



## IL PIACERE ABITA QUI

Sulle colline e nella Bassa parmense, alla ricerca del crudo dop e di tante altre eccellenze. C'è spazio a sufficienza nel bagagliaio della vostra auto?

di Mari Mollica

Una passeggiata nell'arte, nella natura. E nel gusto. Poco più di sei chilometri, nel Parmense, per ammirare, passo dopo passo, affreschi rinascimentali e installazioni di arte contemporanea e per assaporare salumi di eccellenza e fiabeschi paesaggi rurali. Il **Sentiero d'arte di Torrechiara** ([sentieroditorrechiara.it](http://sentieroditorrechiara.it)) si percorre in un'ora e mezzo. Si parte dalla rinascimentale badia benedettina di **Santa Maria della Neve**, si tocca il borgo di **Torrechiara**, dominato dallo scenografico castello, per poi costeggiare il **canale San Michele**, attraverso vigneti e campi, incontrando dieci installazioni *open air* firmate da nove artisti contemporanei. Fino alle porte di **Langhirano**, dove è d'obbligo la visita al **Museo del Prosciutto di Parma**. "Il Sentiero d'arte è figlio di un incendio", racconta **Carlo Galloni**, presidente dell'associazione Sentiero d'Arte Torrechiara - Langhirano Odv e della **Fratelli Galloni Spa**, uno dei più rinomati prosciuttifici della zona.

"Quattro artisti avevano creato per l'azienda opere con i rottami plasmati dalle fiamme che ci hanno colpito nel 2016. Opere che sono oggi in mostra nel rinato stabilimento. Da quell'esperienza, **Alberto Vettori**, curatore del museo diffuso lungo il sentiero, ha avuto l'idea di portare l'arte anche all'esterno, coinvolgendo altri nomi della scena contemporanea e altri attori sul territorio". Il progetto di Torrechiara è sostenuto da una rete ([parmaiocisto.com](http://parmaiocisto.com)) che comprende associazioni, istituzioni culturali e imprenditori e si innesta su quello più ampio di **Parma Capitale della cultura 2020+21** ([parma2020.it](http://parma2020.it)).

**TRA MEDIOEVO E RINASCIMENTO**  
All'interno della cinta muraria del quattrocentesco **castello di Torrechiara**, in un'atmosfera sospesa tra Medioevo e Rinascimento, ci si può anche fermare a dormire e a mangiare. La **Locanda del Borgo**, ristrutturata nel 2019, è un ottimo



L'Hostaria del maiale, a Polesine Parmense (Pr). Sopra, il castello di Torrechiara (Pr), rifugio del conte Pier Maria Il de' Rossi e dell'amante Bianca Pellegrini.

LUCA ANTONIO LORENZELLI/PIA, SARA INFRAORDINARIO STUDIO



1 | La Locanda del Borgo, a Torrechiara.  
2 | Le cantine di stagionatura dell'Antica Corte Pallavicina risalgono al 1320.  
3 | Il b&b I musì lunghi, a Lesignano De' Bagni.  
4 | Il Museo del prosciutto, a Langhirano.



punto di partenza per esplorare i colli di Parma: il proprietario, Walter Leonardi, è titolare anche di **E-bike Tour**, che organizza itinerari guidati con bici elettriche. A tavola ci si siede nell'ampio salone o nelle tre salette, più intime, della **Taverna del castello**, per gustare i tortelli d'erbetta al burro fuso e Parmigiano Reggiano dop, ingrediente nobile di tutte le cucine della zona, siano esse stellate o casalinghe, insieme al prosciutto di

Parma dop e al fungo di Borgotaro igp, orgoglio della vicina Val di Taro.

#### LA VALLE DEI SAPORI

Decine di prosciuttifici e caseifici di eccellenza sono le tappe di un pellegrinaggio nel santuario del gusto, la Food Valley Italiana (Parma, con il suo territorio, dal 2015 è anche città creativa Unesco per la gastronomia: [parmacityofgastronomy.it](http://parmacityofgastronomy.it)). Si può mettere insieme un bottino goloso di tutto rispetto andando a colpo sicuro in soli due indirizzi: la **Salumeria Ugolotti**, che dal 1869 vende i migliori salumi parmensi nel centro di Langhirano, e **La bottega di Mora**, ai piedi del castello di Torrechiara, che, da semplice macelleria aperta nel 1968, si è evoluta in un paradiso del palato a tutto tondo. Non ancora sazi, si può scendere dalle colline verso Parma, puntando alle rive del Po. A metà strada, a Noceto, vale la sosta l'azienda agricola Berti-

nelli, che all'area di produzione del Parmigiano Reggiano (anche *kosber*) ha affiancato un agribar, per gustose colazioni e aperitivi, e un'agribottega per la vendita di formaggi e di altre eccellenze.

#### DALLE COLLINE ALLE NEBBIE

Meta finale per viziarsi sulla sponda del Po è l'**Antica Corte Pallavicina**, a **Polesine Parmense**, un castello trecentesco trasformato in relais con undici camere. Nel ristorante stellato si sperimenta la cucina "gastrofluviale" dello chef Massimo Spigaroli, mentre nella **Hosteria del Maiale** regna la tradizione casalinga, tra vini dell'azienda agricola e i salumi di eccellenza: le antiche cantine di stagionatura sono famose in tutto il mondo. A completare questo paradiso per golosi, il **Museo del culatello e del casalèn** (il norcino) e l'agribottega, aperta nell'estate 2020 a poca distanza dalla corte.

A. ROSSI



Novembre è perfetto per un fine settimana in zona: nella Bassa Parmense è ormai appuntamento fisso da quasi vent'anni *November Porc... speriamo ci sia la nebbia!* ([novemberporc.it](http://novemberporc.it)). In quattro weekend, **Sissa Treccali**, **Polesine Parmense**, **Zibello** e **Roccabianca** si passano il testimone in una staffetta degli assaggi: mariola di Parma, strolghino, culatello di Zibello dop e le rarità "preti" e "vescovi" sono i protagonisti della manifestazione. Insieme alla poetica nebbia che aleggia sul Po.

## Le nostre scelte

Per questo weekend il costo è di circa 250 € a persona

### Dormire

#### LA LOCANDA DEL BORGO

La camera migliore è la 5. Bici a noleggio  
**Indirizzo:** strada del Castello 23, frazione Torrechiara, Langhirano (Pr)  
**Cell.** 353.39.394.01 | **Web:** [lalocandaditorrechiara.it](http://lalocandaditorrechiara.it); [ebike-tour.it](http://ebike-tour.it)  
**Prezzi:** doppia b&b da 99 a 130 €; tour guidati in e-bike da 25 a 45 €

#### ANTICA CORTE PALLAVICINA

Il top è la *Suite del cardinale*, nell'antica torre. Al ristorante, ordinare faraona ricoperta di culatello, cotta nella creta del Po, con verdure glassate (ricetta di famiglia dal 1842). | **Indirizzo:** strada del Palazzo Due Torri 3, località Polesine Parmense, Polesine Zibello (Pr) | **Tel.** 0524.93.65.39  
**Web:** [anticacortepallavicinarelais.it](http://anticacortepallavicinarelais.it)  
**Prezzi:** doppia b&b da 160 a 310 €; Prezzo medio ristorante: 85 €, menu degustazione: 90 €. Prezzo medio Hosteria del Maiale: 45 €

#### B&B TENUTA I MUSI LUNGHİ

Il nome curioso è riferito ai cinque levrieri, mascotte dell'azienda agricola di 16 ettari, con oliveto, nocciolo, orto (tutti bio) e vigna di Barbera. Si allevano galline, anatre, oche e le autoctone pecore cornigliesi. Solo due le camere: doppia e quadrupla (possibilità di differenti usi e formule di prezzo). Superlative le colazioni  
**Indirizzo:** strada comunale del Mulino 100, località Stadirano, Lesignano de' Bagni (Pr) | **Cell.** 339.41.254.94  
**Web:** [tenutaimusilunghi.com](http://tenutaimusilunghi.com)  
**Prezzi:** doppia b&b da 90 a 110 €

### Mangiare

#### RISTORANTE TAVERNA DEL CASTELLO

Da non perdere il Parmigiano Reggiano in tre consistenze: sformatino, mousse e cialda croccante | **Indirizzo:** strada del Castello 25, frazione Torrechiara, Langhirano (Pr) | **Tel.** 0521.35.50.15  
**Web:** [tavernadelcastello.it](http://tavernadelcastello.it) | **Prezzo medio:** 35 €. Menu degustazione, 40 e 45 €

#### TRATTORIA MASTICABRODO

Ideale per famiglie, con area giochi esterna. Una specialità: la rosellina del Pilastro, filetto di maiale farcito con Parmigiano Reggiano e prosciutto di Parma  
**Indirizzo:** strada provinciale per Torrechiara 45A, località Pilastro, Langhirano (Pr) | **Tel.** 0521.63.91.10  
**Web:** [masticabrodo.com](http://masticabrodo.com) | **Prezzo medio:** 30 €; menu degustazione, 28 e 35 €

### PODERE CRISTINA

Agriturismo con scuderia e bottega. Coltivazione bio con recupero di grani e frutti antichi, come le varietà Gentilrosso e Inalettabile (macinati a pietra), il mirabolano e il lentigione. Allevamento di pollo romagnolo. Da provare a tavola anche le costolette fritte di pecora cornigliese, presidio Slow Food dell'alto Appennino parmense | **Indirizzo:** via Monchio di Mulazzano 4, Lesignano de' Bagni (Pr) | **Tel.** 0521.85.27.41  
**Web:** [poderecristina.it](http://poderecristina.it) | **Prezzi:** menu degustazione (di domenica) 33 €. Altri giorni, alla carta

### Comprare

#### FRATELLI GALLONI SPA

Prosciuttificio fornitore di squadre di calcio e ristoranti al top. Le eccellenze: *Barrique* (edizione limitata, stagionata in botti esauste di Nebbiolo) e *Liberò* (a ridotto contenuto di sodio) | **Indirizzo:** via Roma 84, Langhirano (Pr) | **Tel.** 0784.56.564  
**Web:** [galloniprosciutto.it](http://galloniprosciutto.it)

#### SALUMERIA UGOLOTTI

La storica bottega offre anche un servizio di vendita online e spedizione in Italia (importo minimo 100 €) | **Indirizzo:** via Tanara 2/2, Langhirano (Pr) | **Tel.** 0521.86.11.74  
**Web:** [salumeriaugolotti.com](http://salumeriaugolotti.com)

#### LA BOTTEGA DI MORA

Specialità: le carni macellate e preparate. Grande esperienza anche sui formaggi  
**Indirizzo:** via per Pilastro 47, Langhirano (Pr) | **Tel.** 0521.35.51.42  
**Web:** [labottegadimora.it](http://labottegadimora.it)

#### AZIENDA AGRICOLA BERTINELLI

Il Parmigiano Reggiano dop millesimato nasce da latte di bovine che abbiano partorito da non più di cento giorni  
**Indirizzo:** strada Pedemontana 2, Noceto (Pr) | **Tel.** 0521.62.07.76  
**Web:** [bertinelli.it](http://bertinelli.it)

### Visitare

#### MUSEO DEL PROSCIUTTO

Fa parte del circuito dei Musei del cibo di Parma | **Indirizzo:** Via Bocchialini 7, Langhirano (Pr) | **Tel.** 0521.86.43.24  
**Web:** [museidelcibo.it](http://museidelcibo.it) | **Prezzo:** 5 €; card Musei del cibo, 12 €



Fotografa il QR e scarica sul tuo smartphone queste informazioni utili