

1. Einführung

Das Gebäude des Foro Boario in Langhirano, in dem heute das Parmaschinken- und Salamimuseum untergebracht ist, wurde 1928 in der Nähe des städtischen Schlachthofs errichtet. Die acht Abschnitte der Ausstellungsrouten befinden sich im Ostflügel. Im Nordflügel befinden sich der Verkostungsraum, der Verkaufsort typischer Produkte und das Informationszentrum der Prosciutto Straße und der Parma Hügeln.

Die Umgebung Provinz war schon immer ein Gebiet, das aufgrund seiner geografischen und klimatischen Eigenschaften für die Herstellung von Wurstwaren besonders geeignet war. Das Vorhandensein von Salzwasserbrunnen hat die Entwicklung der Fleischverarbeitung und Konservierung seit der Antike begünstigt. Darüber hinaus begleiten die Ausläufer von Parma und Baganza und des Taro-Flusses durch eine eingeschränkte thermische Wanderung aus. Noch wichtiger ist die gemäßigte relative Luftfeuchtigkeit, die mit den Briesen, die aus dem Meer in die Ebene gelangen, münden in von Wasserläufen durchzogene Täler. Diese sorgen mit ihrem Kiesbett für eine gute Entwässerung der Feuchtigkeit und tragen somit zur Schaffung eines geeigneten Mikroklimas für die enzymatischen Umwandlungen bei, die während der Alterung im Fleisch stattfinden. Ganz anders ist die klimatische Situation der Ebene in der Nähe des Po-Flusses, wo der Nebel und die sehr hohe Luftfeuchtigkeit zum Erfolg der Reifung der Culatelli und der Schultern beitragen.

2. Das Gebiet

Der Besuch beginnt mit der Beschreibung der landwirtschaftlichen Entwicklung in der Region Parma von der Antike bis zum 19. Jahrhundert. Die Viehzucht war eng mit der landwirtschaftlichen Entwicklung verbunden. Dieses Gebiet wurde nacheinander von Völkern, die traditionell Schweinezüchtern waren, besetzt: den Etruskern, den Kelten und schließlich den Römern. Die Herstellung von Schinken war seit dieser Zeit bekannt und die Emilia-Ebene, damals reich an Wasser- und Eichenwäldern, war das ideale Gebiet für Schweine. Mit der Ankunft der Römer wurde Schweinefleisch für die Bedürfnisse der Armee produziert und in die Hauptstadt transportiert. Die Langobarden (568) und die Franken (733) unterstützten auch die Delikatessenberufung des Parma-Gebietes. Ab dem 13. Jahrhundert förderte die Reduzierung der Waldflächen die Ausdehnung der Weiden, auf denen Milchviehe gezüchtet wurden. Mit der Molke, einem Nebenprodukt der Verarbeitung von Parmigiano Reggiano, wurden Schweine gefüttert, die in großen Schweineställen gehalten wurden. In dieser Situation entwickelte sich die Produktion am Ende des 19. Jahrhunderts zu Industriemodellen.

3. Die Schweinerassen

In Italien wurde in römischer Zeit normalerweise Wildzucht in den Wäldern praktiziert, aber es gab auch die Wohnungswirtschaft. Im Rednerpult im Zentrum von Abschnitt 2 werden verschiedene Zeugnisse der weitverbreiteten Präsenz des Schweins von der Antike bis zum Mittelalter gezeigt. Im Bereich des östlichen Mittelmeeres gab es Rassen, die zum iberischen Bestand gehörten. In Parma breitete sich die schwarze Rasse aus: Sie waren Tiere mit wildem und reduziertem Gewicht. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts wurden in Italien die englischen "perfektionierten" Rassen eingeführt, die aufgrund ihrer Produktionsmerkmale sehr erfolgreich waren. Das Herzogtum von Parma war einer der ersten italienischen Staaten, die Yorkshire-Schweine importierten. Später trat der Yorkshire Great (Large White) an die Stelle der lokalen schwarzen Rasse. Schließlich, nach 1950, dank der Entwicklung des genetischen Wissens, erreichte man die Kreuzung zwischen den Rassen Large White und Landrace, wodurch ein Tier mit optimalen Eigenschaften für die Produktion von Schinken gewonnen wurde. Erst in neuerer Zeit wurde die Produktion von Wurstwaren, die von den schwarzen Schweinen von Parma gewonnen wurden, wieder eingeführt. Sie wurden besonders für den Geschmack des Fleisches geschätzt, das glücklicherweise in den Bergen erhalten geblieben war.

4. Das Salz

Die Verwendung von Salz ist eine der ältesten Methoden der Lebensmittelkonservierung. Um Salami von guter Qualität zu erhalten, ist es notwendig, Salz zu haben. Bereits in der Römerzeit war Salz so wichtig, dass das italienische Wort „Gehalt“ (salario) entspricht, dass dies als Zahlungsmittel für die Soldaten verwendet wurde; Die Via Salaria wurde gebaut, um es zu transportieren und auf der Halbinsel zu verteilen, aber bald war es nicht mehr ausreichend. Zahlreiche Salzbrunnen, die Saliene, wurden in Küstengebieten geschaffen. Vor allem wurden sie in einigen besonderen Gebieten hergestellt, wo natürliche Salzquellen existierten. Auf dem Gebiet von Parma sind die Brunnen von Salsomaggiore seit der Antike bekannt. Im Mittelalter wurde der Salzhandel weiterentwickelt: Die Karte zeigt die Salzstraßen bis ins 16. Jahrhundert. Ein Teil der Macht von Venedig stammt genau aus dem Salzverkehr. Seit dem dreizehnten Jahrhundert wurde, in Parma, die Ausbeutung von den Brunnen in Salsomaggiore intensiviert und die ausgezeichnete Qualität des Salzes, die weiß und frei von Verunreinigungen war, machte ihn besonders geeignet für die Herstellung von zwei Arten von Lebensmitteln: Käse und Fleisch, Produkte die Parma und seinem internationalen Territorium Ruhm verliehen hätte.

5. Der Vorgang der Konservierung mit Salz

Frisches Fleisch besteht aus Proteinen, Fetten und Wasser. Es wird bei Zimmertemperatur an die Luft abgegeben und unterliegt chemischen Abbauprozessen, in denen Wasser eine entscheidende Rolle spielt. Wenn das Wasser beseitigt wird, werden diese Prozesse unmöglich und das Fleisch wird jahrelang konserviert. Die älteste Methode zum Trocknen von Fleisch ist es mit Kochsalz, Natriumchlorid das wässrig ist, zu bestreuen. Die Wassermoleküle des Fleisches in der Nähe der Salzkristalle sind an der Hydratationsreaktion beteiligt und das äußerste Fleisch

trocknet schnell.

6.Sektion 4 - Die Norceria

Die verschiedenen Bilder von Norcineria im Wandpaneel zeigen den Gebrauch verschiedener Werkzeuge: Messer, Haken, Waagen, die bis ins 19. Jahrhundert ohne allzu viele Veränderungen verwendet werden. In der Mitte des großen Kastens befindet sich eine Auswahl an antiken Metzgereiartikeln, die nach der Reihenfolge der verschiedenen Bearbeitungsphasen gegliedert sind. Zusammen mit den Objekten wird auf eine Wiedergabe ausgesetzt: eine Miniaturansicht der fünfzehnten *Theatrum Sanitatis*, das das Besteck der verschiedenen Operationen der Vorbereitung von Schweinefleisch, zusammen mit dem großen Schneidebrett darstellt, genau so wie das Bearbeitungstisch und die Zahnstange. In dem Schaufenster ist eine Zuordnung von *Norcino* mit extrudiertem geflochtene Maisblättern Fuß, Stilett, und Messer sichtbar, also die verschiedenen Werkzeuge, die in den Schweineschlachtstufen verwendet werden: von der Raste (Steigeisen, Haarpune dies werden nur im Po-Bereich der Riviera verwendet) zur Schlacht (Stilette), zur Waage, zum Abstreifen (emailierten Schaber), zur Gar(Kupfertopf das über der Ausstellung hängt), und für die Extraktion von Nägeln (Haken, Harpunen), zum Waschen und Trocknen der Hüllen (gestreifte Schürzen), das Hacken und Schneiden (Hackmesser, Messer).

7. Die Aktivität der Wurstwaren in der Provinz Parma

Es gibt einige Tafeln im Korridor, die die Delikatessenaktivität im Parma-Gebiet vom 18. bis zum 20. Jahrhundert vorstellen. Angesichts der ständigen Entwicklung der Schlachtung von Schweinen im Mittelalter wurde eine Gesellschaft zur Herstellung und zum Verkauf von Salami und Fett namens *Arte dei Lardaroli* gegründet, die sich von den *Arte dei Beccai* oder den Metzgern trennten. Die Zünfte erstanden im 13. Jahrhundert in Parma und das erste bekannte Statut von *Lardaroli* stammt aus dem Jahr 1450. Eine Karte zeigt den weit verbreiteten Präsenz von *Lardarolis* Werkstätten in der Stadt im 18. Jahrhundert: 1800 waren es 179.

8.Sektion 5 - Parmas Wurstwaren

In diesem Abschnitt werden die verschiedenen Typen von Wurstwaren mit den relativen fotografischen Bildern und in dem zentralen Schaufenster, werden die Objekte der spezifischen Produktion der Waren ausgestellt. Die verschiedenen Wurstwaren sind also: *cicciolata*, *ciccioli*, *coppa*, *Culatello*, *Lardo*, *Mariola*, *Gola*, *prosciutto di parma* (Parma-Schinken), *Prete*, *Vescovo* und *Salami* (aus *Felino*, *gentile*, *creppone*, *creponetto*, *strolghino*), *Spalla cotta* (gekochte Schulter) und rohe Schulter. Jedes Bild wird durch eine deskriptive Karte begleitet, die die Teile des Schweinefleisch in der spezifischen Wurst und die Vorbereitung und Härtingsverfahren verwendet.

Zu den wichtigsten Fleischarten gehören: der *Culatello*, der aus dem Oberschenkelmuskel entnommen wird, im Alter von mindestens 10 Monaten. Der Name ist seit 1996 geschützt, es entspricht zu einer uralten Herkunft, aber es ist ausdrücklich in den Preisobergrenzen nur aus dem achtzehnten Jahrhundert erwähnt.

Prosciutto di Parma, die wichtigste italienische Fleischware wird zum ersten Mal in der Karte des Metzgers von Parma 1309 mit dem Begriff Baffa (vielleicht aus dem deutschen backen: trocken) erwähnt. Der kommerzielle Erfolg kam relativ spät, erst im 19. Jahrhundert. Im Jahr 1963 ist das Consorzio del Prosciutto di Parma geboren und das Produkt wurde als geschützte Ursprungsbezeichnung im Jahr 1996 registriert.

Salame Felino, war früher das Hauptprodukt der Wurstwaren von Parma, dass traditionell in der Stadt Felino mit edlen Teilen von gehacktem Schweinefleisch mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Weißwein, Wurst im Darm des Schweines Rektums erzeugt wurde. Im Jahr 1997 wurde der Antrag auf Anerkennung der geschützten geografischen Angabe gestellt. Die Spalla (Schulter), roh und gekocht, ist die älteste der Provinz, die in zwei Pergamente von 8. und 11. Februar in 1170 von San Secondo und Palasone von Sissa erstellt wurden. Die Spalla von San Secondo erfreute sich großer Beliebtheit im neunzehnten Jahrhundert und Giuseppe Verdi war ein überzeugter Bewunderer. Im Jahr 2004 wurde ein Antrag auf Anerkennung der geschützten geografischen Angabe gestellt.

Im Schaufenster sind einige der Werkzeuge, die für die Herstellung von verschiedenen Arten von Parma Fleischwaren, von den Vollwurstwaren zu den gehackten Wurstwaren, zu sehen. Es wird unter anderem eine Schneidemaschine, die Fleisch-Füllmaschinen ausgestellt und die typischen Schürzen für Arbeiter, die für die Verarbeitung des Schweinefleisch verwendet werden.

9. Die Gastronomie

Im rechten Bereich wird eine Auswahl an Kochrezepten mit Aufschnitt von älteren Jahren bis zum 20. Jahrhundert präsentiert. Die ersten umfassenden Hinweise zur gastronomischen Verwendung von Salami stammen von den Römern; In ihren Texten ist Schinken das meistzitierte Produkt. Der Schinken hat tatsächlich eine seltene Eigenschaft: Er ist in Kochrezepten vom ersten bis zum zwanzigsten Jahrhundert enthalten. Auch die vorgestellten Rezepte beginnen im 1. Jahrhundert n. Chr., um Giuseppe Verdi (1872) zu erreichen. Eine zweite Platte hat ein paar Reproduktionen der toten Natur des siebzehnten Jahrhunderts, wahre Meisterwerke der formalen Strenge, die eine wichtige Quelle für die Erforschung der Geschichte des Essens in unserem Land sind. Das dritte Paneel präsentiert eine Auswahl historischer Menüs mit Parmas Wurstwaren. In der Mitte des Abschnitts befindet sich ein Berkel-Hobel Modell 7 aus 1929: Es ist ein seltenes Exemplar eines manuellen Modells der berühmten niederländischen Fabrik in Italien. In einem Glaskasten, schließlich gibt es zwei Bände der Schweinezucht des späten neunzehnten Jahrhunderts und die Herstellung von Würsten. Sie Zeugen das gestiegene Interesse an Schweinen und ihre Produkte in Norditalien zu der Zeit tragen.

10. Die Bearbeitung des Schinkens: Entwicklung der Technologie und der Orte

Am Ende des Ganges sieht man auf der linken Seite eine große hölzerne knisternde Weinpresse; dann rechts abbiegen und hier finden Sie das erste Video, das die Herstellung von Schinken in

der ersten Hälfte des zwanzigsten Jahrhunderts illustriert.

11. Die Bearbeitung des Schinkens: Entwicklung der Technologie und der Orte

Kühlsysteme erschienen in der Provinz Parma erst zu Beginn des 20. Jahrhunderts und wurden 1927 zum ersten Mal in den Reifungsanlagen von Langhirano und Collecchio installiert. Diese erlaubten die künstliche Aufrechterhaltung der Temperatur zwischen +1 und +4 in isolierten Räumen (den Zellen) zu halten, in denen die Schenkel während der Zeit des Salzens und Ruhens gehalten wurden. Es war ein epochales Ereignis, weil es die Produktion von der Saisonalität befreite, die den Herstellungsgebäuden erlaubte, in einem ununterbrochenen Zyklus zu arbeiten. Seit der Einführung der Kühlsysteme ist die Abfolge der Vorgänge im Wesentlichen gleichgeblieben, während sich dabei die Technologie stark weiterentwickelt hat und die manuelle Arbeit mit speziellen Maschinen sich auf eine besondere Achtung auf Hygiene konzentriert. Zu Beginn des Abschnitts kann man einen der ersten Ammoniakkompressoren sehen, die zur Kühlung der Salamifabriken aus dem Jahr 1939 verwendet wurden.

Die frischen Keulen kommen zu den verschiedenen alternden Gebäuden und werden wie folgt behandelt: Schneiden, Salzen, Ausruhen, Waschen und Masieren, Trocknen, Reifen und Versiegeln, Prüfen und Stempeln. Jede Phase wird durch die dargestellten Felder und relativen Werkzeuge dargestellt.

12. Trimmen, Salzen, Ausruhen, Pflegen und Waschen

Trimmen: Die Schenkel wurden mit den Messern in der klassischen Form geformt, wobei sowohl das Fleisch als auch das Fett und die überschüssige Schwarte entfernt wurden, um die nachfolgende Absorption des Salzes zu begünstigen.

Salzen und Ausruhen: Die Oberschenkel, die einen Tag in einer Kühlzelle verbracht haben, sind bereit, das erste Salz zu erhalten, das manuell verteilt und in die Salzzelle (wo sie etwa eine Woche blieben) gebracht wird und dann vom nicht absorbierten Salz befreit wird. Sie werden dann massiert, für 20 Tage in die Zelle zurückverfolgt, dann wieder von überschüssigem Salz befreit, gebürstet, massiert und für einen Monat in die Ruhezelle gelegt. Ein manueller Salztisch mit einer hölzernen Form eines Schinkens wurde dafür aufgebaut. Auf der Seite sieht man eine Maschine aus den Sechzigern des zwanzigsten Jahrhunderts, die benutzt wurde, um die Schinken zu massieren und die Vene zu drücken.

Pflegen und Waschen: Am Ende der Ruhepause, in der Pflegephase, wurde ein Teil des Knochens mit einer Bügelsäge und der Teil um den Oberschenkelknochen mit einem Messer gereinigt. Das Waschen, das durchgeführt wurde, um Verunreinigungen oder restliche Salzkristalle zu

entfernen, wurde im Freien durchgeführt. Das mit einem Holzkessel erhitzte Wasser wurde in große Steine gegossen, wo die Schinken einweichen und dann mit Besenbürsten kräftig gereinigt. In den 60er Jahren kamen die Maschinen zum Waschen der Schinken, so wie hier vorgestellt wird.

13. Trocknen, Reifung und Aufschnitt, Schweinefett, Punktschweißen und Entbeinen

Trocknen: Die Schinken wurden auf speziellen Fahrgeschäften aus Holzrahmen aufgehängt und auf Terrassen oder in Innenhöfen getrocknet. Wenn das Wetter feucht oder regnerisch war, wurden die Schinken in der Wurstfabrik mit einfachen Bodenventilatoren wie dem ausgestellten getrocknet. Dann wurden sie per Handrollen in die Räume in den oberen Stockwerken transportiert.

Reifung und Aufschnitt: Die Schinken wurden auf die Holzkonstruktionen gehängt, die in den älteren Räumen in den oberen Stockwerken, die genannten Stanzoni, aufgestellt waren. Sie wurden mit Fenstern ausgestattet, die allgemein entlang der beiden Längsseiten, Luftzirkulation und zu einer weiteren Verbesserung, um die vorherrschenden Winde abzufangen, die in der Regel entlang der Richtung des Tals blies. Die Bilder des Panels zeigen die Entwicklung der Wurstfabriken von Langhirano in der Zeit, während ein Holzmodell einer Wurstfabrik der 50 -60 des zwanzigsten Jahrhunderts, mit sein geschickt organisiertes Konstruktionsschema, das richtige Klima für die Reife zu erhalten zeigt.

Um eine übermäßige Trocknung zu vermeiden, wird das Stück Fleisch nicht durch die Rinde geschützt, sondern sie wurde mit Schweinefett, eine Mischung aus gemahlenem Schweinefleisch Fett, Salz, Pfeffer und manchmal Reismehl bestreut. Wenn man einen Blick an die Decke wirft, ist es möglich, eine der ersten Zwangsluftdiffusionssysteme zu beobachten, mit Holzkanäle, die mit der Konstanz des Prozesses unabhängig von äußeren Wetterbedingungen zu gewährleisten.

Punktschweißen, Schweinefett und Entbeinen: Das Punktschweißen ist der Geruchstest, um nach Defekten in einigen der kritischsten Oberschenkelpunkte zu suchen. Er besteht aus einer speziellen Nadel aus Pferdeknöchel, einem Material, das die Aromen absorbiert und sie dann schnell verliert. Wenn er die Prüfung besteht, wird der Schinken mit der "Krone" des Konsortiums gebrandmarkt, die die Qualität und die Art des Parmaschinkens bescheinigt. Beachten Sie die hölzerne Stütze in der Form eines Schinkens, die zum Kochen verwendet wurde. Um das Schneiden der Schneidemaschinen zu erleichtern, kann der Schinken entbeint und genäht werden, und dazu wurden die auf den Tisch gestellten Formen verwendet. Am Ende des Ganges zeigt ein Video die verschiedenen Phasen der modernen Verarbeitung von Schinken.

14. Das Schutzkonsortium

Der abschließende Abschnitt präsentiert in zwei großen Panelen die wichtigsten Neuigkeiten über Parma Schinken und Parmesan Lebensmittelproduktion. Die erste zeigt das Produktionsgebiet von Parmaschinken, das das Gebiet 5 km südlich der Via Emilia bis zu einer Höhe von 900 Metern umfasst und im Osten vom Fluss Enza und im Westen vom Fluss Stirone begrenzt wird. Das 1963 gegründete Parmaschinken Konsortium ist eine grundlegende Organisation zum Schutz der Qualität des Produkts. Mit der Frage der damit verbundenen Produktionsvorschriften hat das Konsortium die Verarbeitungsmethoden und -eigenschaften der Schweine streng geregelt. Diese, ausschließlich von Rassen, die im italienischen Genealogischen Buch eingetragen sind, müssen in den 10 Regionen Mittel- und Norditaliens geboren und gezüchtet werden und mit Qualitätsnahrung (Mais, Gerste und Molke aus der Produktion von Parmigiano Reggiano) gefüttert werden. Das Konsortium befasst sich mit: Verwaltung und Sicherung der disziplinären Produktion der Europäischen Union, Verwaltung der Wirtschaftspolitik des Sektors, Schutz der Bezeichnung "Parmaschinken", Überwachung der korrekten Einhaltung der Bestimmungen der Gesetze und Vorschriften. Diese Tätigkeit wird von bestellten Inspektoren ausgeübt, die die Tätigkeit von Züchtern, Schlächtern, Produzenten, Händlern auf allen Ebenen überprüfen. Das Konsortium beschäftigt sich auch mit der Förderung und Verbesserung des Produkts und der Unterstützung und Beratung der verbundenen Unternehmen. Zu jedem Zeitpunkt ist es möglich, alle Ebenen der Lieferkette zu verfolgen, da jeder Parmaschinken eine "Markierung" aufweist, die es ermöglicht, zu den verschiedenen Stufen der Produktionskette, beginnend mit dem Schwein, zurückzukehren. Diese Überprüfung wird von den Inspektoren des Parma Quality Institute durchgeführt, einer dritten Stelle in Bezug auf das Konsortium, die von der italienischen Regierung beauftragt wurde, die Einhaltung der Bestimmungen der oben genannten Spezifikation durch die Produktionskette von Parma zu überprüfen.

Der Besuch endet in der Prosciutteria del Museo, wo es möglich ist, Parmaschinken verschiedener Reifung und andere typische Produkte von Parma zu verkosten.