

ANTIGUA CORTE PALLAVICINA

RUTA A - El Museo Culatello y Masalén

SECCIÓN 1 - EXTERIOR

0 - INTRODUCCIÓN

Bienvenido a la Antica Corte Pallavicina, el palacio aristocrático que domina el río Po desde el siglo XIII y que ahora alberga el Museo del Culatello. La exposición está dividida en ocho secciones que cuentan la historia de la zona de la Bassa Parmense, el cerdo, la figura de San Antonio, protector de los animales, la familia Spigaroli y la figura del charcutero, la antigua fiesta de la crueldad, el Culatello y los demás embutidos del territorio. La visita al Museo termina en la Hostería del Maiale e del Culatello, donde es posible degustar y comprar los productos típicos de la empresa.

Estamos en la Bassa Parmense, la zona llana entre el río Po y la Via Emilia, una zona que siempre se ha dedicado a la producción de Culatello. Los inviernos fríos y nebulosos y los veranos tórridos y soleados permiten la lenta maduración de los sabores y fragancias que hacen inconfundible al rey de los embutidos, el Culatello.

MASSIMO SPIGAROLI:

"Estamos en la Antica Corte Pallavicina. El palacio fue restaurado por Galeazzo Pallavicino a finales del siglo XV sobre los restos de una antigua fortaleza. Construida originalmente como aduana para proteger el floreciente tráfico fluvial, se transformó en granja en 1700. Mi bisabuelo Carlo llegó a la Antica Corte como arrendatario y desde entonces comenzó a dedicarse a cultivar los campos y a crecer cerdos para la producción de salami. Posteriormente, la Corte estuvo abandonada durante años y se fue deteriorando.

Nuestra familia lo compró en 1990 y, tras una amplia restauración, las bodegas donde la familia Pallavicino envejecía sus salames vuelven a estar llenas de Culatelli".

La Hostería del maiale e del culatello, el restaurante con estrellas y las once confortables habitaciones del Relais están preparados para acoger a los clientes exigentes interesados en conocer este rincón del paraíso gastronómico. En estas antiguas estancias también se ha instalado el Museo Culatello y Masalén.

PARA ACCEDER AL MUSEO CRUZAMOS EL PATIO Y BAJAMOS EL SEGUNDO TRAMO DE ESCALERAS A LA IZQUIERDA

1 - EL MUSEO

El Museo de Culatello y Masalén, encargado por la familia Spigaroli, se encuentra en las salas de la Antica Corte Pallavicina y nos presentará a todos los protagonistas de la historia de Culatello. El museo ha sido comisariado por el historiador Giancarlo Gonizzi, la disposición por el arquitecto Lorenzo Lottici y los gráficos por Giulio Belletti. La visita dura aproximadamente una hora y termina en la Hostería del Maiale e del Culatello para una degustación de embutidos.

2 - EVOLUCIÓN DE LOS CERDOS

El recorrido comienza con un curioso panel que representa el aumento del peso medio de los cerdos de la zona baja de Parma desde 1500 hasta la actualidad. El aumento de peso, debido a la creciente disponibilidad de alimentos, está documentado en los mapas de archivo.

A LA VUELTA DE LA ESQUINA, LA VISITA CONTINÚA EN EL PÓRTICO DONDE NOS ENCONTRAMOS CON EL PRIMER PROTAGONISTA DE NUESTRA HISTORIA: EL TERRITORIO.

3 - LAS TIERRAS BAJAS - LAS TIERRAS DEL CULATELLO

Nos encontramos en la Bassa Parmense, esa porción del valle del Po al norte de la ciudad de Parma, que se extiende desde el río Po hasta la Vía Emilia, bordeada al este por el río Enza y al oeste por el arroyo Ongina, bordeada de bosques y rica en campos cultivados. Aquí el respeto a las tradiciones es visible en el patrimonio artístico, cultural, histórico y gastronómico formado a lo largo del tiempo.

Las antiguas familias de Rossi, Sanvitale, Meli Lupi y Pallavicino, que administraron estas tierras a lo largo del tiempo, construyeron castillos y suntuosos palacios ricos en obras de arte y la fe popular ha dejado importantes huellas en las antiguas parroquias, iglesias y oratorios.

En esta tierra, gracias a las características geográficas y a determinadas condiciones climáticas, el Culatello ha madurado durante siglos. Las zonas de producción son los municipios de: Busseto, Polesine Parmense, Zibello, Soragna, Roccabianca, San Secondo, Sissa y Colorno.

4 - EL GRAN RÍO

El curso del Po, que siempre ha sido una vía de transporte privilegiada, ha favorecido el comercio, el paso de personas y el intercambio de experiencias, de modo que esta zona fronteriza se ha convertido en un lugar de encuentro de excelencia.

5 - EL BOSQUE BAJO

El territorio está fuertemente caracterizado por el río y el bosque, hoy de álamo y antes de roble. Es precisamente la presencia de extensos bosques con sus recursos alimenticios lo que ha favorecido a lo largo de los siglos la cría de manadas de cerdos en libertad.

AL ENTRAR EN LA HABITACIÓN DEL FONDO A LA IZQUIERDA, NOS ENCONTRAMOS CON EL SEGUNDO PROTAGONISTA DE NUESTRA HISTORIA: EL CERDO.

SECCIÓN 2 - INTERIOR

6 - EL CERDO

El cerdo se encuentra en casi todos los continentes, desde las Islas Británicas hasta Marruecos, desde Japón hasta Nueva Guinea. El jabalí es el ancestro de las variedades de cerdo actuales, que han sido domesticadas por el hombre desde la prehistoria. Las primeras granjas de cerdos en la zona de Parma están documentadas ya en la Edad de Bronce, antes de los siglos XVII y XII a.C. en los asentamientos de Terramare, y dieron lugar a una cultura que fue consolidada por los celtas, etruscos y romanos que llegaron a estas tierras.

Desde la antigüedad, el cerdo ha desempeñado un importante papel en la alimentación, la economía y el comercio, que aún hoy es evidente, pero también ha caracterizado la mitología y la cultura de los pueblos.

7 - EL ROBLE

El roble, árbol sagrado por excelencia por su majestuosidad y fuerza, en la cultura celta está vinculado al culto de las divinidades y es un elemento importante para la alimentación de los cerdos. Las bellotas, fruto de las encinas, que en la antigüedad cubrían las vastas llanuras a lo largo del Po con densos bosques, eran el alimento esencial del cerdo y su engorde antes de los rigores del invierno.

8 - EL CERDO NEGRO

Los cerdos autóctonos de la zona de Parma eran de la raza Nera Parmigiana de raza ibérica. Tenían rasgos salvajes y poco peso. Proporcionaban carne y manteca de excelente calidad para la producción de embutidos parmesanos.

A finales del siglo XIX, por razones económicas, se cruzaron con razas porcinas inglesas de crecimiento más rápido, que pronto las sustituyeron. El cerdo negro sólo sobrevivió en unos pocos ejemplares confinados en los altos Apeninos. Reintroducidos a finales del siglo XX, están controlados y protegidos por el Consorcio de Protección del Cerdo Negro de Parma, creado en 2006. Hoy el cerdo negro se ha convertido de nuevo en un protagonista de la excelente producción de embutidos de la Bassa Parmense, en particular el culatello, que tiene unas características únicas y poco comunes.

9 - EL SÍMBOLO

Desde la antigüedad, el cerdo se ha considerado un símbolo de fertilidad y abundancia. Así lo atestigua el hecho de que la caja de ahorros haya adquirido la forma de un cerdito, destinado a romperse una vez llena de dinero y ahorros. Pero muchos otros objetos cotidianos también han adoptado la forma de los cerdos desde la antigüedad, lo que demuestra su familiaridad y su importante papel.

10 - CERDOS EN TARJETAS POSTALES

Los cerdos también son los protagonistas de las postales europeas de la segunda mitad del siglo XIX y la primera del XX, utilizadas tradicionalmente en el norte de Europa para felicitar el año nuevo. **El panel muestra una selección de tarjetas postales que forman parte de la riquísima colección de Massimo Spigaroli -más de un millar de ejemplares-, que puede consultarse íntegramente en la pantalla táctil montada en la pared. El material se ha dividido en temas para facilitar la consulta.**

11 - LA IMAGEN DEL CERDO

La imagen del cerdo ha tenido muchos significados simbólicos a lo largo de los siglos. Siempre ha sido criado por el hombre y se ha convertido en "uno más de la familia" con el que la gente suele acabar identificándose, como muestran las imágenes aquí recogidas, que van desde la sátira a la ilustración, pasando por el cine, la publicidad o los sellos de correos.

LA VISITA CONTINÚA EN LA SIGUIENTE SALA DONDE CONOCEMOS AL TERCER PROTAGONISTA DE NUESTRA HISTORIA: SAN ANTONIO ABAD, PROTECTOR DEL CERDO Y DE TODOS LOS ANIMALES DOMÉSTICOS.

12 - SAN ANTONIO DAL GUSÉN

Existe un vínculo importante y profundo entre San Antonio Abad y el cerdo. Originalmente, el cerdo, representado a los pies de la Santa, simbolizaba las tentaciones del maligno. Pero la importancia atribuida al animal en la cultura campesina acabó cambiando su significado iconográfico -de enemigo a protector- asignando a San Antonio el papel de protector de todos los animales domésticos, en primer lugar del cerdo.

13 - SAN ANTONIO ABATE Y EL CERDO

San Antonio está siempre representado con un cerdo a sus pies, como puede verse en la estatua, el azulejo votivo, la placa metálica de uso litúrgico y las imágenes de devoción expuestas en esta sección. El 17 de enero, día dedicado a San Antonio, los agricultores solían limpiar sus establos y cuidar de sus animales domésticos con especial cuidado, y se suspendía la matanza de cerdos por respeto a su patrón.

14 - SAN ANTONIO DE GUSÉN

La imagen reproduce la figura de San Antonio del políptico pintado por Benedetto Bembo en 1462, actualmente expuesto en el Castello Sforzesco de Milán, pero colocado originalmente en la capilla del castillo de Torrechiara. El animal pintado a los pies del Santo es un cerdo negro, típico de nuestro territorio, que tiene una banda de color claro, a diferencia del Cinta Senese, que tiene un pelaje rosa con una banda oscura.

15 - CERDOS DE SAN ANTONIO

En la Edad Media, los frailes de San Antonio criaban cerdos, reconocibles por la campanilla que llevaban al cuello, a los que dejaban vagar por las calles de la ciudad donde se alimentaban de residuos. La grasa de estos cerdos se utilizaba para hacer un ungüento para tratar el herpes zóster, conocido comúnmente como "fuego de San Antonio".

UNA PUERTA DA ACCESO A LA SIGUIENTE SALA DONDE CONOCEMOS A OTROS PROTAGONISTAS DE NUESTRA HISTORIA: LA FAMILIA SPIGAROLI, AGRICULTORES Y CARNICEROS

16 - LOS AGRICULTORES DE SPIGAROLI

La familia Spigaroli, cuyo apellido ya deja entrever lejanas aptitudes agrícolas, era aparcera en las fincas de Giuseppe Verdi a finales del siglo XIX y practicaba el arte de la carnicería del cerdo. Carlo Spigaroli, bisabuelo del chef Massimo, era un Masalén y en invierno viajaba de granja en granja para preparar salami.

17 - SPIGAROLI Y EL RÍO PO

La familia Spigaroli se trasladó a Polesine en la antigua Corte en 1905 y cultivó la finca y los campos que, debido al desplazamiento del curso del río, quedaron aislados en la orilla sur del Po. Para reducir el esfuerzo de cruzar el río, en 1913 instalaron un transbordador en el Po, que pronto fue utilizado por todo el mundo para cruzar el río con carros y mercancías. A ambos lados del río se instalaron dos cabañas para alojar a la gente que esperaba, donde las mujeres de la casa alimentaron a los viajeros con pan casero, salami y vino.

18 - LOS RESTAURADORES DE SPIGAROLI

La Segunda Guerra Mundial destruyó años de trabajo en un instante. Pero la actividad se reanudó después de la guerra en la orilla de Parma con el Lido di Polesine, donde se podía comer y bailar, y luego con el restaurante Al Cavallino Bianco y, desde 1990, en la Antica Corte, adquirida y restaurada en todas sus partes.

19 - EL NORCINO

El "norcino", Masalén en el dialecto local, que se encargaba de la matanza del cerdo y de la elaboración de la carne era una figura muy importante en el mundo rural y había adquirido sus habilidades y competencias "en el campo", trabajando codo con codo con un viejo carnicero.

La llegada a casa del chacinero era un antiguo ritual, casi una fiesta colectiva que permitía preparar los embutidos que garantizaban la supervivencia de la comunidad. La familia Spigaroli es carnicera desde hace generaciones y en la sala se exponen la bicicleta utilizada para trasladarse de una granja a otra y algunas herramientas del oficio.

SALIMOS DE LA HABITACIÓN Y CAMINAMOS POR EL PEQUEÑO PASILLO QUE LLEVA AL EXTERIOR, DETENIÉNDONOS EN LA HISTORIA DE LA ANTIGUA CORTE PALLAVICINA...

20 - LA ANTIGUA CORTE PALLAVICINA

Construido en el siglo XV sobre las ruinas de una fortificación anterior de la familia Pallavicino, el "Palacio de las dos torres", como se llamaba, se convirtió en una residencia de campo y un centro agrícola. Cuartel de los guardias fronterizos del Ducado en la primera mitad del siglo XIX, el palacio, cada vez más amenazado por el movimiento del Po, fue vendido por la familia Pallavicino en 1897. En 1904 fue comprada por el empresario Giuseppe Muggia de Busseto, que la utilizó como base logística para el puerto fluvial y para los tranvías de vapor. En 1941 todo el complejo fue vendido a Zemiro Usberti y volvió a ser una granja. La continua degradación a la que las inundaciones del Po sometieron a la estructura llevó a los últimos propietarios a venderla. En enero de 1991, la familia Spigaroli compró la granja y el edificio, que fue restaurado a su esplendor original y ahora alberga el Relais, el Restaurante, la Hostería y el Museo Culatello.

SECCIÓN 3 - EXTERIOR

EN EL EXTERIOR NOS ENCONTRAMOS FRENTE A LA SECCIÓN DEDICADA A LA ANTIGUA Y CRUEL FIESTA DEL COCHINILLO DONDE NOS ENCONTRAMOS CON UN NUEVO PERSONAJE DE NUESTRA HISTORIA: EL CARNICERO TRABAJANDO

21 - LA ANTIGUA FIESTA CRUEL

La figura del carnicero, portador de conocimientos fundamentales para el tratamiento y la conservación de la carne y la supervivencia de la familia campesina, ha atravesado los siglos, desde la antigüedad romana hasta los tiempos modernos. Las imágenes que lo representan en su trabajo en los bajorrelieves romanos, en las esculturas y mosaicos medievales, y en las miniaturas renacentistas, marcan las distintas etapas de la matanza y la producción de embutidos. Su actividad se describe de forma evocadora en los versos de Pomponio Torelli, conde de Montechiarugolo, en la segunda mitad del siglo XVI. Para los más curiosos, a la derecha hay un pequeño diccionario de términos en dialecto parmesano relacionados con el cerdo.

PROCEDEMOS A LA IZQUIERDA Y BAJAMOS POR EL CARRIL

22 - EN EL TRABAJO EN EL CORRAL

De la niebla que lo envuelve todo en el rígido invierno del valle del Po, surge la imagen de unos campesinos empeñados en cocinar cicciolata en el fuego. Junto a ellos se exponen algunos utensilios utilizados por los carniceros, como el hornillo con el caldero y el tenedor.

SECCIÓN 4 - SALA DE BARRICAS

POR LA PRIMERA PUERTA DE LA IZQUIERDA ENTRAMOS EN LA GRAN SALA DONDE POR FIN PODEMOS CONOCER A CULATELLO, EL VERDADERO PROTAGONISTA DE TODA NUESTRA HISTORIA.

23 - PORCINO

La carne de cerdo ha sido especialmente apreciada y utilizada desde la antigüedad. La tradición de preparar embutidos y cocinar el cerdo no se perdió en la Edad Media, sino que se reforzó durante las invasiones bárbaras entre los siglos V y XI d.C.

A finales de la Edad Media se fundaron los gremios de trabajadores encargados de la fabricación y venta de embutidos y salchichas y la figura del carnicero cobró cada vez más importancia. El panel ilustra los principales cortes de carne de cerdo y los embutidos elaborados a partir de ellos con sus características nutricionales específicas.

Para la preparación del culatello se utiliza la parte superior del músculo de la pata del cerdo.

24 - SAL

Desde que el hombre apareció en la tierra, ha tratado de prolongar la vida útil de los alimentos para compensar la estacionalidad de la naturaleza y la falta de alimentos propia del periodo invernal. Así, ha desarrollado empíricamente ingeniosos sistemas de conservación.

Junto con el secado al sol y el ahumado, pronto se descubrió el extraordinario papel que puede desempeñar la sal en la conservación de la carne (así como de muchos otros alimentos).

Debido a su importancia, la sal también se ha utilizado desde la antigüedad con fines curativos y como moneda de cambio (de ahí la palabra salario).

La presencia en las colinas de Salsomaggiore y Rivalta de manantiales y pozos de agua salada fue decisiva para el desarrollo de la charcutería: hirviendo estas aguas se podía obtener una sal, también rica en oligoelementos (yodo y bromo sobre todo) con una fuerte actividad antiséptica. Por esta razón, se necesitaba menos sal para conservar el salami y, sin duda, era más conveniente y económica que la obtenida en las salinas de Cervia, cerca del delta del Po. El panel muestra algunos documentos raros relacionados con las salinas de Salsomaggiore y con la familia Pallavicino que las administró durante siglos.

25 - LA PIMIENTA

En una época en la que la conservación de los alimentos era muy precaria y dependía del clima, el uso de especias era esencial para "tapar" los olores y sabores desagradables. Así pues, el uso de las especias, y sobre todo de la pimienta, estaba ya muy extendido en la antigüedad, hasta el punto de que existen numerosas recetas del cocinero romano Apicio que reclaman el uso de la pimienta. Originaria de la India, la pimienta tenía que atravesar mares y desiertos para llegar a Europa y, por tanto, era extremadamente cara. Ingrediente precioso y verdadero símbolo de estatus de la antigüedad, como la arquitectura y la ropa, la pimienta fue monopolizada por la República de Venecia hasta el siglo XVI, cuando el descubrimiento de América desplazó el comercio al Atlántico.

Incluso hoy en día, la pimienta sigue siendo esencial para dar al Culatello sus fragantes matices picantes.

26 - SALAMI DE LA BASSA

Entre los embutidos producidos en la Bassa Parmense, se presentan con una breve descripción los siguientes: fiocchetto, mariola, prete, spalla y salami.

El fiocchetto, con su característica forma de pera, se obtiene del músculo frontal del muslo, una vez eliminado el culatello. También puede hacerse con la grupa de la paleta.

La mariola, un salchichón redondo y achaparrado, que tras un largo periodo de maduración se sirve crudo o cocido, se elabora con carrilleras, morros, lengua y espinilla de cerdo.

El cura, llamado así por su curiosa forma similar a la del tocado de los sacerdotes, se elabora con jarrete de cerdo, deshuesado y relleno de carne recortada, salada y ligeramente curtida.

Los salamis, elaborados según antiguas recetas, se hacen con carne picada y tienen diferentes nombres y sabores según el periodo de maduración y las tripas utilizadas para el relleno.

El salame gentile se embute en una tripa recta, el crespone y el crespone en una tripa grande, mientras que el strolghino, que reutiliza los recortes del culatello, se embute en una tripa fina.

27 - SALUMI DELLA BASSA Y GIUSEPPE VERDI

La paleta, que se come cocida o cruda, es la parte delantera de la paleta del cerdo, embutida en la vejiga. Algunos documentos indican que es el embutido más antiguo de la Bassa Parmense, producido desde el siglo XII.

Era especialmente apreciado por el maestro Giuseppe Verdi, que lo enviaba de buen grado a sus amigos, acompañándolo hábilmente con instrucciones de cocina.

Giuseppe Verdi, uno de los más grandes compositores italianos del siglo XIX, nació en Roncole di Busseto en 1813 y fue una figura destacada de la Bassa. Terrateniente y conocedor de la excelencia gastronómica, dejó varias cartas con sugerencias y recetas para cocinar la Spalla di San Secondo.

28 - CULATELLO

"Soy un cupidissimo aficionado de Culatello de Parma" es como le gustaba describirse a Gabriele D'Annunzio, poeta y escritor nacido en Pescara, en una carta fechada el 30 de junio de 1931 dirigida a su amigo, el escultor de Traverseto, Renato Brozzi.

MASSIMO SPIGAROLI:

"Un sentimiento de amistad fraternal unía al escultor con mi abuelo Luigi y el queso Culatelli que Brozzi enviaba a D'Annunzio procedía de la bodega de la Antica Corte Pallavicina. Giuseppe Verdi también amaba a Culatello y en 1862, tras el exitoso estreno de "Forza del Destino" en San Petersburgo, lo celebró inmolando un Culatello preparado por mi bisabuelo Carlo".

El panel también muestra a otros personajes famosos que han elogiado y mencionado a Culatello en sus textos, como Riccardo Bacchelli, Cesare Zavattini, Gianni Brera y Peppino Cantarelli.

Se dice que existe desde 1332 como un precioso regalo de bodas para los nobles Andrea dei Conti Rossi y Giovanna dei Conti Sanvitale y como un regalo enviado por el marqués Pallavicino a la familia Sforza del ducado de Milán. Sin embargo, desgraciadamente no se ha encontrado ningún documento que confirme estos relatos, aunque los colores rojo y plata del escudo de la familia Pallavicino se han incorporado a la marca del Consorcio de Tutela del Culatello de Zibello.

La primera mención documentada se remonta a 1735 en una lista de precios publicada por el Ducado de Parma. En la literatura, el rey de los embutidos aparece por primera vez en el siglo XIX en las rimas del poeta dialectal parmesano Giuseppe Maria Callegari, que lo imagina entre los platos servidos en el Paraíso.

29 - TRATAMIENTO

El culatello es un producto de charcutería con la característica forma de pera, envuelto en hilo que forma una especie de red de malla ancha. En 1996 obtuvo el reconocimiento de Denominación de Origen Protegida, una indicación de protección y garantía de la autenticidad, integridad y trazabilidad del producto.

El culatello tiene el sobrenombre de Rey de los Embutidos y el indiscutible título está motivado por la importancia que tiene en la tradición gastronómica italiana por su inconfundible sabor, por su difícil preparación y por su alta calidad.

Las imágenes muestran las principales etapas de la elaboración de un culatello, hecho con el músculo superior de la pata trasera del cerdo.

MASSIMO SPIGAROLI:

"Después de cortar la carne, se eliminan el hueso y la corteza. La carne se sala y se ata con una cuerda en espiral. Tras unos días de reposo en un ambiente fresco, el culatello se masajea con sal, pimienta, ajo y vino blanco seco. A continuación, reposa en una cámara frigorífica hasta que se absorba la mezcla de salazón.

En este punto, el músculo se envuelve en la vejiga o el estómago del cerdo.

A continuación, el culatello se coloca en bodegas subterráneas para que madure durante al menos 18 meses. Gracias al microclima de las tierras bajas, la presencia de humedad natural y la proximidad del río Po, el Culatello se deshidrata y pierde volumen, alcanzando un peso de 3 a 5 kg. En el exterior está cubierto por un moho noble que conserva el producto y le da un aroma intenso y característico y un sabor único e irrepetible".

La foto de abajo a la izquierda muestra al chef Spigaroli mostrando con orgullo su bodega llena de Culatelli, que podrá ver a medida que continúe su visita.

30 - LA DEGUSTACIÓN

Para degustar una deliciosa rodaja de Culatello es necesario realizar una serie de operaciones precisas. En primer lugar hay que cortar las cuerdas que envuelven el salami y cepillarlos con cuidado. A continuación, hay que envolverlo toda la noche en un paño de cocina empapado en vino blanco o en

un vino ligero y espumoso como el Fortana. Por último, hay que quitar la piel y recortar la grasa externa. Las rodajas pueden cortarse con un cuchillo manual para conservar el sabor de forma óptima o con una máquina cortadora.

MASSIMO SPIGAROLI:

Al corte, el Culatello presenta un color rojo rubí intenso y uniforme, con vetas de grasa claras y blancas. Aunque es delicado y dulce en el paladar, el regusto puede cambiar dependiendo del condimento. Las sugerencias para una degustación perfecta consisten en maridarlo con un vino espumoso de baja graduación, como un Fortana tinto o un Malvasia ferma dei colli di Parma blanco, si el salami ha sido madurado durante un período más largo. Para una combinación más refinada, el acompañamiento ideal son las burbujas del Metodo Classico o del Champagne Brut Rosé.

El Consorzio del Culatello di Zibello, al que pertenecen los 23 productores, tiene la función de garantizar el origen de los perniles y controlar todas las fases de la producción totalmente artesanal.

31 - EMBUTIDOS DE LA ZONA DE PARMA

Después de haber presentado los embutidos de la Bassa (zona baja), a continuación se describe la producción de la zona de las colinas y de todo el territorio de Parma.

El Prosciutto di Parma, conocido hoy en día en todo el mundo, se menciona por primera vez en el Statuto dei Beccai di Parma (Estatuto del Martillo de Parma) en 1309 con el término baffa (quizás de la palabra alemana backen: secar).

Su éxito comercial no llegó hasta el siglo XIX. En 1963 se fundó el Consorzio del Prosciutto di Parma (Consorzio del Jamón de Parma) y el producto se registró como Denominación de Origen Protegida en 1996. Es el protagonista del Museo del Jamón de Parma con sede en Langhirano.

La cicciolata se obtiene de la cocción prolongada de las partes carnosas y cartilaginosas del cerdo sobrantes de la preparación de otros embutidos.

Los Ciccicoli se obtienen a partir de las partes magras y grasas que quedan de los distintos procesos, se hierven y luego se filtran para eliminar completamente la grasa licuada.

La gola se llama así porque la manteca se saca entera de la garganta del cerdo. Se come en rodajas muy finas sobre pan caliente.

La manteca de cerdo se obtiene de la parte de grasa que se encuentra bajo la corteza del lomo del cerdo. Se utiliza picado para preparar sopas, verduras o en rodajas sobre pan tostado o polenta.

La coppa está formada por los haces musculares del cuello que se adhieren a las vértebras cervicales y a las primeras torácicas. Se madura entre 60 y 90 días en locales húmedos antes de ser consumido.

El lombino se obtiene rellenando el lomo del cerdo, salado y curtido. Se trata de un salami que no era muy popular en el pasado y que ha sido redescubierto recientemente gracias a la revalorización de la carne de cerdo.

La panceta es la parte ventral estratificada de grasa de la media canal de los cerdos pesados. Se madura de dos a diez meses y se corta finamente antes de la degustación.

El Salame Felino se produce en la ciudad del mismo nombre y se elabora con los cortes nobles del cerdo, picados, condimentados con sal, pimienta, ajo y vino blanco y embutidos en la tripa del recto del cerdo. Obtuvo la Indicación Geográfica Protegida (IGP) en 2013 y es protagonista del Museo del Salami con sede en Felino.

32 - GUARESCHI EN LA BODEGA

Al final de la gran sala hay un cuadro que muestra a Giovannino Guareschi, famoso periodista y escritor, autor de la saga de Don Camilo y Peppone, intentando elegir un Culatello en la bodega. Es una muestra más de la consideración que los escritores y personajes ilustres del pasado tenían por este noble salchichón.

Después de atravesar la sala reservada a su majestad el Culatello, es posible admirar, al final a la derecha, la vista de las antiguas bodegas de la familia Pallavicino con los Culatelli colgados para madurar.

33 - EL PROCESO DE MADURACIÓN

A la izquierda hay una pequeña sala donde se cuelgan todos los embutidos obtenidos de la transformación de un cerdo entero: 2 Guanciali, 2 Pancette, 2 Coppe, 2 Spalle, 2 Culatelli, 2 Fiocchetti, 2 Preti, 1 Mariola y 15 Salami. El panel muestra el texto del "testamento del cerdo", que en la ficción literaria deja las distintas partes de su cuerpo a diferentes destinatarios.

SECCIÓN 5

LA VISITA CONTINÚA SALIENDO POR LA PUERTA LATERAL Y SUBIENDO UNOS ESCALONES PARA LLEGAR A LA PRIMERA HABITACIÓN DE LA DERECHA

34 - A LO LARGO DEL RÍO

Aquí se exponen fotografías, herramientas e instrumentos originales de la primera mitad del siglo XX relacionados con la vida en el río, la gestión de las riberas y la navegación.

A TRAVÉS DE LA PUERTA DE LA IZQUIERDA SE LLEGA A LA HOSTERÍA DEL MAIALE E DEL CULATELLO (RESTAURANTE DEL CERDO Y DEL CULATELLO), DONDE ES POSIBLE DEGUSTAR NUESTROS SALAMES Y EMBUTIDOS Y LOS EXTRAORDINARIOS PRODUCTOS DEL TERRITORIO.

DESPUÉS DE UN REFRIGERIO, TAMBIÉN ES POSIBLE CONTINUAR LA VISITA POR EL TERRAPLÉN PARA OBSERVAR LA CRÍA DE CERDOS EN LIBERTAD Y EL ENTORNO DEL RÍO EN UNA RUTA CIRCULAR, SEÑALIZADA COMO "BOSQUE DE PO", QUE DURA APROXIMADAMENTE UNA HORA.

RUTA B - Las salas históricas del "Palazzo delle due Torri" (Palacio de las Dos Torres)

**BIENVENIDO A LA ANTIGUA CORTE PALLAVICINA, RESIDENCIA DE LOS MARQUESES PALLAVICINO DEL SIGLO XIII AL XIX
PARA VISITAR LAS HABITACIONES DEL PIANO NOBILE, CRUZAMOS EL PATIO HASTA LA PUERTA DE ENTRADA A NUESTRA DERECHA.**

40 - SALA 1

La visita comienza en la primera sala, antaño una cálida cocina, ahora un acogedor vestíbulo, donde nos veremos envueltos en una atmósfera encantada de historia y encanto.

El edificio en el que nos encontramos, construido a instancias de Uberto Pallavicino "el Grande" a mediados de la década de 1200 para controlar el tráfico fluvial y el comercio de la sal, fue posteriormente abandonado durante casi dos siglos. Sin embargo, a finales del siglo XV y principios del XVI se produjeron grandes cambios: la antigua fortaleza fue convertida por el marqués Galeazzo en una cómoda corte para la cortesana Bianca, su amante secreta.

Las obras de restauración fueron largas y meticulosas: se abrieron los antiguos muros defensivos con grandes ventanales y se levantó el palacio, con techos abovedados en la planta baja y chimeneas en todas las habitaciones.

En la primera mitad del siglo XVI, la cocina se instaló en la sala donde nos encontramos ahora, menos sujeta a las inundaciones del Po que la anterior, situada en el sótano. La imposta de estilo renacentista que se puede ver sobre la gran chimenea data de la renovación del siglo XVI y se ha perdido en gran parte.

El asador de la chimenea funciona mediante un mecanismo de poleas, cuyo diseño se encuentra en los planos del genial Leonardo da Vinci.

En la parte superior izquierda, estaba el pequeño cuarto de la cocinera. Mientras que la estatua que representa a un cerdo en el centro de la sala, contemporánea a nosotros y a la que el chef Massimo Spigaroli está profundamente unido, es un regalo de Gualtiero Marchesi, el gran maestro que cambió la cocina italiana.

CONTINUANDO POR EL CAMINO DE LA IZQUIERDA, NOS ENCONTRAMOS EN LA SALA DE LAS ESTACIONES

41 - SALA 2

Las bóvedas encierran representaciones que se remontan a 1600 y que muestran escenas de caza, pesca y vida rural. Las actividades vinculadas al mundo agrícola, como la producción de salami y el trabajo del campo, están marcadas por las estaciones. El vestíbulo, caracterizado por la gran chimenea, que originalmente estaba en la pared exterior de la sala, está rematado por un techo abovedado.

Las dos torres -que también dan nombre al palacio- encierran una logia con dos filas de arcos que descansan sobre columnas circulares. Por encima de nosotros, en el primer piso, había originalmente un gran salón con techo artesonado, que fue dividido en el siglo XVII para permitir el paso, dentro de los nuevos muros de separación, de los tubos de las chimeneas de la planta baja, que fueron trasladados a los muros interiores.

CONTINUANDO CON EL RECORRIDO NOS ENCONTRAMOS EN LA SALA CENTRAL, LA SALA DE LOS ESCUDOS

42 - SALA 3

Sobre la chimenea, en el lado sur de la sala (hacia la ciudad de Polesine), se puede ver el escudo de armas de la familia Pallavicino, caracterizado por un águila con un escudo plateado y rojo.

En el lado este que da al patio, a su izquierda, están pintados los escudos de los duques a los que estaba sujeto el feudo de Polesine. En el centro se encuentra el escudo de la familia Farnesio, duques de Parma desde 1545 hasta 1731. A la izquierda está el escudo de la familia Visconti, duques de Milán, y a la derecha el de la familia Sforza, que sucedió a los Visconti.

Alrededor están los escudos de la familia Pallavicino, que se sucedieron en el feudo de Polesine, combinados con los de sus respectivas familias. Junto a la puerta hay un pergamino que ilustra los distintos escudos para poder reconocer a las familias nobles.

En 1790 el destino del palacio estaba en manos de Antonio Maria Pallavicino, que alquiló el edificio al Estado como cuartel para los Dragones de la Frontera. Así, el palacio volvió a ser un recinto fortificado y se abrieron troneras para las armas de fuego en las murallas. En la década de 1830, la presencia del río Po se hizo cada vez más invasiva, provocando la inundación de las bodegas subterráneas y el derrumbe de los cimientos. Para evitar el derrumbe, el edificio se rebajó un piso.

43 - SALA 4

ENTRAR EN LA HABITACIÓN CONTIGUA

Podemos admirar las decoraciones que representan a las divinidades de la mitología griega y que se remontan a la renovación de los años 1500. Nos encontramos en la Sala dell'Olimpo, que es la última sala que se visita en el Palacio.

Las vicisitudes del palacio se suceden. En 1897, la familia Pallavicino vendió el antiguo edificio a Alberto Galeotti, alcalde de Soragna, que quería construir una escuela infantil para la población del pueblo, pero pronto abandonó la idea debido a las frecuentes crecidas del río Po, que sumergían el edificio al no estar protegido por el terraplén principal.

En 1904 el palacio y la granja fueron comprados por Giuseppe Muggia, de origen judío, propietario del servicio de tranvías de vapor de Parma a Busseto y Zibello y de la empresa de transporte fluvial. En 1905, la familia Spigaroli se convirtió en inquilina de una parte del palacio, viviendo en condiciones muy precarias debido a las constantes crecidas del río Po, que destruyeron uno de los dos patios del complejo.

En 1941, las leyes raciales llevaron a Giuseppe Muggia a vender el palacio a su amigo Zemiro Usberti, un rico terrateniente de Pieveottoville, que ya había comprado la finca circundante, tratando de salvarse. Capturado por los alemanes en Venecia, fue llevado a un campo de concentración en Alemania y nunca regresó. La familia Spigaroli también se vio obligada a abandonar el palacio durante la guerra.

Una vez finalizado el conflicto, la antigua residencia volvió a ser una granja y hogar de renaioli, leñadores y pescadores, que se beneficiaban de la proximidad del río, pero cada vez estaba más deteriorada, hasta el punto de que la familia Usberti decidió venderla.

En 1991, la familia Spigaroli volvió, pero esta vez como propietarios. Los hermanos Massimo y Luciano Spigaroli compraron el edificio como homenaje a las tres generaciones de la familia que se habían sucedido en la explotación.

Tras veinte años de largos y minuciosos trabajos de restauración, fue posible devolver la dignidad perdida a la antigua residencia, que ahora se llama Antica Corte Pallavicina.

En el ala norte del complejo se encuentra el restaurante, galardonado con la codiciada Estrella Michelin en 2011 tras solo dos años de apertura.

La Hostería del Maiale e del Culatello abrió sus puertas en 2015, completando la oferta gastronómica del chef Spigaroli, profundamente vinculada a los productos del territorio y procedente principalmente de la granja.

2015 es también el año de la ampliación del Relais: a las seis habitaciones actuales se han añadido cinco más, entre ellas dos magníficas suites.

Las bodegas de la Corte, donde antaño los marqueses de Pallavicino curaban su salchichón, han vuelto a conservar el culatello y a acoger eventos y cenas sugerentes.

Esta es la Antica Corte Pallavicina. Un lugar donde se respira la historia, el encanto y la cultura de la buena mesa.