

Museo del Salame: una dimora antica per una veste nuova

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

Direzione Felino

Dalla bottega del pizzicagnolo ai videoracconti

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

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

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

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

Il passato si pone con tutta la sua forza davanti alla vetrina dei reperti d'epoca romana dove un ago in



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

La sala successiva è dedicata alla gastronomia e alla evoluzione delle modalità di consumo del salame -

bronzo destinato a cucire l'involucro della carne ci racconta che più di 2000 anni fa il salame si faceva come ora. Nella sala grande si trova la sezione relativa a norcineria e produzione casalinga dell'insaccato, con un'ampia rassegna di oggetti appartenuti ai norcini e alle famiglie contadine del territorio tra cui una vecchia bicicletta corredata dagli attrezzi del norcino che, coperto dal tabarro, tagliava la nebbia invernale per spostarsi nelle fattorie per la "maialatura". La piccola cantina permette di conoscere il salame in persona, quasi a grandezza d'uomo, attraverso il tratto inconfondibile di Benito Jcovitti. La nicchia dell'antico focolare della casa torre presenta, invece, la storia del tritacarne, progettato dal marchese Karl Drais, famoso per avere inventato anche il velocipede. A fianco alcune curiosità che vanno dai soldati del Ducato di Parma, detti "salamari" perché più impegnati a mangiar salami che a combattere, al ministro Du Tillot, marchese d'un pays de saucissons – di un paese di salami – e alcuni documenti legati al salame come segno di ospitalità.

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

Stefania Provinciali

© RIPRODUZIONE RISERVATA

2000

anni fa

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

2013

L'anno

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

9

i Musei

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