

MAIALE DAL MEDIOEVO AI NOSTRI GIORNI

Alda Tacca

Tanto per riprendere il filo riassumeremo così l'antica storia del parmense: maiale, maiale e soprattutto specializzazione nei suoi prodotti...

Veniamo dunque al Medioevo: si sa che fu un'epoca in cui la gente ebbe a soffrire carestie e stenti a non finire, soprattutto a causa delle scorribande di popolazioni dai Romani considerate barbare, eppure nella nostra zona l'arrivo di questi *barbari* - i Longobardi prima, e i Franchi poi, entrambi, come i vecchi Celti, di vocazione *filo-suina* - non fece che assecondare la nostra già consolidata tradizione, determinando al confine con Bologna, una linea di netta separazione tra la *Longobardia* e quella *Romania* bizantina che invece preferiva la carne di pecora e di capra [Fig.1 - *Mappa dell'Emilia-Romagna con evidenziata la suddivisione del territorio tra allevamento suino (Piacenza, Parma, Regio e Modena) e allevamento ovino (Bologna, Ravenna, Forlì).*]

Dell'attenzione che Longobardi e Franchi hanno posto alla campagna, ai suoi lavoratori ed ai loro manufatti, s'è detto, come pure sul prezioso elenco di termini altomedievali di prodotti di carne suina: *lardum*, *siccamen* (carne affumicata), *sulcia* (insaccati) e *nusaltus* (carne salata), occorre invece soffermarsi sul re longobardo Liutprando perché fu, se così si può dire, l'inventore del monopolio del sale (Editto del 715), e ciò ci consente d'aprire una breve parentesi su un argomento estremamente pertinente al nostro tema. La storia del sale coincide — anzi ne è per qualche verso la genesi — con la storia stessa del commercio medioevale: in un'economia chiusa, come fu quella dell'Alto Medioevo, questo prodotto tanto *esotico*, quanto assolutamente indispensabile, funzionava, come attesta anche Cassiodoro¹, praticamente da moneta. Ma tornando all'idea di Liutprando, questa dovette risultare una vera folgorazione per i veneziani che, infatti, sei secoli più tardi, misero fine alla gestione autonoma delle saline lagunari (la Chiesa di Parma faceva riferimento a quelle di Cervia), questa volta però con monopolio ferreo ed organizzatissimo. Fu allora che a Parma dalla Dogana del Sale e dal Ponte dei Salari (tra gli attuali ponte di Mezzo e Caprazucca) di sacchi umidi d'acqua marina ne passarono più pochi, poiché, per ficcarla *nelle scarsele* dei veneziani, si cominciò a far andare a pieno ritmo l'escavazione dei pozzi in zona di Salsomaggiore, attivi da data immemorabile, ma, chissà perché, finora non adeguatamente sfruttati. Orbene, di questo sale, contenente in maggior quantità di quello marino iodio, bromo e zolfo — tutti elementi capaci di fulminare all'istante lo sviluppo batterico —, si capisce come, a conservar la carne, ne servisse poco, e così viene in buona parte spiegata la tradizione parmense del prosciutto dolce².

Altre testimonianze, sia pure indirette, poiché le si deduce dall'entità delle *Decime* pagate, ci parlano di consistenti branchi di animali — il più stupefacente era quello di circa 4000 capi vaganti a Migliarina (Modena) —, che pascolavano in boschi di querce³ al tempo molto frequenti ed estesi sul nostro territorio, come si deduce da parecchi toponimi locali contenenti il temine *ronco*, ossia un bosco eliminato per far terre da pane (Roncole Verdi è il più conosciuto).

Infine ci resta un importante patrimonio iconografico ad opera di quei mastri scultori e pittori che, lungo i percorsi dei pellegrinaggi, hanno fatto camminare idee e stili. Si tratta in primo luogo dei rilievi romanici, spesso disposti sulle facciate degli edifici religiosi, che rappresentano il *Calendario*, in cui i mesi di *Ottobre*, *Novembre* e *Gennaio* raffigurano attività legate al maiale [fig. 2, *Novembre, (sec. XII), bassorilievo, Parma, Cattedrale*]: Il *Gennaio* del duomo di Fidenza e il segno zodiacale dell'*Acquario* del Battistero di Parma, le più antiche testimonianza non scritte del salame nostrano [fig. 3 - *Gennaio (part.), bassorilievo (sec. XII), Fidenza, Duomo* - fig. 4 - *Segno zodiacale dell'Acquario, altorilievo (sec.XII-XIII), Parma, Battistero*], sono belle immagini di scuola antelamica che mostrano inequivocabilmente un'usanza tanto consolidata da essere divenuta,

1 CASSIODORO, *Variae*, XI, 24.

2 J. B. DANCER, *Il triangolo culinario padano, Bologna, Calderini, 1984.*

3) M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo, Napoli, 1979.*

appunto, il simbolo d'un mese; il codice *Theatrum Sanitatis* (sec. XIV) [fig. 5 - *Carne salite sice*] dove si raffigurano prosciutti e mezzene, esposti nella bottega di un lardarolo, termine usato in zona per definire quei mastri salatori che qui si staccarono dall'*Arte dei Beccai* (macellai), stilando un proprio *Statuto* a partire dal 1450, ma che evidentemente esistevano da molto tempo se fosse vero, come taluni sostengono, mentre noi non possiamo confermarlo, che *eccellentissimi culatelli nostrani* vennero serviti al pranzo di nozze di Andrea dei Rossi e Giovanna Sanvitale (1322) o inviati abitualmente a Galeazzo Sforza dai cugini Pallavicino. Di certo invece esistono due pergamene, datate San Secondo Parmense 1170, dove si parla di una *spalla* e di una *spatula*, due termini evidentemente non sinonimi e che ci azzarderemmo a descrivere, la prima come la coscia anteriore e la coppa insaccati in un budello o vescica, ossia come l'attuale Spalla di San Secondo, e la seconda come un prosciutto confezionato solo con la coscia anteriore (ciò che in Spagna si chiama *paleta* e si consuma con frequenza).

Ma torniamo alle corporazioni: è appunto nello *Statuto dell'Arte dei Beccai* che troviamo la più antica menzione al prosciutto di Parma: è del 1309, solo che il *Parma* allora lo si chiamava *baffa*!

Lo so che adesso, al pensiero d'andare dal pizzicagnolo a chiedergli "A m' d'ò do fètti 'd baffa?", viene da ridere, però è così; e, se con un cenno alla filologia, la cosa può sembrare più seria ed autorevole, diremo che *baffa* verrebbe da *back*, schiena o da *backen*, affumicare; il termine s'è poi perso per strada quando ha prevalso il latino *persuptus* (prosciugato), che a pronunciarlo pare se ne sciolga una fetta in bocca, mentre col *back* era come se ci fosse andata di traverso.

Che parola poi urlasse il lardarolo dal suo banco per richiamare i clienti, è difficile dirlo, più facile invece è riferire dove: fino al 1347 la stragrande maggioranza delle botteghe e dei banchi dei beccai erano in Piazza Grande, e in particolare i lardaroli stavano davanti al Palazzo del Governatore; ma, quando Luchino Visconti decise di fortificare la piazza con il cosiddetto *Sta in pace*, le beccherie vennero spostate fuori dal recinto all'inizio dell'attuale via Cavour, allora chiamata appunto *Contrada de' beccai*; nel 1540 vennero spostate in luogo più lontano dal centro "dove parrebbe più comodo e conveniente"⁴; infine, nel 1837 Maria Luigia farà costruire nella Ghiaja le Beccherie Nuove.

Le botteghe di chi non si serviva del macello pubblico si chiamavano *Soriane*, e speriamo che non sia perché vi si confezionava il salame di... Felino.

Ridendo e scherzando siamo arrivati ben oltre la scoperta dell'America, un topico, al pari della Bibbia, delle storie di qualsivoglia faccenda.

Per non essere da meno agli spagnoli, occorre sottolineare che se la Niña, la Pinta e la Santa Maria battevano incontestabilmente bandiera castigliana, è pure attendibile la genovesità di Colombo; e allora, visto che il prosciutto padano-veneto risulta — in vero solo tre secoli dopo — tra i viveri prescelti dai corsari suoi conterranei⁵, una qualche coscia nostrana sulle caravelle deve avercela stivata di sicuro pure Cristoforo.

Già prima di Colombo però, proprio in Italia — e il parmense non fa eccezione — cominciano a fiorire tante grandi e piccole nuove corti di Signori che avevano sostituito le più conservatrici ed austere corti dei feudatari: in ambienti sempre più eleganti e raffinati, Signore e cortigiano, non necessariamente provenienti da un ceto alto, condividono gli stessi gusti, lo stesso comportamento appunto *cortese*, gli stessi amori, gli stessi inviti a cogliere la lieta, ma effimera giovinezza, esorcizzando il terrore della morte con le cacce, le giostre, le feste e i sontuosi banchetti, momenti in cui questi neo-nobili ostentavano un'etichetta basata soprattutto sulla prodigalità.

Come stupirsi dunque del proliferare dei grandi mastri cuccinieri, dei loro trattati e dei sontuosi menù? Percorriamoli velocemente per cercarvi i nostri prodotti e scoprire, intanto, come venivano chiamati.

Cominciamo pure con l'antico menù di una quarantina di portate preparato per festeggiare la nomina a duca di Milano di Gian Galeazzo Visconti, alla fine del XIV secolo: c'è un *persuto* servito

4 U. BENASSI, Storia di Parma, *Parma, Battei, 1899-1906*.

5 Genova, *Archivio di Stato*.

con *vin greco*, che speriamo non sia stato resinato!⁶ Ed è giusto in questo secolo che il *presutto* (altrove *persutto*) comincia ad esser preso in seria considerazione. Tra i pochi che s'interessano dell'oggetto *nature* c'è il Maestro Martino da Como che suggerisce di compiere preliminarmente un'operazione così raffinata da essere rimasta d'obbligo ancora oggi: "*Pianta il coltello* (ora è una sottile bacchettina d'osso) *in mezzo al presutto, et ponilo al naso; se 'l coltello ha bono odore il persutto è bono, et così per lo contrario*". Quanto al salame lo stesso spiega di affumicare "*carne, sale, finocchio e pepe*"⁷.

Del XV sec., ma da considerarsi assai più antico, è il testo di Anonimo Meridionale che cita il *presutus crudus* come ingrediente della torta *parmesciana* (parmigiana)⁸ e Vincenzo Cervio, dal 1540 trinciante (chi tagliava le vivande per facilitare i commensali) alla corte di Alessandro Farnese, che dedica un paragrafo a come affettare il prosciutto. "*Volendo adunque trinciare il prosciutto, tu piglierai la forcina grande (...) e lo levarai in alto con grazia, (...) tenendolo volto con il piede di sopra e con il taglio del coltello volto verso di te, tu li leverai la codiga con grassa d'intorno, (...) facendo che quello che tu trincerai sia netto e polito da ogni bruttura. Ma nota che sono molto diversi i gusti degli uomini, perché alcuno li piace il prosciutto tagliato in fette grandi, et altri in piccole, ad altri grasso, ad altri magro*"⁹.

Ma per lo più la coscia di porco, fresca o stagionata, è oggetto di cotture e rielaborazioni che vanno via via arricchendosi di additivi oggi davvero inaccettabili: a partire da Bartolomeo Sacchi (sec. XV), detto Plätina, termine latinizzato di Piàdena (Cremona), suo paese d'origine, che circa il prosciutto suggerisce di cuocerlo nel vino¹⁰, passando per Bartolomeo Scappi (XVI sec.), cuoco personale del papa Pio V — infatti usa come unità di tempo di cottura un *Credo* —, che aggiunge *aceto temperato, zuccaro, pepe, cannella, garofali, gengevero, noci moscate* per fare il *pasticcio*¹¹, per Christoforo di Messisbugo, (metà del XVI sec.), soprintendente degli Estensi, che nella sua ricetta per *fare persutti*, al vino di cottura aggiunge coriandolo, finocchio e garofano, e per l'impasto del "*salame, farmaggio duro, cinnamomo, giungeviro garofani e zafferano*"¹², e per finire con Domenico Romoli, detto *Panunto* che, dato il nome, propone un *Presciutto soffritto*¹³.

Sono tutti segnali di una linea che, dall'equilibrato disegno classico, va alla ricerca o di svolazzi di maniera, o di ridondanze prebarocche: quando costoro scrivono s'è chiuso il rinascimento aureo e Rosso Fiorentino, che non è un vino, ma un pittore, aveva già cominciato a concitare le composizioni con figure che, come acrobati sugli attrezzi, fan girar la testa.

Infatti Vincenzo Tanara (XVII sec.) ricade nei *paciughi* suddetti: il più semplice è un *presciutto* fresco per far polpette; per noi invece ha estremo interesse, se non altro perché del *presciutto* dice che "*è la meglio carne non solo del porco ma d'ogni altro animale, ed è forse la più sana*, e del salame alla fiorentina che va fatto solo *de carne magra ed aglio*"¹⁴; Bartolomeo Stefani che lavorò per i Gonzaga, fa una *Salsa di prosciutto* da servire sopra gli arrostiti e, nella solita ricetta del *Prosciutto grande cotto in vino*, aggiunge addobbi a guisa di vite con foglie, finti grappoli fatti con pistacchi e uccelletti in pasta di zucchero¹⁵.

Siamo dunque espatriati definitivamente nel barocco, quando, accanto a isolati artisti di una stralunata genialità, come, per dirne uno solo, il Caravaggio, tutto il resto non è che *mise en scène*.

In quest'ambito, Francesco Vasselli propone invece un monte di "*Presciutto cotto in vino con garofani, salvia, ramerino, ruta, noce moscata, aceto rosato, melagrani, uva passa e zucchero*, e,

6 C. BEMPORAT, *Storia della gastronomia italiana*, Milano, 1990.

7 M. MARTINO DA COMO, *Libro de arte coquinaria*, Venezia, 1516.

8 Due libri di cucina, a cura di Ingemar Boström, Stoccolma, 1985.

9 V. CERVIO, *Il trinciante*, VE, 1581.

10 B. SACCHI, *De honesta voluptate et valetudine*, Roma, 1474.

11 B. SCAPPI, *Opera*, Venezia, 1570.

12 C. DI MESSISBUGO, *Banchetti, compositioni di vivande et apparecchio generale*, Ferrara, 1549.

13 D. ROMOLI, *La singlar dottrina*, Venezia, 1560.

14 V. TANARA, *L'economia del cittadino in Villa*, Bologna, 1644.

15 B. STEFANI, *L'arte di ben cucinare*, Mantova, 1662.

dal timore che il piatto risulti troppo misero, vi dispone sopra alcune figure di marzapane dorate su carri trionfali, navi, castelli e altre fantasie, ovviamente, anch'essi in oro¹⁶.

Insomma, di tanti *sbordacciamenti* è bene farsene una ragione: ancora nel 1832 Vincenzo Agnoletti, che pure fu credenziere di Maria Luigia, e perciò nella situazione privilegiata d'avere a portata di mano parecchie migliaia di prosciutti *nature*, resi perfetti solamente dal sale e dal sole, insiste per cuocerlo in vino, erbe odorose e droghe¹⁷. Quanto a Pellegrino Artusi a fine Ottocento, lo svisciva dentro il sugo dalle tagliatelle o ne fa ripieno per bracioline di vitello¹⁸. E se è vero che questi ultimi non specificano quale prosciutto sacrificare, è bensì vero che tutti gli altri cuochi contemporanei gli fanno fare una fine consimile, ma con l'aggravante di chiarire che la condanna tocca proprio a un *Parma*.¹⁹

Peccato che del prosciutto non se ne sia interessata Babette: lo avrebbe lasciato com'è, nella sua semplice e sublime bontà, e ci avrebbe resi tutti più felici!

Ma ora, come nel *Gioco dell'oca* occorre fare un passo indietro e tornare all'anno 1538, quando Papa Paolo III Farnese ebbe in dono e gradì salsicciotti, salame ed altri prodotti nostrani, in occasione di una sua visita a Parma. **[Fig.6 - Banco di salumi, particolare dell'affresco di anonimo del XV sec., Aosta, Castello di Isogne]**. Solo sette anni dopo lo stesso avrebbe investito il figlio Pier Luigi del ducato di Parma e Piacenza, dando inizio alla dinastia Farnese che, più tardi, si servi del cuoco Carlo Nascia, che ricordiamo quale precursore della nostra *Torta frita*, da lui chiamata più poeticamente *Pasta a vento*, per via dell'aria che si forma nei pezzi di sfoglia frita, ma soprattutto perché finalmente propone una *piramide* di fette di “*Bondiola e di Presiuto fresco e senza alcun condimento*”. Nei suoi *Quattro banchetti destinati per le quattro stagioni dell'anno* (XVII sec.), però, appare il salame cotto con cannella e zucchero e il *prosciutto allo sciroppo*, cotto nel Moscatello gelato in zucchero fra fette di pane, guarnito con “*pasta di Marciapano piene di sapore di Fragole, e sopra (...) una figurina di un Moro fata di Zucaro*”.

Dunque continua la mascherata e lo sperpero a fronte ad una indicibile povertà (sempre il Nascia per il banchetto di magro, e sottolineo magro, propone 20 piatti freddi, 20 caldi e 20 arrostiti)²⁰. Problema: *Sapendo che, a Parma all'epoca del Nascia il salame costa 168 denari la libbra, si domanda se al manovale che ne guadagnava quotidianamente 480, la gatta gli veniva o no*. (risposta: *no di sicuro, più facile la pellagra*). I dati sono stati desunti dai *Calmieri*, strumenti con i quali il governo cercava di rendere accessibili i prodotti di prima necessità, quindi figuriamoci il prezzo, per dire, della pasta di marzapane! Ad ogni modo è proprio grazie a questi documenti e a quelli inerenti gli Acquisti della Real Casa che abbiamo potuto stilare la tabella della figura 7).

[fig.7- Tabella degli Acquisti della Real casa Farnese dal 1694 al 1732]

Tra un acquisto e un altro, nel 1731 è morto d'indigestione, ma infecondo, l'ultimo maschio dei Farnese e il Ducato di Parma e Piacenza è passato ai Borbone di Spagna (1749), i quali affidano l'amministrazione del territorio ad una figura su cui sono stati emessi giudizi controversi: Guglielmo Leone Du Tillot. Questi, al primo impatto con Parma, la trovò *povera e di cattiva educazione*²¹ e subito s'impegnò nel tentativo di migliorare le cose.

A tal fine fondò un'Accademia di Agricoltura e Commercio in modo d'avere indicazioni aggiornate su come lavorare con moderni sistemi e mezzi di produzione la nostra bella campagna; ma figuriamoci se i proprietari terrieri d'allora — feudatari tardivi e Chiesa, poi dallo stesso Ministro spogliata di gran parte dei beni — avevano voglia di tornare a scuola e soprattutto di perdersi le feste cittadine per andare a star dietro alla terra! E così i frutti della campagna, al pari di quelli dell'allevamento animale, continuarono a scarseggiare, tant'è che i *Calmieri* per il companatico, dal

16 G. F. VASSELLI, *L'Apicio, ovvero il Maestro de' Conviti*, Bologna, 1647.

17 V. AGNOLETTI, *Manuale del cuoco e del pasticciere*, Pesaro, 1832-4.

18 P. ARTUSI, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Firenze, 1891.

19 R. BAVASTRO, *Del porcello e delle sue prelibatezze*, Massa, 2000.

20 C. NASCIA, *Li quattro banchetti desinati per le quattro stagioni dell'anno*, Bologna, 1981.

21 F. BERNINI, *Storia di Parma*, Parma, Battei, 1976.

1745 al 1771, come vedete, risultano emessi annualmente e addirittura nel '71 risultano calmierati una ventina di prodotti.

[fig. 8- Calmieri 1749 al 1771 Fig. 9 - Tabella degli Acquisti della Real casa Borbone dal 1768 al 1799]

Insomma, nonostante queste citate e tante altre iniziative, le speranze di Du Tillot furono, almeno per i salumi, “*come quelle dei malvestiti che faccia un buon inverno*”, e infatti nel 1771 fu costretto a fuggire nottetempo. Aveva appena negoziato per conto dei Borboni, presso i bottegai Giovanni e Antonio Zanolli, i prezzi di diversi generi alimentari, tra cui prosciutto con l’osso a soldi 24 e senz’osso a soldi 26, il salame magro a 42 e quello grasso a 34; se li avesse comprati a prezzo di *Calmiere*, li avrebbe pagati, come si vede, qualche soldo in meno, e forse quello fu il suo vero errore, perché, chiunque **[fig 10 - Maria Amalia d’Austria, olio su tela, J. Zoffany, sec. XVIII, Parma, Galleria Nazionale]** può constatare dalla faccia della sua padrona, duchessa Maria Amalia, come con lei non fosse proprio il caso di sperperare. Con questi vent’anni abbondanti d’amministrazione del Du Tillot, ad ogni modo, il Ducato si ritrovò tanto svecchiato, che alcuni lo considerano uno dei principali centri italiani dell’Illuminismo: come ovunque riuscì a penetrare il pensiero degli Enciclopedisti, anche qui venne in voga la cucina parigina che, grazie ai trattati di La Chapelle, Menon e Marin, metteva al bando i precedenti ridondati intrugli.

Per dare l’atmosfera del periodo, diciamo che siamo a metà d’un secolo in cui, parafrasando l’Argan, “*si sviluppa un processo interno di critica dei modi e quindi dei fini...*” della cucina, un secolo in cui comincia a contare la borghesia che, con il suo disincantato realismo, esige una cibo dell’essere e non dell’apparire.

Ecco perché nelle ricette del Cuoco piemontese, che si rifà ai francesi, per *aggiustare i giamboni* e dell’*Arrostita di prosciutto*, spariti zucchero, cannella, garofano, muschio, ambra e statuette di zucchero, restano ingredienti nostrani e la fattura è, tutto sommato, alla portata anche di una mediocre *rezdora*²².

Il secondo Settecento dunque è contrassegnato nel quadro europeo dalla definitiva abdicazione della cucina italiana in favore della francese, ma il fenomeno ha origini remote: se ne fa colpa a Caterina de’ Medici che, accasatasi nel XVI sec. con il re di Francia Enrico II, mandava a casa un sacco di ricette, a vedere se la piantavano una volta per tutte di farle trovare sempre i *Fagioli all’uccelletta* quando tornava a Firenze.

Questo (più o meno) e molto altro, è ciò che racconta il colto e spigliato Francesco Leonardi (fine XVIII sec.) che rimaneggia — ma un tanto adattate al gusto nostrano — le idee dei frugali Menon e La Chapelle; questi, che nel *Culì di prosciutto*, ci propone il salume concentrato in un sugo a base di vitella, panata, cipolla, prezzemolo, scalogne, aglio e *sciampagna*, in tutte le altre ben 14 ricette (*alla majanese, alla marescialle, all’aspic in cassa di butirro e tremolante, due all’inglese, alla poevrada, alla cakcina, al vino di Spagna, alla bresa, glassato, in gelatina, in malbré, alla morise*), prevede sempre di servirlo lessato nel vino o grigliato con *sciampagna*, rosso di Spagna, vino del Reno, bianco ordinario o brodo²³. Avrebbe dovuto andare a lezione dalle suore di Sant’Agostino in Parma che invece per indicare come fare un peso di salami usano esattamente 4 parole: *pepe 2, sale 25*²⁴.

Tornando al nostro Ducato, si sa che anch’esso, sia pur con un cambio d’amministrazione molto graduale, finì nel calderone di Napoleone quando, ai primi dell’Ottocento, iniziò la sua opera, in nome del generale corso, il Consigliere di Stato Moreau de Saint-Méry. Come il suo predecessore, questi fu molto attento alla vita del contado (di estrema attualità è la sua opera sui *Dialetti che si usano negli Stati di Parma, Piacenza e Guastalla*), all’agricoltura e ai suoi prodotti; lo testimonia un’importante relazione intitolata *Trattato sopra li Majali*, che nel paragrafo *Dei salumi* presenta un preziosissimo repertorio delle tecniche della loro manifattura. In particolare circa il salame si dice che l’aglio, *stemperato nel vino* [deve esser messo] *in quantità così discreta che le carni non ne*

22 *Cuoco piemontese perfezionato a Parigi...* Venezia, 1800.

23 F. LEONARDI, *L’Apicio moderno*, 1790.

24 *Manoscritto*, Parma, collezione V. Marchi.

contraggano che un odore remoto, e questo serva di lezione a chi, fuori dal parmense, con l'aglio "ci dà, che ci dà"; ma pure quella del prosciutto, della spalla, insomma di tutto quel che vien fuori dal porco, tranne, chissà perché, del *culatello investito* — così all'epoca lo si chiamava — come del resto è chiarito in un manoscritto, forse dello stesso Moreau de Saint-Méry, che dice: "*Si chiama culatello investito la carne piegata delle culatte del maiale che si mettono intere nei budelli. I culatelli senz'osso, come il cossetto, non sono altro che il prosciutto disossato*"²⁵. Di questi studi e d'altre indagini, non fu però assolutamente soddisfatto Napoleone che, nel gennaio 1806, lo licenziò senza neanche il *benservito*, visto che gli andava un arretrato di 40.000 Franchi francesi.

Dal 1815 all'47, poi, il Ducato fu retto da Maria Luigia — personaggio assunto dai parmigiani come un secondo patrono — che, essendo un'Asburgo, sicuramente di prosciutto se ne *sba(f)ava* parecchio, come è testimoniato dalla tabella della figura 11.

[fig. 11- Calmieri dal 1772 al 1802]

Evidentemente gli acquisti presso i lardaroli continuano nel periodo dei secondi Borbone, ma le quantità totali risultano notevolmente inferiori sia a quelle del loro primo periodo, sia a quelle di Maria Luigia; chissà se fu perché la duchessa Luisa Maria Borbone, rimasta vedova nel 1854, stava ancora in gramaglie.

Eccoci quasi giunti al tramonto del Ducato: nel giugno 1859 la suddetta Reggente al trono, prima d'abbandonare la città offrì durante i moti una colazione a base di salame ai suoi soldati, che i parmigiani chiamarono per scherno *salamär*. Costoro se la filarono notte tempo dalla porta che volge verso Mantova e da allora a lungo questa fu chiamata Porta Salamina²⁶.

Dopo tumultuose vicissitudini, infine, nel marzo del 1860, Parma assunse la decisione plebiscitaria d'aderire al Regno di Vittorio Emanuele II, e fu così che, mentre cambiava il colore della carta d'identità, mutava pure quello del *mantello grigio scurissimo, con rade setole nere*, dei nostri maiali. **[fig.12, Il maiale nero parmigiano]**

Infatti, nel 1872, compiacente il prof. A. Zanelli dell'Istituto Italiano per il miglioramento del bestiame, la *Nera* parmigiana convolò a giuste nozze con un biondo *pig* della famiglia inglese *Large-White*, — magari si chiamava Bacon, ma ciò non è stato tramandato —, che doveva essere proprio un vero... porco, perché già nel '93, trovare un esemplare puro di razza nostrana, era considerata una vera rarità. L'operazione non fu indolore: le polemiche sui *pro* e sui *contro* dell'incrocio durarono a lungo, ma dalla parte dei *pro* pesavano almeno due buone ragioni: prima, i nuovi esemplari parevano ben adattarsi a quell'allevamento stabulare che stava imponendosi, poiché le nuove culture avevano ormai fatto quasi piazza pulita di quegli antichi boschi dove i *neri* si rimpinzavano di ghiande; seconda, la loro crescita, più precoce e regolare, poteva essere tenuta sotto controllo attraverso l'alimentazione, allora in gran parte costituita dall'ottimo prodotto di rimanenza dei caseifici.

Dunque la razza *nera parmigiana*, così apprezzata che nel Settecento mantovani e veronesi erano disposti a *far carte false*²⁷ per importarne qualche esemplare, ha perso la partita...ma gli altri *neri*, i cugini spagnoli, non sembrano disposti alla stessa sorte, ed anzi, visto il prezzo del *Jabugo pata negra*, risulta che stiano vendendo davvero cara la pelle.

E a proposito di vendere, viene giustamente l'ora di indagare circa la diffusione sul mercato del nostro prosciutto. Ormai i Lardaroli si fanno chiamare *Macellai di Suini, Salatori di carne e Negozianti di Salumi* (così nei Registri Ditte della Camera di Commercio ed Arti), e, ai primi dell'Ottocento, la loro Arte chiude bottega. Ciò non di meno l'attività resterà fiorente, soprattutto per ciò che concerne la stagionatura del prosciutto, essendo ormai venuta meno, se non la necessità, almeno il divieto di esportare, cominciò quell'espansione di mercato che ancora oggi non è giunta a termine.

Bisogna però aggiungere che a questo processo furono di grande aiuto i numerosi riconoscimenti ricevuti dai nostri salumi. Non si tratta solo di quelli di illustri personaggi come Giuseppe Verdi che

25 Parma, Archivio di Stato, *Carte Moreau*.

26 A. EMANUELLI, *Le osterie parmigiane*, Parma, 1923.

27 Parma, Archivio di Stato, *Fondo Di Tillot*.

ci ha lasciato la sua ricetta per cuocere la Spalla di San Secondo o Gabriele D'Annunzio che si dichiarò *cupidissimo amatore* del culatello, ma anche delle Giurie di varie Esposizioni — prima Provinciali, poi Nazionali (Milano, Torino) e infine Internazionali: Ditte come quella di Ballarini Giuseppe di Roccabianca, di Pelagatti Isotta vedova Chiari, F.lli Gombi di Sala Baganza, per citare quelle più presenti e premiate, portarono prosciutto, spalle, salami e culatelli fino a Dublino e a Vienna. **[fig. 13 - Stand della fiera di Milano del 1881]**

Per questo e per altro nel 1910 il nostro prosciutto era già discretamente presente in America Latina, e nel '13, quando venivano stilati dei documenti per regolamentarne l'esportazione nell'Impero russo, a Parma vennero macellati 30.000 capi suini di cui 20.000 erano destinati all'estero.

È proprio questa progressiva crescita che svela tra l'altro come, poco a poco, i produttori abbiano messo a frutto le innovazioni tecnologiche.

Bisogna infatti sapere che per secoli la manifattura del prosciutto è stata stagionale: si macellava e si salava nei mesi freddi — da ottobre/novembre a febbraio/marzo —, ma poi c'erano 5 o 6 mesi di fermo durante i quali i produttori facevano tutt'altro. Con l'avvento delle macchine per la refrigerazione artificiale, però, questo periodo andrà via via accorciandosi, finché si è giunti ad una lavorazione ininterrotta.

A far data dal 1925 dunque si installarono i primi frigoriferi, e uno pensa che fossero tutti fuori di testa dalla contentezza. Invece no, perché quelle macchine, che si dimostrarono subito utilissime per la conservazione degli ortofrutticoli e della carne fresca, nel caso del prosciutto invece davano più crucci che soddisfazioni. Occorre sapere infatti che con le cosce va mantenuto quel preciso rapporto tra freddo e umidità, necessario a lasciar espellere alla carne l'acquosità, ciò che si ottenne solo più tardi, quando le celle frigorifere furono capaci di un'alternanza programmata del funzionamento.

È dunque evidente che l'uso del frigorifero non ha modificato la qualità del prosciutto, ne ha invece prolungato il periodo di lavorazione, e del resto d'altre macchine non ne servono, tranne quella complicatissima e insostituibile che è il cervello umano.

Con l'ardire dell'inventiva e l'umiltà che sa rispettare la tradizione, dai 3/4000 pezzi dei tempi di Catone si è passati nel 1937 a una produzione di 150.000 cosce e così via, in un crescendo che, nell'anno 2000, arriva all'incredibile cifra di più di 9.000.000 prosciutti marchiati *Parma*, prodotti da 201 aziende locali.

Alla fine di tanta storia, viene da chiedersi cos'abbia di così speciale questa gamba di porco senza zampetto che si alimenta solamente di sale e di sole. Basterebbe il palato a rispondere, ma a volte quel che fa piacere, non fa anche bene.

Non è il nostro caso.

Senza voler scendere nei dettagli tecnici di analisi di laboratorio — che pur sono state eseguite da illustri dietologi —, va detto che le qualità nutritive del Prosciutto di Parma e le sue caratteristiche di alimento non manipolato, né sofisticato, a digestione facilitata (per usare un termine specialistico) ne fanno un cibo quanto mai indicato per chiunque: bambini, adolescenti, anziani, atleti, persino per chi deve dimagrire.

Due fette di *perna*, *nusaltus*, *baffa*, *persuptus*, *presiuto* o, ormai semplicemente, *Parma*, che da sempre hanno funzionato ottimamente come antipasto o da *apostrofo rosa tra la parola pane*, sono ormai, davvero, anche un secondo sano, completo, leggero e nutriente.