

il conservatorio

Periodico del Conservatorio Arti e Tradizioni Alimentari
Direzione - Redazione e Pubblicità: piazza Diaz n. 1 - Monza - e-mail: cata.segreteria@gmail.com

Distribuzione gratuita

04 maggio 2013

Spedizione in abbonamento postale

VIVA VERDI!

Tranquilli, nessun richiamo ai miti del Risorgimento! Non è certamente nostro mestiere e oltre tutto non ne siamo capaci. Più semplicemente, ringraziamo Verdi perché, con l'occasione del Bicentenario della sua nascita, ci offre l'opportunità di celebrare la ricorrenza dedicando l'attività di quest'anno al ricordo del grande Maestro. Lo facciamo a modo nostro, cercando di ritrovare sapori e profumi cari a Verdi e visitando i luoghi che hanno contribuito alla sua formazione di uomo e di musicista.

Verdi era fortemente legato al suo territorio. Si sentiva contadino e aveva voluto confermare le sue radici acquistando terreni agricoli dei quali seguiva con attenzione le coltivazioni. Noi che non siamo critici musicali ci permettiamo di pensare che questo legame con la terra, con i sapori, con la natura tranquillamente conviviale di questa regione ha sicuramente influito sul colore della sua musica.

L'Incontro Accademico di oggi è l'occasione per avvicinarci a queste sensazioni e farle nostre, almeno in parte.



**CONSERVATORIO DI ARTI E
TRADIZIONI ALIMENTARI**

PRANZO ACCADEMICO 04.05.2013

“ BICENTENARIO VERDIANO ”

**TRATTORIA CAMPANINI
Loc. MADONNA DEI PRATI
BUSSETO**

Apertura con i salumi del Territorio

sua Maestà: il culatello, di 26 e 38 mesi
il prosciutto crudo, di 36 mesi
la spalla cruda, di 36 mesi
il salame
*accompagnati dall'insalata contadina e
dalla "miseria"*

i primi piatti

i tortelli di ricotta della tradizione
parmigiana
le caramelle di teggia con culatello e
toma di bruna

continuando

la Regina: la spalla cotta calda di
S. Secondo con cipolline in agrodolce,
*accompagnata dalla pasta fritta dei
poveri e dal gorgonzola*

finale

il semifreddo della nonna Torivia

un buon caffè

i vini:

Fortana del Tarò
Lambrusco

I SAPORI DELLA BASSA

Non si può parlare di Guareschi senza immediatamente andare con l'immaginazione alle storie della Bassa parmense o, come più semplicemente dicono i parmensi, della Bassa.

Territorialmente la Bassa è la fascia a nord di Parma, tra la riva destra del Po e grosso modo la via Emilia. Un territorio pianeggiante che deve la sua denominazione alla "bassa" elevazione rispetto al livello del mare, dai 60 m della via Emilia ai 25-30 m nella zona del Po. Un fazzoletto di terra, ricchissimo di storia e di tesori di arte e di cultura ma anche di una solida e fiorente agricoltura e di importanti allevamenti.

In questo fazzoletto la Bassa custodisce una formidabile tradizione culinaria, che si enfatizza in modo particolare attraverso i suoi formaggi e i suoi salumi. Formaggi e salumi di pianura, diversi da quelli prodotti nella fascia a sud di Parma più specificamente collinare e montagnosa.

Guardiamo innanzi tutto le condizioni climatiche. La Bassa è fredda e nebbiosa in inverno, è calda e umida in estate. Queste condizioni influiscono significativamente sulle tecniche di lavorazione e di stagionatura dei formaggi e in modo particolare dei salumi. Qui, ad esempio, la Toscana del maiale non diventa

prosciutto, come in collina a Langhirano e oltre, ma viene divisa in tre parti che diventano culatello, fiocchetto e salame. E non basta. Sfruttando le diverse caratteristiche del budello sono nati diversi salumi tipici, praticamente impossibili da trovare se non presso i piccoli produttori locali. E ancora la lavorazione della spalla, che assume lo spessore di grande compagna della tavola, sia cruda come a Palasone, sia cotta come a S.Secondo.

Ricordiamo, per inciso, che la Bassa era anticamente l'Oltrepò cremonese e molto significativa è stata nei secoli passati la comunanza di tecniche di lavorazione nel territorio intorno al Po, incluse le provincie di Mantova e Piacenza. Mentre però nel cremonese tutto il maiale diventa salame, qui la gamma è molto più vasta e specializzata, come abbiamo già visto.

Naturalmente la Bassa non è solo maiale, anche se qui come in tutta l'Emilia il maiale è "l'animale" per antonomasia. L'allevamento bovino è di estrema importanza per la produzione di latte e per la sua trasformazione. Grandi latterie il cui prodotto diventa grana o parmigiano, secondo i diversi disciplinari, sempre di altissima qualità. Terra di vigne di pianura, la Bassa non produce vini di grandissi-

mo nome; si può però contare sulla loro genuinità e sulla giusta complementarità con le grandi specialità gastronomiche. Vini di pronta beva, hanno caratteristiche molto peculiari che li rendono certamente interessanti. La Fortana del Taro, più amabile, si accosta molto piacevolmente ai salumi. Il Lambrusco, più tannico e austero, si sposa perfettamente ai piatti tipici e ne esalta la sapidità.

E infine, la torta frita. Detta anche pasta frita o gnocco fritto, si trova in tutta l'Emilia padana. Un cibo povero, del tutto semplice per ingredienti e preparazione trattandosi di losanghe di pasta, poi fritte nello strutto. Accompagna alla perfezione i salumi, come del resto il pane locale, la "miseria".

Sapori pieni, gusti netti come schietta è la gente di questo piccolo grande territorio.

Verdi, che si definiva "contadino", amava la sua terra e i suoi sapori. Era ghiotto della spalla di S. Secondo e sulla sua tavola non mancava mai il tagliere con un salame pronto per essere affettato.

G.A.



La Spalla Cotta verdiana ad uso San Secondo

Verdi era un'amante della Spalla, infatti in una lettera manda a dire "posso mandarti una spalletta di quel santo", dove si sofferma anche sulle modalità di preparazione del salume (ahimè, dice di servire la Spalla fredda). In una lettera dello stesso Verdi a Luigi Toccagni, si legge: "Porterò meco la spalletta di San Secondo". In un'altra lettera di Verdi si fa riferimento alla lavorazione e preparazione della spalletta, e si intravede il fatto che egli comprava le spallette a Busseto, poi le preparava al modo di San Secondo, come se questa fosse una vera e propria ricetta.

Così scriveva Verdi al Conte Arrivabene di S.ta Agata Busseto :

"Io non diventerà feudatario della Rocca di San Secondo, ma posso benissimo mandarti una spalletta di quel santo. Anzi te l'ho già spedita stamattina per ferrovia. Quantunque la stagione sia un po' avanzata, spero la troverai buona. Devi però mangiarla subito prima che arrivi il caldo. Sai tu come va cucinata? Prima di metterla al fuoco bisogna levarla di sale, cioè lasciarla due ore nell'acqua tiepida. Dopo si mette al fuoco dentro un recipiente che contenga molta acqua. Deve bollire a fuoco lento per sei ore, poi la lascerai raffreddare nel suo brodo. Fredda che sia, ossia ventiquattro ore dopo, levarla dalla pentola, asciugarla e mangiarla..."

DA PARTE DEL MAIALE

Le razze locali più pregiate sono la nera parmigiana e la mora romagnola.

A queste, per motivi di resa economica dell'allevamento, si è aggiunta nel tempo la bianca pesante.

La fantasia e l'ingegno dei bassaioli hanno elaborato un significativo numero di prodotti di salumeria, ognuno dei quali ha dignità di "primo della classe".

Elenchiamo i più importanti, non solo e non tanto per l'eccellenza quanto per la presenza e la rilevanza nell'economia della Bassa.

Oltre quelli che elencheremo, accompagnati da brevi note descrittive, esistono molti altri piccoli gioielli lavorati nelle cascine e diffusi solo in una ristrettissima cerchia di fortunati amici-conoscitori.

Il culatello

Sua Maestà. Il culatello è il muscolo posteriore posto nella parte alta della coscia del maiale. La coscia viene ripulita della cotenna e del grasso esterno, si estrae il muscolo, lo si ripulisce del grasso lasciandone una piccola parte, lo si tratta a secco con sale e pepe in grani e lo si lascia riposare al freddo finché la carne non ha assorbito il sale. Si insacca in un budello naturale, si lega con lo spago e quindi si lascia sgocciolare, poi asciugare alcune settimane e quindi stagionare per diversi mesi in ambiente ventilato e fortemente umido. Il clima della Bassa. Quando è pronto pesa dai tre ai cinque chili.

Profumo tra il muschio e la rosa, colore rosso rubino, gusto dolce e rotondo.

Il fiocchetto

È il fratello minore del culatello. Si prepara partendo dalla parte anteriore della coscia. La lavorazione è simile a quella del culatello, come anche il processo di stagionatura. Ricorda il gusto morbido e delicato

del fratello maggiore, tuttavia più deciso e meno rotondo.

La spalla cruda

Spalla Cruda di Palasone. La spalla viene disossata, ripulita della cotenna, del grasso e dei nervi. Salata leggermente per pochi giorni, viene insaccata nella vescica del maiale, legata con lo spago, salata, pepata e messa in salamoia in vino rosso e aglio. Viene fatta asciugare al caldo per due-tre settimane e poi fatta stagionare per diversi mesi.

La spalla cotta

Spalla cotta di San Secondo, la Regina. La spalla viene scotennata, poi si passa al disosso (lasciando la scapola), si prosegue con la concia di sale, pepe e vino; si lascia in riposo 5-7 giorni, poi viene messa in vescica, legata come il Culatello; la stagionatura dura qualche mese. Al termine viene cotta in metà acqua e metà vino a fuoco dolce per 6-7 ore, calcolando un'ora per kg. Vino preferibilmente bianco, rosso se si vuole irrobustire il sapore. Va servita rigorosamente calda.

Verdi preferiva consumarla fredda, dopo averla fatta riposare 24 ore nel suo brodo di cottura.

Il salame della Bassa

Viene prodotto con carni scelte, macinate a grana grossa e insaccate con pepe nero intero, poco aglio pestato nel mortaio e sciolto nel vino rosso, sale ridotto al minimo.

Salame molto particolare, morbido per la presenza lievissimamente eccedente di grasso. Diverso dal Felino, che è più duro, e dai cugini cremonesi e mantovani, molto più ricchi di aglio.

Il salame gentile

Il Principe. Il titolo non gli viene dall'impasto, identico al precedente, ma dal budello impiegato che è un

particolare budello a due strati con interposto un velo di grasso. Questa particolarità permette al salame di rimanere morbido anche dopo una stagionatura prolungata.

Lo strolghino

È un piccolo salame, ottenuto insaccando i ritagli della lavorazione del culatello. La macinazione è molto fine e la concia si fa con sale e pepe. Dopo una settimana di maturazione lo strolghino è pronto per essere consumato. Gusto tra salsiccia e salame, è molto morbido e può essere spalmato sul pane caldo

La mariola

Si tratta di un salame molto particolare, sia per l'impasto che per il budello impiegato. L'origine è cremonese, ma nella Bassa hanno saputo dargli un carattere completamente nuovo e interessante.

La mariola esiste in due versioni: una povera, da consumarsi cotta, e una ricca, da consumarsi cruda. Il budello - la mariola - è sempre lo stesso, di grande sezione e bitorzoluto. Ha pareti doppie come nel salame gentile, con interposto un velo di grasso di spessore maggiore. L'impasto della versione cotta è fatto di cotenna tritatura e carni di scarto, aromatizzato con sale, pepe, aglio e vino. Il salume ottenuto ha la forma di una grossa palla e viene consumato come il cotechino dopo una lunga bollitura di almeno 3 ore. La mariola cruda prevede un impasto di cotenna tritata finissimamente e di carni nobili magre di razze suine pregiate, preferibilmente la nera parmigiana o la mora romagnola. L'impasto aromatizzato con poco aglio, sale, pepe nero e vino bianco viene insaccato nella mariola e fatto stagionare per almeno un anno. La stagionatura è difficilissima, ma il risultato è veramente sublime. Digna compagna del culatello!

LA BUONA COMPAGNIA...

La pasta frita dei poveri

Conosciuta anche come torta frita, gnocco fritto, crescentina. È, molto semplicemente, una sfoglia di pasta tagliata a losanghe e frita nello strutto. Accompagna alla perfezione salumi e formaggi e non manca mai sulla tavola emiliana. In mancanza di strutto si può usare l'olio d'oliva,

ma non è la stessa cosa perché l'olio non raggiunge la stessa temperatura dello strutto e quindi il risultato non è il massimo. L'origine della pasta frita è longobarda.

La miseria

È il pane della Bassa. Risale al XV secolo e deve il suo nome all'uso dei Pallavicino, Signori di Zibello e della Bassa, di distribuire settime-

nalmente il pane ai poveri del paese.

La materia prima è semplicissima: farina di grano tenero, acqua, strutto, lievito naturale, sale.

La forma è quella di un pane oblungo con una incisione nel mezzo.

Pesa circa 2 etti e mezzo. Se grande il doppio si chiama "gran miseria". Crosta croccante come un biscotto, cuore morbido e profumato.

I VINI DELLA BASSA

Vini di pianura, devono le loro caratteristiche alla natura sabbiosa, ghiaiosa e argillosa del terreno e al microclima particolare di questo territorio compreso tra il Po, l'Olginata e il Taro. Particolarmente adatti all'abbinamento con la produzione gastronomica locale, non sono vini di lunga vita ma si distinguono per tipicità e carattere.

Fortana del Taro

Moderatamente alcolico, fresco e frizzante. Gusto fruttato, leggermente amabile. Profumo di viola. Colore rosso violaceo. Bassa gradazione alcolica. Ricco di polifenoli, quindi ideale abbinamento con culatello e spalla cotta, ma anche con tutti i salumi locali.

Vitigno autoctono della Bassa, ha rischiato l'estinzione negli anni '90. La produzione attuale è ancora limitata e purtroppo insufficiente a soddisfare la richiesta.

La coltivazione è documentata già dal '500. Il vitigno, forte e produttivo, non ha sofferto per la fillossera in quanto impiantato su terreno ostile e quindi è "franco di piede", ossia non è innestato su portainnesto americano. Altri nomi del vitigno: fortanella, fortanina, uva d'oro.

Lambrusco

L'Emilia e la bassa Lombardia producono diversi tipi di Lambrusco, con caratteristiche organolettiche abbastanza differenziate tra di loro. È interessante sapere che il Lambrusco è l'unico vero vitigno autoctono italiano, derivante dalla "labrusca" l'antichissima *Vitis Silvestris* spontanea degli Appennini, uva selvatica propagata a seme e successivamente addomesticata.

Il tipo di Lambrusco qui prodotto deriva dal vitigno Grappello Maestri e prende il nome dalla Villa Maestri nell'allora Comune di

San Pancrazio Parmense, da dove poi si sarebbe diffuso in altre zone emiliane.

Il Grappello Maestri è un vitigno molto vigoroso, poco esigente per clima e terreno e quindi adatto a terreni poco fertili. Se ne ottiene un vino molto colorato, asciutto e tannico, il cosiddetto "lambrusco scuro". Nella pratica enologica locale sono state introdotte altre varietà di lambrusco, che utilizzate in aggiunta ne hanno perfezionato le caratteristiche in modo da ottenere un vino più vicino al gusto del consumatore attuale. Il risultato è un vino leggero e brioso, dal colore rosso rubino con riflessi porpora. Profumo intenso, vinoso e dal profumo di mammola e note di lampone. Gusto secco, sapido e tannico.



OTE - CONVOCAZIONI - COMUNICAZIONI - APPUNTAMENTI - NOTE - CON

il conservatorio

Direzione, Redazione Amministrazione

Piazza Diaz, 1 - Monza

Direttore Responsabile

Luigi Moretti

Segreteria di Redazione

Tina Astori

Comitato di redazione

Giuseppe Astori (redattore capo)
Raffaele Cascella, Abramo Castelli,
Titti Giansoldati Gaiani, Massimo Leo,
Claudia Poschner, Laura Panzera.

Impaginazione, fotocomposizione e stampa a cura della segreteria

APPUNTAMENTI 2013

Riunioni Consiglio Direttivo

2° giovedì di ogni mese ore 18,00

10 gennaio

14 febbraio

14 marzo

11 aprile

9 maggio

13 giugno

11 luglio

12 settembre

10 ottobre

14 novembre

12 dicembre

Pranzi e incontri

02/03/2013

Edizione 2013 Concorso Gastronomico
Primo piatto Italiano
Ristorante P.I.E.R.— Agrate Brianza

13/04/2013 Assemblea Ordinaria dei Soci

04/05/2013 PRANZO ACCADEMICO

23/05/2013

INCONTRO CULTURALE A TEMA
relatore Giuseppe Astori

13/06/2013

INCONTRO CULTURALE A TEMA
relatore Giuseppe Astori

11/07/2013

INCONTRO CULTURALE A TEMA
relatore Giuseppe Astori

28/09/2013

Edizione 2013 Concorso Gastronomico
Secondo piatto Italiano

26/10/2013 PRANZO ACCADEMICO

21/11/2013

INCONTRO CULTURALE A TEMA
relatore Giuseppe Astori

Sede sociale del Conservatorio: piazza Diaz n. 1 - Monza

Segreteria Sig.ra Tina Astori 335 8790839 E-mail: cata.segreteria@gmail.com