ALLA SCOPERTA DEL PIÙ BEL PAESE DEL MONDO

NUMERO 57 NOVEMBRE 2018

Bell'Italia

EURO 6,20 IN ITALIA

TRIMESTRALE

NUMERO SPECIALE

L'ITALIA DEL GUSTO

Ristoranti, cantine, botteghe: idee per weekend d'autunno fra cultura e buona tavola

PIEMONTE
VERDURE E SAPORI DELLA BAGNA CAUDA

LOMBARDIA
BOLLICINE SUI COLLI DELL'OLTREPÒ PAVESE

DA GRADO A VENEZIA
PESCE E PAESAGGI DI LAGUNA

TRENTINO ALTO ADIGE
SULLE GRANDI STRADE DEL VINO

FRIULI VENEZIA GIULIA
BORGHI E LATTERIE TRADIZIONALI

PARMENSE
INDIRIZZI SEGRETI NELLA PATRIA DEI GOLOSI

TOSCANA
DOLCI CITTÀ D'ARTE

PALERMO E DINTORNI
MERCATI E STREET FOOD NELLA CAPITALE DELLA CULTURA

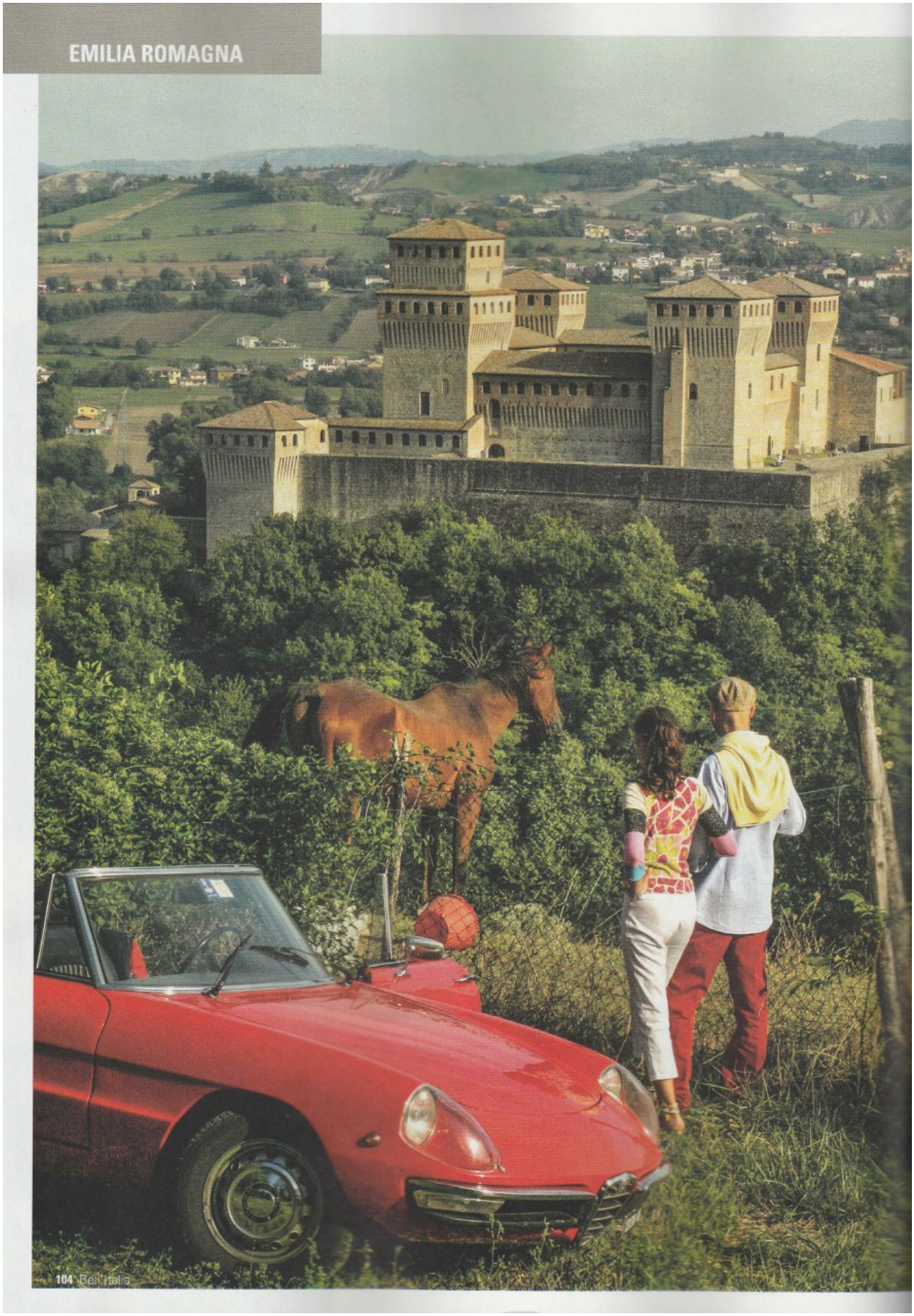
SARDEGNA
CAGLIARI, OLBIA E ALGHERO DA VIVERE IN OGNI STAGIONE

I migliori birrifici artigianali

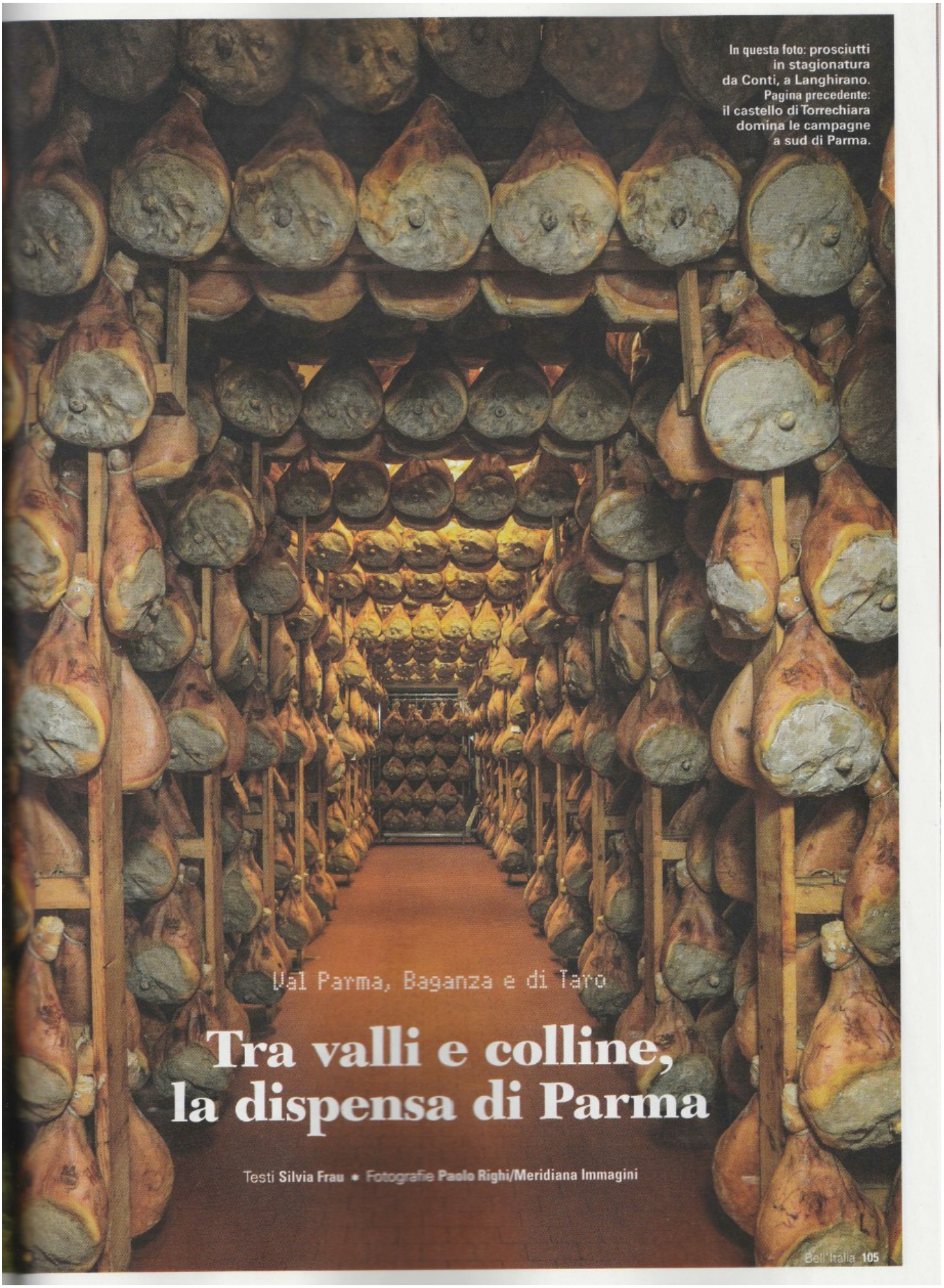
ISSN 1594 8978

EDITORIALE GIORGIO MONDADORI

BELL'ITALIA
Novembre 2018



BELL'ITALIA
Novembre 2018



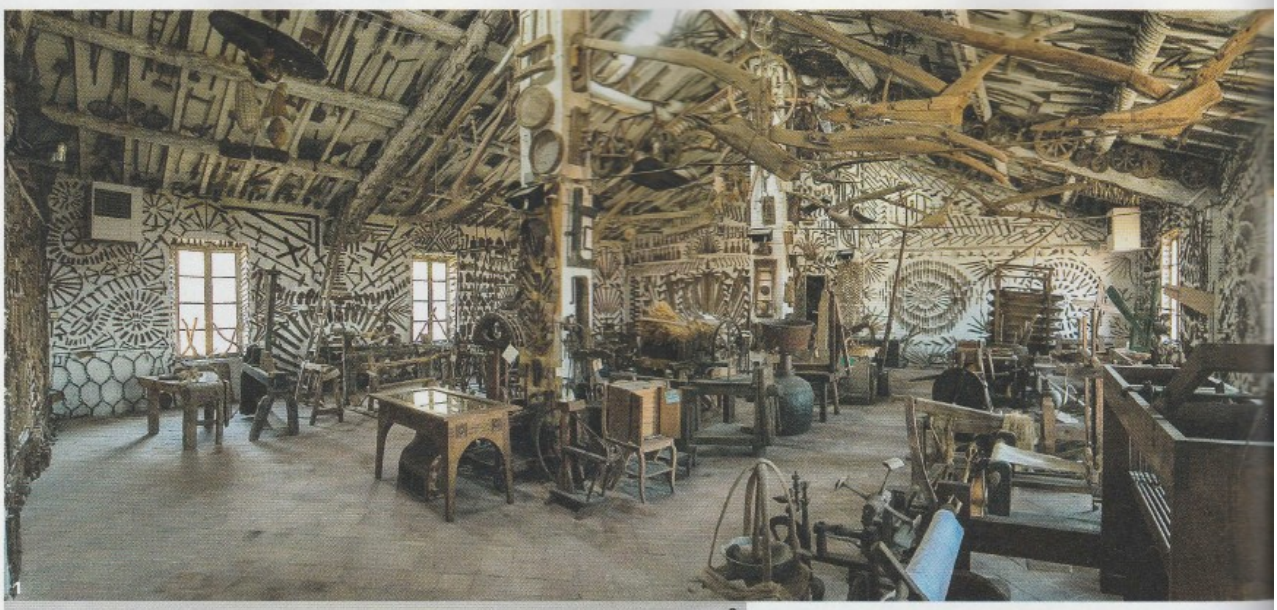
In questa foto: prosciutti in stagionatura da Conti, a Langhirano. Pagina precedente: il castello di Torrechiara domina le campagne a sud di Parma.

Val Parma, Baganza e di Taro

Tra valli e colline, la dispensa di Parma

Testi **Silvia Frau** • Fotografie **Paolo Righi/Meridiana Immagini**

BELL'ITALIA
Novembre 2018



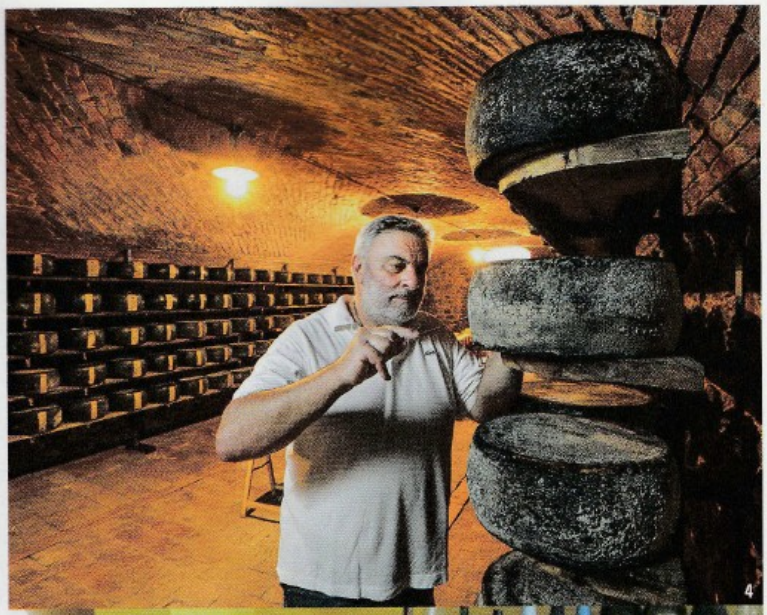
1. Il Museo Ettore Guatelli di Ozzano Taro, frazione di Collecchio, espone utensili della vita quotidiana e attrezzi da lavoro raccolti da Guatelli (1921-2000), che fu amico del poeta Attilio Bertolucci ed è considerato uno dei grandi protagonisti della riscoperta della cultura materiale in Italia. La collezione si estende anche al podere circostante, dove sono distribuiti i pezzi più ingombranti.
2. La spongata di Corniglio, dolce di origine medievale, è tipica dell'inverno e delle feste natalizie.
3. Elisabetta e Alberto Boni del Panificio Boni di Sala Baganza, dove si acquistano anche ottimi dolci e tante paste ripiene come gli anolini, tipici dell'Emilia occidentale. Per la qualità dei suoi prodotti Boni è stato nominato Ambassadeur du Pain, entrando a far parte di un'élite internazionale che comprende circa 150 panificatori in tutto il mondo.
4. Umberto Avanzini, titolare dell'Azienda Agricola Iris, controlla la stagionatura del "Pioniere", formaggio biologico ottenuto da latte intero crudo (in particolare da quello della mungitura del mattino) e stagionato circa 15 mesi.
5. L'Enoteca Fontana di Parma, frequentata osteria con cucina, a pranzo serve piatti di cucina tipica, caldi e freddi.

BELL'ITALIA
Novembre 2018

Le biciclette rallentano il passo nel centro pedonale di Parma, mentre studenti e professori si alternano al bancone dell'**Enoteca Fontana**: una Malvasia accompagna il Prosciutto di Parma Dop e le chiacchiere prima di cena. Di fronte, eleganti signore escono dalla **Prosciutteria Romani**. In mano i pacchetti della rinomata gastronomia profumano di salumi pregiati e di Parmigiano Reggiano Dop. A Parma, dichiarata Creative City of Gastronomy Unesco nel 2016 e futura Capitale Italiana della Cultura nel 2020, il legame tra cibo, arte e sapere si rafforza sempre di più. Così come il rapporto con la campagna intorno, una filiera corta che porta tanti sapori genuini dalle botteghe artigiane fino alla tavola.

FELINO E SPALLA: UN PANINO ALLE PORTE DELLA CITTÀ

Per scoprirne alcuni – solo una selezione di una terra ricchissima – puntiamo verso sud, dove la campagna sale verso le colline, per poi toccare le cime che segnano il confine tra l'Emilia Romagna e la Toscana. Proprio dalle coste toscane arriva il vento marino che stagiona alla perfezione le cosce dei maiali.
Ma facciamo un chilometro alla volta. Un percorso nella Food Valley non può che iniziare a tavola, meglio se in campagna, davanti ai classici tortelli alle erbette. Alla **Trattoria Ai Due Platani** di **Coloreto** li preparano a regola d'arte, insieme a ottimi secondi (qui è possibile assaggiare anche carni nostrane e preparazioni tradizionali) e a un imperdibile dessert: il gelato alla crema fatto in una Carpigiani originale e mantecato al momento.
Anche i parmigiani vengono da queste parti a fare la spesa, da produttori locali e spacci aziendali, ognuno con le sue preferenze. Noi iniziamo alla **Società Agricola Giansanti**, un caseificio in località **Malandriano** che possiede 400 capi di razza Bruna Alpina e Frisona e propone visite guidate alle diverse fasi di produzione e stagionatura del Parmigiano Reggiano. Un lavoro duro, ancora fatto a mano di prima mattina, a cui assistono tanti appassionati gourmand in attesa di degustazioni e acquisti nel piccolo "atelier del gusto" (c'è anche la pasta di grano duro).
Da qui si torna sui propri passi per attraversare il torrente Parma →


4

5

BELL'ITALIA
Novembre 2018

e poi risalire la val Baganza fino a **Sala Baganza**, con sosta al **Panificio Boni**. Ampliato da poco, è uno dei laboratori artigianali più interessanti della zona sia per il pane sia per la spongata, il dolce tipico delle feste natalizie che qui ancora si prepara a mano. Il ripieno di mandorle, noci, uvette, pinoli e buccia d'arancia si scioglie in bocca. Il miglior cotechino della zona lo fa invece il **Salumificio Ronchei**, ma le specialità di norcineria d'alta qualità abbondano: basta nominare **Felino**, località di produzione del Salame Felino Igp. Uno ottimo lo si trova da **Salumi Boschi Fratelli** mentre l'azienda **Fratelli Grossi** ha per specialità la spalla cotta, tipica di San Secondo, prodotta già nel Medioevo mantenendo i muscoli della spalla del suino uniti a scapola e coppa.

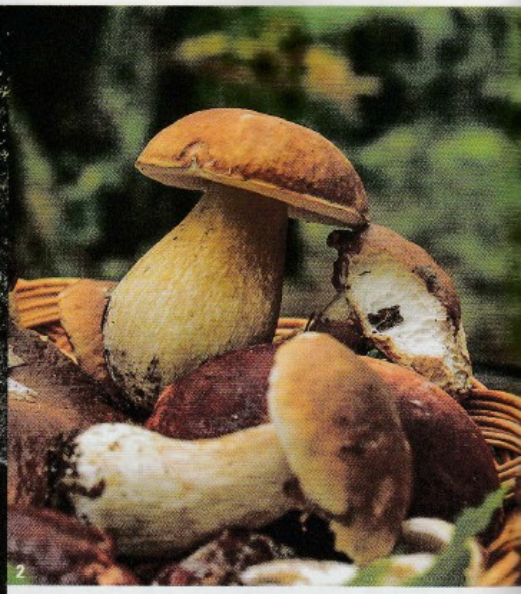
UN CALICE E UN BOCCALE AL CASTELLO DI TORRECHIARA

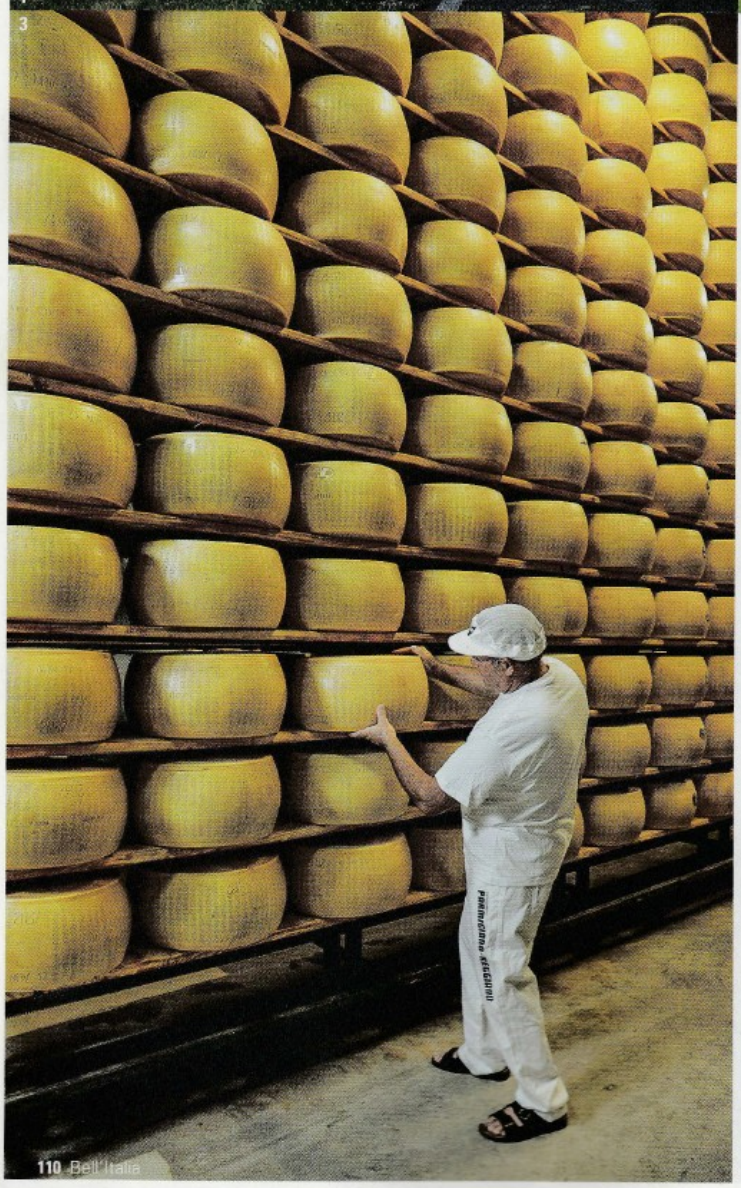
Riprendiamo l'auto, o la moto, che nelle giornate di sole può essere una piacevole alternativa, per goderci la vista del castello di **Torrechiara**. Una breve passeggiata porta nel ···▶

1. Maiali neri allevati in libertà da Rosa dell'Angelo nelle campagne di Lesignano de' Bagni. **2.** Coltivazione di pomodoro Riccio di Parma a Traversetolo, dove ha sede l'associazione degli agricoltori impegnati nella valorizzazione di questa tipicità. **3.** A Traversetolo, alla Fondazione Magnani Rocca si ammira la *Tersicore* (1811) di Canova; sullo sfondo, la *Battaglia tra Romani e Sabini* (1772) di Julien de Parme. **4.** Le colline della val d'Enza a Lupazzano, frazione di Neviano degli Arduini.

BELL'ITALIA
Novembre 2018

BELL'ITALIA
Novembre 2018





borgo, ai cui piedi si produce la birra artigianale **Panil**: non pastorizzata né filtrata, ha una doppia o anche tripla fermentazione se passata nel legno delle barrique. Uno degli scorci più belli del romantico maniero lo si ammira però dalla cantina **Lamoretti**. Nel periodo estivo i suoi vigneti ospitano apprezzati concerti jazz; durante tutto l'anno, invece, visite e degustazioni in azienda e pranzi con cucina tradizionale nei weekend. Qui cresce ancora il vitigno Lambrusco Maestri, nato a Parma a fine Ottocento e oggi salvaguardato dalla "rete" Rural, che riunisce agricoltori e allevatori attenti alle antiche varietà vegetali e razze animali. Il progetto ha un interessante "avamposto" nel centro di Parma, il **Rural Market**: lì si acquista anche il pomodoro Riccio di Parma, un'altra eccellenza di cui la provincia va fiera. Fu l'agronomo Carlo Rognoni (1828-1904) a introdurre nella rotazione agraria, nel suo podere di La Mamiana nella vicina Panocchia, la coltura del pomodoro ben 150 anni fa. Lo si trova in vendita, fresco e come passata, alla **Centrale della Frutta** di **Traversetolo** insieme a conserve di frutta antica da mostarda, come l'anguria e la zucca bianca.

ANTICHE VARIETÀ E RAZZE PER PRODOTTI D'ECCELLENZA

Il progetto Rural è nato intorno a **Lesignano de' Bagni**, in un territorio incantevole, con dolci colline e boschi, ma anche piccoli vulcanelli di fango, in dialetto *barboj*, ai quali in località Rivalta è dedicato un parco.

BELL'ITALIA
Novembre 2018

4

5

Qui l'azienda **Rosa dell'Angelo** produce prosciutto crudo, culatello, coppa e pancetta da antiche razze di maiali neri, che pascolano liberi e si cibano di erba fresca, radici, bacche e ghiande. Questi salumi, senza additivi, danno il meglio se tagliati a mano. Vicino al Parco dei Barboj è stato avviato il progetto della "Stalla della Salvezza", che punta al recupero di antiche razze bovine, tra cui la Grigia dell'Appennino, la Bardigiana e la Ottonese, da cui la **Latteria Montanina** ricava formaggi affinati in grotta. Alla latteria si affianca un'altra realtà, il caseificio dell'**Azienda Agricola Iris**, produttore di Parmigiano Reggiano ma conosciuto soprattutto per il formaggio "Pioniere". Torniamo verso **Langhirano**, con le sagome dei prosciuttifici che seguono il corso della Parma, per salire verso Valle di Castrignano, al cui apice si trova il piccolo **Prosciuttificio Conti**. È un'azienda relativamente piccola e tutta al femminile, in cui le sorelle, con la supervisione della mamma, accompagnano i visitatori ···▶

1. La val Parma è disseminata di edicole e cappelle, spesso costruite in punti panoramici, come questa nelle campagne di Lesignano de' Bagni. **2.** Porcini raccolti nella zona del Fungo di Borgotaro Igp. **3.** Nel caseificio della Società Agricola Giansanti di Malandriano le forme di Parmigiano Reggiano vengono periodicamente ruotate per favorire la stagionatura. **4.** In cammino lungo la Via Francigena, che passa nei pressi di Sala Baganza. **5.** La spalla cotta di San Secondo dell'azienda Fratelli Grossi di Felino.

BELL'ITALIA
Novembre 2018

alla scoperta di tutte le fasi della lavorazione artigianale delle cosce di suino, fino alla stagionatura. Nella stessa località ha sede anche **Galloni**, prosciuttificio che serve l'Osteria Francescana di Modena: si visita su prenotazione o durante "Finestre Aperte", le giornate organizzate dal Consorzio Prosciutto di Parma.

FUNGHI, FRUTTA E RELAX NELLA VALLE DEL TARO

La città sembra lontana, e lo diventa sempre di più in direzione di **Corniglio**, dove gustiamo un'altra spongata imperdibile, quella di **Alimentari Superchi Stefania**. È fatta con farina e miele autoprodotti, e solo nel periodo delle feste. Una piccola produzione che vale il viaggio fin quassù e che diventa una scusa per passeggiate nei boschi, magari scendendo nella valle del Taro, alla ricerca dei pregiati Funghi di Borgotaro Igp. Se ne può approfittare per fermarsi magari a dormire in un agriturismo, che è il miglior modo per entrare in contatto con le piccole realtà nelle valli dell'Appennino. A **Borgo Val di Taro** sostiamo all'**Azienda Agricola Biologica Querzola**, un nucleo in pietra dove la famiglia proprietaria, oltre ad allevare suini allo stato semibrado, produce frutta e la trasforma in marmellate, composte e succhi biologici. Non rimane che scendere verso la valle per tornare in città. Per un acquisto lungo la strada ci sono i caseifici **Bertinelli** (che a **Medesano** riassume tutto il processo produttivo, dal fieno per le mucche allo spaccio con degustazione e "hosteria") e **Montecoppe** a **Collecchio**, anch'esso eccellenza locale. Si diceva che qui ognuno ha i suoi luoghi preferiti dove fare la spesa: forse non c'è terra come questa che ne proponga tanti, e tutti da provare.

1. All'Osteria delle Vigne di Viazzano, frazione di Varano de' Melegari, Cristina Rotelli prepara tortelli di barbabietola e di porro.
2. La villa dei Capolavori, sede della Fondazione Magnani Rocca di Traversetolo, è circondata da un parco romantico popolato da pavoni.
3. Sulla volta della cappella Palatina della rocca Sanvitale, a Sala Baganza, si ammirano affreschi (XVI secolo) attribuiti a Bernardino Campi: un intreccio floreale accoglie, al centro, il *Trionfo della Croce*.

BELL'ITALIA
Novembre 2018

BELL'ITALIA
Novembre 2018

Nelle valli della provincia di Parma l'ospitalità è a stretto contatto con la natura, per ritemprare lo spirito in vecchi casali ristrutturati, dimore storiche e foresterie di antichi monasteri

B&B IL RICHIAMO DEL BOSCO

Un'oasi di relax nei Boschi di Carrega

Una casa nel bosco *(nella foto sopra)*, fatta di legno e pietra, circondata da querce, faggi e castagni. Un luogo pensato in armonia con la natura, che qui è protetta – i Boschi di Carrega sono il primo parco istituito dalla Regione Emilia Romagna –, per permettere anche agli ospiti di goderne appieno. **Si può oziare cullandosi nelle amache, camminare a piedi nudi nel bosco oppure inforcare una bici e andare alla scoperta dei tanti sentieri che si addentrano nel verde**, come quelli che portano al Casino dei Boschi o ai laghetti con le ninfee, creati a scopo irriguo e paesaggistico a fine '800. Ma si può anche rimanere in "casa", partecipando a un corso di yoga o di cucina naturale. Oppure, sprofondati sul divano, rilassarsi con un libro in mano e, ogni tanto, alzare lo sguardo per monitorare dalla finestra gli scoiattoli che si rincorrono da un ramo all'altro. La sera il riposo è assicurato dalle tre camere *(nella foto sotto, a destra)*, tutte arredate in modo accogliente, con materiali e grafiche che riportano alla natura. La mattina una sana colazione *(nella foto sotto, a sinistra)* dà la carica per continuare la scoperta di 1.300 ettari di natura.

B&B Il Richiamo del Bosco, Sala Baganza, località Boschi di Carrega, via Capanna 18 ☎ 335/838.88.95 e 0521/33.63.76; www.ilrichiamodelbosco.it Doppia con colazione da 70 €.

PARMA
Hotel Torino ***
borgo Angelo Mazza 7 ☎ 0521/28.10.46; www.hotel-torino.it In posizione splendida, vicino al teatro Regio e a 200 metri da piazza Duomo. Piacevole il mix di arredi classici e contemporanei. Doppia con colazione da 110 €.
Palazzo Dalla Rosa Prati, strada al Duomo 7 ☎ 0521/38.64.29; www.palazzodallarosaprati.it In un edificio settecentesco contiguo al battistero e al duomo, fa parte dell'Associazione Dimore Storiche Italiane. Ha 15 tra camere e suite che abbinano atmosfere del passato e comfort moderno. All'interno c'è anche un negozio di specialità regionali. Doppia con colazione da 90 €.

SALA BAGANZA
Hotel Cortaccia San Vitale *** piazza Gramsci 4 ☎ 0521/183.03.60; www.cortacciasanvitale.it Ricavato in un edificio antico ben ristrutturato, vicino alla rocca Sanvitale, ha pavimenti in legno e travi a vista. Le 16 camere (inclusi un appartamento e una suite) sono arredate in stile classico con pezzi di design. Doppia con colazione da 79 €.

TORRECHIARA
Agriturismo La Madonnina, strada Pilastro 29 ☎ 339/778.58.00; www.la-madonnina.it Pavimenti in legno, travi a vista e assenza di televisori caratterizzano questa casa sulle colline, ai piedi del castello di Torrechiara. Le camere si affacciano sui vigneti di uva Tamarina. Visita a vigne e cantina e degustazione di tre vini a 15 €. Chiuso da metà novembre a marzo. Doppia con colazione da 110 €.

Foresteria del Monastero di Santa Maria della Neve, via della Badia 28 ☎ 0521/35.51.33. Oltre alla foresteria con 25 posti letto (l'ospitalità è dedicata in particolare a chi segue gli esercizi spirituali), la badia fondata nel 1471 ha un laboratorio apistico dove acquistare miele, pappa reale, tisane, prodotti fitoterapici e cosmetici realizzati con le ricette della Farmacia Storica del Monastero di San Giovanni Evangelista di Parma (dal quale la struttura dipende) e altri prodotti locali. Da 35 € a persona con colazione; mezza pensione da 45 €.

LESIGNANO DE' BAGNI
Agriturismo Il Campo, località Faviano Inferiore, strada La Pilla 5 ☎ 348/468.01.36; www.agriturismoilcampo.it Un piccolo ristoro con produzione di miele, confetture e peperoncino: non ha camere ma un'area camper con camper service, allacciamento alla rete elettrica e servizi igienici anche per disabili. Conto 30 €, bevande comprese (solo sabato e domenica). Sosta gratuita per 24 ore (allaccio alla rete elettrica: 5 €); 10 € per ogni giorno successivo al primo (più elettricità).

BARDI
Azienda Agricola Ca' d'Alfieri, località Predario 29 ☎ 0525/771.74; www.cadalfieri.it Nella vicina valle del Ceno, è un'azienda agricola biologica. Oltre a lavorare le materie prime di produzione propria – frutta, verdura e in particolare il peperoncino – Luisa Sgarbossa e Maurizio Bovi accolgono gli ospiti nel loro agriturismo ricavato da un casale di pietra e ristrutturato secondo i criteri della bioedilizia. Per una vera vacanza nella natura. Doppia con colazione 80 €.