

## ALTER GERICHTSHOF PALLAVICINA

Führung A - Das Culatello und Masalén Museum

### ABSCHNITT 1 – AUSSERHALB DES MUSEUMS

#### 0 – EINLEITUNG

Willkommen in der Antica Corte Pallavicina, dem stattlichen Palast, der seit dem 13. Jahrhundert den Po überblickt und heute das Culatello-Museum beherbergt. Die Führung ist in acht Abschnitte unterteilt, die die Geschichte des Gebiets von Parma, des Schweins, der Figur des Heiligen Antonius, der Tierschützer, der Familie Spigaroli und der Figur des Metzgers, des alten grausamen Festes, von Culatello und anderen Wurstwaren erzählen. Der Besuch des Museums endet in der Hosteria del Maiale und des Culatello, wo Sie die typischen Produkte des Unternehmens probieren und kaufen können.

Wir befinden uns im unteren Parma-Gebiet, dem flachen Gebiet zwischen dem Po und der Via Emilia, einem Gebiet, das seit jeher der Herstellung von Culatello gewidmet ist. Die kalten und nebligen Winter und die heißen und sonnigen Sommer ermöglichen die langsame Reifung der Aromen und Geschmacksrichtungen, die den König der Wurstwaren, den Culatello, unverkennbar machen.

#### MASSIMO SPIGAROLI:

"Wir befinden uns im antiken Königshof Pallavicina. Dieser Hof wurde Ende des 15. Jahrhunderts von Galeazzo Pallavicino auf den Überresten einer alten Festung restauriert. Zuerst als Zollamt, um den florierenden Flussverkehr zu sichern, wurde es 1700 in einen Bauernhof umgewandelt. Mein Urgroßvater Carlo kam als Pächter an den antiken Königshof und widmete sich fortan dem Anbau von Feldern und der Zucht von Schweinen für die Herstellung von Wurstwaren. Der Hof, der später jahrelang aufgegeben wurde, fiel auseinander.

Unsere Familie kaufte es 1990 und nach langwierigen Restaurierungsarbeiten sind die Keller, in denen die Pallavicinos ihr Wurst gewürzt haben, wieder mit Culatelli gefüllt. "

Die Geschichte des Schweines und dem Culatello, das Sterne-Restaurant und die elf komfortablen Zimmer des Relais sind bereit, anspruchsvolle Kunden aufzunehmen, die diese Ecke des gastronomischen Paradieses kennenlernen möchten. In diesen alten Räumen wurde auch das Culatello- und Masalén-Museum eingerichtet.

### UM AUF DAS MUSEUM ZUZUGREIFEN, ÜBERQUEREN SIE DEN HOF UND GEHEN SIE DIE ZWEITE TREPPE LINKS HINUNTER

#### 1 - DAS MUSEUM

Das von der Familie Spigaroli in Auftrag gegebene Culatello- und Masalén-Museum befindet sich in den eindrucksvollen Räumen des antiken Hofes Pallavicina und wird uns durch seine Räume alle Protagonisten der Geschichte von Culatello kennenlernen lassen. Die Museumsführung wurde vom Historiker **Giancarlo Gonizzi** hergestellt, während die Installation vom Architekten Lorenzo Lottici, und die Grafiken stammen von Giulio Belletti. Der Besuch dauert durchschnittlich eine Stunde und endet im Gasthof des Schweines und des Culatello, wo Sie alles verkosten können.

#### 2 - EVOLUTION VON SCHWEINEN

Die Führung beginnt mit einer merkwürdigen Tafel, die die Zunahme des Durchschnittsgewichts der Parma-Tieflandschweine von 1500 bis heute zeigt. Die Gewichtszunahme aufgrund der zunehmenden Verfügbarkeit von Nahrungsmitteln wird durch Archivpapiere dokumentiert.

### UM DIE ECKE, FOLGT DIE FÜHRUNG IM BOGENGANG, IN DER WIR DEN ERSTEN PROTAGONISTEN UNSERER GESCHICHTE TREFFEN: DAS TERRITORIUM

#### 3 - DIE LÄNDER VOM CULATELLO

Wir befinden uns in der Bassa Parmense, dem Teil des Po-Tals, der sich vom Po bis zur Via Emilia erstreckt und im Osten vom Fluss Enza und im Westen vom Fluss Ongina begrenzt wird, der aber auch noch von Wäldern begrenzt wird und reich an Feldern ist. Hier wird der Respekt vor Traditionen im künstlerischen, kulturellen, historischen und gastronomischen Erbe sichtbar, das im Laufe der Zeit entstanden ist.

Die alten Familien von Rossi, Sanvitale, Meli Lupi und Pallavicino, die diese Gebiete im Laufe der Zeit verwaltet haben, haben prächtige Burgen und Gebäude gebaut, die reich an Kunstwerken und Volksglauben sind und in den alten Pfarrkirchen in den Kirchen und in den Oratorien bedeutende Spuren hinterlassen haben. In diesem Land ist Culatello dank der geografischen Merkmale und bestimmten klimatischen Bedingungen seit Jahrhunderten gereift. Die Produktionsgebiete sind die Gemeinden: Busseto, Polesine Parma, Zibello, Soragna, Roccabianca, San Secondo, Sissa und Colorno.

#### 4 - DER GROSSE FLUSS

Der Verlauf des Po, der seit immer ein bevorzugter Verkehrsweg war, hat den Handelsverkehr, den Personenverkehr und den Erfahrungsaustausch begünstigt, so dass dieses Grenzgebiet zu einem der Exzellenz- Gebiete geworden ist.

#### 5 - Der Wald der Ebene

Das Gebiet ist stark geprägt von Fluss und Wald, heute gibt es viele Pappeln und früher gab es viele Eichen. Im Laufe der Jahrhunderte hat das Vorhandensein ausgedehnter Wälder mit ihren Nahrungsressourcen die Zucht von Schweineherden im freien Staat begünstigt.

### BEIM BETRETEN DES ZIMMERS UNTEN LINKS TREFFEN WIR DEN ZWEITEN PROTAGONISTEN UNSERER GESCHICHTE: DAS SCHWEIN

#### SEKTION 2 - INNENRAUM

#### 6 - DAS SCHWEIN

Schweinefleisch ist auf fast allen Kontinenten verbreitet, von den Britischen Inseln bis Marokko, von Japan bis Neuguinea. Das Wildschwein ist der Vorläufer der heutigen Schweinesorten, die seit prähistorischen Zeiten vom Menschen domestiziert wurden. Die ersten Bauernhöfe in der Region Parma sind bereits in der Bronzezeit zwischen dem 17. und 12. Jahrhundert vor Christus in den Siedlungen der Terramare dokumentiert und haben eine Kultur hervorgebracht, die dank der Kelten, der Etrusker und der Römer gefestigt wurde. Sie wechselten sich in diesen Ländern ab.

Das Schwein hat seit der Antike eine wichtige Rolle gespielt, sowohl aus wirtschaftlicher als auch aus kommerzieller Sicht, die bis heute sichtbar ist. Es hat auch die Mythologie und Kultur der Völker geprägt.

#### 7 - DIE EICHE

Die Eiche, der als heilige Baum für seine Majestät und Stärke in der keltischen Kultur bekannt war, ist mit dem Kult der Gottheiten verbunden und ein wichtiges Element für die Fütterung von Schweinen. Die Eicheln, die Früchte der Eichen, die in der Antike die weite Ebene entlang des Po mit dichten Wäldern bedeckten, waren vor dem harten Winter ein wesentliches Futter für das Schwein und seine Mast.

#### 8 - DAS SCHWARZE SCHWEIN

Die aus der Region Parma stammenden Schweine stammten aus der schwarzen Parmigiana Rasse des iberischen Stammes. Sie hatten wilde Züge und ein geringes Gewicht. Sie lieferten Fleisch und Schmalz von ausgezeichneter Qualität für die Herstellung von Parma-Wurstwaren.

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts wurden sie aus wirtschaftlichen Gründen mit englischen Schweinerassen gekreuzt, die schneller wuchsen und sie bald ersetzten. Das schwarze Schwein überlebte nur in wenigen Exemplaren, die auf den oberen Apennin beschränkt waren. Sie wurden erst Ende des 20. Jahrhunderts wieder eingeführt und werden vom Konsortium zum Schutz des 2006 geborenen schwarzen Schweins von Parma kontrolliert und geschützt. Heute ist das Schwein schwarz und ist nochmal ein Protagonist der hervorragenden Produktion von Wurstwaren aus der Parmaebene, insbesondere Culatello, mit einzigartigen und seltenen Eigenschaften.

#### 9 - DAS SYMBOL

Seit der Antike gilt das Schwein als Symbol für Fruchtbarkeit und Überfluss. Ein Beispiel dazu ist die Sparbox, die die Form eines kleinen Schweins angenommen hat, das zerbrochen werden soll, sobald es mit Geld und Ersparnissen gefüllt ist. Aber auch zahlreiche andere Alltagsgegenstände haben seit der Antike die Form des Schweins angenommen und zeugen von einer wichtigen Rolle.

#### 10 - SCHWEINE IN POSTKARTEN

Schweine sind auch die Protagonisten von Postkarten aus dem europäischen Raum aus der zweiten Hälfte des neunzehnten Jahrhunderts bis zur ersten Hälfte des zwanzigsten Jahrhunderts, die traditionell in Nordeuropa für Neujahrsgrüße verwendet werden. Das Panel zeigt eine Auswahl der Postkarten, die Teil der sehr umfangreichen

Sammlung von Massimo Spigaroli sind - über tausend Exemplare -, die auf dem an der Wand montierten Touchscreen vollständig eingesehen werden können. Das Material wurde in Themen unterteilt, um die Konsultation zu erleichtern.

#### 11 - DAS BILD DES SCHWEINS

Es gibt viele symbolische Bedeutungen, die das Bild des Schweins im Laufe der Jahrhunderte angenommen hat. Immer vom Menschen erzogen, ist er zu einem "Familienmitglied" geworden, in dem er sich oft identifiziert, wie die hier gesammelten Bilder zeigen, die von Satire über Illustration, Kino, Werbung bis hin zu Briefmarken reichen.

DER BESUCH WIRD IM NÄCHSTEN RAUM FORTGESETZT, IN DEM WIR DEN DRITTEN PROTAGONISTEN UNSERER GESCHICHTE TREFFEN: SANT'ANTONIO ABATE, SCHUTZ VON SCHWEINEN UND ALLEN HAUSTIEREN

#### 12 - SANT'ANTONI DAL GUSÉN

Zwischen Sant'Antonio Abate und dem Schwein besteht eine bedeutende und tiefgreifende Verbindung. Ursprünglich symbolisierte das Schwein, das zu Füßen des Heiligen abgebildet war, die Versuchungen des Bösen. Aber die Bedeutung, die dem Tier in der Bauernkultur beigemessen wird, hat letztendlich seine ikonografische Bedeutung geändert. Er wird vom Feind zum Geschützten, und dem Heiligen Antonius wird die Rolle des Beschützers aller Haustiere zugewiesen, vor allem des Schweins.

#### 13 - SANT'ANTONIO ABATE UND DAS SCHWEIN

Der heilige Antonius ist immer mit dem Schwein auf den Füßen dargestellt, wie die Statue, die Metallplatte für liturgische Zwecke und die in diesem Abschnitt gezeigten Andachtsbilder belegen. Am 17. Januar, dem Tag, der dem heiligen Antonius gewidmet ist, säuberten die Bauern die Ställe und kümmerten sich besonders um den Haustieren, und das Schlachten des Schweins wurde aus Respekt vor seinem Schutzpatron ausgesetzt.

#### 14 - SANT'ANTONI DAL GUSÉN

Das Bild zeigt die Figur des heiligen Antonius aus dem Polyptychon von Benedetto Bembo aus dem Jahr 1462, das jetzt im Castello Sforzesco in Mailand ausgestellt ist. Es befindet sich aber ursprünglich in der Kapelle des Schlosses Torrechiara. Das Tier, das zu Füßen des Heiligen gemalt wurde, ist ein für unser Territorium typisches schwarzes Schwein, im Gegensatz zum Cinta Senese, mit einer dunklen Band und einem rosa Mantel.

#### 15 - DIE SCHWEINE VON SANT'ANTONIO

Im Mittelalter züchteten die Mönche von Sant'Antonio Schweine. Sie erkannten sich an der Glocke, die sie um den Hals trugen, und durften durch die Straßen der Stadt gehen, wo sie Müll aßen. Aus dem Fett dieser Schweine wurde eine Salbe zur Behandlung von *Herpes Zoster* hergestellt, die allgemein als "St. Antonios Brand" bekannt ist.

EINE TÜR ERMÖGLICHT DEN ZUGANG ZUM NÄCHSTEN RAUM, IN DEM WIR ANDERE PROTAGONISTEN UNSERER GESCHICHTE TREFFEN: DIE SPIGAROLI-, BAUERN- UND NORCINI-FAMILIE

#### 16 - DIE SPIGAROLI-BAUERN

Die Spigaroli, die bereits Ende des 19. Jahrhunderts Spuren weit entfernter landwirtschaftlicher Einstellungen in ihrem Nachnamen tragen, waren Teilhaber auf den Höfen des Meisters Giuseppe Verdi und praktizierten die Metzgerkunst. Carlo Spigaroli, der Urgroßvater von Chef Massimo, war Masalén und zog im Winter von Bauernhof zu Bauernhof, um Salami zuzubereiten.

#### 17 - DIE SPIGAROLI UND DER PO

Nachdem die Spigaroli Familie 1905 nach Polesine in das alte Hof gezogen waren, bewirtschafteten sie den Bauernhof und die Felder, die aufgrund der Bewegung des Flusses am Südufer des Po isoliert geblieben waren. Um den Aufwand für die Überquerung im Jahr **1913** zu verringern, richteten sie eine Fähre auf dem Po ein, die bald von allen genutzt wurde, um den Fluss mit Karren und Waren zu überqueren. Um die wartenden Leute unterzubringen, wurden auf beiden Seiten zwei Hütten errichtet, in denen die Frauen des Hauses diesen Leuten hausgemachtem Brot und Wein gaben.

#### 18 - DIE SPIGAROLI-RESTAURANTS

Der Zweite Weltkrieg zerstört sofort die jahrelange Arbeit. Nach dem Krieg an der Küste von Parma wurde das Geschäft mit dem Lido di Polesine wieder aufgenommen, wo man essen und tanzen konnte, und dann mit dem Restaurant Al Cavallino Bianco und seit 1990 im antiken Hof, das in allen Teilen gekauft und wiedererrichtet wurde.

#### 19 - DER NORCINO (METZGER)

Der Metzger Masalén im lokalen Dialekt, der sich mit dem Schlachten von Schweinen und der Verarbeitung von Fleisch befasste, war eine sehr wichtige Persönlichkeit in der ländlichen Welt und hatte seine Fähigkeiten und Kompetenzen "auf dem Gebiet" erworben, als er mit einem alten Metzger zusammenarbeitete. Die Ankunft in den Metzgerhäusern war ein alter Ritus, fast ein kollektives Fest, das es ermöglichte Wurstwaren zuzubereiten, und dass das Überleben der Gemeinde garantierte. Die Spigaroli sind seit Generationen Metzger und in dem Raum, in dem das ausgerüstete Fahrrad von einem Bauernhaus zum anderen transportiert wurde, werden einige Handwerkszeug ausgestellt.

WIR VERLASSEN DAS ZIMMER UND GEHEN IN DEN KLEINEN GANG, DER NACH AUßEN FÜHRT, UND BLEIBEN DABEI IN DER GESCHICHTE DES ALTEN PALAVICINA-GERICHTS ...

#### 20 - DAS ALTE GERICHT PALLAVICINA

Der im 15. Jahrhundert auf den Überresten einer früheren Festung der Familie Pallavicino erbaute „Gebäude der zwei Turme“, so wurde es genannt, wurde zu einer Landresidenz und einem landwirtschaftlichen Zentrum. Die Kaserne der Grenzschutzbeamten des Herzogtums wurde in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts von den Pallavicinos 1897 verkauft. 1904 wurde sie von dem Unternehmer Giuseppe Muggia aus Busseto gekauft, der sie als logistische Basis für den Hafen als Fluss- und Dampfstraßenbahnen nutzte. 1941 wurde der gesamte Komplex an Zemiro Usberti verkauft und wieder zu einem landwirtschaftlichen Betrieb. Die ständige Verschlechterung, der die Überschwemmungen des Po ausgesetzt haben, führt dazu, dass die letzten Eigentümer das Betrieb verkaufen. Im Januar 1991 kaufte die Familie Spigaroli den Hof und das Gebäude, das restauriert wurde, beherbergt heute dem Relais, dem Restaurant, dem Gasthof und dem Culatello-Museum seinen ursprünglichen Glanz.

#### SEKTION 3 – AUSSEN

AUSSEN FINDEN WIR DIE SEKTION DER DEM ALTEN GRAUSAMEN FESTIVAL DES SCHWEINES BESTIMMT IST, WO WIR EINEN NEUEN CHARAKTER UNSERER GESCHICHTE TREFFEN: DEN NORCINO AN DER OPER

#### 21 - DAS ALTE GRAUSAME FESTIVAL

Die Figur des Metzgers, der Grundkenntnisse für die Behandlung und Konservierung von Fleisch und das Überleben der Bauernfamilie besitzt, hat die Jahrhunderte von der römischen Antike bis zur Neuzeit überspannt. Die Bilder, die ihn bei der Arbeit in den römischen Reliefs, in den mittelalterlichen Skulpturen und Mosaiken, in den Renaissance-Miniaturen zeigen, markieren die verschiedenen Stadien des Schlachtens und der Herstellung von Wurstwaren. Seine Tätigkeit wird in den Versen von Pomponio Torelli, Graf von Montechiarugolo, in der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts beschrieben. Für die Neugierigeren gibt es rechts ein kleines Vokabular von Begriffen des Parmesan-Dialekts, die sich auf Schweinefleisch beziehen.

NUN GEHEN WIR NACH LINKS UND RUNTER DEM WEG ENTLANG

#### 22 - BEI DER ARBEIT IM HOF

Aus dem Nebel, der im harten Winter der Poebene alles umhüllt, entsteht ein Bild von einigen Bauern, die Ciciolata auf dem Feuer kochen wollen. An der Seite befinden sich einige Werkzeuge, die von den Metzgern verwendet werden, wie der Ofen mit dem Kessel und dem Galgen.

#### ABSCHNITT 4 - FASSRAUM

WENN WIR DURCH DIE ERSTE TÜR LINKS GEHEN, GELANGEN WIR IN DEN GROßEN RAUM, IN DEM WIR ENDLICH DEN CULATELLO KENNENLERNEN, DEN ECHTEN PROTAGONISTEN UNSERER GESCHICHTE.

#### 23 - SCHWEINFLEISCH

Schweinefleisch wurde seit der Antike besonders geschätzt und verwendet. Die Tradition der Zubereitung von Wurstwaren und des Kochens von Schweinefleisch ging im Mittelalter nicht verloren, sondern wurde in der Zeit der Invasionen der Barbaren zwischen dem fünften und elften Jahrhundert nach Christus gestärkt.

Im späten Mittelalter wurden die Zünfte der Arbeiter geboren, die für die Verpackung und den Verkauf von Wurstwaren zuständig waren, und die Figur des Metzgers gewann zunehmend an Bedeutung. Das Panel zeigt die wichtigsten Schweinefleischstücke und die daraus hergestellten Wurstwaren mit ihren spezifischen Nährwertmerkmalen.

Zur Herstellung von Culatello wird der obere Teil des Schweinebeinmuskels verwendet.

#### 24 - DAS SALZ

Seit seine Erscheinung auf der Erde hat der Mensch versucht, die Haltbarkeit von Lebensmitteln zu verlängern, um die Saisonalität der Natur und die für die Winterperiode typische Abnahme der Lebensmittel zu überwinden. So entwickelte er empirisch ausgeklügelte Konservierungssysteme.

Neben dem Trocknen in der Sonne und der Räucherung wurde bald die außergewöhnliche Rolle entdeckt, die Salz bei der Konservierung von Fleisch (und vielen anderen Lebensmitteln) hat.

Aufgrund seiner Bedeutung wird Salz seit der Antike auch zu Heilzwecken und als Verhandlungsgrundlage verwendet (daher das Wort Lohn).

Das Vorhandensein von Quellen und Brunnen mit Salzwasser auf den Hügeln von Salsomaggiore und Rivalta war entscheidend für die Entwicklung der Wurstaktivität: Durch das Kochen dieser Wässer konnte ein Salz erhalten werden, das ebenfalls reich an Spurenelementen (vor allem Jod und Brom) mit einer starken antiseptischen Aktivität war. Aus diesem Grund brauchte man weniger Zeit, um die Ware zu konservieren, und es war sicherlich bequemer und billiger als die, die aus den Salzbrunnen von Cervia, das in der Nähe des Po-Deltas gewonnen wurde. Die Tafel zeigt einige seltene Dokumente, die sich auf die Salzbrunnen von Salsomaggiore und die Familie Pallavicino beziehen, die sie jahrhundertlang verwaltet haben.

#### 25 - DER PFEFFER

In einer Zeit, in der die Lagerung von Lebensmitteln sehr prekär und dem Klima anvertraut war, war die Verwendung von Gewürzen unerlässlich, um unangenehme Gerüche und Aromen "abzudecken". So war die Verwendung von Gewürzen und insbesondere Pfeffer seit der Antike so weit verbreitet, dass die Rezepte des römischen Kochs Apicius, die die Verwendung von Pfeffer beinhalten, zahlreich sind. Das in Indien geborene Gewürze musste Meere und Wüsten überqueren, um nach Europa zu gelangen. Aus diesem Grund war es sehr teuer. Pfeffer, eine wertvolle Zutat und ein wahres Statussymbol der Antike, wie Architektur und Kleidung, wurde von der Republik Venedig bis zum 16. Jahrhundert monopolisiert, als die Entdeckung Amerikas den Verkehr auf den Atlantik verlagerte. Noch heute ist Pfeffer wichtig, um dem Culatello duftenden, würzigen Geschmack zu verleihen.

#### 26 – DIE WURSTWAREN AUS DER EBENE

Unter den Wurstwaren, die in der Parmaebene hergestellt werden, werden sie zusammen mit einer kurzen Beschreibung präsentiert: dem Fiocchetto, der Mariola, dem Prete (Priester), der Spalla (Schulter) und der Salami. Der Fiocchetto mit seiner charakteristischen Birnenform wird aus dem vorderen Oberschenkelmuskel gewonnen, nachdem der Culatello extrahiert wurde. Es kann auch vom Schulterrücken erhalten werden. Mariola, eine gedrungene Salami mit abgerundeter Form, die nach langem Altern roh oder gekocht serviert wird, wird aus Wangen, Schnauze, Zunge und Schweinekeule gewonnen. Der Prete (Priester), so benannt nach der merkwürdigen Form, die dem Kopfschmuck der Priester ähnelt, besteht aus dem Schweineschenkel, ohne Knochen und ist mit geschnittenem, gesalzenem und leicht gegebtem Fleisch gefüllt. Die nach alten Rezepten hergestellte Salami wird aus Hackfleisch hergestellt und hat je nach Würstzeit und den für die Wurst verwendeten Hüllen unterschiedliche Namen und Geschmacksrichtungen. Die sanfte Salami wird in den geraden Darm gestopft, der Crespone und der Cresponetto in den Dickdarm, während der Strolghino, der die Zutaten des Culatello wiederverwendet, in einer dünnen Hülle.

#### 27 – DIE WURSTWAREN DER BASSA (PARMA-EBENE) UND GIUSEPPE VERDI

Die Spalla (Schulter), die gekocht oder roh gegessen wird, ist der vordere Teil der Schweineschulter, der in die Blase gestopft ist. Einige Dokumente bezeugen, dass es sich um die älteste Wurstware in der Provinz Parma handelt, die seit dem 12. Jahrhundert hergestellt wird. Es wurde besonders von dem Meister Giuseppe Verdi geschätzt, der es gerne an seine Freunde schickte und es fachmännisch mit Kochanweisungen begleitete. Giuseppe Verdi, einer der größten italienischen Komponisten des 19. Jahrhunderts, 1813 in Roncole di Busseto geboren, war eine herausragende Figur der Ebene. Als Landbesitzer und Bewunderer gastronomischer Spitzenleistungen hinterließ er mehrere Briefe mit Vorschlägen und Rezepten für das Kochen von Spalla di San Secondo.

## 28 – CULATELLO

„Ich bin ein gieriger Liebhaber von Parmas Culatello“, so hat sich Gabriele D'Annunzio, in Pescara geborener Dichter und Schriftsteller, in einem Brief vom 30. Juni 1931 an seinen Freund Renato Brozzi aus Traversetolo gern definiert. MASSIMO SPIGAROLI: „Ein Gefühl brüderlicher Freundschaft verband den Bildhauer mit meinem Großvater Luigi und den Culatelli, die Brozzi an D'Annunzio schickte, die aus dem Keller der Antica Corte Pallavicina kamen. Giuseppe Verdi liebte auch Culatello und feierte 1862 nach der erfolgreichen Premiere der "Macht des Schicksals" in St. Petersburg mit eines von meinem Urgroßvater Carlo zubereiteten Culatello“.

Das Panel zeigt auch andere berühmte Personen, die Culatello in ihren Texten gelobt und zitiert haben, darunter Riccardo Bacchelli, Cesare Zavattini, Gianni Brera und Peppino Cantarelli. Es wird von seiner Existenz seit 1332 als kostbares Hochzeitsgeschenk für die Adligen Andrea dei Conti Rossi und Giovanna dei Conti Sanvitale und als Geschenk der Pallavicino Marquises an die Sforza des Herzogtums Mailand berichtet. Leider wurden jedoch keine Dokumente gefunden, die diese Erzählungen bestätigen. Die erste dokumentierte Erwähnung stammt aus dem Jahr 1735 in einer vom Herzogtum Parma herausgegebenen Höchstpreis. In der Literatur erscheint der König der Salami zum ersten Mal im neunzehnten Jahrhundert in den Reimen des parmesanischen Dialektdichters Giuseppe Maria Callegari, der ihn sich unter den im Paradies servierten Gerichten vorstellt.

## 29 - VERARBEITUNG

Culatello ist ein Wurstwarenprodukt mit einer charakteristischen Birnenform, das in Schnurschlaufen gespannt ist, die eine Art großes Maschennetz bilden. Sie erhielt 1996 die Anerkennung der geschützten Ursprungsbezeichnung, eines Index des Schutzes und der Garantie für die Echtheit, Integrität und Rückverfolgbarkeit des Produkts.

Culatello hat den Spitznamen König von Salami und der unbestrittene Titel ist durch die Bedeutung motiviert, die er in der italienischen gastronomischen Tradition für seinen unverwechselbaren Geschmack, für die schwierige Zubereitung und für die hohe Qualität hat.

Die Bilder zeigen die Hauptstufen der Verarbeitung eines Culatello, das aus dem oberen Muskel des Hinterbeins des Schweins gewonnen wird.

### MASSIMO SPIGAROLI:

„Nach dem Schneiden des Fleisches werden Knochen und Haut entfernt. Das Fleisch wird gesalzen und mit Spiralschnuren gebunden. Nach einigen Tagen ruht es in einer kühlen Umgebung und der Culatello wird dann mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und trockenem Weißwein massiert. Der Rest folgt im Kühlraum, bis die Salzmischung absorbiert ist. Zu diesem Zeitpunkt wird der Muskel in die Blase oder den Magen des Schweins gewickelt.

Culatello wird in unterirdischen Kellern gelagert, um mindestens 18 Monate zu reifen. Dank des Mikroklimas der Ebene, der natürlichen Luftfeuchtigkeit und der Nähe des Po wird Culatello dehydriert und verliert an Volumen, bis es 3 - 5 kg wiegt. Äußerlich ist es mit edlem Schimmel bedeckt, der das Produkt konserviert und ihm ein intensives und charakteristisches Aroma und einen einzigartigen und unwiederholbaren Geschmack verleiht. "

Das Bild unten links zeigt Chef Spigaroli, der stolz darauf ist, seinen Keller voller Culatelli zu zeigen, den Sie beobachten können, während Sie Ihren Besuch fortsetzen.

## 30 - DIE VERKOSTUNG

Um ein köstliches Stück Culatello probieren zu können, müssen eine präzise Reihe von Operationen durchgeführt werden. Zuerst müssen Sie die Seile, die die Wurst umwickeln, abschneiden und vorsichtig bürsten. Dann muss es über Nacht in einen Weißwein oder leichtem Sekt wie Fortana getränktes Küchentuch gewickelt werden. Schließlich muss die Haut entfernt und das äußere Fett abgeschnitten werden. Die Scheiben können mit einem manuellen Messer geschnitten werden, um den Geschmack optimal zu schützen, oder mit der Schneidemaschine.

### MASSIMO SPIGAROLI:

In Scheiben geschnitten hat Culatello eine intensive und gleichmäßige rubinrote Farbe mit klaren und weißen Fettadern. Während es am Gaumen zart und süß ist, kann es den Nachgeschmack je nach Alterung verändern. Der Rat für eine perfekte Verkostung ist die Kombination mit einem Sekt mit niedrigem Alkoholgehalt wie dem roten Fortana oder einem weißen Malvasia, der noch aus den Parma-Hügeln stammt. Für eine raffiniertere Kombination ist die Begleitung mit Schaumweinen der klassischen Methode oder Champagne Brut Rosé ideal.

Das Consorzio del Culatello di Zibello, hat die Aufgabe, die Herkunft der Schenkel zu gewährleisten und alle Phasen der vollständig handwerklichen Produktion zu kontrollieren.

### 31 – DIE WURSTWAHREN DER UMGEBUNG PARMA

Nach der Präsentation der Salami der Bassa werden hier die Produktionen des hügeligen Gebiets und des gesamten Parma-Gebiets beschrieben.

Il Prosciutto di Parma, das heute weltweit bekannt ist, wird erstmals im Statut des Beccai di Parma von 1309 mit dem Begriff Baffa (vielleicht aus dem deutschen Backen) erwähnt.

Sein kommerzieller Erfolg kam erst im 19. Jahrhundert. Das Parma Schinken Consortium wurde 1963 gegründet und das Produkt wurde 1996 als geschützte Ursprungsbezeichnung registriert. Es ist der Protagonist des Parmaschinken Museum in Langhirano.

Cicciolata wird durch langes Kochen des Fleisches und knorpeliger Teile des Schweins erhalten, die bei der Zubereitung anderer Wurstwaren übrigbleiben.

I Ciccicoli werden aus den mageren und fetten Teilen gewonnen, die bei den verschiedenen Prozessen verbleiben, gekocht und später filtriert, um das verflüssigte Fett vollständig freizusetzen.

La Gola wird so genannt, weil das Schmalz ganz aus dem Hals des Schweins genommen wird. Es wird sehr dünn auf heißem Brot gegessen.

Il Lardo (Schmalz) wird aus dem Teil des Fettes unter der Rinde des Schweinerückens gewonnen. Es wird gehackt verwendet, um Suppen, Gemüse oder in Scheiben geschnittenes Brot oder geröstete Polenta zuzubereiten.

La Coppa wird aus den Muskelbündeln des Halses gewonnen, die an den Halswirbeln und den ersten Brustwirbeln haften. Die Reifung dauert in feuchten Räumen 60-90 Tage, bevor sie verzehrt wird.

IL Lombino wird durch Füllen der Schweinelende erhalten, gesalzen und gehärtet. Es ist eine Fleischsorte, die in der Vergangenheit nicht sehr verbreitet war und kürzlich dank der Aufwertung von Schweinefleisch wiederentdeckt wurde.

La Pancetta (Speck) ist der geschichtete fetale ventrale Teil der Seite schwerer Schweine. Es wird zwei bis zehn Monate lang gereift und vor der Verkostung in dünne Scheiben geschnitten.

Salame Felino wird in der gleichnamigen Stadt hergestellt und aus edlen Hackfleischstücken gewonnen, die mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Weißwein gemischt wird und in den geraden Darm des Schweins gefüllt wird. Es erhielt 2013 die Protected Geographical Indication (PGI) und ist der Protagonist des Salami-Museums in Felino.

### 32 - GUARESCHI IM KELLER

Im hinteren Teil des riesigen Raums befindet sich ein Bild von Giovannino Guareschi, einem berühmten Journalisten und Schriftsteller, Autor der Sage von Don Camillo und Peppone, der sich für einen Culatello im Keller entschieden hatte. Eine andere Demonstration der Rücksichtnahme, die Schriftsteller und berühmte Leute der Vergangenheit auf diese edle Salami hatten.

Nachdem Sie den für seine Majestät Culatello reservierten Raum durchquert haben, können Sie unten rechts den Blick auf die alten Keller des Pallavicino werfen, in dem die Culatelli zur Reife hängen.

### 33 – DIE REIFE

Auf der linken Seite befindet sich ein kleiner Raum, in dem alle Wurstwaren aus der Verarbeitung eines ganzen Schweins aufgehängt sind: 2 Guanciali, 2 Pancette, 2 Coppe, 2 Spalle, 2 Culatelli, 2 Fiocchetti, 2 Preti, 1 Mariola und 15 Salami. Die Tafel zeigt den Text des "Testaments des Schweins", der in der literarischen Fiktion die verschiedenen Körperteile verschiedenen Empfängern überlässt.

Raum 5

DER BESUCH GEHT WEITER VON DER SEITENTÜR UND EIN PAAR STUFEN HOCH, BIS SIE DEN ERSTEN RAUM AUF DER RECHTEN SEITE ERREICHEN

### 34 - ENTLANG DES FLUSSES

Hier finden Sie Originalbilder, Werkzeuge und Instrumente aus der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts, die sich auf das Leben entlang des Flusses, die Verwaltung der Ufer und die Schifffahrt beziehen.

WENN WIR DURCH DIE LINKE TÜR GEHEN, ERREICHEN WIR DEN GASTHOF DES SCHWEINES UND DES CULATELLO, WO SIE UNSERE FLEISCHSORTEN UND AUßERGEWÖHNLICHEN PRODUKTE DES TERRITORIUMS PROBIEREN KÖNNEN

NACH DER UMSIEDLUNG IST ES FÜR DIEJENIGEN, DIE DIES WÜNSCHEN, AUCH MÖGLICH, DEN BESUCH ENTLANG DEM WEG WEITER FORTZUSETZEN, UM DIE ZUCHT VON SCHWEINEN IM WILDEN STATUS UND DIE FLUSSUMGEBUNG IN EINER RINGROUTE ZU ERLEBEN.

## **FÜHRUNG B - Die historischen Räume des "Palazzo delle due Torri"**

WILLKOMMEN BEI DER ALTEN CORTE PALLAVICINA, WOHNSITZ DES MARQUIS PALLAVICINO VOM 13. BIS 19. JAHRHUNDERT

Um die Räume des edlen Stockwerks zu besichtigen, überqueren wir den Hof zu der Eingangstür, die sich auf der rechten Seite befindet.

### **40 - RAUM 1**

Der Besuch beginnt im ersten Raum, die einmal eine warme Küche war, während es heute ein einladender Eingang ist, wo wir aus einer verzauberten Atmosphäre aus Geschichte und Charme gefüllt werden.

Das Gebäude, in dem wir uns befinden und das Mitte des 12. Jahrhunderts von Uberto Pallavicino "dem Großen" zur Kontrolle des Flussverkehrs und des Salzhandels errichtet wurde, wurde später für fast zwei Jahrhunderte aufgegeben. Ende des 15. Jahrhunderts und Anfang des 16. Jahrhunderts kam es jedoch zu großen Veränderungen: Die alte Festung wurde vom Marquis Galeazzo in einem komfortablen Innenhof für die Kurtisane Bianca, seine heimliche Geliebte, neu angepasst.

Die Restaurierungsarbeiten waren lang und sorgfältig: Die alten Verteidigungsmauern mit großen Fenstern wurden geöffnet und das Gebäude wurde erhöht, und mit Gewölbedecken im Erdgeschoss und Kaminen in allen Räumen verschönert.

In der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts wurde in dem Raum, in dem wir uns befinden, die Küche eingerichtet, die weniger den Überschwemmungen des Po ausgesetzt war als die vorherige und sich im Keller befand. Das Regal im Renaissancestil, die Sie über dem großen Kamin sehen können, stammt aus der Umstrukturierung des 16.

Jahrhunderts und ist weitgehend verloren gegangen.

Der Bratspieß des Kamins arbeitet mit einem Flaschenzugmechanismus, dessen Design in den Projekten des brillanten Leonardo da Vinci gezeigt wird.

Links oben befand sich die kleine Hütte des Kochs. Während die Statue eines Schweins sich in der Mitte des Raumes befindet, die dem Chefkoch Massimo Spigaroli sehr verbunden ist, ist ein Geschenk von Gualtiero Marchesi, dem großen Meister, der die italienische Küche verändert hat.

Wenn wir den Weg nach links fortsetzen, befinden wir uns in der Saisonhalle

### **41 - RAUM 2**

Die Gewölbe enthalten Darstellungen aus dem 17. Jahrhundert, die Jagd-, Fischerei- und Bauernlebensszenen darstellen. Die Aktivitäten im Zusammenhang mit der Landwirtschaft wie die Herstellung von Wurstwaren und die Bearbeitung der Felder sind von den Jahreszeiten geprägt. Der Raum, der durch den großen Kamin gekennzeichnet ist, der sich ursprünglich an der Außenwand des Raumes befand, wird von einer Gewölbedecke dominiert. Die beiden Türme, die dem Gebäude auch seinen Namen geben, umschließen eine Halle mit zwei auf kreisförmigen Säulen und Bögen. Über uns, im ersten Stock, befand sich ursprünglich eine große Halle mit einer Kassettendecke, die im 17. Jahrhundert aufgeteilt wurde, um den Durchgang der Rohre der Kamine im Erdgeschoss zu ermöglichen.

WENN MAN DEN WEG WEITERGEHT FINDEN WIR IM ZENTRALRAUM, DEN RAUM DER MÄNTEL

### **42 - Raum 3**

Über dem Kamin, auf der Südseite des Raumes (in Richtung der Stadt Polesine), ist das Wappen der Familie Pallavicino zu sehen, das durch einen Adler mit einem silbernen und roten Schild gekennzeichnet ist. Auf der Ostseite, die zum Hof zeigt, sind zu Ihrer Linken die Wappen der Herzöge gemalt, denen das Lehngut von Polesine unterworfen war. In der Mitte befindet sich das Wappen der Farnese, Herzöge von Parma von 1545 bis 1731. Links das Wappen der Visconti, Herzöge von Mailand und rechts die von Sforza, die die Nachfolge der Visconti antraten.

Überall können wir die Wappen der Familie Pallavicino bewundern, die an der Spitze des Lehngutes von Polesine aufeinander folgten, kombiniert mit denen der Familien ihrer jeweiligen Ehepartner. Neben der Tür



befindet sich das Pergament, das die verschiedenen Wappen darstellt, um die Adelsfamilien erkennen zu können.

1790 liegt das Schicksal des Gebäudes in den Händen von Antonio Maria Pallavicino, der das Gebäude als Kaserne für die „Dragoni“ (Soldaten) an das Staatserbe vermietet. Das Gebäude wird somit wieder zu einem befestigten Ort, und in den Wänden werden Schlitze für Schusswaffen geöffnet. In den 30er Jahren des 18. Jahrhunderts wurde die Anwesenheit des Po immer aufdringlicher und verursachte die Überflutung der unterirdischen Keller, wodurch die Fundamente einstürzten. Um den Einsturz zu vermeiden, wird das Gebäude um eine Etage abgesenkt.

43 - Raum 4

Nächster Raum

Wir können die Dekorationen bewundern, die die Gottheiten der griechischen Mythologie darstellen, die bis zur Umstrukturierung von 1500 zurückreichen. Wir befinden uns in der Sala dell'Olimpo, dem letzten Raum, der hier besichtigt werden kann.

Die Missgeschicke des Gebäudes folgen aufeinander. 1897 wurde das alte Gebäude von den Pallavicinos an Alberto Galeotti, Bürgermeister von Soragna, verkauft, der ein Asyl für die Bevölkerung der Stadt errichten mochte. Diese Idee jedoch aufgrund der häufigen Überschwemmungen des Pos, die es untergetaucht haben, wird bald aufgegeben, weil es nicht geschützt war.

1904 wurden das Gebäude und der Bauernhof von Giuseppe Muggia jüdischer Herkunft gekauft, der Eigentümer der Dampfstraßenbahn von Parma nach Busseto und Zibello sowie der, der Flussverkehrsgesellschaft war.

1905 wurde die Familie Spigaroli Mieter eines Teils des Gebäudes, der aufgrund der Überschwemmungen des Po, die einen der beiden Innenhöfe des Komplexes niederriss, unter Bedingungen von großer Unsicherheit lebte.

1941 haben die Rassengesetze Giuseppe Muggia gezwungen, das Gebäude an seinen Freund Zemiro Usberti zu verkaufen, einen wohlhabenden Landbesitzer aus Pieveottoville, der bereits den umliegenden Hof gekauft hatte, um sich selbst zu retten. Er wurde von den Deutschen in Venedig gefangen genommen, und dann in ein Konzentrationslager in Deutschland gebracht, aus dem er niemals zurückkehren wird. Sogar die Spigaroli mussten während des Krieges das Gebäude verlassen.

Am Ende des Konflikts wird die alte Residenz zu einem Bauernhof und Heimat von Holzfällern und Fischern, die von der Nähe des Flusses kamen. Die Verschlechterung wird so stark, dass die Familie Usberti beschloss, sie zu verkaufen.

1991 wird die Familie Spigaroli dorthin zurückkehren, diesmal jedoch als Eigentümer. Die Brüder Massimo und Luciano Spigaroli kaufen das Gebäude als Ehrengabe der drei Generationen der Familie, die sich auf dem Hof nacheinander abgelöst haben.

Nach zwanzig Jahren langer und sorgfältiger Restaurierungsarbeiten konnte die verlorene Würde der alten Residenz, die heute Antica Corte Pallavicina heißt, wiederhergestellt werden.

Im Nordflügel des Komplexes befindet sich das Restaurant, das 2011 nach nur zweijähriger Eröffnung mit dem begehrten Michelin-Stern ausgezeichnet wurde.

Die Hosteria del Maiale e del Culatello wurde 2015 eröffnet und vervollständigt das gastronomische Angebot von Chef Spigaroli, das eng mit den Produkten des Gebiets verbunden ist und hauptsächlich vom Bauernhof stammt.

2015 ist auch das Jahr der Erweiterung des Relais: Fünf weitere wurden zu den sechs vorhandenen Zimmern hinzugefügt, darunter zwei prächtige Suiten.

Die Keller des Hofes, in denen einmal die Pallavicino Marquises Wurstwaren gereift hatten, sind zurückgekehrt, um Culatelli zu bewachen und Veranstaltungen zu veranstalten.

Dies ist die Antica Corte Pallavicina. Ein Ort, an dem Sie Geschichte, Charme und Kultur des guten Essens erleben können!