

I PRODOTTI TIPICI

Il Parmigiano Reggiano: formaggio duro, semigrasso a pasta cotta e a lunga stagionatura (18-24 mesi), che si presenta in forme tonde di circa 24-34 kg. La zona di produzione comprende le province di Parma, Reggio Emilia e Modena, oltre ad alcune parti delle province di Bologna e Mantova. Questo formaggio nasce dal miglior latte prodotto negli allevamenti della zona, dall'arte antica dei maestri caseari, dalla lunga stagionatura naturale.



Il Parmigiano Reggiano non contiene conservanti, coloranti, né antifermentativi: queste caratteristiche sono garantite dal Consorzio, ente ufficiale di tutela del prodotto e certificate dalla famosa marchiatura a puntini.

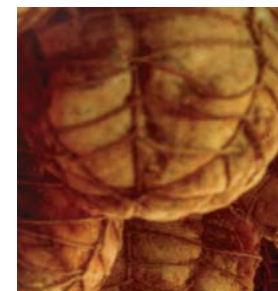


Il Prosciutto di Parma: la dolcezza è la sua caratteristica principale. Solo nella zona tipica vi sono le condizioni climatiche ideali per l'asciugatura e la stagionatura naturale che donano dolcezza e gusto al Crudo di Parma.

L'aria delle colline parmensi, infatti, è profumata dalle pinete della Versilia e dai castagneti e, perdendo il salmastro contro i monti carsici della Cisa, acquista le caratteristiche uniche e indispensabili per ottenere l'autentico Prosciutto di Parma.

Questo alimento, ottimo come antipasto o spuntino, è un vero e proprio secondo piatto, completo, leggero, ad alto valore nutritivo. Per osservare da vicino le tecniche di produzione e la lavorazione del prosciutto ci si può rivolgere al Consorzio del Prosciutto di Parma che offre ai gruppi la possibilità di visitare un prosciuttificio.

Il Culatello di Zibello: migliore prodotto della tradizione salumiera parmense, il culatello deriva dalla parte più magra delle cosce di selezionati maiali nostrani che, ancora fresche, vengono private dell'osso e di una parte di carne, lasciando la più pregiata. La maestria dei norcini nella lavorazione e il clima della bassa parmense sono la combinazione perfetta per questo salume, la cui unicità è salvaguardata dal Consorzio del Culatello di Zibello.



Le fette si presentano sottili e rotonde, di colore rosa chiaro, con striature di grasso bianchissimo e compatto. Il sapore è dolce e carezzevole. Seguendo la Strada del Culatello, itinerario che si snoda sulle sponde del fiume Po attraverso i vari comuni della Bassa Parmense è possibile scoprire i luoghi in cui nasce questo prodotto unico e inimitabile.



Il Fungo di Borgotaro: cresce nei boschi della Val Taro e del Magra in 4 specie: rosso, moro, magnàn e fungo del freddo, tutte caratterizzate da un aroma intenso e un odore pulito, non piccante. Il Fungo di Borgotaro è stato insignito nel 1993 dell'Indicazione Geografica Protetta, a

conferma del suo valore, tutelato dal Consorzio del Fungo di Borgotaro. Per scoprire il Fungo il Consorzio ha istituito un Circuito cui aderiscono ristoranti di Parma e provincia impegnati ad utilizzare il prodotto fresco Igp e ad indicarlo nel proprio menù, distinguendo i piatti preparati col Fungo di Borgotaro da quelli fatti con prodotti non certificati. La Strada del Fungo Porcino è un itinerario che si snoda nell'alta Val Taro e permette di scoprire, oltre a castelli, pievi e antichi borghi medievali, le vecchie tradizioni delle nostre montagne.

La Strada del Prosciutto e dei Vini, alla scoperta dei luoghi d'origine del Parmigiano Reggiano e degli altri prodotti del territorio, si snoda lungo la fascia pedemontana e collinare, zona di produzione di Prosciutto di Parma, Vini dei Colli, Tartufo nero di Fragno e Salame di Felino.

La Strada del Fungo Porcino attraversa tutta l'alta Val Taro, affascinanti paesaggi, boschi, torrenti e piccoli borghi immersi nel verde in cui gustare la gastronomia rustica dell'Appennino e divertirsi alle numerose sagre di paese.

La Strada del Culatello di Zibello, invece, percorre il fiume Po attraverso i comuni della Bassa Parmense, zone di prodotti eccezionali: il Culatello di Zibello, appunto, la Fortana del Taro, la Spalla cotta di San Secondo, la Spalla cruda e la Spongata di Busseto.

I MUSEI DEL CIBO

MUSEO DEL PARMIGIANO REGGIANO: la raccolta del materiale del museo si è svolta su tutte e cinque le province in cui il Parmigiano-Reggiano è prodotto. Gli oggetti reperiti si collocano per lo più nell'arco temporale compreso tra la seconda metà dell'Ottocento e la prima metà del Novecento. L'esposizione è ospitata nell'antico caseificio Meli-Lupi: nel corpo più antico del fabbricato sono presenti gli oggetti necessari alla trasformazione, nella parte più moderna dello stabile sono invece state allestite le sezioni della stagionatura e commercializzazione, oltre a quelle relative all'impiego gastronomico del prodotto e alla sua storia. Alla fine del percorso è presente un'area degustazione e vendita.

Corte Castellazzi

Via Volta, 5 Soragna tel. 0524596129

Da marzo a ottobre da lunedì a venerdì su prenotazione per gruppi; sabato, domenica e festivi: dalle 9.30 alle 12.30 e dalle 15.00 alle 18.00; da novembre a febbraio aperto su prenotazione per gruppi.

MUSEO DEL PROSCIUTTO: propone un percorso che consente di ricostruire il processo di produzione, dal suino ai salumi, dei pregevoli prodotti dell'arte della salumeria parmense. Ha la sua sede a Langhirano, patria d'elezione del Prosciutto di Parma, nella vasta struttura dell'ex Foro Boario. La visita si snoda attraverso audiovisivi ed altri supporti per presentare il territorio, la norcineria, l'impiego gastronomico dei salumi, l'evoluzione delle tecniche e degli spazi nella lavorazione del prosciutto, la lavorazione del prosciutto nella seconda metà del Novecento e le fasi della trasformazione odierna, per finire nella sala degustazione.

Ex Foro Boario

Via Bocchialini, 7 Langhirano tel. 0521351357

Da martedì a venerdì solo su prenotazione e per gruppi minimi di 15 persone; sabato e domenica aperto dalle 10.00 alle 18.00; su prenotazione per gruppi.

MUSEO DEL SALAME: dedicato al salame più rinomato d'Italia ed ospitato all'interno del Castello di Felino, il museo comprende l'esposizione di strumenti, attrezzature e immagini d'epoca, con un percorso suddiviso in due sezioni, dall'arte della norcineria alle fasi della lavorazione e della salatura delle carni fino alla stagionatura e all'impiego gastronomico della genuina leccornia.

Castello di Felino

Strada al Castello, 1 Felino cell. 3332362839

Sabato, domenica e festivi dalle 10.00 alle 12.30 e dalle 15.00 alle 18.00; da mercoledì a venerdì visite solo su prenotazione; lunedì e martedì chiuso.

MUSEO DEL POMODORO: posto in un'antica sede di trasformazione agro-alimentare, situata sulla riva destra del Taro, all'incirca a metà strada tra Fornovo e Pontetaro, il museo raccoglie memorie di persone, di macchine, impianti, confezioni dei prodotti, immagini grafiche e pubblicitarie.

Corte di Giarola - Parco del Taro

Strada Giarola, 11 Collecchio tel. 0521228152

Il Museo non è al momento visitabile. La sua apertura è prevista nel 2007.

GRANDI SCUOLE PER CUOCCHI PROVETTI

ALMA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

La prima scuola culinaria italiana di alto livello ha sede nella Reggia di Colorno. Diversi i corsi organizzati presso la scuola: il principale è il corso superiore di cucina italiana, della durata di 11 mesi, sei di formazione ed esercitazione a Colorno e cinque di stage presso i più prestigiosi ristoranti italiani. Le lezioni sono in lingua italiana e inglese ed è previsto un numero chiuso di 40 persone.

Piazza Garibaldi, 26 Colorno (PR)

Tel. 0521525211 Fax 0521525252

e-mail: infoalma@scuolacucina.it sito web: www.alma.scuolacucina.it

ACADEMIA BARILLA

Academia Barilla intende promuovere i prodotti e la cucina italiana nel mondo attraverso eventi e collaborazioni con altre istituzioni e tutelare i prodotti alimentari italiani contro le contraffazioni e gli usi impropri di denominazioni e marchi originali. Academia Barilla organizza corsi di formazione e offre servizi di consulenza marketing e comunicazione rivolti al settore della ristorazione.

Barilla Center

Largo Calamandrei, 3/a 43100 Parma

Tel. 0521264060 - 800376116 (numero verde) Fax 0521264050

e-mail: info@academiabarilla.it sito web: www.academiabarilla.it

I CONSORZI

Consorzio del Parmigiano Reggiano

Strada dei Mercati, 9/e Parma

tel. 0521292700 fax 0521293441

www.parmigiano-reggiano.it

Consorzio del Prosciutto di Parma

Via M. Dell'Arpa, 8/b Parma

tel. 0521243987 fax 0521243983

www.prosciuttodiparma.com

Consorzio del Fungo di Borgo Val di Taro

Via Nazionale, 54 Borgo Val di Taro

tel. 052590155

www.fungodiborgotaro.com

Consorzio del Culatello di Zibello

Piazza Garibaldi, 34 Zibello

tel. 0524939081 fax 0521939099

www.consorziodelculatellodizibello.it

A PARMA SI MANGIANO...

...I CAVALLI!

L'uso di alimentarsi con carne di cavallo è molto recente e a lungo ha trovato forte opposizione.

La prima macelleria aperta in Italia, a Torino nel 1865, fu assalita dalla popolazione e difesa a stento dalle guardie.

A Parma il Comune aveva autorizzato fin dal 1873 la macellazione di carne equina, ma solo nel 1881 un certo Orlandelli aprì la prima beccheria in Via Farnese, nell'Oltretorrente, dove si trova ancora, sormontata da una scultura di testa di cavallo.

Da allora i consumi sono aumentati. Oggi la carne di cavallo si preferisce consumarla fresca e spesso cruda. E' il cosiddetto pesto, cioè carne tritata e macinata, spesso insaporita, a seconda dei gusti, con olio e limone, oppure servita tra due fette di pane o scottata sul fuoco.

...I PICCIONI!

Nella bomba di riso, tipico piatto della cucina parmigiana, tra gli ingredienti si trovano anche i piccioni novelli, la cui carne a pezzetti viene inserita nel risotto insieme al ragu' e a tanto Parmigiano.

LE RICETTE DELLA REZDORA



La rezdora: è la casalinga del territorio emiliano, abilissima nel tirare la sfoglia, nel fare il ragu' e a conoscenza di tutti i segreti della cucina tradizionale. L'iconografia la vuole di seno abbondante e capello cotonato, con le maniche rimboccate, intenta a fare la "fojeda" (impastare a mano).

LA BOMBA DI RISO

Primo piatto al forno, un classico della cucina parmigiana, purtroppo in disuso nei ristoranti in alcuni dei quali, però, si fa su ordinazione.

INGREDIENTI

120 grammi di burro, 1 cucchiaio d'olio
1 bicchiere di vino bianco secco
400 grammi di riso
1 litro di buon brodo di carne
2 piccioni novelli, 1 etto di fegatini o altre rigaglie di pollo
1 cucchiaio di salsa di pomodoro (triplo concentrato)
2 cipolle piccole, 1 carota, salvia
sale, poco pepe, pane grattugiato

PREPARAZIONE: tritare una cipollina e porla a rosolare con metà burro, aggiungere il riso e il brodo mano a mano, fino a cottura avanzata. Mettere a cuocere in una padella il resto del burro, l'olio e le verdure tritate, le rigaglie tritate e i piccioni puliti e lavati. Dopo 15 minuti aggiungere il vino, un mestolo di brodo, sale e pepe e lasciare cuocere finché la carne potrà staccarsi facilmente. Togliere i piccioni e disossarli. Ungere una teglia con burro e cospargere il fondo di pan grattato, disporre metà del risotto in modo da lasciare una conca in mezzo, collocarvi la carne con il suo sugo, coprire col resto del riso e guarnire con fiocchi di burro. Mettere in forno a fuoco medio per trenta minuti e servire con Parmigiano grattugiato.



Tempo occorrente:
2h

GLI ANOLINI

Principe della cucina parmigiana, l'anolino è il piatto di apertura dei pranzi di Natale e Capodanno e si trova con facilità in tutte le gastronomie e ristoranti di Parma e provincia.

Mai farlo mancare sulla tavola dei parmigiani in occasione delle feste!

In brodo o pasticciati (cioè asciutti e conditi con sugo), gli anolini sono ormai entrati nel lessico della lingua italiana. Anolini è un termine esclusivo di Parma per denominare quella pasta ripiena che nel resto dell'Emilia Romagna si chiama cappelletto, tortellino, raviolo, ecc.

Gli anolini di Parma hanno la forma di un disco senza frangia, del diametro di 2,8 cm, e sono fatti di due strati sovrapposti di sfoglia leggera.

Il ghiotto ripieno è un impasto di Parmigiano Reggiano stravecchio grattugiato, di pan grattato, tuorlo d'uovo e sugo di stracotto di manzo con un leggero sapore di noce moscata. E' il contenuto, non l'involucro, che fa l'anolino e lo distingue da tutti gli altri prodotti similari. Il suo segreto è la giusta dose degli ingredienti, che solo le vere "rezdore" sanno trovare.

INGREDIENTI

Per la pasta: 1 chilo di farina
un pizzico di sale
8/10 uova

Per il ripieno: 3 parti di Parmigiano grattugiato di 3 qualità diverse (una molto stagionata)
una parte di pane grattugiato
2 uova intere
noce moscata
sugo di stracotto
sale

PREPARAZIONE: per fare il ripieno è necessario scottare il pane grattugiato con del latte o del brodo bollente, incorporare successivamente le uova, il sale, il Parmigiano Reggiano grattugiato, il sugo di stracotto e insaporire con un pizzico di noce moscata.

Fatta la sfoglia, si confezionano gli anolini e si cuociono in un brodo speciale detto in "terza" per la presenza di tre tipi di carne: cappone, manzo, salame o testina di vitello.



Tempo occorrente:
3h esclusa la cottura dello stracotto

I TORTELLI D'ERBETTA

Tipico primo piatto della cucina tradizionale, i tortelli d'erbetta si possono mangiare tutto l'anno e trovare in tutti i ristoranti.

E' tradizione, nei paesi intorno a Parma, festeggiare il 23 giugno, notte di San Giovanni, con l'immane tortellata.

I tortelli ben riusciti, secondo la formula popolare, devono essere: longh col so covvi, tgniss senza vansaj, foghè in t'al buter e sughè col formaj.

In effetti in città si pretende che i tortelli non siano simili a quei tozzi raviolotti quadrati, col ripieno a fior dei bordi, che si vedono già confezionati, ma di forma rettangolare, con tanto di "code" e sodi di pasta, perché non si aprano durante la cottura. Prudenza nell'uso della noce moscata il cui aroma pungente spesso guasta il sapore del ripieno.

INGREDIENTI

Per il ripieno:
6 hg di ricotta morbida e fresca
(qualche casaro per S. Giovanni la prepara con panna)
3 hg di spinaci o di solo verde delle erbette (pesate crude)
1 uovo (si potrebbe anche farne a meno)
3 hg di formaggio Parmigiano
noce moscata
sale

Per la pasta:
1 Kg di farina
4 uova, acqua per impastare

PREPARAZIONE: bollire gli spinaci, scolarli, soffriggerli con un po' di burro e tritarli con la mezzaluna; una volta fatti raffreddare, mescolarli con gli altri ingredienti.

Così fatto, il ripieno va disposto su strisce di sfoglia ripiegate in modo che rimanga all'interno.

Rifilati su tre lati con la rondella dentata, i tortelli si mettono poi a cuocere in acqua bollente. Una volta cotti, si scolano e si dispongono a strati sul piatto di portata scaldato, innaffiandoli abbondantemente con burro fuso e cospargendoli di Parmigiano Reggiano grattugiato.



Tempo occorrente:
2h 30'

EVENTI GOLOSI

CIBUS: fiera internazionale biennale di Fiere di Parma, è la grande vetrina dell'alimentazione, l'unica specializzata in alimentazione europea. Una formidabile macchina espositiva con prodotti di altissima qualità, insegne, marchi famosi e stand firmati dai migliori architetti e designers.

NOVEMBER PORC: manifestazione enogastronomica della Bassa parmense con mercatini di prodotti tipici e biologici, degustazioni salumi, animazione, musica e saltimbanchi.

LA TORTELLATA DI SAN GIOVANNI: nella notte di San Giovanni avventuratevi nella bassa parmense o tra le colline con l'auto: nei vari paesini, specie attorno alla parrocchiale, vedrete le luci di una sagra. Fermatevi e sedetevi a prendere la rugiada, non prima di avere fatto il pieno di tortelli di ricotta ed erbette, conditi con burro e Parmigiano Reggiano.

FESTA DEL CULATELLO: a Zibello manifestazione con cibo, musica e cultura, ha luogo ogni anno il primo fine settimana di giugno.

FESTA DEL PANE TRADIZIONALE: a Pellegrino Parmense, Città Slow e Città del Pane, una festa fitta di appuntamenti all'insegna del gusto, della musica e del divertimento. Ogni anno alla fine di maggio.

FESTA DEL PROSCIUTTO DI PARMA: ha luogo all'inizio del mese di settembre quando i prosciuttifici aprono le porte a

visite guidate e degustazioni per illustrare le fasi di lavorazione delle cosce di suino. Nei centri del festival troverete le prosciutterie, veri e propri ristoranti all'aperto in cui, oltre all'autentico Prosciutto crudo di Parma, potrete degustare le specialità emiliane, innaffiate dai vini Doc dei Colli di Parma.

SUA MAESTÀ IL MAIALE: ogni anno durante l'inverno, i ristoranti e le trattorie dell'Appennino parmense, offrono le loro golosità: salumi, lardo, sanguinacci, cotechino, polenta stesa con salamino, guanciali, costine, piedini, salame fritto, stinco...

FIERA DELLA FORTANINA E DELLA SPALLA COTTA: a S. Secondo manifestazione dedicata ai due prodotti tradizionali, un programma che prevede assaggi, arte, musica e spettacoli pirotecnici, ogni anno ad agosto.

RICORDANZE DI SAPORI: cene nei Castelli del Ducato di Parma e Piacenza, tra squilli di trombe, epici duelli, dame e nobili signori. Il programma prevede canti, danze, declamazione di versi e musiche con antichi strumenti medievali e rinascimentali, simulazioni di assedi, esibizioni di saltimbanchi e giullari e, tra un quadro e l'altro, portate degne di un re e vini da oblio! Si svolge ogni anno da giugno al 31 dicembre.

SALAME MON AMOUR: rassegna gastronomica che si svolge a Felino ogni anno da ottobre ad aprile, un interessante viaggio nella storia e nell'arte della produzione del profumatissimo insaccato locale.

RISTORANTI & CO

Angiol d'or
Vicolo Scutellari, 1

Osteria della Ghiaia
Borgo Paggeria, 12

Corale Verdi
Vicolo Asdente, 9

Corrieri
Strada Conservatorio, 1

Gallo d'oro
Borgo Salina, 3

Il cortile
Borgo Paglia, 3

Il rigoletto
Borgo Ronchini, 4/b

Il trovatore
Via Affò, 2/a

La barricata
Borgo Marodolo, 8/a

La forchetta
Borgo San Biagio, 6/d

La gatta matta
Borgo degli Studi, 9/a

La greppia
Strada Garibaldi, 39/a

Ombre rosse
Borgo Tommasini, 18

Osteria del gesso
Via Maestri, 11

Osteria del 36
Via Saffi, 26/a

Osteria dei mascalzoni
Vicolo 5 piaghe, 1

Parizzi
Strada Repubblica, 71

Santa Chiara
Piazzale Cervi, 5

Scarpetta
Via Nazario Sauro, 13/b

Trattoria Del tribunale
Vicolo Politi, 5

GASTRONOMIE

Pasini Pagani
Strada Repubblica, 8
tel. 0521289276

Antica salumeria Farini
Via Farini, 57/a
tel. 0521234417

Gastronomia Garibaldi
Strada Garibaldi, 42
tel. 0521235606

Salumeria Verdi
Strada Garibaldi, 69/a
tel. 0521208100

Salumi e formaggi
Via Verdi, 6/c
tel. 05211851188

Le specialità di Parma
Via Farini, 9/c
tel. 0521233591

I NOMINATIVI DEI RISTORANTI E DELLE TRATTORIE ELENCATI SONO STATI GENTILMENTE FORNITI DA ASCOM CONFCOMMERCIO PARMA E DA CONFESERCENTI PARMA.

