

<http://www.identitagolose.it/sito/it/44/5905/dallitalia/tesori-di-parma.htm>



Rubriche - Dall'Italia

Recensioni, segnalazioni e tendenze dal Buonpaese, firmate da tutti gli autori legati a *Identità Golose*

26-05-2013

## Tesori di Parma

Una gita tra le bontà dell'Emilia, circondati da prosciutti, culatelli, formaggi e calici di malvasia



📍 Strolghini, salame e cioccolata del salumificio *Lucedio Bocchi* di Fornovo di Taro (Parma), +39.0525.2484, una delle tappe entusiasmanti tra i fornitori di Parma & Co, scrigno di bontà emiliane in via Delio Tessa, 2 - angolo corso Garibaldi a Milano, +39.02.89096720

Uscire da Milano di mattina, una splendida giornata di sole primaverile, in piacevole compagnia di persone appassionate come me del cibo e del vino di qualità, frutto di amore e impegno, unite dalla curiosità di scoprirne le origini, la storia, la produzione. Trovarsi, dopo poco più di un'ora, nelle campagne nei dintorni di Parma, verdi colline all'orizzonte, aria frizzante, cielo azzurro, in visita a eccellenti produttori di salumi e formaggi locali, tra i fornitori di **Parma & Co** "una tipica salumeria parmigiana a Milano" e comprendere da dove arrivano alcune delle prelibatezze che si possono gustare ai suoi tavoli.



Sento ancora il profumo dei salumi di **Anselmo Bocchi**, a Fornovo di Taro, che porta avanti la tradizione di famiglia e l'azienda intitolata al fratello **Lucedio**: culatelli, strolghini, fiocchi di spalla cotta e cruda, salami, coppe, pancette, da maiale bianco e nero brado, lasciati ad asciugare

naturalmente in stanze percorse da una piacevole brezza che entra dalle finestre. Una produzione completamente artigianale, con anche i ciccioli

e la testa in cassetta, tipicità locali che abbiamo avuto il piacere di gustare insieme a un calice di Spumante Malvasia Brut dell'azienda agricola **Palazzo**, da malvasia di Candia Aromatica, vitigno tipico della provincia di Parma, ideale accompagnamento ai salumi per identità di provenienza (i vini sono prodotti a poca distanza da Fornovo) e perché le bollicine ne smorzano la buona untuosità.

Ci spostiamo da **Branchi Prosciutti** a Felino, visitata con **Giovanni Branchi**, insieme al fratello **Franco** alla guida della società che produce prosciutti di eccelsa qualità: cotti speciali, affumicati, arrosto. Il **Cotto '60**, prodotto di punta dell'azienda, così chiamato per celebrare la salumeria italiana di quegli anni, proviene solo da cosce di suino nostrane PP per la produzione del prosciutto di Parma, selezionate attentamente.



Seguendo il processo che porta dalla coscia giunta fresca al salumificio per la lavorazione, alla fetta che gustiamo, sono emersi gli elementi che, insieme alla centralità della selezione della materia prima, fanno del **Cotto '60** un prodotto dal profumo, intensità di gusto e digeribilità uniche: la salagione in arteria, non invasiva e con percentuale di salatura molto bassa, e

l'assenza di aromi (ma sola infusione di spezie). Gli assaggi hanno confermato la bontà del prodotto e il suo piacevole accostamento a un calice di Malvasia Colli di Parma dell'azienda agricola Palazzo, frizzante, dal profumo intenso e aromatico e gradevole bevibilità.

Il viaggio è terminato al **Caseificio Valsereina** a Gainago di Torrile, dove dal 1879 la famiglia **Balduino**, poi insieme ai **Serra**, alleva vacche di sola razza Bruna per la produzione di parmigiano eegiano. Questa razza possiede la variante B della K-caseina tra le cui caratteristiche vi è una cagliata che rende più dolce il prodotto. Prima della visita allo stabilimento, la proprietà ci ha ospitato per un gustoso pranzo che ha incluso la degustazione anche di altri eccellenti prodotti selezionati da **Parma&Co** per qualità: il Prosciutto di Parma del **Salumificio Vescovi Renato**, la Coppa di Parma del **Cav. Ferrari Bruno** e altri vini dell'azienda agricola **Palazzo**: il Lambrusco Tenuta Ducale del Castellaro, da lambrusco maestri, ideale e tradizionale abbinamento alla cucina parmigiana e il Maria Luigia, da malvasia di Candia Aromatica.

### **Lisa Marchesi**

Appassionata di enogastronomia, ha una laurea in Giurisprudenza e il diploma di sommelier. Incuriosita dalle novità. Ama viaggiare