

Geografie del cibo in Emilia Romagna. Culture alimentari e prodotti tipici

Marzia Marchi

Università degli Studi di Bologna, Dipartimento di Storia Culture Civiltà Sezione di Geografia marzia.marchi@unibo.it

Abstract

Questo contributo esplora alcune relazioni fra cibo, paesaggio e territorio nell'ambito della regione Emilia Romagna. I temi di approfondimento saranno in primo luogo quelli delle culture alimentari, che hanno assunto nuovi significati negli ultimi decenni, tanto che alcuni prodotti sono stati considerati come patrimonio, espressione di culture e conoscenze tradizionali in un dato territorio. L'Emilia Romagna può essere considerata un caso significativo per queste problematiche, in quanto detiene come regione il più alto numero di prodotti tradizionali designati come DOP e IGP dall'Unione Europea. Al fine di osservare più da vicino le relazioni geografiche e le sfide collegate alla sostenibilità ambientale e sociale, ci si concentrerà soprattutto sul territorio della provincia di Parma, nella parte occidentale della regione.

Parole chiave

Geografie del cibo, paesaggio rurale, produzione di cibo regionale, Emilia Romagna.

Abstract

This paper explores some relations between food, landscape and space, in the Emilia Romagna region. It concerns especially food cultures, which assumed new meanings in the last decades since some products have been considered as a part of the cultural heritage, as expressions of culture and of the traditional knowledges of a specific region. The Emilia Romagna is an interesting example since it has the largest number of traditional products designated as PDO and PGI by the European Union. With the purpose of a close consideration of the geographical relations, and the challenges for both environmental and social sustainability, we will concentrate mostly on the province of Parma, in the western part of the region.

Keywords

Food Geography, Rural landscapes, Regional Food Productions, Emilia Romagna.

Received: June 2015 / Accepted: September 2015

© The Author(s) 2015. This article is published with Creative Commons license CC BY-SA 4.0 Firenze University Press.

DOI: 10.13128/RV-17587 - www.fupress.net/index.php/ri-vista/

Introduzione

In questo contributo s'indaga su alcune delle molte relazioni che esistono fra cibo, territorio e paesaggio avendo come riferimento l'Emilia Romagna contemporanea. Se i rapporti del cibo con il territorio erano evidenti nelle società tradizionali, attraverso le forme dell'agricoltura e i caratteri del paesaggio, oggi sono più difficili da individuare, specialmente nei paesi a sviluppo maturo, per vari motivi che vanno dalla maggiore complessità dei processi produttivi all'aumento degli scambi internazionali di prodotti agro-alimentari, connesso alla globalizzazione. D'altra parte, le produzioni agricole su larga scala hanno generato effetti inattesi nell'uso delle innovazioni tecnologiche, con impatti ambientali sempre più pervasivi sul degrado dell'ambiente locale e globale. Sono emerse, inoltre, nuove sfide, quali la sicurezza alimentare, le relazioni del cibo con il corpo, con l'identità e la mobilità, che hanno riportato l'attenzione sugli spazi di produzione e consumo di quanto contribuisce all'alimentazione.

Sul versante del paesaggio, da qualche tempo si è fatta strada una visione più articolata delle forme spaziali percepite come patrimonio culturale, alla luce della Convenzione europea del Paesaggio adottata dal Consiglio d'Europa nel 2000. Anche nella geografia sono emersi nuovi approcci per comprendere i legami fra produzione e consumo dei beni alimen-

tari nella realtà contemporanea (Colombino, 2014). Nei decenni più recenti, per contrastare i processi sopra evidenziati sono nati, per esempio, prodotti 'biologici', con metodi colturali più 'organici' e si è cercato di ridurre la distanza fra produttori e consumatori con varie iniziative, quali i 'Mercati della terra', gestiti direttamente dagli agricoltori, le forme di agricoltura sociale condivisa o la coltivazione di orti in ambito urbano. La tutela e la promozione della biodiversità è divenuto un imperativo di fronte al depauperamento delle specie biologiche, causato dalle produzioni agro-alimentari intensive e alle sfide rappresentate dai cambiamenti climatici. Un effetto complementare ai processi di globalizzazione è stato anche la valorizzazione di prodotti 'tipici', che incorporano culture tradizionali e possono meglio rispondere alle esigenze qualitative dei consumatori, oltre che all'aumento della competitività sui mercati globali.

L'Emilia Romagna è una regione con uno sviluppo agricolo storico, con consolidate tradizioni alimentari e numerose produzioni tipiche, secondo le certificazioni europee; rappresenta quindi un'area significativa, del contesto italiano ed europeo, in cui si possono osservare alcune interazioni fra queste tendenze. Nei paragrafi successivi si cercherà, quindi, di individuare continuità e discontinuità fra le cul-



ture alimentari storiche e i prodotti 'tipici', con i loro effetti sui paesaggi, specialmente nella provincia di Parma.

Cibo come patrimonio culturale

Proprio riguardo ai grandi mutamenti dei sistemi agricoli e alimentari, è emersa la necessità di proteggere alcuni paesaggi e modi di produzione, mediante riconoscimenti e tutele. In particolare nella Convenzione UNESCO sul Patrimonio dell'Umanità, stipulata nel 1972 per i beni culturali e naturali, è stata aggiunta dal 1994 anche la categoria dei Paesaggi culturali, di cui sono esempi, tra l'altro, i paesaggi collinari della Val D'Orcia, in Toscana (Marzolari, 2007) e quelli delle Langhe in Piemonte, specializzati nella viticoltura. Un nuovo impulso è venuto in seguito dalla Convenzione UNESCO sul Patrimonio Immateriale (stipulata nel 2003 e operativa dal 2005), nella cui lista sono state inserite dal 2010 sia

la dieta mediterranea, che la cucina francese e quella messicana (Commissione italiana Unesco, 2010). In questi casi le culture alimentari sono state valutate come testimonianze di pratiche tradizionali e conoscenze utili alla vita dell'umanità. Per quanto riguarda la dieta mediterranea, infatti, il suo significato è stato ricondotto al termine originario in lingua greca, *Diaita*, cioè stile di vita, basato su valori socio-culturali e ambientali. Si tratta, cioè, di una serie di cibi consumati attraverso forme di socialità e ritualità, che rafforzano la coesione sociale e di cui le donne costituiscono attori fondamentali, un sapere tradizionale, dal paesaggio alla tavola, rispettoso delle risorse naturali e della biodiversità, esempio di sviluppo durevole e di legami fra cultura materiale e immateriale (UNESCO, 2013). L'iniziativa per il riconoscimento è stata condotta inizialmente da quattro centri, appartenenti a diversi Stati delle due sponde del Mediterraneo, con Pollica (SA) in Cilento

pagina a fronte

Fig. 1 – G.M. Mitelli (1634-1718), *Il gioco di cuccagna che mai si perde e tutto si guadagna*, 1691 <<http://www.giochidelloca.it>> (05/15).

per l'Italia, cui se ne sono aggiunti altri tre, portando alla revisione dell'iscrizione nel 2013¹. È interessante evidenziare che a Pollica ha vissuto per ventotto anni il biologo americano Ancel Keys, il quale con gli studi sulle malattie cardiovascolari ha rivalutato l'importanza dell'alimentazione su tali patologie e ha dato rilevanza internazionale agli effetti benefici della dieta mediterranea². Il modello nutrizionale è "costituito principalmente da olio d'oliva, cereali, frutta fresca o secca, e verdure con una moderata quantità di pesce, latticini e carne, e molti condimenti e spezie. Il tutto accompagnato da vini o infusi, sempre nel rispetto delle tradizioni di ogni comunità". (Commissione italiana Unesco, 2010). Non costituisce un tutto unico e non è rimasta immutata nel tempo, anzi è il risultato di scambi fra varie culture, che storicamente hanno caratterizzato gli spazi mediterranei (Teti, 1999).

L'Emilia Romagna costituisce un'area di transizione fra le culture alimentari mediterranee e quelle continentali, perché molte delle sue tradizioni nascono nel Medioevo, quando la regione era divisa fra l'influenza bizantina e quella longobarda. Tra l'altro alcune usanze, tra cui l'allevamento dei suini e la carne conservata con il sale praticati nel Parmense, risalgono a periodi precedenti, come documentato da scrittori romani (Gonizzi 2008).

Gli storici dell'alimentazione (Capatti, Montana-

ri, 1999) hanno evidenziato che in Emilia Romagna, e più in generale in Italia, si sono sviluppate diverse tradizioni culinarie, incentrate sulle città e il loro territorio, corrispondente più o meno ai contadi medievali. Le culture alimentari inoltre hanno risentito della storia delle singole entità urbane, come si può vedere dagli esempi di Bologna e di Parma, più precisamente ricostruiti. La fama di Bologna come 'città grassa' risalente al Medioevo, è strettamente collegata a quella di 'città dotta', cioè alla sua capacità di accoglienza per studenti e studiosi richiamati dall'antica e prestigiosa Università, che dal 1088 preparava alle nuove discipline giuridiche. Il mito, forse, si è diffuso per l'azione degli stranieri soggiornanti nella città (Montanari, a. c. 2004), e più che a specifici piatti si riferiva alla possibilità di un'alimentazione abbondante. La classificazione dei prodotti, divenuti caratteristici della città, avrà luogo nei secoli successivi. Per esempio, la mortadella è rappresentata come specialità peculiare bolognese da Giuseppe Maria Mitelli nei suoi disegni umoristici, di fine Seicento.

La sanzione della qualità della cucina bolognese a livello nazionale avviene, invece alla fine dell'Ottocento, attraverso l'opera di Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, (1891), dove si dispone al secondo posto come numero di ricette, dopo quella toscana, (Capatti, 2004).

Anche Parma deve le sue peculiarità alimentari alla storia e alle relazioni con il territorio circostante. Qui una cultura culinaria raffinata è stata promossa dai sovrani regnanti dal XVI secolo all'Unità d'Italia, prima i Farnese poi i Borbone Parma e quindi Maria Luigia d'Austria, che hanno favorito apporti da altre culture come quella francese. Importanti sono state anche le influenze liguri, facilitate dalle vie di comunicazione attraverso il passo della Cisa (Gonizzi 2008, Guenzi 2008). Com'è stato rilevato, comunque, a Parma fino all'Ottocento non si può parlare di un'unica cultura alimentare locale, perché c'era una grande differenza fra la cucina aristocratica della corte e quella popolare dei contadini. Non a caso la sistematizzazione della cucina locale è avvenuta anche qui, come nel resto d'Italia, a fine Ottocento con il libro dell'Artusi, corrispondente in qualche modo all'ascesa della borghesia come nuova classe sociale che ha nobilitato alcuni aspetti della cultura popolare (Ballarini, 2008). Il volume, inoltre, ha avuto una grande importanza nel proporre la cucina come una componente importante della cultura dell'Italia unificata (Cinotto, 2006). Questi brevi cenni alla storia alimentare delle due città ci fanno riflettere su come le culture culinarie abbiano avuto una relazione dialettica con il territorio locale, importante ma non esclusiva, poiché si sono prestate a diverse influenze esterne e a ibri-

dazioni. Inoltre, quando si parla di culture alimentari tradizionali, bisogna sempre inquadrarle nell'ambito dei processi storici in cui si sono sviluppate.

Prodotti 'tipici' in provincia di Parma

L'Emilia Romagna detiene oggi il primato in Italia e in Europa dei prodotti classificati come DOP (Denominazione di Origine Controllata) e IGP (Indicazione Geografica Protetta), ai sensi del Regolamento CEE 2081/1992 e successive modificazioni³. Al giugno 2015, infatti, sono quarantuno gli elementi inseriti nell'elenco europeo (Regione Emilia Romagna, 2015). Il maggior gruppo riguarda manufatti a base di carne (14), come la mortadella di Bologna e il prosciutto di Parma. Seguono gli ortofruttili (frutta verdura e cereali) con la ciliegia di Vignola, la pera dell'Emilia Romagna e la pesca nettarina di Romagna; poi i formaggi (6) fra i quali spicca il Parmigiano reggiano. Considerando il valore del sistema certificato, è ancora l'Emilia Romagna che ha un ruolo molto importante con il 43% del valore complessivo italiano derivato specialmente da due prodotti di eccellenza della tradizione alimentare regionale, che sono il Parmigiano reggiano e il Prosciutto di Parma⁴. Ci si riferirà quindi alle aree di produzione di questi due prodotti per vedere più da vicino le loro relazioni con il territorio e il paesaggio. Il Parmigiano reggiano ha ottenuto la DOP nel 1996,



recepando però un disciplinare già in uso da molto tempo, in quanto possiamo riferirlo alla nascita del Consorzio fra i produttori, avvenuta in forma volontaria nel 1934⁵, con lo scopo di difendere le peculiarità del formaggio e promuoverne l'esportazione. A quel tempo si adottò la denominazione attuale, ponendo fine alla competizione fra il formaggio che si produceva nel parmense e quello del reggiano, mentre ci si differenziò dalle zone limitrofe, che oggi costituiscono l'areale di produzione di un altro fortunato marchio DOP italiano, che è il Grana padano. Il formaggio parmigiano reggiano è dunque creato in un territorio ben delimitato che, con estensioni successive, comprende le province di Parma, Reggio e Modena, con parti di quelle di Mantova (in destra del

Po) e di Bologna (in sinistra del fiume Reno) (Consorzio Parmigiano reggiano, 2015).

Le modalità di produzione si sono consolidate nel tempo, senza modificare i componenti: il latte vaccino lavorato in speciali caldaie di rame a forma di campana rovesciata, che liberato dal burro, si consolida con l'aggiunta di caglio e con il calore. Per la conservazione, le forme così ottenute sono salate e lasciate asciugare per un periodo da dodici mesi a due anni. Il formaggio a grana compatta ha comunque una lunga tradizione nelle zone di cui stiamo parlando, in quanto risale ai monaci benedettini e cistercensi, che dopo aver bonificato e messo a coltura le aree della pianura hanno inventato un formaggio destinato a conservarsi più a lungo, aumentando la di-



mensione delle forme e usando il sale presente nelle acque termali della zona di Salsomaggiore. Già nel Medioevo questo prodotto aveva una destinazione commerciale a lungo raggio e veniva portato a Parma, da cui il nome di *Caseus Parmensis*, che compare per la prima volta in un documento notarile di metà Duecento, esposto al Museo del Parmigiano Reggiano, aperto a Soragna nel 2003.

Come si evince dalla documentazione presente nello stesso museo, il formaggio prendeva quindi la via delle più importanti città italiane come Firenze e Venezia e poi quella dei porti costieri di Genova e Pisa, per raggiungere tutto il Mediterraneo.

I legami della produzione del Parmigiano con il territorio sono molto importanti: innanzi tutto è necessaria la fertilità del suolo, che nella bassa pianura è derivata dalla bonifica e dalla regimazione delle acque. Il foraggio, infatti, costituisce il cibo fondamen-

tale, ancora oggi destinato alle bovine, responsabile della qualità del latte e quindi del formaggio da questo derivato. Interessante è anche l'origine della produzione all'interno dei monasteri, che nel Medioevo erano centri di competenze e di capitali. Il processo di realizzazione del formaggio è rimasto più o meno invariato nel corso dei secoli, pur con alcune modifiche nell'organizzazione produttiva che hanno avuto ripercussioni sul paesaggio rurale.

Ai prati in cui il bestiame veniva condotto a pascolare, si sono sostituiti alla fine dell'Ottocento i prati artificiali, specialmente a erba medica e trifoglio, con il materiale falciato portato nelle stalle. Il successo di vendite del formaggio portò all'aumento del terreno coltivato a erba, che durante gli anni trenta del Novecento superò quello coltivato a cereali nelle zone del Parmigiano reggiano (Museo del Parmigiano Reggiano, 2015). Il paesaggio assunse quindi una

pagina a fronte

Fig. 3 – Il Casello nella tenuta Meli Lupi a Soragna (PR), che ospita il museo del Parmigiano Reggiano. La struttura è stata ristrutturata riportando la parte circolare al suo aspetto ottocentesco. Foto M. Pollini, in <<http://commons.wikimedia.org>> (10/2015).

più accentuata specializzazione, con la progressiva perdita della forma a 'piantata', contraddistinta dai campi a seminativi intervallati da filari di vite su sostegno vivo, che avevano raggiunto in tutta l'Emilia Romagna un certo equilibrio ambientale e produttivo, nel corso dell'età moderna (Poni 1982).

La produzione di formaggi si estese inoltre alla montagna, per effetto dei nuovi mezzi di comunicazione, come le ferrovie di ambito nazionale e locale, che nel Parmense fra Otto e Novecento raggiunsero una dimensione ragguardevole, collegando la città sia alla collina (Langhirano, Fornovo, Salsomaggiore, Traversetolo), sia alla bassa pianura (Suzzara, Soragna, Zibello, San Secondo e Busseto (Marchi, 1997, p. 65).

Anche le aziende subirono varie modifiche, passando dai monasteri alle proprietà signorili e a quelle borghesi, con la presenza massiccia di piccoli poderi, gestiti a mezzadria. I caseifici, a prevalente gestione padronale, nel Novecento furono affiancati da forme di produzione cooperativa, analogamente a quanto avveniva in altre aree dell'Emilia Romagna e in diversi comparti produttivi delle campagne. Nelle abitazioni rurali, la produzione del formaggio, specialmente a cominciare dall'Ottocento, avveniva in una struttura specifica separata dagli altri rustici, per evitare i pericoli d'incendio legati alle operazioni di riscaldamento del latte. I 'caselli', come si chiama-

no questi caseifici, hanno assunto forme caratteristiche, anche di tipo esagonale, con sistemi di areazione necessari alla stagionatura. Oggi le lavorazioni sono ospitate in spazi diversi e più ampi, ma si possono trovare ancora esemplari di questi manufatti nel paesaggio della pianura parmense-reggiana. Così come molte sono le case coloniche dalle forme specifiche e tipiche delle due province (Ortolani, 1953), che si presentano all'osservazione. Le stalle, invece hanno assunto una dimensione differente rispetto a quelle tradizionali, in seguito alle molte innovazioni realizzate.

Il sistema produttivo del Parmigiano reggiano è ancora basato su una rete territoriale, che collega le singole aziende agricole dove si allevano i bovini da latte con i caseifici cui ogni giorno conferiscono il prodotto. Un sistema di commercializzazione basato sulla città di Parma, nel corso del Novecento, ha permesso di raggiungere un indubbio successo internazionale e di mantenere un assetto paesaggistico tipico, basato su prati a erba e su aziende medio piccole.

Negli ultimi anni, tuttavia, si è registrata una riduzione delle aziende produttrici di latte nelle zone montane e un aumento di quelle in pianura e collina, che hanno esteso la loro dimensione aziendale (Arfini, Manfredi, 2013). Anche i bovini allevati sono cambiati dopo la seconda guerra mondiale, con la



pagina a fronte

Fig. 4 – La casa padronale Meli Lupi, con barchessa (tettoia) a fianco del Museo del Parmigiano. Foto M. Marchi, 2015.

Fig. 5 – Il Borgo della Pulce, all'interno della Corte di Giarola. Foto M. Marchi 2015.

diffusione di razze, come la frisona, più adatte alla mungitura meccanica, che hanno progressivamente sostituito quelle di più antica presenza, magari con buone attitudini al lavoro. Di fronte al rischio d'estinzione, la Regione Emilia Romagna ha promosso interventi per la salvaguardia di tre razze bovine abbandonate, nell'ambito della tutela della biodiversità e per la valorizzazione delle produzioni montane. Nella pianura esistono pure aziende che producono 'Parmigiano reggiano biologico e della biodiversità', con allevamenti al pascolo delle razze tradizionali (Ponti, Martelli, 2014).

Nelle aree della filiera del Parmigiano reggiano, inoltre, si è diffuso il contemporaneo allevamento dei suini, nutriti con i sotto prodotti del formaggio, come il siero di latte residuo, da cui sono derivate importanti attività di trasformazione, che oggi costituiscono ulteriori eccellenze alimentari nella provincia, come il Prosciutto di Parma (DOP)⁶, il Salame di Felino e il culatello di Zibello (entrambi IGP). Degna di nota è la differenza fra i salumi di pianura e quelli di collina nella provincia di Parma. Mentre il prosciutto si produce sui colli, dove l'aria è asciutta, nelle zone più umide della bassa pianura si fanno il finocchietto e il culatello, la cui patria è Zibello nei pressi del corso del Po. La realizzazione del prosciutto di Parma è tradizionalmente collegata alle condizioni ambientali del territorio, in quanto l'essic-

camento delle cosce di suino in modo naturale senza additivi, è resa possibile dal particolare clima, che caratterizza le colline parmensi:

"l'aria che giunge dal mare dalla Versilia, si addolcisce tra gli ulivi e i pini della Val Magra, si asciuga ai passi appenninici (Cisa, Logastrello, Cirone) arricchendosi del profumo dei castagni, fino a soffiare fra i prosciutti delle valli parmensi" (Dal Disciplinaire di Produzione del Prosciutto, cit. in Donati et al., 2012, p. 141).

La zona di produzione del prosciutto⁷, si estende entro una fascia compresa fra il fiume Enza e il torrente Stirone, da circa 5 km a monte della via Emilia fino ai 900 metri di altitudine, (Consorzio del Prosciutto di Parma, 2015). Anche qui l'allevamento dei suini e la lavorazione delle loro carni, risalgono indietro nel tempo, fino ai celti che usavano le ghiande dei boschi di querce come alimento degli animali e il sale estratto dalle acque termali per le attività di conservazione.

Il comparto del prosciutto di Parma è il più importante d'Italia per la lavorazione delle carni suine, con 8.800.000 di prosciutti marchiati nel 2014 (Consorzio del prosciutto di Parma, 2015). Questo settore, tuttavia, ha risentito della più generale crisi dell'agricoltura e dell'allevamento montano registrata nel Parmense, con la riduzione del 35% del numero del-

le aziende, al Censimento agricolo del 2010 rispetto a quello di dieci anni prima (Donati et al., 2012, p. 144). Anche la popolazione residente ha subito una diminuzione, in varia misura secondo l'accessibilità delle aree. Per quanto riguarda i processi collegati alla produzione del prosciutto, nuove sfide sono venute dalla necessità di ridurre l'impatto ambientale degli allevamenti suini. Tuttavia oggi gli animali necessari alla produzione provengono per più dell'80% da zone esterne all'area di trasformazione, in primis dalla Lombardia. Dall'altronde il disciplinare del consorzio prevede l'approvvigionamento di suini certificati da 10 regioni dell'Italia centro settentrionale, oltre all'Emilia Romagna (Consorzio del Prosciutto di Parma, 2015).

Nelle aree montane del Parmense collegate al Prosciutto, si rileva una polarizzazione in termini di attività e di popolazione verso i centri collinari di Langhirano e di Lesignano dei Bagni, dove si concentrano principalmente le attività di trasformazione delle carni suine. Queste zone, tra l'altro, sono dotate di maggiore accessibilità ai servizi e alle infrastrutture, rispetto alle aree rurali più isolate e marginali (Donati et al., 2012, p. 146). Nella fascia collinare sono diffuse anche altre produzioni agricole, come quelle vinicole.

Nella pianura si concentrano le maggiori pressioni antropiche contemporanee. All'interno della nostra

area di studio, l'aumento delle dimensioni aziendali, che abbiamo rilevato, se favorisce la competitività commerciale dei prodotti, fa però nascere dubbi sulla loro sostenibilità ambientale. I prati stabili e quelli a foraggiare, avvicinati con i cereali, oppure i campi destinati ad altri seminativi, come pomodori e barbabietole, sono divenuti una componente importante del paesaggio agrario. Oggi sono minacciati dall'aumento delle infrastrutture viarie, autostradali e ferroviarie⁸, e dall'urbanizzazione diffusa, così come dall'espansione, in alcune aree limitrofe, delle colture di mais destinato alle bioenergie⁹.

Le produzioni tipiche del Parmense, di cui abbiamo parlato, sono collegate fra di loro e con una variegata dimensione agricola e agroindustriale, che rende la città di Parma nota a livello nazionale e internazionale come capitale della *Food Valley* italiana (Miani, 2011). Qui sono presenti importanti industrie del settore alimentare, come quella del pomodoro, che risale alla prima metà del Novecento e oggi produce il 50% dei prodotti trasformati in Italia (Arfini, Manfredi 2013). Nel campo della pasta essiccata, la città è una delle capitali del *Made in Italy*, con un'industria (la Barilla) sviluppata già dalla prima metà del secolo scorso. Nel settore lattiero-caseario la Parmalat è ancora una delle più importanti multinazionali del mondo e nel territorio parmense continua la produzione dello zucchero, diversamente da

Fig. 6 – Paesaggio collinare dal Castello di Torrechiara nei pressi di Langhirano. Foto M. Tommesani, 2013 <<http://commons.wikimedia.org>> (09/15).

altre zone italiane. Si tratta quindi di un sistema locale del cibo, o di un “sistema locale misto agroindustriale”, con imprese piccole e medie che producono macchinari e strumenti necessari alla trasformazione, conservazione, stoccaggio dei prodotti alimentari e appartengono al settore del packaging, molto sviluppato in Emilia Romagna, a cominciare dall’area di Bologna.

Esistono poi altri attori nella provincia di Parma, che giocano un ruolo importante nell’economia e nella cultura locale, come i Consorzi di tutela dei prodotti tipici, le amministrazioni locali e le associazioni di categoria, cui si è aggiunto, dal 2003, la sede dell’Alta Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA).

Un progetto interessante volto a valorizzare la storia produttiva del territorio è quello promosso dalla Provincia di Parma che ha portato all’apertura, fra 2003 e 2014, di sei Musei del cibo, dedicati a singoli prodotti agroalimentari di eccellenza. I musei propongono una visione storico-culturale delle tradizioni locali e sono localizzati all’interno di strutture rurali o di piccoli centri, significativi per la storia del territorio. Il primo museo a vedere la luce, nel 2003, è stato quello del Parmigiano Reggiano a Soragna, di cui si è parlato. È collocato in un ‘Casello’ per la produzione del formaggio dell’azienda padronale ottocentesca dei Meli-Lupi, che erano stati i signo-

ri del paese e i costruttori della sua Rocca (XIV-XVI secolo). Ha una caratteristica forma circolare, in stile “neoclassico”.

Nel 2004, sono stati aperti in collina, sia il Museo del Prosciutto e dei salumi di Parma a Langhirano sia quello del salame di Felino, nel paese omonimo. Il primo è allestito nell’ex Foro Boario del centro, patria del prosciutto di Parma. Si tratta di una struttura costruita nel 1929 per il mercato del Bestiame e contigua al Macello comunale. L’allestimento del museo ne ha permesso la riqualificazione, mentre il museo di Felino è realizzato nel Castello quattrocentesco sovrastante il paese. Un altro luogo interessante che ospita musei del cibo è la Corte di Girola, poco lontano dal centro di Collecchio e lungo il fiume Taro. Qui, nel 2010 viene inaugurato il Museo del Pomodoro e nel 2014 quello della Pasta. Si tratta di un complesso benedettino dell’XI secolo, che nei successivi passaggi di proprietà (allo Stato in età napoleonica e poi a privati) ha sempre mantenuto una destinazione agricola o agroindustriale. Si trovava lungo la via Francigena, per cui fu anche sosta per i pellegrini diretti a Roma. Nel secondo decennio del Novecento vi aveva sede un’azienda produttrice di conserve, cui era affiancato un caseificio e un allevamento di suini. Oggi, oltre ai musei del cibo, ospita il Parco regionale del fiume Taro, con strutture divulgative e di servizio per la conoscenza del territorio.





Sempre al 2014 è datata l'apertura dell'ultimo museo, dedicato al Vino e collocato nell'ambiente collinare della Rocca di San Vitale a Sala Baganza. La provincia di Parma ha promosso, inoltre, tre itinerari enogastronomici: la Strada del prosciutto e dei vini dei colli, la Strada del culatello di Zibello e la Strada del fungo porcino, che collegano le aziende aderenti, i vari musei e le altre emergenze naturali (i parchi) e culturali (i castelli nella collina e i luoghi verdiani nella pianura) del territorio circostante.

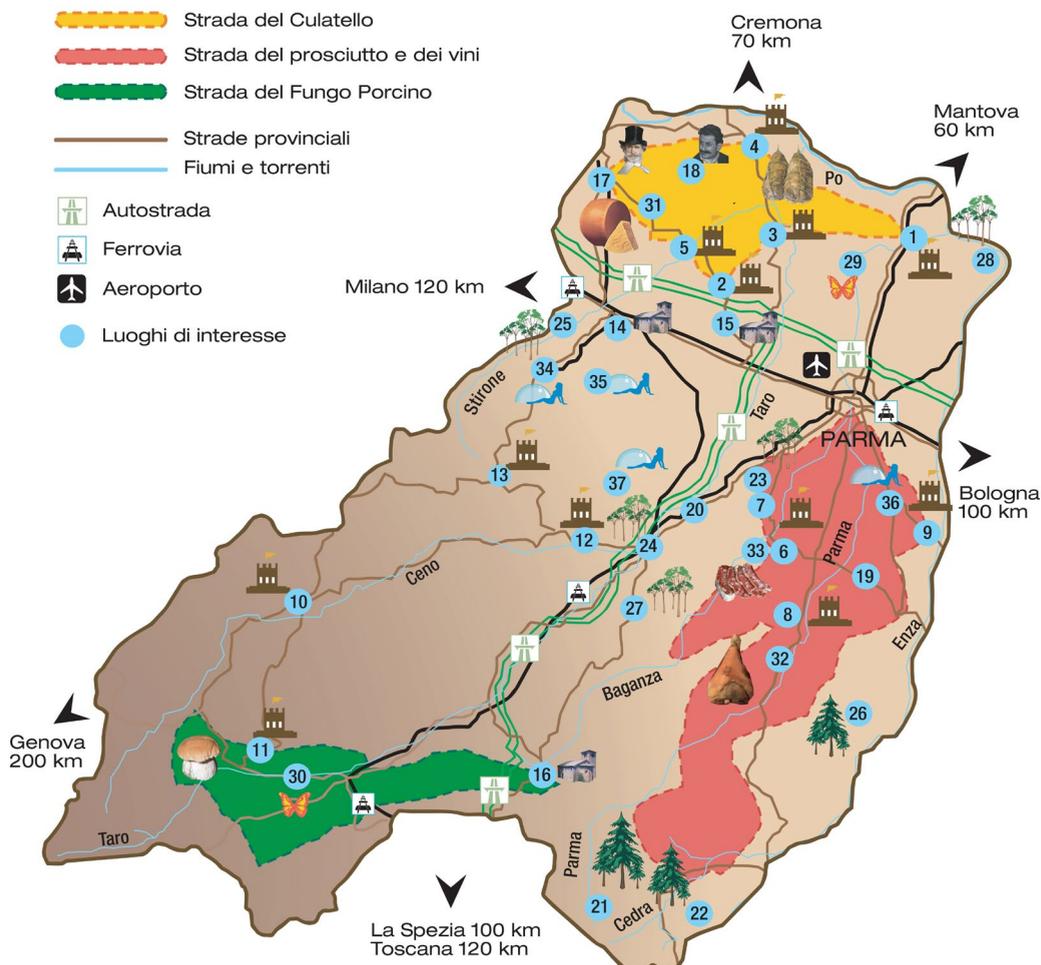
Considerazioni conclusive

In questo articolo si sono introdotti solo alcuni dei molti aspetti che riguardano le geografie del cibo nell'Emilia Romagna contemporanea. Data la peculiarità della regione, con produzioni alimentari tradizionali di successo imitate in tutto il mondo, ci si è proposti di indagare sulla dimensione storica delle culture alimentari e sulle modalità con cui alcuni sistemi di produzione hanno interagito con il territorio e il paesaggio. I casi dei prodotti tipici della provincia di Parma, di cui abbiamo parlato (ma si potrebbero fare altri esempi), hanno evidenziato come le realtà locali siano state il prodotto di vari processi che legano la campagna alla città e si sono proiettati, già da molto tempo, su territori più ampi, per effetto degli scambi commerciali.

Nella nostra area di studio il mantenimento, fino a

oggi, di alcuni sistemi produttivi tradizionali, come il Parmigiano reggiano e il Prosciutto di Parma, si deve a strumenti di tutela introdotti ancora prima delle norme comunitarie europee (DOP e IGP). Tuttavia, lo stesso successo di mercato delle produzioni tipiche, fa emergere le difficoltà a mantenere rapporti univoci con il territorio. Il concetto di bene culturale da tutelare, intrinseco a questi prodotti, infatti, si riferisce soprattutto alla loro qualità di beni immateriali (come saperi tradizionali), piuttosto che al loro essere oggetti fisici (Attili, 2010, p. 40). Di conseguenza ci può essere l'interessamento di aree più vaste per la loro produzione.

In provincia di Parma lo sviluppo di produzioni agricole apprezzate sul mercato, è stato un'importante fonte di reddito per la popolazione locale, rallentando l'esodo dalle campagne e permettendo la crescita di mercati locali del lavoro, specialmente in alcuni centri. Le tendenze più recenti, con l'aumento delle aziende e delle loro dimensioni in pianura e collina, accompagnato da una riduzione drastica di quelle in montagna, mostrano tuttavia le difficoltà nel mantenimento del modello originario. C'è chi ha rilevato la criticità della concezione prevalentemente funzionale del territorio, connessa ai prodotti tipici e la necessità di introdurre, anche in queste aree, percorsi di sostenibilità più attenti agli impatti ambientali e sociali (Donati et al., 2012). Una strada innova-



- | | | |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Reggia di Colorno 2. Rocca Sanvitale di Fontanellato 3. Rocca dei Rossi di San Secondo 4. Castello di Roccabianca 5. Rocca Meli Lupi di Soragna 6. Castello di Felino 7. Rocca di Sala Baganza 8. Castello di Torrechiara 9. Castello di Montechiarugolo 10. Fortezza di Bardi 11. Castello di Compiano 12. Castello di Varano Melegari 13. Castello di Pellegrino Parmense | <ul style="list-style-type: none"> 14. Duomo di Fidenza 15. Abbazia di Fontevivo 16. Duomo di Berceto 17. Luoghi di Verdi 18. Luoghi di Guareschi 19. Fondazione Magnani Rocca 20. Museo Guatelli 21. Parco nazionale Appennino Tosco-Emiliano 22. Parco regionale dei Cento Laghi 23. Parco regionale Boschi di Carrega 24. Parco fluviale regionale del Taro 25. Parco fluviale regionale dello Stirone | <ul style="list-style-type: none"> 26. Parco provinciale Monte Fuso 27. Riserva naturale Monte Prinzera 28. Riserva naturale Parma Morta 29. Oasi Lipu di Torrice 30. Oasi dei Gherardi 31. Museo del Parmigiano Reggiano 32. Museo del prosciutto e dei salumi 33. Museo del salame 34. Terme di Salsomaggiore 35. Terme di Tabiano 36. Terme di Monticelli 37. Terme di Sant'Andrea Bagni |
|--|---|---|

tiva, cui si è accennato, si può intravedere nella creazione di presidi territoriali della biodiversità zootecnica, con allevamenti bovini di razze in via di estinzione, che potrebbero portare a nuove specialità locali nelle zone montane e non solo. Si è parlato, inoltre, di nuovi interventi per la valorizzazione

del territorio promossi dalla Provincia di Parma, come i Musei del cibo e gli itinerari enogastronomici, che vanno nella direzione di stimolare la multiattività nelle aree rurali, introducendo varie forme di turismo accanto alle colture agricole. Tra l'altro queste tendenze sono favorite dalle politiche agri-

cole comunitarie, che indirizzano risorse a progetti connessi con lo sviluppo rurale. Anche gli stessi marchi comunitari (DOP e IGP), secondo la legge istituita del 1992, hanno come finalità la tutela del produttore e del consumatore, ma anche la possibilità di promozione dello sviluppo rurale nelle zone interessate, spesso costituite da aree marginali (Ibidem). Nella nostra area di studio, queste iniziative di valorizzazione sono dislocate su un territorio molto ampio e forse ci vorrà del tempo, e un attivo coinvolgimento delle popolazioni locali, affinché producano effetti duraturi sul territorio.

Note

¹ Fra i primi promotori c'erano anche: Sora (regione di Castiglia e Leon, Spagna), Koroni (Peloponneso-Grecia) e Chefchaouen (provincia di Tangeri, Marocco). I successivi: Agros (Cipro), le isole di Brač e Hvar (Croazia), Tavira (Portogallo) (Unesco, 2015).

² Ansel Benjamin Keys (1904-2004), è un'eminente scienziato del Novecento. Tra l'altro ha assunto notorietà per l'invenzione della razione K destinata ai soldati in guerra e dopo la sua esperienza in Italia con le truppe alleate, si stabilì a Pollica negli anni '50 e vi rimase per molto tempo, fino a pochi mesi prima della sua morte, avvenuta dopo il compimento dei 100 anni, come ricordato nel suo necrologio (Brody, 2004).

³ L'Italia è il paese europeo con la maggior quantità di prodotti, che sono 269 fra DOP e IGT. A questi si aggiungono 523 vini classificati come DOCG, DOC e IGT (Ministero Politiche agricole, 2015).

⁴ I dati si riferiscono al periodo 2007-2010 (Antonelli, Viganò, 2012, p. 37-38).

⁵ Riconosciuto poi dal governo italiano nel 1955, atto che ha costituito la base per la certificazione DOP europea, successiva.

⁶ L'altra DOP presente nella provincia è il fungo di Borgotaro.

⁷ Derivato dal latino *porexsuctum* = asciugato.

⁸ Come la nuova linea dell'Alta Velocità Bologna-Milano e il potenziamento della Via Emilia (BIS).

⁹ Le produzioni di mais, impoveriscono il suolo, invece le leguminose, a cui appartiene anche l'erba medica, lo nutrono.

Fonti bibliografiche

- Antonelli G., Viganò E. 2012, *Il ruolo dei marchi di qualità dell'Unione Europea nelle strategie competitive delle piccole e medie aziende agro-alimentari*, in « Rivista Piccole Imprese / Small Business », n. 3, pp. 31-47.
- Arfini F., Manfredi F. 2013, *Parmigiano: un Sistema di produzione in fase di trasformazione*, in « Parma economica », n.3, pp. 18-24.
- Artusi P. 1891, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Landi, Firenze.
- Altilli P. 2010, *I prodotti agroalimentari tradizionali come beni culturali*, in « Economia della cultura », a.XX, n. 1, pp. 35-46.
- Ballarini G. 2008, *Uomini, cibo e animali nella formazione dell'identità parmigiana*, in *Storia di Parma*, vol. 1. *I caratteri originali*, Parma, pp. 380-412.
- Brody J. E. 2004, *Dr. Ancel Keys, 100, Promoter of Mediterranean Diet, Dies*, in «New York Time», 23 November, <<http://www.nytimes.com>> (5/2015).
- Capatti A. 2004, *Prima e dopo l'Artusi. Bologna nella letteratura gastronomica italiana*, in Montanari M. (a cura di), cit., pp. 95-109.
- Capatti A., Montanari M. (a cura di) 1999, *La cucina italiana, Storia di una cultura*, Laterza, Roma-Bari.
- Cinotto S. 2006, *Il Mondo nel piatto. Globalizzazione e cucine nazionali tra passato e futuro*, in «Quaderni storici», a. XLI, n. 193/1, pp. 609-638.
- Colombino A. 2014, *La geografia del cibo*, in «Bollettino della Società Geografica Italiana», serie XIII, vol. VII, pp. 647-656.
- Consorzio del Prosciutto di Parma, <<http://www.prosciutto-diparma.com>> (06/15).
- Commissione Italiana per l'UNESCO 2010, *La dieta mediterranea è patrimonio immateriale UNESCO*, <<http://www.unesco.it/cni/index.php/archivio-news/>>(05/15)
- Donati M., Mancini M.C., Menozzi, D. 2012, *Il distretto del prosciutto di Parma tra tipicità e sostenibilità*, in «Economia e diritto agro-alimentare», XVII, pp. 133-159.
- Gonizzi G. 2008, *Dalla terra alla tavola. La tradizione gastronomica parmense nella storia*, in *Storia di Parma*, vol. 1. *I caratteri originali*, Parma, pp. 421-451.
- Guermandi M.P, Tonet G. (a cura di) 2008, *La cognizione del paesaggio. Scritti di Lucio Gambi sull'Emilia Romagna e dintorni*, BUP, Bologna.
- Marchi M. 1997, *La formazione della rete ferroviaria in Emilia Romagna (1842-1934)*, Estratto dalla Rivista "INARCOS – Ingegneri Architetti Costruttori".
- Miani F. 2011, *Inventare una capitale alimentare. Innovazione e sedimenti culturali nella dinamica evolutiva di Parma dall'antico regime alla contemporaneità*, in *Cosa intendiamo per Food Valley? What do we mean by Food Valley?*, a cura di Quintelli C., Festival Architettura ed., Parma, pp. 227-234.
- Montanari M. (a cura di) 2004, *Bologna Grassa. La costruzione di un mito*, Clueb, Bologna 2004.
- Marzorati P. 2007, *Paesaggi agrari contemporanei. Politiche e strumenti di gestione delle trasformazioni*, in «Quaderni della Ri-Vista. Ricerche per la progettazione del paesaggio», n. 4/1, pp. 132-141.
- Ortolani M. 1953, *La casa rurale nella pianura emiliana*, CNR, Collana Ricerche sulle dimore rurali in Italia, n. 12, Firenze.
- Poni C. 1982, *Fossi e cavedagne benedicon le campagne. Studi di storia rurale*, Il Mulino, Bologna.
- Ponti F., Martelli G. 2014, *I Supplementi di Agricoltura*, n. 57, Regione Emilia Romagna, Bologna, specialmente pp.23-25e33-35. Provincia di Parma, *I musei del cibo*, <<http://www.provincia.parma.it>> (06/15)
- Regione Emilia Romagna, *Agricoltura* <<http://agricoltura.regione.emilia-romagna>> (05/15)
- Sereni E. 1961, *Storia del paesaggio agrario italiano*, Laterza, Bari.
- Teti V. 1999, *Il colore del cibo. Geografia mito e realtà dell'alimentazione mediterranea*, Meltemi, Roma.
- UNESCO 2013, *Mediterranean Diet*, <<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php>>, (06/15).
- Zannoni M. 2003, *Guida al museo del Parmigiano Reggiano di Soragna*, Silva, Parma.