musée a été mis au point par l'historien Giancarlo Gonizzi, l'agencement réalisé par l'architecte Lorenzo Lottici et le graphisme par Giulio Belletti. La visite dure une heure environ et se termine dans l'Hosteria del Maiale e del Culatello avec une dégustation de charcuterie.

2 – ÉVOLUTION DES PORCS

Le parcours de visite commence par un curieux panneau illustrant l'augmentation du poids moyen des porcs de la plaine de Parme depuis le XVI^e siècle jusqu'à nos jours. Une hausse de poids due à une alimentation plus riche et abondante et documentée par des textes d'archive.

LA VISITE SE POURSUIT SOUS LE PORCHE OÙ NOUS RENCONTRONS LE PREMIER GRAND PROTAGONISTE DE NOTRE HISTOIRE : LE TERRITOIRE

3 - LA BASSA - LES TERRES DU CULATELLO

Nous sommes dans la Bassa Parmense, une région de la plaine du Pô qui s'étend au nord de la ville de Parme, entre le Pô et la via Emilia, bordée à l'est par le fleuve Enza et à l'ouest par l'Ongina, entourée de forêts et parsemée de champs cultivés. Ici, le patrimoine artistique, culturel, historique et gastronomique, qui s'est développé au fil des ans, raconte l'immense respect pour les traditions. Les anciennes familles des Rossi, Sanvitale, Meli Lupi et Pallavicino, qui au fil des siècles ont administré ces terres, ont construit châteaux et palais somptueux, riches en œuvres d'art, tandis que la foi populaire a laissé des traces significatives dans les anciennes pièves, les églises et les oratoires.

C'est ici même que depuis des siècles, grâce aux caractéristiques géographiques et aux conditions climatiques particulières de la région, le Culatello est produit et affiné. Les zones de production sont les villes de : Busseto, Polesine Parmense, Zibello, Soragna, Roccabianca, San Secondo, Sissa, Colorno.

4 – LE GRAND FLEUVE

Depuis toujours le Pô représente une voie de transport privilégiée dont le cours a favorisé les trafics commerciaux, le transport des personnes et l'échange des expériences, faisant ainsi de cette zone de frontière, un centre d'excellences.

5 – LA FORÊT DE PLAINE

Le territoire se caractérise par la présence du fleuve et de vastes forêts, aujourd'hui de peupliers et autrefois de chênes, dont les ressources alimentaires ont favorisé au fil des siècles, l'élevage de troupeaux de porcs en liberté.

AU FOND DE LA PIÈCE À GAUCHE, NOUS RENCONTRONS LE DEUXIÈME GRAND PROTAGONISTE DE NOTRE HISTOIRE : LE PORC

6 – LE PORC

Le porc est répandu dans le monde entier : depuis les îles britanniques jusqu'au Maroc, du Japon à la Nouvelle Guinée. Le sanglier est à l'origine des différentes races porcines actuelles, que l'homme a su apprivoiser dès la préhistoire. Les premiers élevages dans la région de Parme semblent remonter à l'âge du Bronze, comme en témoignent certaines traces datant des XVIIe et XIIe siècles avant J.-C. retrouvées dans les habitats des Terramare et ayant donné naissance à une culture que les Celtes, les Étrusques et les Romains ont consolidée alors qu'ils se trouvaient dans cette région. Dès l'antiquité, le porc a joué un rôle prépondérant tant du point de vue alimentaire que du point de vue économique et commercial, ce qui est encore vrai de nos jours, et a caractérisé également la mythologie et la culture des peuples.

7 – LE CHÊNE

Dans la culture celte, le chêne, dont la majesté et la force le hissent au rang d'arbre sacré par excellence, est lié au culte de la divinité mais joue également un rôle fondamental dans l'alimentation des porcs. Les vastes forêts de chêne qui autrefois recouvraient toute la plaine du Pô, fournissaient aux porcs les glands, un fruit essentiel pour leur alimentation qui leur permettait de faire les réserves de graisse nécessaires pour affronter les hivers rigoureux.

8 – LE PORC NOIR

Les porcs de Parme étaient de race Nera Parmigiana de souche ibérique, aux traits sauvages et au poids réduit. Ils fournissaient une viande et du lard d'excellente qualité pour la production du jambon de Parme.

Vers la fin du XIXe siècle, pour des raisons économiques, ils furent croisés avec des races porcines anglaises, à la croissance plus rapide, qui très vite les remplacèrent. Il ne resta alors que quelques rares exemplaires de porc noir confinés dans les hauteurs des Apennins. Réintroduits uniquement vers la fin du XXe siècle, ils sont désormais contrôlés et protégés par le Consortium pour la protection du porc noir de Parme, créé en 2006. Aujourd'hui, le porc noir joue de nouveau un rôle prépondérant dans la production de la charcuterie de la Bassa Parmense et notamment du Culatello, aux caractéristiques aussi uniques que rares.

9 – LE SYMBOLE

Dès l'antiquité, le porc fut le symbole de la fertilité et de l'abondance, comme en témoigne la forme traditionnelle des tirelire destinées à être cassées une fois pleines. Mais il existe de nombreux autres objets d'usage quotidien en formes de porc, dont certains remontent à l'Antiquité, comme autant de témoignages de la familiarité et du rôle important que joue cet animal.

10 – LES PORCS EN CARTE POSTALE

En Europe, les cartes postales remontant à la deuxième moitié du XIXe siècle jusqu'aux années 50 du XXe siècle et utilisées traditionnellement dans le Nord de l'Europe pour les vœux des fêtes de fin d'année, ont pour protagonistes les porcs. Le panneau présente une sélection de cartes postales appartenant à la vaste collection - plus de mille exemplaires - de Massimo Spigaroli, qui peut être entièrement consultée sur l'écran tactile mural. Les documents sont subdivisés par thèmes pour en faciliter la consultation.

11 – L’IMAGE DU PORC

De nombreuses significations symboliques ont été attribuées à l’image du porc au fil des siècles. Depuis toujours élevé par l’homme, il est arrivé à “faire partie de la famille”, un membre à part entière auquel on finit souvent par s’identifier comme en témoignent les images présentées qui vont de la satire à l’illustration, du cinéma à la publicité, jusqu’aux timbres postaux.

*LA VISITE SE POURSUIT DANS LA SALLE SUIVANTE OÙ NOUS RENCONTRONS
LE TROISIÈME PROTAGONISTE DE NOTRE HISTOIRE : SAINT ANTOINE,
PROTECTEUR DU PORC ET DE TOUS LES ANIMAUX DOMESTIQUES*

12 – SANT’ANTONI DAL GUSÉN

Il existe un lien particulier et profond entre Saint Antoine et le porc. À l’origine, le porc se trouvant aux pieds du Saint, représentait les tentations du Mal. Mais l’importance accordée à l’animal dans la culture paysanne, en a modifié la signification iconographique - d’ennemi à protégé - en attribuant à Saint Antoine le rôle de protecteur de tous les animaux domestiques, et en premier lieu du porc.

13 – SAINT ANTOINE ET LE PORC

Saint Antoine a toujours été représenté avec un porc à ses pieds comme en témoignent la statue, la décoration votive, la plaque en métal liturgique et les images de dévotion que vous pouvez observer ici. Le 17 janvier, jour de la Saint Antoine, les paysans avaient pour habitude de nettoyer les étables et de prendre soin de leurs animaux domestiques avec une attention toute particulière et l’abattage du porc était suspendu par respect pour le Saint protecteur.

14 – SANT’ANTONI DAL GUSÉN

L’image propose une représentation de Saint Antoine provenant du polyptyque peint par Benedetto Bembo en 1462, exposé aujourd’hui au château Sforzesco de Milan, mais qui se trouvait à l’origine dans la chapelle du château de Torrechiara. L’animal peint aux pieds du Saint est un porc noir, typique de notre région, au museau clair, contrairement au porc Cinta senese, à la robe rose et au museau noir.

15 – LES PORCS DE SAINT ANTOINE

Au Moyen-âge, les Frères de Saint Antoine élevaient des porcs ; on les reconnaissait à la clochette qu’ils portaient au cou et les animaux pouvaient circuler en toute liberté dans les rues de la ville où ils se nourrissaient de déchets. Avec leur graisse, les frères produisaient une pommade utilisée pour soigner l’herpès Zoster, plus communément appelé le “feu de Saint Antoine”.

*UNE PORTE PERMET D’ACCÉDER À LA SALLE SUIVANTE OÙ
NOUS RENCONTRONS D’AUTRES PROTAGONISTES DE NOTRE HISTOIRE : LA FAMILLE
DES SPIGAROLI, AGRICULTEURS ET CHARCUTIERS*

16 – LES SPIGAROLI PAYSANS

À la fin du XIXe siècle, les Spigaroli, dont le nom rappelle à lui seul d'anciennes attitudes paysannes, étaient métayers sur les terres de Giuseppe Verdi et pratiquaient l'art de la charcuterie. Carlo Spigaroli, arrière-grand-père du Chef Massimo, était Masalén (charcutier) et en hiver se déplaçait de ferme en ferme pour préparer les jambons.

17 – LES SPIGAROLI ET LE PÔ

Après s'être transférée à Polesine dans l'ancienne Corte en 1905, la famille Spigaroli se consacra à la culture des terres du domaine et des champs que le déplacement du cours du fleuve avait isolés sur la rive sud du Pô. En 1913, pour faciliter la traversée du Pô, ils utilisèrent un ferry qui très vite fut emprunté par tous ceux qui souhaitaient traverser le fleuve avec des charrettes et des marchandises. Deux cabanes furent construites sur les deux rives du fleuve, pour y accueillir les voyageurs attendant de traverser le fleuve auxquels les femmes de la famille offraient du pain fait maison, de la charcuterie et du vin, rendant ainsi l'attente moins pesante.

18 – LES SPIGAROLI RESTAURATEURS

En un instant, la deuxième guerre mondiale réduisit à néant toutes les années de labeur. Mais l'activité reprit de plus belle dans l'après-guerre sur la rive côté Parme, avec le Lido de Polesine où manger et danser puis avec le restaurant Al Cavallino Bianco et depuis 1990, avec l'Antica Corte, achetée et entièrement restaurée.

19 – LE CHARCUTIER

Le charcutier, *masalén* dans le patois local, chargé de l'abattage du porc et de la transformation de la viande, était un personnage particulièrement important dans le monde rural qui avait acquis ses compétences et capacités en travaillant, "sur le terrain" aux côtés d'un ancien charcutier. L'arrivée du charcutier dans les maisons était une vieille coutume, presque une fête collective et permettait de préparer la charcuterie destinée à garantir la survie de la communauté. Les membres de la famille Spigaroli ont été charcutiers pendant des générations entières ; dans cette salle sont exposés la bicyclette qu'ils utilisaient pour se déplacer d'une ferme à une autre et quelques outils du métier.

*QUITTONS CETTE SALLE ET EMPRUNTONS LE PETIT COULOIR QUI MÈNE
À L'EXTÉRIEUR, EN NOUS ATTARDANT UN PEU SUR L'HISTOIRE DE L'ANTICA CORTE
PALLAVICINA...*

20 – L'ANTICA CORTE PALLAVICINA

Construit au XVe siècle sur les vestiges d'un ancien fort des Pallavicino, le "Palazzo delle due Torri" (Palais des deux tours), comme il était dénommé, devint une résidence de campagne et un centre agricole. Caserne des Gardes-frontières du Duché au cours de la première moitié du XIXe siècle, le palais, de plus en plus menacé par les changements du cours du Pô, fut vendu par la famille Pallavicino en 1897. En 1904, le chef d'entreprise de Busseto, Giuseppe Muggia l'acheta pour l'utiliser comme base logistique pour le port fluvial et les tramways à vapeur. En 1941, l'ensemble fut cédé à Zemiro Usberti et redevint une exploitation agricole. Les crues du Pô provoquant une dégradation continuelle de la structure poussèrent les derniers propriétaires à vendre la propriété. En janvier 1991, la famille Spigaroli acheta le domaine et le bâtiment qui fut restauré

pour lui redonner toute sa splendeur d'antan ; il accueille aujourd'hui le Relais, le restaurant, l'Hosteria et le musée du Culatello.

À L'EXTÉRIEUR, NOUS NOUS TROUVONS FACE À LA SALLE CONSACRÉE À L'ANCIENNE FÊTE CRUELLE DE LA MAIALATURA - ABATTAGE DU PORC - OÙ NOUS RENCONTRONS UN NOUVEL ACTEUR DE NOTRE HISTOIRE : LE CHARCUTIER À L'OUVRAGE

21 – LA FÊTE CRUELLE ANCESTRALE

Le personnage du charcutier, porteur de connaissances fondamentales pour la transformation et la conservation de la viande destinée à la survie des familles paysannes, a traversé les siècles, depuis l'antiquité romaine jusqu'à notre époque. Les images qui le représentent à l'ouvrage dans les bas-reliefs romains, les sculptures et les mosaïques médiévales ou les miniatures de la Renaissance, décrivent les différentes étapes de l'abattage et de la production de la charcuterie. Son travail est décrit de façon relativement impressionnante, dans les vers de Pomponio Torelli, comte de Montechiarugolo, au cours de la deuxième moitié du XVI^e siècle. Les plus curieux pourront consulter sur leur droite, un petit vocabulaire des termes en patois parmesan liés au porc.

CONTINUONS SUR NOTRE GAUCHE ET DESCENDONS LE LONG DU SENTIER

22 – AU TRAVAIL DANS LA COUR DE LA FERME

À travers le brouillard de l'hiver rigoureux de la plaine du Pô, nous apercevons l'image de quelques paysans en train de cuire sur le feu la *cicciolata* - saucisson de porc. À côté sont exposés certains outils utilisés par les charcutiers comme le gril avec la marmite et la fourche.

EMPRUNTONS LA PREMIÈRE PORTE À GAUCHE POUR ARRIVER DANS LA GRANDE SALLE OÙ NOUS POUVONS ENFIN FAIRE LA CONNAISSANCE DU CULATELLO, VÉRITABLE PROTAGONISTE DE TOUTE NOTRE HISTOIRE.

23 – LA VIANDE DE PORC

Dès l'antiquité, la viande de porc a été particulièrement appréciée et utilisée. La tradition de la préparation de la charcuterie et de la cuisson de la viande de porc se perpétua au cours du Moyen-âge et se renforça à l'époque des invasions barbares entre le Ve et le XI^e siècle après J.-C. C'est au cours du Bas Moyen-âge que furent créées les corporations de travailleurs chargés de la préparation et de la vente de la charcuterie et que le rôle du charcutier acquit une importance de plus en plus significative. Le panneau illustre les principaux morceaux du porc et la charcuterie obtenue avec ces morceaux ainsi que leurs caractéristiques nutritionnelles. Pour préparer le Culatello, on utilise la noix de la cuisse privée de la couenne et du gras, et uniquement la partie la plus prisée, la plus tendre, c'est à dire le muscle

24 – LE SEL

Dès son apparition sur Terre, l'homme a toujours voulu prolonger la durée des aliments pour palier à la saisonnalité de la nature et au manque de nourriture pendant l'hiver. C'est ainsi qu'il a mis au point, de façon empirique, d'ingénieux systèmes de conservation. Après le séchage au soleil et le fumage, l'homme découvrit très vite le rôle extraordinaire du sel dans la conservation de la viande (et de nombreux autres aliments).

Vu son importance, le sel fut utilisé dès l'antiquité à des fins curatives et comme marchandise de troc (d'où le mot salaire).

La présence sur les collines de Salsomaggiore et de Rivalta de sources et de puits d'eau salée joua un rôle prédominant dans l'essor de l'activité de la charcuterie : en faisant bouillir cette eau, on obtenait du sel riche en oligo-minéraux (iode et brome essentiellement) aux propriétés antiseptiques particulièrement importantes. Il n'en suffisait donc que d'une petite quantité pour conserver la charcuterie, ce qui rendait ce sel beaucoup plus pratique et économique que celui provenant des salines de Cervia près du delta du Pô. Le panneau présente quelques rares documents sur les salines de Salsomaggiore et la famille Pallavicino qui les administra pendant des siècles.

25 – LE POIVRE

À l'époque où la conservation des aliments était relativement précaire et confiée essentiellement au climat, l'utilisation des épices était indispensable pour "couvrir" les odeurs et les saveurs désagréables. C'est la raison pour laquelle les épices, et le poivre surtout, furent largement utilisées dès l'antiquité, à tel point que de nombreuses recettes du cuisinier romain Apicius prévoyaient l'utilisation du poivre, une épice particulièrement coûteuse, car originaire de l'Inde et devant donc traverser océans et déserts pour arriver en Europe. Ingrédient précieux et véritable symbole de statut social dans l'antiquité, au même titre que les architectures et l'habillement, le poivre fut monopolisé par la République de Venise jusqu'au XVI^e siècle lorsque, suite à la découverte de l'Amérique, les trafics se déplacèrent sur l'Atlantique.

Aujourd'hui encore, le poivre est essentiel pour conférer au Culatello ses nuances parfumées et épicées si caractéristiques.

26 – LA CHARCUTERIE DE LA BASSA

Son ici présentés accompagnés d'une courte description, quelques une des charcuteries de la Bassa Parmense : le *fiocchetto*, la *mariola*, le *prete*, la *spalla* et les saucissons.

Le *fiocchetto*, en forme de poire, se prépare avec le muscle antérieur de la cuisse après avoir extrait le Culatello. Il peut également être fait avec l'épaule.

La *mariola*, un saucisson rond préparé avec les joues, le museau, la langue et le jarret ; longuement affiné, il est ensuite servi cru ou cuit.

Le *prete*, qui tire son nom de sa forme semblable à celle des couvre-chefs des curés, se prépare avec le jarret de porc, désossé puis rempli avec de la viande découennée, salée et légèrement bronzée.

Les saucissons fabriqués selon des recettes ancestrales, s'obtiennent à partir de viandes broyées ; leurs noms et leurs saveurs dépendent de la période d'affinement et des boyaux utilisés pour le séchage.

Le saucisson *gentile* est ensaché dans le boyau droit, le *crespone* et le *cresponetto* dans le gros intestin et le *strolghino*, qui réutilise les chutes du Culatello, dans un boyau fin.

27 – LA CHARCUTERIE DE LA BASSA ET GIUSEPPE VERDI

La Spalla, consommée cuite ou crue, est la partie antérieure de l'épaule du porc ensachée dans la vessie. Si l'on en croit certains documents, ce saucisson est le plus ancien de la Bassa parmense puisque sa production débuta au XIII^e siècle.

Particulièrement apprécié par Giuseppe Verdi, celui-ci l'envoyait très volontiers à ses amis en ayant soin de joindre les instructions pour sa cuisson.

Giuseppe Verdi, l'un des plus grands compositeurs italiens du XIX^e siècle, né à Roncole di Busseto en 1813, fut l'un des plus illustres personnages de la Bassa. Propriétaire terrien et grand amateur des excellences gastronomiques du territoire, il laissa de nombreuses lettres avec des conseils et des recettes pour la cuisson de la Spalla di San Secondo.

28 – LE CULATELLO

Dans une lettre datée du 30 juin 1913 adressée à son ami sculpteur de Traversetolo, Renato Brozzi, Gabriele d'Annunzio, poète et écrivain italien né à Pescara, aimait se définir “un amateur boulimique du Culatello de Parme”.

MASSIMO SPIGAROLI:

“Le sculpteur et mon grand-père Luigi était liés par un sentiment d'amitié fraternelle, et les Culatelli qu'il envoyait à D'Annunzio provenaient de la cave de l'Antica Corte Pallavicina. Giuseppe Verdi était lui aussi un grand amateur de Culatello, et en 1862, après le succès de la première de la “Force du destin” à Saint-Pétersbourg, le compositeur fêta l'évènement en dégustant un culatello préparé par mon arrière-grand-père Carlo”.

Sur le panneau, certains des célèbres personnages qui ont fait l'éloge du Culatello en le citant dans leurs ouvrages, comme Riccardo Bacchelli, Cesare Zavattini, Gianni Brera et Peppino Cantarelli. Son existence semble remonter à 1332, lorsqu'il fut offert comme précieux cadeau de noces aux nobles Andrea dei Conti Rossi et Giovanna des Conti Sanvitale et envoyé en don par le marquis Pallavicino à la famille Sforza du Duché du Milan. Malheureusement, il n'existe aucun document pouvant confirmer ces dires, même si les couleurs rouge et argent du blason de la famille Pallavicino ont été repris dans la marque du Consortium pour la Sauvegarde du Culatello de Zibello.

Le premier document mentionnant le Culatello date de 1735 et fait partie de la Loi du maximum promulguée par le Duché de Parme. En littérature, le roi des saucissons fait son apparition pour la première fois au XIXe siècle, dans les vers en patois du poète parmesan Giuseppe Maria Callegari qui l'imagine faisant partie des mets servis au Paradis.

29 – LA PRODUCTION

Le Culatello est un jambon, taillé traditionnellement comme une grosse poire, solidement ficelé pour former une espèce de filet à grandes mailles. En 1996, il a été récompensé par l'Appellation d'Origine Protégée, pour avoir su sauvegarder et garantir l'authenticité, l'intégrité et la traçabilité du produit. Le Culatello est surnommé le Roi de la charcuterie en raison du rôle fondamental qu'il joue dans la tradition gastronomique italienne pour sa saveur incomparable, la difficulté de sa préparation et sa qualité de très haut niveau.

Les images montrent les principales étapes de la production du Culatello, préparé avec le cœur de la cuisse du porc.

MASSIMO SPIGAROLI:

“Après avoir coupé la viande, on enlève l'os et la couenne. La viande est ensuite salée et enroulée avec de la ficelle. Après l'avoir laissé reposer quelques jours au frais, on passe à la salaison : le Culatello est massé avec du sel, du poivre, de l'ail et du vin blanc sec, puis de nouveau laissé reposer dans une chambre froide jusqu'à l'absorption du salage.

Il est alors ensaché dans la vessie ou dans l'estomac du porc.

Le Culatello est stocké dans des caves souterraines où son affinement dure au-moins 18 mois. Grâce au microclimat de la Bassa, à la présence d'humidité naturelle et à la proximité du Pô, le Culatello se déshydrate et perd du volume jusqu'à peser 3 à 5 kg.

La pourriture noble qui recouvre l'extérieur du Culatello le conserve et lui confère son parfum intense et caractéristique et sa saveur unique et sans égal”.

En bas à gauche, les frères Spigaroli dans leur cave, assis autour d'une table couverte de Culatelli que vous pourrez observer en poursuivant la visite.

30 – LA DÉGUSTATION

Pour pouvoir goûter une délicieuse tranche de Culatello, il est nécessaire de procéder à une série d'opérations bien précise. Il faut avant tout couper la ficelle qui entoure le Culatello puis le brosser soigneusement.

Il doit ensuite être enveloppé dans un torchon mouillé de vin blanc ou de vin léger et pétillant comme le Fortana et laissé reposer ainsi toute une nuit. Enfin, après avoir enlevé la peau et le gras extérieur, les tranches peuvent être coupées avec un couteau à main pour préserver toute la saveur du produit ou avec une trancheuse.

MASSIMO SPIGAROLI

“À la coupe, le Culatello se distingue par couleur uniforme rouge intense et nettement persillée. Dans la bouche, sa saveur est délicate et sucrée, la longueur en bouche pouvant différer en fonction de l'affinement. Pour une dégustation optimale, il est conseillé de l'accompagner d'un vin pétillant peu alcoolisé comme le vin rouge Fortana ou un vin blanc Malvasia non mousseux des collines de Parme si l'affinement est plus long. Pour une association plus raffinée, l'idéal est de l'accompagner avec un vin pétillant de Metodo Classico ou de Champagne Brut Rosé.”

Le Consortium du Culatello de Zibello, regroupant les 23 producteurs, est chargé de garantir la provenance des cuisses et de contrôler toutes les étapes de la production entièrement artisanale.

31 – LA CHARCUTERIE DE PARME

Après avoir présenté la charcuterie de la Bassa, vous trouverez ensuite la description des productions faites sur les collines et sur l'ensemble du territoire de Parme.

Le jambon de Parme, célèbre dans le monde entier, est cité pour la première fois dans le Statut des Bouchers de Parme de 1309 sous le nom de *baffa* (venant sans doute de l'allemand backen : sécher). Son succès commercial ne commença qu'au XIXe siècle. C'est en 1963 que fut fondé le Consortium du Jambon de Parme et en 1996, le produit a été enregistré comme Appellation d'Origine Protégée. Un musée lui a été consacré à Langhirano.

La Cicciolata se prépare en faisant longuement bouillir les chutes de viande et de cartilage du porc après avoir préparé les autres charcuteries.

Les Ciccicoli proviennent des chutes des parties maigres et grasses après les différentes autres préparations, qui sont bouillies puis filtrées pour éliminer complètement la graisse liquéfiée.

La Gola s'appelle ainsi parce que le lard est directement prélevé de la gorge du porc ; elle se déguste en tranches très fines sur du pain chaud.

Le Lard se prépare avec la graisse sous la couenne du dos du porc. Il est utilisé haché pour la préparation de soupes, de légumes ou en tranches sur du pain ou sur de la polenta grillée.

La Coppa se prépare avec les muscles du cou adhérent aux vertèbres cervicales et aux premières vertèbres thoraciques. La Coppa est affinée pendant 60 à 90 jours dans des locaux humides avant d'être consommée.

Le Lombino se prépare en ensachant l'échine du porc, salée et tannée. Autrefois peu répandu, il a récemment été redécouvert grâce à la revalorisation des viandes de porc.

La Pancetta est le gras du ventre stratifié de la demi-carcasse des gros porcs. Affinée pendant deux à dix mois, la pancetta se mange découpée en fines tranches.

Le Salame Felino se prépare dans la ville du même nom avec les pièces nobles de la viande du porc, hachées, massées avec du sel, du poivre, de l'ail et du vin blanc, puis ensaché dans le boyau droit du porc. Ce saucisson, auquel un musée a été consacré à Felino, a obtenu l'appellation d'Indication Géographique Protégée (IGP) en 2013.

32 – GUARESCHI EN CAVE

Au fond de la salle, une photo de Giovannino Guareschi, célèbre journaliste et écrivain, auteur de la saga de Don Camillo et Peppone, en train de choisir un Culatello dans la cave. Ceci démontre encore une fois toute la considération que les écrivains et les personnages illustres d'antan avaient pour cette noble charcuterie.

Après avoir traversé la salle consacrée à sa majesté le Culatello, vous pourrez admirer au fond à droite, une vue sur les anciennes caves des Pallavicino avec les Culatelli accrochés au plafond pour l'affinement.

33 – L'AFFINEMENT

Dans la petite pièce à gauche sont suspendues toutes les charcuteries préparées avec la viande d'un porc entier. 2 Guanciali, 2 Pancette, 2 Coppe, 2 Spalle, 2 Culatelli, 2 Fiocchetti, 2 Preti, 1 Mariola et 15 Salami. Sur le panneau vous trouverez le texte du "testament du porc" qui dans la fiction littéraire léguait à différents destinataires les parties de son corps.

POUR CONTINUER VOTRE VISITE, SORTEZ PAR LA PORTE SUR LE CÔTÉ, MONTEZ LES QUELQUES MARCHES ET ENTREZ DANS LA PREMIÈRE SALLE À DROITE

34 – LE LONG DU FLEUVE

Dans cette salle sont exposés des images, outils et instruments originaux datant de la première moitié du XXe siècle illustrant la vie le long du fleuve, la gestion des berges et la navigation

QUITTEZ LA SALLE EN EMPRUNTANT LA PORTE À GAUCHE PUIS ENTREZ DANS L'HOSTERIA DEL MAIALE E DEL CULATELLO OÙ VOUS POURREZ DÉGUSTER NOTRE CHARCUTERIE ET LES PRODUITS EXTRAORDINAIRES DE NOTRE TERROIR

UNE FOIS RASSASIÉS, ceux qui le souhaitent peuvent poursuivre leur visite le long des berges du fleuve pour observer l'élevage des porcs en liberté et le milieu fluvial à travers un parcours en boucle signalé comme Po Forest, d'une durée d'une heure environ.

PARCOURS B – Les salles historiques du "Palazzo delle due Torri"

**BIENVENUS DANS L'ANTICA COUR PALLAVICINA, RÉSIDENCE HISTORIQUE DES MARQUIS PALLAVICINO DU XIII^e AU XIX^e SIÈCLES
POUR VISITER LES SALLES AU PREMIER ÉTAGE, TRAVERSEZ LA COUR JUSQU'À LA PORTE D'ENTRÉE SUR LA DROITE**

SALLE 1

La visite commence dans la première salle, autrefois cuisine et aujourd'hui entrée accueillante, où nous serons plongés dans une atmosphère magique à l'histoire fascinante.

Le bâtiment dans lequel nous nous trouvons, construit sur ordre d'Uberto Pallavicino "le Grand" vers la moitié du XIIIe siècle pour contrôler les trafics fluviaux et le commerce du sel, fut ensuite laissé à l'abandon pendant presque deux siècles. Vers la fin du XVe siècle et le début du XVIe, la bâtisse fit l'objet d'importantes modifications : l'ancienne forteresse fut restaurée sur ordre du marquis Galeazzo pour en faire une cour confortable destinée à sa maîtresse, la courtisane Bianca.

Les travaux de restauration furent longs et méticuleux : de grandes fenêtres furent ouvertes sur les anciens murs de défense, le bâtiment fut rehaussé, au rez-de-chaussée, des plafonds voûtés furent installés et toutes les pièces furent équipées de cheminées.

C'est dans la pièce où nous nous trouvons que se trouvait la cuisine pendant la première moitié du XVI^e siècle, moins sujette aux crues du Pô contrairement à la cuisine précédente située au sous-sol.

Le rebord style Renaissance que vous pouvez observer au-dessus de la grande cheminée date des travaux de restauration du XVI^e siècle et a été en partie détruit.

La rôtissoire de la cheminée est actionnée par un mécanisme à poulies dont le dessin se trouve parmi les projets de Léonard de Vinci.

En haut à gauche se trouvait le logement du cuisinier. La statue du porc au centre de la pièce, contemporaine et à laquelle le Chef Massimo Spigaroli est particulièrement attaché, est un cadeau de Gualtiero Marchesi, le grand chef qui a révolutionné la cuisine italienne.

LA VISITE SE POURSUIT DANS LA SALLE DES SAISONS

SALLE 2

Les voûtes sont décorées de peintures remontant au XVII^e siècle et représentant des scènes de chasse, de pêche et de la vie paysanne. Les activités agricoles, comme la production de la charcuterie et la culture des champs, se font au rythme des saisons. La pièce dans laquelle trône une grande cheminée qui à l'origine se trouvait sur le mur extérieur, est surmontée d'un plafond voûté. Les deux tours - auxquelles le palais doit son nom - abritent une galerie à deux rangées d'arcades reposant sur des colonnes circulaires. Le premier étage au-dessus de nous, accueillait autrefois un grand salon au plafond à caissons qui sera divisé au cours du XVIII^e siècle pour permettre le passage dans les nouvelles cloisons, des conduits des cheminées du rez-de-chaussée déplacées dans les murs intérieurs.

LA VISITE SE POURSUIT DANS LA SALLE CENTRALE, LA SALLE DES BLASONS

SALLE 3

Sur le côté sud de la pièce (orienté vers la ville de Polesine), au-dessus de la cheminée, vous pouvez admirer le blason de la famille Pallavicino : un aigle avec un écu couleur argent et or.

Sur votre gauche, côté est, orienté vers la cour, sont représentés les blasons des ducs dont la ville de Polesine était le fief. Au centre, le blason des Farnese, ducs de Parme de 1545 à 1731, à gauche, le blason des Visconti, ducs de Milan et à droite, celui des Sforza ayant succédé aux Visconti.

Tout autour, nous pouvons admirer les blasons des Pallavicino qui se sont succédé à la tête du fief de Polesine, aux côtés des blasons des familles de leurs épouses respectives. À côté de la porte est exposé le parchemin illustrant les différents blasons permettant de reconnaître les différentes familles de la noblesse.

En 1790, le sort du palais fut remis entre les mains d'Antonio Maria Pallavicino qui loua le bâtiment au Patrimoine de l'État, comme caserne destinée aux gardes-frontières. Le Palais redevint ainsi un lieu fortifié et des meurtrières furent ouvertes dans les murs pour les armes à feu. Au XIX^e siècle, dans les années 30, le Pô devint de plus en plus envahissant et inonda les caves souterraines provoquant l'affaissement des fondations. Le bâtiment fut alors rabaissé d'un étage pour éviter son effondrement.

SALLE 4

LA VISITE SE POURSUIT DANS LA SALLE SUIVANTE

Les décorations de cette pièce représentant les divinités de la mythologie grecque remontent aux travaux de restauration du XVII^e siècle. Nous sommes ici dans la Salle de l'Olympe, la dernière pièce du Palais ouverte aux visiteurs.

Les vicissitudes de la bâtisse se poursuivent. En 1897, l'ancien bâtiment fut cédé par les Pallavicino à Alberto Galeotti, maire de Soragna, souhaitant y créer un refuge pour la population de la ville ; très vite il fut contraint d'abandonner son projet en raison des fréquentes crues du Pô qui inondaient le bâtiment non protégé par la digue.

En 1904, le domaine et la bâtisse furent achetés par Giuseppe Muggia, d'origine juive, propriétaire du service de tramways à vapeur de Parme à Bussetto et Zibello, et de l'entreprise de transports fluviaux.

En 1905, la famille Spigaroli loua une partie du palais et vécut dans des conditions très précaires en raison des inondations permanentes pendant les crues du Pô qui arrivèrent même à détruire l'une des deux cours du domaine.

En 1941, suite à la proclamation des lois raciales, Giuseppe Muggia, pour essayer de se sauver, fut contraint de vendre le bâtiment à son ami Zemiro

Usberti, riche propriétaire de Pieveottoville qui avait déjà acheté le domaine. Capturé par les allemands à Venise, il fut déporté dans les camps de concentration en Allemagne. Il n'en revint jamais. La famille Spigaroli fut elle aussi contrainte d'abandonner le palais pendant la guerre. Après l'armistice, l'ancienne demeure redevint une ferme et l'habitation de *renaioli* (ouvriers chargés d'extraire et transporter le sable), bûcherons et pêcheurs, profitant de la proximité du fleuve. Mais face à la dégradation de plus en plus importante du bâtiment, la famille Usberti décida de le vendre.

L'année 1991 marque le retour de la famille Spigaroli, cette fois en tant que propriétaires. Les frères Spigaroli, Massimo et Luciano, achetèrent le bâtiment en hommage aux trois générations de la famille qui s'y succédèrent.

Après vingt ans de travaux de restauration, longs et méticuleux, l'ancienne résidence retrouva toute sa splendeur d'antan et s'appelle aujourd'hui Antica Corte Pallavicina.

En 2011, deux ans seulement après son ouverture, le Restaurant situé dans l'aile nord du bâtiment a été récompensé par une étoile Michelin.

L'Hosteria del Maiale e del Culatello a ouvert ses portes en 2015 venant ainsi compléter l'offre gastronomique du Chef Spigaroli, profondément attaché aux produits du terroir provenant essentiellement de l'exploitation agricole.

Toujours en 2015, le Relais fut agrandi : cinq autres chambres furent ajoutées aux six autres existantes dont deux suites magnifiques.

Les caves de la Corte, dans lesquelles les marquis Pallavicino faisaient autrefois affiner les jambons, accueillent à nouveau les culatelli mais sont également utilisées pour l'organisation d'évènements et de dîners dans un cadre suggestif.

L'Antica Corte Pallavicina est tout ceci. Un lieu rempli d'histoire, de charme et de la culture de la bonne nourriture !