

AUDIOGUIDE MUSEO DEL SALAME (SALAMIE MUSEUM)

1. Das Museum Salame di Felino befindet sich in den Kellern des Schloßes in Felino. Das Castrum Filini, das wahrscheinlich schon existierte, aber nur seit dem 12. Jahrhundert dokumentiert wurde, wurde vergrößert und befestigt und erreichte im 18. Jahrhundert mit Pier Maria Rossi seine größte Pracht. Das alte Herrenhaus kontrollierte die Kommunikation zwischen den Tälern der Parma und Baganza Wildbäche. Nachdem es im Besitz des Bischofs von Parma war und im 20. Jahrhundert an Privatpersonen verkauft wurde, beherbergt es heute ein charmantes Restaurant. Das Museo del Salame ist in fünf Abschnitte unterteilt. Die Tour beginnt mit den Zeugnissen über die Beziehung zwischen Felino und seinem symbolischen Produkt über die Jahrhunderte hinweg, ohne dabei die Geschichte des berühmten schwarzen Schweineparmesans zu vergessen.

2. Für Felino stammt die absolute Symbiose mit dem Schwein aus der Bronzezeit, wie die Knochenfragmente dokumentieren, die unter den Funden des terrassierten Dorfes Monte Leoni gefunden wurden, das sich auf den Hügeln über dem Dorf befindet.

Im II Jahrhundert v. C. war das Po-Tal so reich an Eichen und Eicheln, und die meisten in Italien geschlachteten Schweine kamen zur privaten Fütterung und zur Versorgung der Armee.

In römischer Zeit sind verschiedene Sorten von Wurstwaren dokumentiert, die sich nach Geschmack und Art der verwendeten Hülle unterscheiden. Später trugen die "barbarischen" Völker keltischer und lombardischer Herkunft mit ihren Traditionen dazu bei, Fleischwaren zu Protagonisten der Verwendung von Nahrungsmitteln zu machen.

Das Mittelalter hinterließ wichtige ikonographische Zeugnisse in der Gegend von Parma: Die Bildhauer der Zeit haben in den "Zyklen der Monate" oder "Tierkreiszeichen", die in vielen romanischen Kirchen dargestellt sind, das Töten von Schweinefleisch und die Herstellung von Wurstwaren dokumentiert. In den Kathedralen von Fidenza und Parma ist die Tötung des Schweins dargestellt, und im Baptisterium von Parma zeigt die Tafel des Wassermann-Zeichens die Salami, die zum Trocknen am Herd platziert wurde.

Eine Verbindung, die sich über die Jahrhunderte bis in die Neuzeit entwickelt hat. Im neunzehnten Jahrhundert, im Gebiet von Felino, gab es bereits 12 Hersteller von Salami, und die Bedeutung der Verarbeitung war so groß, dass die Gesetze zum Schutz der Gesundheit der Bevölkerung immer häufiger und restriktiver wurden. Es gab immer detailliertere Hinweise auf Kontrollen und Verbote, die in den frühen Jahrzehnten des zwanzigsten Jahrhunderts, bei der Bekanntheit der Marke Felino als Synonym für Güte und Qualität, für die in der Region produzierte, Salami konkurrieren.

3. Das bis Ende des 19. Jahrhunderts gezüchtete Schwein war klein, schwarz und sehr lecker. Er lebte frei im Wald und ernährte sich von den Früchten der Eichen, die Eicheln. Diese Art von Lebensmitteln verleiht seinem Fleisch einen unverkennbaren und einzigartigen Geschmack und dadurch auch den Wurstwaren. Erst Ende des

19. Jahrhunderts wurden Tiere aus England mit viel höherer Tonnage und schnellerem Wachstum eingeführt. Das schwarze Schwein von Parma, das weniger wirtschaftlich und weniger produktiv ist als die englischen Rassen, verschwand. In jüngerer Zeit wurde es wieder eingeführt und heute werden hochwertige schwarze Schweinefleischsalami hergestellt, die es uns ermöglichen, den Geschmack der Vergangenheit wieder zu genießen.

4. Im Lexikon der italienischen Sprache ist das Wort "Salami" ab 1542 dokumentiert, und es wird vermutet, dass der Begriff vom lateinischen mittelalterlichen *salāmen* stammt, was "eine Gruppe von salzigem Speisen" bedeutete.

Mit Ausnahme der künstlerischen Darstellungen reicht das erste Dokument oder die Urkunde über die auf Parma Salami aus dem Jahr 1436 zurück, als Niccolò Piccinino, vom Herzogs aus Mailand, der hier eine seiner operativen Stützpunkte hatte, zwar zwanzig Schweine bekam, um Salami zu machen.

5. Bis ins 17. Jahrhundert wurde die Salami - wie alle anderen Fleischsorten - hauptsächlich gekocht. *Spalla Cotta*, *Cotechino* und *Salame da sugo ferrarese* sind "historische Relikte" dieses Nahrungsmittelsystems. Mit der Verbesserung der hygienischen Bedingungen machte sich ab dem 17. Jahrhundert der Verzehr von Rohfleisch bemerkbar, wie verschiedene Stillleben in dieser Umgebung demonstrieren. Salami galt als das Beste von Wurstwaren, so sehr, dass es gesetzlich in die Zusammensetzung der Mittelstücke für die Hochzeit zwischen Giulio Thieni, Graf von Scandiano (im Reggiano) und Anna Eleonora Sanvitale aus Sala Baganza (in der Provinz Parma) einging.

Der Bereich der Gastronomie, der nicht zufällig in den faszinierenden Umgebungen der Küchen angesiedelt ist, zeigt Reproduktionen von Gemälden, die den gastronomischen Gebrauch der Salami in Parma bezeugen.

Ein einzigartiges Beispiel für die Integration von Produktion und Verbrauch ist auch in einem Jesuitenbauernhof dokumentiert, der gerade wegen des Wertes, den diese Würste erhalten haben, ihre Salami den Hohenpriester von Rom als Geschenk anbot.

6. Der *norcino* ist die Person, die die Fähigkeiten und das Wissen besitzt hat, um das Schwein zu töten. Das Wort *norcino* stammt aus dem Ort Norcia (in Umbrien), weil die Arbeiter ursprünglich in der Wintersaison begannen, um in ganz Italien zum Schlachten des Schweins zu gehen. Das Schwein dagegen verdankt seinen Namen *Maia*, die Göttlichkeit des Überflusses und das traditionell geformte Sparschwein nimmt seine Bedeutung zurück. Der *norcino* war ein Wanderprofi, der mit seinen Familienwerkzeugen in der Familie von Bauernhaus zu Bauernhaus zog. Wegen des großen Respekts, den die ländliche Kultur für ihn hatte, wurde das Schwein, um es nicht leiden zu lassen, mit einem gespitzten Stab, dem "*Coradór*", ins Herz gestochen, der in der Nähe der Norcia-Tasche sichtbar ist. Dann wurde es mit kochendem Wasser gewaschen, mit einem Schlitten oder niedrigen Karren bewegt, der in der Mitte des Raums sichtbar ist, und am Galgen aufgehängt - der auf der linken Seite des Raumes freigelegt ist. Gleich danach wurde es in die beiden Schlachtkörperhälften geteilt und danach in die anderen Teile.

Der Besuch wird in der großen Halle fortgesetzt, wo sich der Abschnitt über die Metzgerei und die Eigenproduktion von Sackgütern mit der Videopräsentation einiger fotografischer Sequenzen befindet, die alle Stufen des Ritus der Schlacht (dell'ammazzata) erzählen. In den Schaufenstern können Sie ein breites Spektrum an Gegenständen sehen, die zu den Metzgern und Bauernfamilien der Gegend gehören, darunter insbesondere auf der rechten Seite der Halle ein "Mantel des Norcino".

7.Die Geschichte hat uns die Aussage überliefert, dass "Schwein nicht weggeworfen wird", und in einer ländlichen Wirtschaft hatte jedes Element des Tieres eine Funktion, sogar die Borsten, die für das Bürsten verwendet wurden. Sie entfernte die Organe, die Nägel und die Haut, um eine weitere Salami zur "Cicciolata" zu machen. Im Museum können Sie zwei Beispiele von Cicciolata-Pressen sehen, eine in der Küche und eine in der nächsten Ausstellungshalle.

Jeder Teil des Schweins war dazu bestimmt, eine bestimmte Salami herzustellen: das Vorderbein für die Schulter; das Hinterbein für Schinken oder in der unteren Ebene für Culatello und Fiocchetto. Das Fett unter der Rinde des Rückens wurde zu wertvollem Schmalz; der Hals, Teig für Cotechino und Zampon; der Bauch, Pancetta; das obere Teil des Halses für die Coppa. Das magere Fleisch war die Basis für die Herstellung von Salami. Im rechten Bereich des Raums sehen Sie die einfachen Werkzeuge für die Zubereitung von Salami: Fleischwolf, Füllmaschine, Nadeln, Schnur und eine traditionelle Abfüllmaschine, um den Darm leicht mit dem Teig zu füllen.

8. Salame di Felino wurde nach einer bestimmten Anzahl von Phasen hergestellt. Das Hackfleisch wurde mit dem Salz und der Gerbung gemischt und mit Weißwein vermischt. In der Salami von Felino gibt es auch Pfeffer, ein seltenes und teures Gewürz, das uns den kommerziellen und gastronomischen Wert dieser Salami verdeutlicht. Nach dem Gerben wurde der Teig in die Abfüllmaschine und von dort in den Darm gegeben. Die Salami musste schnell trocknen entweder in der Nähe des Feuers oder in einer anderen warmen Umgebung. Nach einigen Tagen des Trocknen betraten sie den Weinkeller, um gewürzt zu werden. Die Verarbeitung erfolgte in der kälteren Jahreszeit: Da es keine anderen Lagersysteme gab, war es zwingend notwendig, die Kälte des Winters zu nutzen.

Der nächste Raum stellt die Produktionstechnologie vor und beschreibt die herausragenden Merkmale von der Entstehung bis zur vorindustriellen Zeit, bis hin zur aktuellen Technologie mit dem "Personalausweis" des heutigen Produkts. In der Mitte des Raumes steht eine große rote Wurstmaschine für Salami, die in einer der ersten Wurstwarenfabriken auf Felino verwendet wurde. Im selben Abschnitt finden Sie Informationen zum Verkauf und zur Vermarktung von Salame di Felino aus dem 18. Jahrhundert.

9.Der letzte Raum ist für das Video des Museums gedacht, das Momente zeigt, die an die antike Produktionstechnik erinnern, gefolgt von einer Sequenz über die heutige Produktion.

10. Zurück zum Eingang, in der großen Halle, zeigen die Tafeln auf der linken Seite, durch Dokumente und Bilder, einige mit der Salami verbundene Kuriositäten: Die Geschichte der Armee des Herzogtums Parma, deren Soldaten eher dem Essen als dem Kampf verpflichtet war, kannte man als "Salamari" oder als Humor von Guillaume Du Tillot, dem Premierminister des Herzogs von Parma in der zweiten Hälfte des achtzehnten Jahrhunderts. Er verlieh den Titel eines Marquis von Felino, und sagte, dass er für ein "Dorf der Salami" verantwortlich sei. Es sollte auch daran erinnert werden, dass das Schwein im Parma-Dialekt zwei Namen hatte: Es wurde zu Lebzeiten "gozén" genannt, während es im Tod als Zeichen großen Respekts zu "al nimèl" wurde, dem Tier par excellence, das in der Lage ist, das Überleben der Bauernfamilie auch in den Jahren der Hungersnot zu gewährleisten.

Der Besuch des Museums ist würdig mit einer Auswahl an Salami im charmanten Restaurant des Castello.