

EMILIA ROMAGNA WEEKEND FOOD



IL PIACERE ABITA QUI

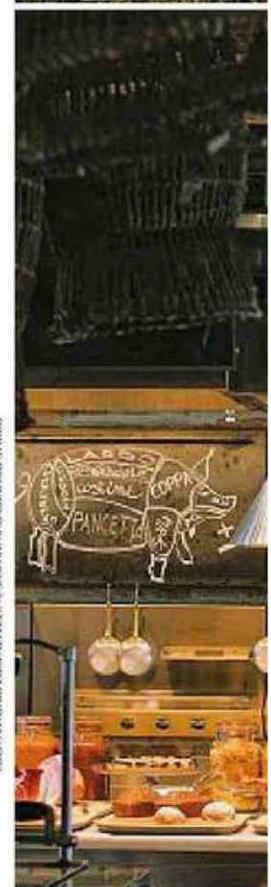
Sulle colline e nella Bassa parmense, alla ricerca del crudo dop e di tante altre eccellenze. C'è spazio a sufficienza nel bagagliaio della vostra auto?

di Mari Mollica

Una passeggiata nell'arte, nella natura. E nel gusto. Poco più di sei chilometri, nel Parmense, per ammirare, passo dopo passo, affreschi rinascimentali e installazioni di arte contemporanea e per assaporare salumi di eccellenza e fiabeschi paesaggi rurali. Il Sentiero d'arte di Torrechiara (sentieroditorrechiara.it) si percorre in un'ora e mezzo. Si parte dalla rinascimentale badia benedettina di Santa Maria della Neve, si tocca il borgo di Torrechiara, dominato dallo scenografico castello, per poi costeggiare il canale San Michele, attraverso vigneti e campi, incontrando dieci installazioni *open air* firmate da nove artisti contemporanei. Fino alle porte di Langhirano, dove è d'obbligo la visita al Museo del Prosciutto di Parma. "Il Sentiero d'arte è figlio di un incendio", racconta Carlo Galloni, presidente dell'associazione Sentiero d'Arte Torrechiara - Langhirano Odv e della Fratelli Galloni Spa, uno dei più rinomati prosciuttifici della zona.

"Quattro artisti avevano creato per l'azienda opere con i rottami plasmati dalle fiamme che ci hanno colpito nel 2016. Opere che sono oggi in mostra nel rinato stabilimento. Da quell'esperienza, Alberto Vettori, curatore del museo diffuso lungo il sentiero, ha avuto l'idea di portare l'arte anche all'esterno, coinvolgendo altri nomi della scena contemporanea e altri attori sul territorio". Il progetto di Torrechiara è sostenuto da una rete (parmaioicisto.com) che comprende associazioni, istituzioni culturali e imprenditori e si innesta su quello più ampio di Parma Capitale della cultura 2020+21 (parma2020.it).

TRA MEDIOEVO E RINASCIMENTO
All'interno della cinta muraria del quattrocentesco castello di Torrechiara, in un'atmosfera sospesa tra Medioevo e Rinascimento, ci si può anche fermare a dormire e a mangiare. La Locanda del Borgo, ristrutturata nel 2019, è un ottimo

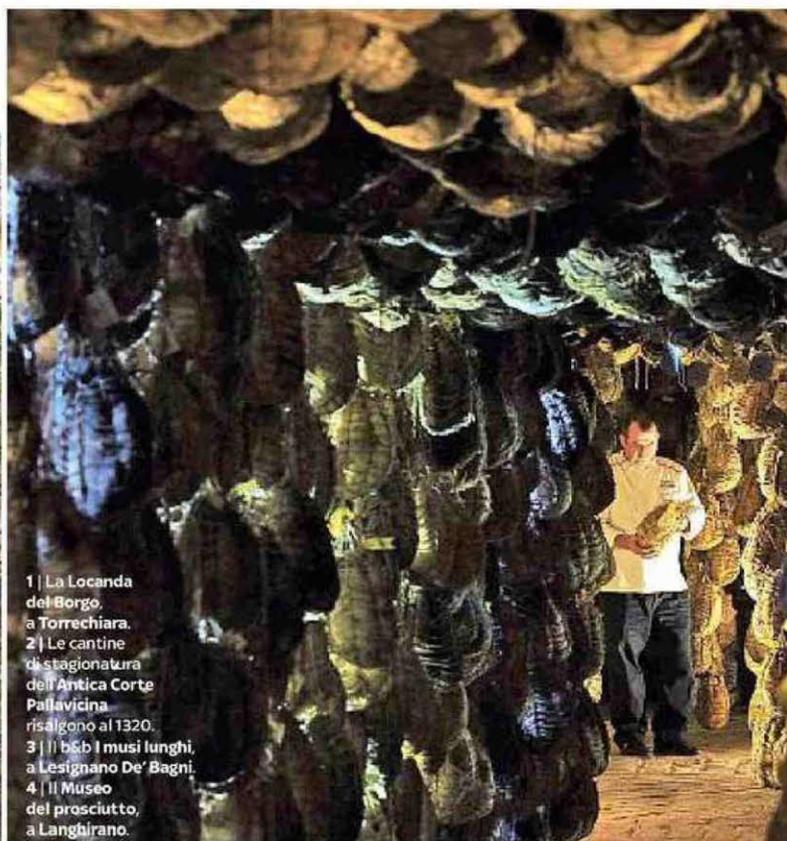


LUCA ANTONIO LORENZELLI/ITALIA, SARA INFRACORINARIO STUDIO



L'Hostaria del maiale, a Polesine Parmense (Pr). Sopra, il castello di Torrechiara (Pr) rifugio del conte Pier Maria II de' Rossi e dell'amante Bianca Pellegrini

EMILIA ROMAGNA



- 1 | La Locanda del Borgo, a Torrechiera.
- 2 | Le cantine di stagionatura dell'Antica Corte Pallavicina risalgono al 1320.
- 3 | I b&b i musì lunghi, a Lesignano De' Bagni.
- 4 | Il Museo del prosciutto, a Langhirano.

punto di partenza per esplorare i colli di Parma: il proprietario, Walter Leonardi, è titolare anche di E-bike Tour, che organizza itinerari guidati con bici elettriche. A tavola ci si siede nell'ampio salone o nelle tre salette, più intime, della Taverna del castello, per gustare i tortelli d'erbetta al burro fuso e Parmigiano Reggiano dop, ingrediente nobile di tutte le cucine della zona, siano esse stellate o casalinghe, insieme al prosciutto di

Parma dop e al fungo di Borgotaro igp, orgoglio della vicina Val di Taro.

LA VALLE DEI SAPORI

Decine di prosciuttifici e caseifici di eccellenza sono le tappe di un pellegrinaggio nel santuario del gusto, la Food Valley Italiana (Parma, con il suo territorio, dal 2015 è anche città creativa Unesco per la gastronomia: parmacityofgastronomy.it). Si può mettere insieme un bottino goloso di tutto rispetto andando a colpo sicuro in soli due indirizzi: la Salumeria Ugolotti, che dal 1869 vende i migliori salumi parmensi nel centro di Langhirano, e La bottega di Mora, ai piedi del castello di Torrechiera, che, da semplice macelleria aperta nel 1968, si è evoluta in un paradiso del palato a tutto tondo. Non ancora sazi, si può scendere dalle colline verso Parma, puntando alle rive del Po. A metà strada, a Noceto, vale la sosta l'azienda agricola Berti-

nelli, che all'area di produzione del Parmigiano Reggiano (anche *kasber*) ha affiancato un agribar, per gustose colazioni e aperitivi, e un'agribottega per la vendita di formaggi e di altre eccellenze.

DALLE COLLINE ALLE NEBBIE

Meta finale per viziarsi sulla sponda del Po è l'Antica Corte Pallavicina, a Polesine Parmense, un castello trecentesco trasformato in relais con undici camere. Nel ristorante stellato si sperimenta la cucina "gastrofluviale" dello chef Massimo Spigaroli, mentre nella Hosteria del Maiale regna la tradizione casalinga, tra vini dell'azienda agricola e i salumi di eccellenza: le antiche cantine di stagionatura sono famose in tutto il mondo. A completare questo paradiso per golosi, il Museo del culatello e del casalèn (il norcino) e l'agribottega, aperta nell'estate 2020 a poca distanza dalla corte.





Novembre è perfetto per un fine settimana in zona: nella Bassa Parmense è ormai appuntamento fisso da quasi vent'anni *November Parc... speriamo ci sia la nebbia!* (novemberparc.it). In quattro weekend, Sissa Trecasali, Polesine Parmense, Zibello e Roccabianca si passano il testimone in una staffetta degli assaggi: mariola di Parma, strolghino, culatello di Zibello dop e le rarità "preti" e "vescovi" sono i protagonisti della manifestazione. Insieme alla poetica nebbia che aleggia sul Po,

Le nostre scelte

Per questo weekend il costo è di circa 250 € a persona

Dormire

LA LOCANDA DEL BORGO

La camera migliore è la 5. Bici a noleggio
Indirizzo: strada del Castello 23, frazione Torrechiana, Langhirano (Pr)
Cell. 353.39.394.01 | **Web:** lalocandaditorrechiana.it; ebike-tour.it
Prezzi: doppia b&b da 99 a 130 €; tour guidati in e-bike da 25 a 45 €

ANTICA CORTE PALLAVICINA

Il top è la *Suite del cardinale*, nell'antica torre. Al ristorante, ordinare faraona ricoperta di culatello, cotta nella creta del Po, con verdure glassate (ricetta di famiglia dal 1842). | **Indirizzo:** strada del Palazzo Due Torri 3, località Polesine Parmense, Polesine Zibello (Pr) | **Tel.** 0524.93.65.39
Web: anticacortepallavicinarelais.it
Prezzi: doppia b&b da 160 a 310 €; Prezzo medio ristorante: 85 €, menu degustazione: 90 €. Prezzo medio Hosteria del Maiale: 45 €

B&B TENUTA I MUSI LUNGHI

Il nome curioso è riferito ai cinque levrieri, mascotte dell'azienda agricola di 16 ettari, con oliveto, nocciolo, orto (tutti bio) e vigna di Barbera. Si allevano galline, anatre, oche e le autoctone pecore cornigliesi. Solo due le camere: doppia e quadrupla (possibilità di differenti usi e formule di prezzo). Superlativo le colazioni
Indirizzo: strada comunale del Mulino 100, località Stadirano, Lesignano de' Bagni (Pr) | **Cell.** 339.41.254.94
Web: tenutaimusilunghi.com
Prezzi: doppia b&b da 90 a 110 €

Mangiare

RISTORANTE TAVERNA DEL CASTELLO

Da non perdere il Parmigiano Reggiano in tre consistenze: sformatino, mousse e cialda croccante | **Indirizzo:** strada del Castello 25, frazione Torrechiana, Langhirano (Pr) | **Tel.** 0521.35.50.15
Web: tavernadelcastello.it | **Prezzo medio:** 35 €. Menu degustazione, 40 e 45 €

TRATTORIA MASTICABRODO

Ideale per famiglie, con area giochi esterna. Una specialità: la rosellina del Pilastro, filetto di maiale farcito con Parmigiano Reggiano e prosciutto di Parma
Indirizzo: strada provinciale per Torrechiana 45A, località Pilastro, Langhirano (Pr) | **Tel.** 0521.63.91.10
Web: masticabrodo.com | **Prezzo medio:** 30 €; menu degustazione, 28 e 35 €

PODERE CRISTINA

Agriturismo con scuderia e bottega. Coltivazione bio con recupero di grani e frutti antichi, come le varietà Gentilrosso e Inalettabile (macinati a pietra), il mirabolano e il lentigione. Allevamento di pollo romagnolo. Da provare a tavola anche le costolette fritte di pecora cornigliese, presidio Slow Food dell'alto Appennino parmense | **Indirizzo:** via Monchio di Mulazzano 4, Lesignano de' Bagni (Pr) | **Tel.** 0521.85.27.41
Web: poderecristina.it | **Prezzi:** menu degustazione (di domenica) 33 €. Altri giorni, alla carta

Comprare

FRATELLI GALLONI SPA

Prosciuttificio fornitore di squadre di calcio e ristoranti al top. Le eccellenze: *Barrique* (edizione limitata, stagionata in botti esauste di Nebbiolo) e *Libero* (a ridotto contenuto di sodio) | **Indirizzo:** via Roma 84, Langhirano (Pr) | **Tel.** 0784.56.564
Web: galloniprosciutto.it

SALUMERIA UGOLOTTI

La storica bottega offre anche un servizio di vendita online e spedizione in Italia (importo minimo 100 €) | **Indirizzo:** via Tanara 2/2, Langhirano (Pr) | **Tel.** 0521.86.11.74
Web: salumeriaugolotti.com

LA BOTTEGA DI MORA

Specialità: le carni macellate e preparate. Grande esperienza anche sui formaggi
Indirizzo: via per Pilastro 47, Langhirano (Pr) | **Tel.** 0521.35.51.42
Web: labottegadimora.it

AZIENDA AGRICOLA BERTINELLI

Il Parmigiano Reggiano dop millesimato nasce da latte di bovine che abbiano partorito da non più di cento giorni
Indirizzo: strada Pedemontana 2, Noceto (Pr) | **Tel.** 0521.62.07.76
Web: bertinelli.it

Visitare

MUSEO DEL PROSCIUTTO

Fa parte del circuito dei Musei del cibo di Parma | **Indirizzo:** Via Bocchialini 7, Langhirano (Pr) | **Tel.** 0521.86.43.24
Web: museidelcibo.it | **Prezzo:** 5 €; card Musei del cibo, 12 €



Fotografa il QR e scarica sul tuo smartphone queste informazioni utili