



MUSEO DEL **Salame di Felino**

Musée du Saucisson de Felino Audioguide

<https://salamedifelino.museidelicibo.it/informazioni-e-contatti/audioguida-fr/>

10 parties

01 – INTRODUCTION

Le Musée du Saucisson se situe dans les caves du Château de Felino. Le *castrum Filini* dont on ne retrouve des traces qu'à partir du XIIème siècle mais qui probablement existait déjà dans les périodes précédentes, fut agrandi et fortifié pour atteindre sa plus grande splendeur avec Pier Maria Rossi au XVème siècle.

L'ancien manoir contrôlait les communications entre les vallées formées par les rivières du Parma et du Baganza. Possédé par l'évêque de Parme puis cédé à des propriétaires privés au XXème siècle, aujourd'hui on y trouve un restaurant pittoresque. Le Musée du Saucisson est organisé en cinq parties; le parcours de la visite débute avec les témoignages sur le rapport entre Felino et son produit phare, symbole de la ville tout au long des siècles, sans oublier l'histoire du fameux porc noir de Parme.

02 – LE PORC ET SON TERROIR

La symbiose absolue entre Felino et le porc remonte à l'Âge de Bronze, comme en témoignent les fragments d'os retrouvés lors des découvertes archéologiques faites dans le village terramaricole de Monte Leoni situé sur les collines surplombant la ville.

Au IIème siècle av. J.-C. Polibio remarque comment de la plaine Padane, riche en chênes et en glands, provenaient la plupart des porcs abattus en Italie servant à l'alimentation privée ainsi qu'à l'approvisionnement de l'armée.

À l'époque romaine on parle dans les documents de différents types de saucisses de porc, avec des goûts différents, utilisant également divers types de boyaux. Par la suite, les populations "barbares" d'origine celte et lombarde, grâce à leur propre tradition, contribuent à rendre les saucisses protagonistes des usages alimentaires.

Le Moyen-Âge a laissé dans la région de Parme d'importants témoignages iconographiques: les sculpteurs de l'époque ont représenté à l'intérieur des "cycles des mois" et du "zodiaque" présents dans de nombreuses églises romanes, la mise à mort du porc ainsi que la production de la charcuterie.

Dans les cathédrales de Fidenza et de Parme, on trouve représentée la mise à mort du porc, et dans

le Baptistère de Parme la représentation du signe du Verseau montre des saucisses en train de sécher près d'une cheminée.

Ce lien s'est développé au cours des siècles jusqu'à aujourd'hui. Au XIX^{ème} siècle sur le territoire de Felino il y avait déjà 12 producteurs de saucisson et l'importance de la fabrication était telle que les lois en faveur de la santé publique devinrent de plus en plus fréquentes et restrictives avec des indications toujours plus détaillées concernant les contrôles et les interdictions. Si bien qu'au début du XX^{ème} siècle «Felino» devint synonyme de bonté et de qualité pour le saucisson produit dans la région.

03 – LE PORC DE PARME

Le porc élevé jusqu'à la fin du XIX^{ème} siècle était petit, noir et très goûteux. Il vivait à l'air libre dans les bois et se nourrissait du produit des chênes, les glands. Ce type d'alimentation donnait à sa chair un goût inimitable qui se retrouvait dans sa charcuterie. C'est seulement à la fin du XIX^{ème} siècle que, provenant de l'Angleterre, furent importés des animaux beaucoup plus gros et avec une croissance plus rapide. Le porc noir de Parme, moins économique et moins productif par rapport aux races anglaises, a risqué de disparaître. C'est récemment – grâce à de longues recherches – que ce dernier a été réintroduit et que l'on produit de la charcuterie de porc noir de très grande qualité permettant de retrouver le goût d'autrefois.

04 – SON NOM

Dans le lexique de la langue italienne le mot “salame” (en français: saucisson) se retrouve dans les documents à partir de 1542. On pense que le terme vient du latin moyenâgeux *salàmen* qui signifiait “ensemble d'aliments salés”.

Si l'on exclut les représentations artistiques, le premier document ou acte relatif au saucisson retrouvé à Parme remonte à 1436 lorsque Niccolò Piccinino, chef militaire à la solde du duc de Milan et qui avait à Parme une de ses bases, ordonna qu'on lui procure *‘pòrchos viginti a càrnibus pro sallàmine’*, c'est à dire vingt porcs pour faire du saucisson.

05 – LA GASTRONOMIE

Jusqu'au XVII^{ème} siècle le saucisson était – comme toutes les autres charcuteries – généralement consommé cuit. La «Spalla cotta» (épaule cuite), le «Cotechino» (type de saucisse cuite) et la «Salama» de Ferrara sont des traces historiques de ce système alimentaire. Grâce à l'amélioration des conditions d'hygiène, à partir du XVII^{ème} siècle la consommation des charcuteries crues augmente, comme le démontre certaines natures mortes présentées dans cet espace. Le saucisson était alors considéré comme la charcuterie la plus prisée, à tel point que pour le mariage entre Giulio Thieni, comte de Scandiano (région de Reggiano) e Anna Eleonora Sanvitale da Sala Baganza (dans la province de Parme) le saucisson faisait partie du centre de table du repas de noce. La partie consacrée à la gastronomie située dans le lieu fascinant des cuisines, présente des reproductions de peintures témoignant de l'utilisation du saucisson de Parme dans la gastronomie. On trouve également un document témoignant de l'intégration entre production et consommation dans une ferme gérée par des Jésuites. Ces derniers, du fait de la haute valeur de ces charcuteries, avaient pour habitude d'offrir les saucissons de leur production aux hauts prélats de Rome.

06 – L’ART DE L’ABATTAGE («NORCINERIA»)

L’abatteur – «norcino» – est la personne ayant les compétences et la connaissance pour tuer le cochon. Le mot «norcino» provient de la localité de Norcia en Ombrie car c’est de là, pendant la saison hivernale, que partaient ces travailleurs pour tuer les cochons dans toute l’Italie. Le porc («maiale» en italien) doit son nom à «Maia» la divinité de l’abondance; c’est d’ailleurs de là que vient la traditionnelle tirelire en forme de cochon.

Le «norcino» était un professionnel itinérant qui se déplaçait de famille en famille et de ferme en ferme. La culture paysanne avait beaucoup de respect envers cet animal et, pour ne pas le faire souffrir, le cochon était tué avec un coup porté au cœur à l’aide du «coradór», visible parmi les outils du «norcino».

L’animal était ensuite lavé à l’eau bouillante, déplacé à l’aide de luges et de petits chariots – visibles au centre de la salle – pendu à une fourche – exposée sur le côté gauche de la salle – puis divisé en deux moitiés et successivement en différentes parties.

La visite se poursuit dans la grande salle où se trouve la partie dédiée à la boucherie et à la fabrication maison de la charcuterie, avec la présentation vidéo de séquences photographiques racontant toutes les phases du rite qu’est celui de «tuer le cochon». Dans les vitrines vous pourrez observer une vaste gamme d’objets appartenus aux «norcini» et aux familles paysannes de la région. Parmi les objets les plus singuliers vous pourrez voir – sur le côté droit de la salle – la cape typique que portait le «norcino».

07 – LA CHARCUTERIE ET LA PRÉPARATION DU SAUCISSON

On dit que «dans le cochon, tout est bon». En effet, dans une économie rurale, chaque élément de l’animal avait sa fonction, même les poils, utilisés dans la fabrication des brosses. Tout ce qui restait une fois enlevés les organes, les ongles et les poils, servait à la fabrication d’un type de saucisson appelé la «cicciolata» (en français: fromage de tête). A l’intérieur du musée sont présents deux exemplaires de presse pour la fabrication de la «cicciolata», une se trouve dans les locaux des cuisines et l’autre dans la salle qui suit.

Chaque partie du cochon était destinée à la production d’une charcuterie spécifique: les membres antérieurs pour l’épaule; les membres postérieurs pour le jambon, et, dans la basse plaine, pour le «culatello» et le «fiocchetto». Le gras sous la peau du dos devenait un lard précieux; la partie sous la gorge devenait la chair pour la fabrication du «cotechino» et du «zampone» (pied de porc désossé et farci); la poitrine pour le lard maigre; l’échine pour la «coppa». La viande maigre, une fois hachée constituait la base pour la production des saucisses. Dans la partie droite de la salle vous pouvez voir les outils utilisés dans la préparation de la charcuterie: hachoir à viande, utilisé également comme poussoir, aiguilles, ficelle, ainsi qu’un poussoir artisanal servant à remplir facilement les boyaux avec la chair à saucisse.

08 – LA PRODUCTION INDUSTRIELLE

Le saucisson de Felino était préparé suivant des étapes bien précises. La viande hachée était mélangée avec du sel et un mélange d’arômes amalgamés avec du vin blanc. Dans le saucisson de Felino on met également du poivre, épice rare et coûteuse qui nous fait comprendre la grande valeur commerciale et gastronomique attribuée à cette charcuterie au cours des siècles. La chair était introduite dans le poussoir et de là dans le boyau. Les saucissons devaient sécher rapidement près du feu ou dans un endroit chaud. Au bout de quelques jours de séchage les saucissons étaient portés à la cave pour les laisser vieillir. La fabrication se déroulait dans la période la plus froide de l’année afin de profiter du froid de l’hiver – d’autres systèmes de conservation n’existant pas.

La salle suivante présente la technologie de production, en décrivant les caractéristiques principales des origines à la période préindustrielle, jusqu'à la technologie actuelle avec la «carte d'identité» du produit d'aujourd'hui. Au centre de la salle est présenté un imposant poussoir à saucisse de couleur rouge utilisé dans une des premières usines dédiées à la fabrication du saucisson du territoire de Felino. Dans la même partie sont présentées des informations sur la commercialisation et la vente du saucisson de Felino à partir du XVIIIème siècle.

09 – LA VIDEO

La dernière salle est consacrée au visionnage de la vidéo du Musée qui présente les moments importants de la technique de production suivis d'une séquence sur la production actuelle.

10 – LES ANECDOTES DU SAUCISSON

En revenant en direction de l'entrée du musée, vous trouverez sur le côté gauche de la grande salle différents documents et images présentant certaines anecdotes liées au saucisson: l'histoire de l'armée du Duc de Parme dont les militaires, plus occupés à manger qu'à combattre, étaient surnommés les «salamari» (les mangeurs de saucisses). Ou encore l'humour de Guillaume Du Tillot premier ministre du Duc de Parme dans la seconde moitié du XVIIIème, qui, lorsqu'il reçut le titre de Marquis de Felino déclara être à la tête «d'un pays de saucissons».

Rappelons aussi que dans le dialecte de Parme le cochon avait deux noms: vivant, il était appelé «gozén», et mort, en signe de grand respect, il devenait «al nimèl», l'animal par excellence, celui qui permet d'assurer la survie de la famille paysanne, même dans les périodes de famine.

La visite du musée se termine agréablement avec une dégustation à base de saucisson dans le charmant restaurant du château.