



MUSEO DEL **Prosciutto di Parma**

Musée du Jambon de Parme Audioguide

<https://prosciuttodiparma.museidelcibo.it/informazioni-e-contatti/audioguida-fr/>

14 sections

01 – INTRODUCTION

L'édifice du Foro Boario de Langhirano, aujourd'hui siège du Musée et des Charcuteries de Parme a été construit en 1928 à côté des abattoirs communaux. Les huit sections de l'exposition sont situées dans l'aile Est. Dans l'aile Nord se trouve la salle de dégustation, le point de vente des produits typiques et le centre d'information de la Route du Jambon et des Vins des Collines de Parme. La région de Parme grâce à ses caractéristiques géographiques et climatiques est depuis toujours une zone particulièrement adaptée pour la production de la charcuterie, La présence de puits d'eau salée a favorisé le développement de la transformation et de la conservation de la viande depuis des temps très reculés. De plus, les contreforts, situés à l'embouchure des vallées des torrents de Parme et de Baganza et du fleuve Taro, se caractérisent par une différence de température plus limitée que dans les hautes montagnes ou les basses plaines. Plus important encore, le taux d'humidité relativement modéré de l'air, favorisé par les brises venant de la mer et arrivant vers la plaine en se canalisant dans les vallées traversées par les rivières. Ces dernières, avec leur lit de gravier, assurent un bon drainage de l'humidité, contribuant ainsi à la création d'un microclimat optimal pour les transformations enzymatiques qui se produisent dans la viande au cours de la salaison. Le climat dans la plaine du Pô en revanche, avec beaucoup de brouillard et d'humidité contribue à la bonne réussite de la salaison des "culatelli" et de l'épaule.

02 – SECT. 1: LE TERRITOIRE

La visite débute avec la description de l'évolution agricole de la région de Parme de l'Antiquité au XIXème. La production de bétail était étroitement liée au développement agricole. Ce territoire fut occupé successivement par des peuples éleveurs de cochons: les Etrusques, les Celtes Gaulois et enfin les Romains. La fabrication des jambons était connue dès ces temps anciens et la plaine d'Emilia, alors riche en eau et en forêts de chênes, était le territoire idéal pour les porcs. Avec l'arrivée des Romains les viandes de porc salées furent produites pour les besoins de l'armée et pour être envoyées dans la capitale. Les lombards (568) et les Francs (733) continuèrent la tradition de production de charcuterie de Parme. A partir du XIIIème la réduction des superficies des forêts a favorisé l'extension des prés où l'on élevait les vaches laitières. Avec le petit-lait, sous-produit

provenant de la fabrication du Parmesan, on alimentait les porcs des grandes porcheries. C'est dans ce contexte, à la fin du XIXème que la production se développa à échelle industrielle.

03 – SECT. 2: LES RACES DE PORCS

En Italie, A l'époque romaine, on élevait les porcs à l'état sauvage dans les bois, même s'il existait aussi l'élevage domestique à l'intérieur. Sur le pupitre présent au centre de la section 2 vous pouvez voir différents témoignages de la présence diffuse du cochon de l'Antiquité au Moyen Age. Dans l'est de la zone méditerranéenne, il y avait des races appartenant à la lignée ibérique. À Parme, c'est la race noire qui s'est répandue: il s'agissait d'animaux présentant des traits encore sauvages et un poids faible. Dans la seconde moitié du XIXème on introduisit en Italie les races "perfectionnées" anglaises qui obtinrent un grand succès grâce à leur important rendement. Le Duché de Parme fut un des premiers états italiens à importer des porcs Yorkshire. Par la suite la race Yorkshire grande (Large White) prit la place de la race locale, noire. Après 1950, grâce au développement des connaissances génétiques, le croisement entre les races Large White et Landrace a été réalisé, obtenant un animal présentant des caractéristiques optimales pour la production de jambons. Ce n'est que récemment que la production de charcuterie à base de porc noir de Parme a été réintroduite, qui fort heureusement s'était préservée dans les zones de montagne, et qui est particulièrement appréciée pour le goût de sa viande.

04 – SECT. 3: LE SEL

L'utilisation du sel est une des techniques les plus anciennes pour conserver les aliments. Pour obtenir de la charcuterie de bonne qualité il faut du sel. Déjà à l'époque romaine le sel était si important que le mot "salaire" dérive du fait que ce dernier était utilisé comme moyen de paiement pour les soldats. La "via Salaria" – ancienne route romaine – fut réalisée pour son transport et sa distribution dans la péninsule, mais elle devint bientôt insuffisante. On créa donc de nombreuses salines, en général sur les zones côtières, mais aussi dans certaines zones à l'intérieur des terres où se trouvaient des sources naturelles d'eau salée. Sur le territoire de Parme on connaissait depuis des temps anciens les puits de Salsomaggiore. Au Moyen Age le commerce du sel connut un développement ultérieur: la carte montre les routes du sel jusqu'au XVIème siècle. Une bonne part de la puissance de Venise dérivait du trafic du sel. Dans la région de Parme, à partir du XIIIème siècle, l'exploitation des puits de Salsomaggiore fut intensifiée et l'excellente qualité du sel obtenu, blanc, et privé d'impuretés le rendait particulièrement adapté à la production de deux types d'aliments: les fromages et la charcuterie, produits qui rendront célèbre Parme et son territoire.

05 – LE PROCESSUS DE CONSERVATION PAR LE SEL

La viande fraîche est constituée de protéines, de graisse et d'eau. Laissée à l'air libre à température ambiante elle subit très vite un processus de dégradation chimique dans lequel l'eau joue un rôle déterminant. En éliminant l'eau, ce processus est rendu impossible et la viande peut se conserver pendant des années. La méthode la plus ancienne pour sécher la viande consiste à l'asperger de sel de cuisine car le chlorure de sodium est avide d'eau. Les molécules d'eau de la viande à proximité des cristaux de sel participent à la réaction d'hydratation et la viande la plus externe sèche rapidement.

06 – SECT. 4: LA NORCINERIA: L'ART DE TUER LE COCHON

Les différentes images de « norcineria » présentées sur le panneau mural montrent les différents instruments utilisés: couteaux, crochets, stadera (balance) que l'on retrouve utilisés, sans trop de changements jusqu'au XIX^{ème} siècle. Au centre de la grande vitrine se trouve un échantillon d'anciens objets servant à tuer le cochon, répartis en fonction de la séquence des différentes phases de traitement. Avec les objets vous pouvez voir une reproduction: une miniature du XV^{ème} *Theatrum Sanitatis* illustrant les couteaux utilisés lors des différentes phases de préparation des viandes de porc, avec la grande planche à découper utilisé comme table de travail et la fourche. Dans la vitrine, vous pouvez voir un sac de boucher itinérant avec des sacs de feuilles de maïs entrelacées, des stylets, un couperet, des couteaux, puis les divers outils utilisés lors des phases d'abattage du porc: pour la capture (harpons, tord-nez – utilisé seulement dans la zone du Pô); pour tuer l'animal (stylets), pour peser (stadera), pour peler (pot en émail, grattoirs), pour ébouillanter et cuire (chaudron en cuivre pendu au-dessus de la vitrine), pour l'extraction des ongles (crochets, harpons), pour saigner (fourche), pour le lavage et le séchage des boyaux (tabliers à rayures), pour le dépeçage et la découpe (couperets, couteaux).

07 – L'ACTIVITÉ DE LA CHARCUTERIE DANS LA RÉGION DE PARME

En poursuivant votre visite vous trouverez dans le couloir quelques panneaux introduisant à l'activité de la charcuterie dans la région de Parme du XVIII^{ème} au XX^{ème} siècle. Compte tenu du développement continu de l'abattage des porcs au Moyen Âge, une corporation des artisans travaillant à la réalisation et à la vente de la charcuterie et de la graisse de cochon fut créée, appelée *Arte dei Lardaroli* se détachant ainsi de l'*Arte dei beccai*, c'est à dire les bouchers. Les corporations existaient à Parme depuis le XII^{ème} siècle et le premier statut connu des *Lardaroli* remonte à 1450. Une carte met en évidence la présence en ville au XVIII^{ème} plutôt diffuse de magasins de *Lardaroli*: en 1800 il n'y en avait pas moins de 179.

08 – SECT. 5: LA CHARCUTERIE DE PARME

Cette section présente sur les panneaux muraux les types de charcuterie produites à Parme avec les images photographiques relatives et, dans la vitrine centrale, les objets spéciaux liés à la production de la charcuterie. Les types de charcuterie présentés sont: cicciolata, ciccioli, coppa, Culatello de Zibello, fiocchetto, gorge, lard, lonzino (ou lombetto), mariola, pancetta, jambon de Parme, prêtre et évêque, saucisson (de Felino, gentile, crespone, strolghino), épaule cuite et épaule crue. Chaque image est accompagnée d'une fiche descriptive illustrant les parties du cochon utilisées pour chaque sorte de charcuterie ainsi que les types de préparation et de salaison. Parmi les charcuteries les plus importantes rappelons: le **Culatello di Zibello**, dérivant du muscle de la cuisse laissé vieillir pendant au moins 10 mois, produit d'appellation contrôlée depuis 1996, il a des origines anciennes mais il est cité explicitement dans les prix plafond pour la première fois à partir du XVIII^{ème} siècle. Le **Jambon de Parme**, principale charcuterie italienne, il est cité pour la première fois dans le Statut des Bouchers de Parme en 1309 avec le terme *baffa* (venant probablement de l'allemand *backen*: qui signifie sécher). Son succès commercial arriva relativement tard, au XIX^{ème}. En 1963 le Consortium du Jambon de Parme naissait et le produit fut enregistré comme Appellation d'Origine Contrôlée en 1996.

Le **saucisson de Felino**, dans des temps anciens était la principale charcuterie de Parme: produit traditionnellement dans le village de Felino avec des morceaux nobles du porc hachés avec du sel, du poivre, de l'ail et du vin blanc, réalisé dans les boyaux du cochon. En 1997 la demande pour la reconnaissance de l'Indication Géographique Protégée a été présentée.

L'épaule, cuite et crue, est la charcuterie la plus ancienne de la province, citée dans deux parchemins du 11 février 1170 rédigés à San Secondo et Palasone di Sissa. L'épaule de San Secondo jouissait d'une grande popularité au XIX^{ème} et Giuseppe Verdi en était un fervent estimateur. En 2004 la demande pour la reconnaissance de l'Indication Géographique contrôlée a été présentée. Dans la vitrine vous pouvez observer quelques ustensiles utilisés pour la préparation des différents types de charcuterie de Parme, des saucisses entières et celles avec viande hachée. On remarque entre autres un hachoir en demi-lune à trois lames, des hachoirs-pousseurs et les tabliers typiques portés par les personnes travaillant à la fabrication de la charcuterie.

09 – SECT. 6: LA GASTRONOMIE

Dans le panneau de droite se trouve une sélection de recettes de cuisine incluant les charcuteries et datant de l'Antiquité à nos jours. Les premières indications exhaustives concernant l'utilisation gastronomique de la charcuterie proviennent des Romains; dans leurs textes, c'est le jambon le produit le plus cité. En effet, le jambon a une caractéristique rare: il est présent dans les livres de cuisine du 1^{er} siècle jusqu'à aujourd'hui. Même les recettes présentées s'inspirent de Apicius (I^{er} siècle après J.-C.) pour arriver à Giuseppe Verdi (1872). Un deuxième panneau présente des reproductions de natures mortes du XVIII^e siècle, véritables chefs-d'œuvre de la rigueur formelle, et qui constituent une source de premier ordre pour l'étude de l'histoire des produits alimentaires dans notre pays. Le troisième panneau présente une sélection de menus historiques avec des charcuteries Parme. Au centre de la section se trouve un trancheur Berkel modèle 7 de 1929: il s'agit d'un exemple rare, assemblé en Italie d'un modèle manuel de la célèbre usine néerlandaise. Enfin, dans une vitrine, deux petits volumes de la fin du XIX^e siècle consacrés à l'élevage porcin et à la production de viandes séchées témoignent de l'intérêt croissant qu'à cette époque les porcs et leurs produits suscitent dans le nord de l'Italie.

Section 7 – La fabrication du Jambon: évolution des techniques et des lieux

10 – LA FABRICATION DU JAMBON: ÉVOLUTION DES TECHNIQUES ET DES LIEUX

Au bout du couloir vous pouvez observer sur la gauche un grand pressoir en bois consacré à la fabrication des "ciccicoli"; sur la droite se trouve la première vidéo qui illustre la production du jambon dans la première moitié du XX^{ème}.

11 – LA FABRICATION DU JAMBON: ÉVOLUTION DES TECHNIQUES ET DES LIEUX

Les premières installations frigorifiques n'apparurent dans la province de Parme qu'au début du XX^{ème}, et en 1927 on en installa dans les établissements de salaisons de Langhirano et Collecchio. Celles-ci permettaient de maintenir artificiellement la température entre +1°C et +4°C à l'intérieur de cellules frigorifiques dans lesquelles les cuisses étaient conservées pendant la période de salage et de repos. Ce fut un événement historique car il libéra la production de son aspect saisonnier, permettant aux usines de fonctionner selon un cycle de travail continu. Depuis l'introduction des systèmes de réfrigération, la séquence des opérations est restée pratiquement inchangée, tandis que la technologie a considérablement évolué, facilitant les travaux manuels avec des machines spéciales et accordant une attention particulière à l'hygiène. Au début de cette partie du parcours, vous pouvez voir l'un des premiers compresseurs à ammoniac, utilisé pour réfrigérer les fabriques de salaisons, datant de 1939. Les cuisses fraîches arrivent dans les différents établissements de salaison et subissent les opérations suivantes: le parage, le salage, le repos, le lavage et le toilettage,

le séchage, l'affinage et l'enduisage de saindoux, le pointage et le marquage. Chaque phase est représentée par les panneaux illustrés et les outils correspondants.

12 – LE PARAGE, LE SALAGE, LE REPOS, LE TOILETTAGE, LE LAVAGE

Parage: les cuisses sont façonnées avec des couteaux de forme classique, en éliminant à la fois viande, graisse et couenne afin de favoriser l'absorption ultérieure du sel.

Salage et repos: les cuisses, après avoir passé une journée dans une cellule de refroidissement, étaient prêtes à recevoir le premier sel par les opérateurs qui l'aspergeaient manuellement puis les plaçaient dans la cellule à sel (où elles restaient environ une semaine). Les jambons étaient alors libérés du sel en excès puis ils étaient massés, salés à nouveau et remis en cellules pendant vingt jours. De nouveau on les libérait du sel en excès, on les brossait, les massait et on les mettait dans des cellules de repos pendant environ un mois. Vous trouvez la reconstruction d'une table servant au salage manuel avec la reproduction en bois d'un jambon. A côté vous pouvez voir une machine des années 1960 utilisée pour masser les jambons et presser la veine Safena.

Toilettage et lavage: A la fin de la période de repos, lors de la phase de toilettage on coupait une partie de l'os avec une scie et on nettoyait avec un couteau la partie autour de la tête du fémur. Le lavage, exécuté pour enlever les impuretés ou les cristaux de sel résidus s'effectuait à l'extérieur. L'eau réchauffée avec une chaudière à bois était versée dans des bouilles dans lesquelles les jambons étaient laissés à tremper, puis énergiquement nettoyés avec des brosses en sorgho. Dans les années 60 arrivèrent les premières machines pour laver les jambons comme celle présentée ici.

13 – LE SÉCHAGE, L’AFFINAGE, LA “SUGNATURA”, LE POINTAGE, LE MARQUAGE, LE DÉSOSSAGE

Séchage: les jambons étaient suspendus sur des manèges spéciaux constitués de cadres en bois, et mis à sécher sur des terrasses ou dans des cours. Lorsque le temps était humide ou pluvieux, les jambons étaient séchés à l'intérieur de la fabrique de salaisons avec de simples ventilateurs de sol comme celui exposé. Ensuite, ils étaient transportés dans des salles situées aux étages supérieurs à l'aide de poulies à main.

Affinage et “sugnatura”: les jambons étaient suspendus aux “échelles”, structures en bois placées dans les salles d'affinage des étages supérieurs, appelées grandes salles. Celles-ci étaient équipées de fenêtres, généralement sur les deux côtés les plus longs, afin de favoriser la circulation de l'air et elles étaient orientées de manière à intercepter les vents dominants qui soufflaient habituellement dans la direction de la vallée. Les images du panneau montrent l'évolution des fabriques de salaisons de Langhirano au fil du temps. La maquette en bois représente une fabrique de salaisons des années 1950 et 1960; elle montre le projet de construction judicieusement organisé pour obtenir la climatisation adéquate nécessaire à l'affinage. Afin d'éviter un séchage excessif de la partie de la viande qui n'est pas protégée par la couenne, on l'aspergeait de “sugna”, un mélange de saindoux - graisse de porc hachée-, de sel, de poivre et parfois de farine de riz. En regardant au plafond, il est possible d'observer l'un des premiers systèmes de diffusion d'air, avec des conduits en bois, permettant de garantir la constance du processus quelles que soient les conditions météorologiques.

Pointage, marquage et désossage: le pointage est le test olfactif permettant de détecter d'éventuels défauts des points les plus critiques de la cuisse. Il se fait avec une aiguille spéciale, obtenue à partir d'os de cheval, un matériau qui a la particularité d'absorber les arômes puis de les disperser

rapidement. S'il réussit l'examen, le jambon est marqué par la "couronne" du consortium qui en certifie la qualité et son appartenance au Jambon de Parme. Remarquez le support en bois en forme de jambon utilisé pour le marquage. Pour faciliter la coupe par les trancheuses, le jambon peut être désossé et cousu, c'est ce à quoi servent les poinçons posés sur la table. À la fin de la section, un film présente les différentes phases du traitement moderne des jambons.

14 – SECT. 8: LE CONSORTIUM DE PROTECTION

La dernière partie présente sur deux grands panneaux les informations les plus importantes concernant la production du Jambon de Parme et la production agroalimentaire dans la région de Parme. Le premier panneau montre la zone de production du jambon de Parme, qui se situe à 5 km au sud de la Via Emilia et va jusqu'à 900 mètres. Elle est délimitée à l'est par la rivière Enza et à l'ouest par la rivière Stirone. Le Consortium du Jambon de Parme, fondé en 1963, est une institution fondamentale pour la protection de la qualité du produit. Avec la publication de la spécification de production, le consortium a réglementé de manière rigide les méthodes de fabrication ainsi que les caractéristiques des porcs voués à la production. Ces derniers, exclusivement issus de races inscrites au livre généalogique italien, doivent être nés et élevés dans les 10 régions du centre-nord de l'Italie et nourris avec des aliments de qualité (maïs, orge et petit-lait provenant de la production du Parmesan). Le consortium s'occupe de la gestion et la sauvegarde de la discipline de production déposée auprès de l'Union européenne ; de la gestion de la politique économique du secteur ; de la protection de la dénomination "Jambon de Parme" et du contrôle du respect des dispositions législatives et réglementaires.

Cette activité est exercée par des inspecteurs nommés qui contrôlent l'activité des éleveurs, des abatteurs, des producteurs et des commerçants, à tous les niveaux. Le consortium s'occupe également de la promotion et de la valorisation du produit, ainsi que de l'assistance et des conseils aux entreprises associées. À tout moment, il est possible de suivre tous les niveaux de la chaîne d'approvisionnement car chaque Jambon de Parme possède un "marquage" qui permet de revenir aux différentes étapes de la chaîne de production à commencer par le porc. Ces contrôles sont effectués par les inspecteurs de l'Institut Parme Qualité – une tierce partie par rapport au consortium – nommés par le gouvernement italien afin de vérifier le respect des dispositions de la spécification précitée par la chaîne de production du Jambon de Parme.

La visite se termine agréablement dans la *Prosciutteria* du Musée où vous pourrez déguster le Jambon de Parme de différents affinages, ainsi que d'autres produits typiques de la région.