

## Textos de la audioguía del Museo del Salame Felino

### 01. INTRODUCCIÓN

El Museo del Salame se encuentra en las bodegas del Castillo de Felino. El castrum Filini, probablemente preexistente pero documentado sólo a partir del siglo XII, fue ampliado y fortificado alcanzando su máximo esplendor con Pier Maria Rossi en el siglo XV. El antiguo señorío controlaba las comunicaciones entre los valles de los arroyos Parma y Baganza. Llegó a manos del obispo de Parma y fue vendida a propietarios privados en el siglo XX, y ahora alberga un encantador restaurante. El Museo del Salame está organizado en cinco secciones; el recorrido comienza con la evidencia de la relación entre Felino y su producto simbólico a lo largo de los siglos, sin olvidar la historia del famoso cerdo negro de Parma.

### 02. El cerdo y el territorio

Para Felino, la simbiosis absoluta con el cerdo se remonta a la Edad de Bronce, tal y como documentan los fragmentos óseos encontrados entre los restos del poblado terramaricolo de Monte Leoni, situado en las colinas de la ciudad.

En el siglo II a.C. C. Polibio señala que el valle del Po, tan rico en robles y bellotas, era la fuente de la mayoría de los cerdos sacrificados en Italia para el consumo privado y para abastecer al ejército. En la época romana se documentan varios tipos de salchichas de cerdo, que se diferencian por su sabor y por el tipo de tripa utilizada. Más tarde, las poblaciones "bárbaras" de origen celta y lombardo contribuyeron con sus tradiciones a hacer del salchichón y los embutidos el pilar de las costumbres alimentarias.

La Edad Media dejó importantes testimonios iconográficos en la zona de Parma: los escultores de la época documentaron en los "ciclos de los meses" o el "zodiaco" representado en muchas iglesias románicas la matanza del cerdo y la producción de salami. En las catedrales de Fidenza y Parma, se representa la matanza del cerdo, y en el Baptisterio de Parma, el azulejo del signo de Acuario muestra el salami secándose junto al hogar.

Un vínculo que se ha desarrollado a lo largo de los siglos hasta los tiempos modernos. En el siglo XIX ya operaban en la zona de Felino 12 productores de salami y la importancia del proceso de producción era tal que las leyes de protección de la salud pública se hicieron cada vez más frecuentes y restrictivas, con indicaciones cada vez más detalladas de controles y prohibiciones que, en las primeras décadas del siglo XX, contribuirían al reconocimiento de la marca Felino como sinónimo de bondad y calidad del salami producido en la zona.

### 03. El cerdo parmesano

El cerdo criado hasta finales del siglo XIX era pequeño, negro y muy sabroso. Vivía libre en el bosque y se alimentaba de las bellotas de los robles. Este tipo de alimentación confería un aroma inconfundible y muy especial a su carne y, por tanto, a los embutidos. Sólo a finales del siglo XIX se importaron de Inglaterra animales de tamaño mucho mayor y de crecimiento más rápido. El cerdo negro de Parma, menos económico y menos productivo que las razas inglesas, corría el riesgo de desaparecer. En los últimos tiempos -salvados tras una larga investigación- se ha reintroducido y hoy se producen embutidos de cerdo negro de muy alta calidad que nos permiten volver a degustar los sabores del pasado.

### 04. El nombre del salami

Aparte de las representaciones artísticas, el primer documento o acto relacionado con el salami que se encuentra en Parma data de 1436, cuando Niccolò Piccinino, un condottiere a sueldo del duque de Milán que tenía aquí una de sus bases operativas, ordenó que se le proporcionaran "pòrchos viginti a càrnibus pro sallàmine", es decir, veinte cerdos para hacer salami. En el léxico italiano, la

palabra "salame" está documentada desde 1542 y se cree que el término deriva del latín medieval salàmen, que significaba "conjunto de alimentos salados".

### 05. Gastronomía

La sección dedicada a la gastronomía, situada como es lógico en las fascinantes cocinas, presenta reproducciones de cuadros que dan testimonio del uso gastronómico del salami en Parma. Hasta el siglo XVII, el salchichón, al igual que los demás embutidos, se consumía principalmente cocido. La Spalla cotta (paleta cocida de cerdo), el Cotechino (salchicha de cerdo) y la Salama da sugo de Ferrara son "reliquias históricas" de ese sistema alimentario. Con la mejora de las condiciones higiénicas, a partir del siglo XVII se popularizó el consumo de salchichón crudo, como documentan varios bodegones presentados en esta sala. El salami era considerado el más preciado de los embutidos, hasta el punto de que se incluyó en la composición del centro de la boda de Giulio Thieni, conde de Scandiano (en la provincia de Reggio Emilia) y Anna Eleonora Sanvitale de Sala Baganza (en la provincia de Parma).

Un ejemplo único de integración entre la producción y el consumo se documenta también en una granja de los jesuitas, que, precisamente por el valor que se daba a estos embutidos, solía ofrecer su salami como regalo a los altos prelados de Roma.

### 06. El arte de la carnicería

La visita continúa en la gran sala, donde hay una sección sobre la carnicería del cerdo y la producción casera de embutidos, con una presentación en vídeo de algunas secuencias fotográficas que relatan todas las etapas del rito de la "matanza". En las vitrinas hay una gran variedad de objetos que pertenecieron a las familias de carniceros y agricultores de la zona, entre ellos -en el lado derecho de la sala- una "capa de norcino".

El norcino es la persona que tiene la habilidad y el conocimiento para matar el cerdo. La palabra norcino deriva de la ciudad de Norcia (en Umbría) porque era de allí de donde partían originalmente estos trabajadores en la temporada de invierno para ir por toda Italia a sacrificar el cerdo. El cerdo, por su parte, debe su nombre a Maia, la diosa de la abundancia, y la hucha, tradicionalmente con forma de cerdito, se hace eco de su significado. El carnicero era un profesional itinerante, que se desplazaba con sus herramientas de familia en familia, de granja en granja. La cultura campesina, por respeto al cerdo, lo tenía en alta estima, y se mataba al cerdo con un agujón en el corazón, para no hacerlo sufrir, con el "coradór" (con una o cerrada) visible junto a la bolsa del Norcino. A continuación, se lavaba en agua hirviendo, se trasladaba en trineos o carros bajos -visibles en el centro de la sala- y se colgaba en la horquilla -expuesta en el lado izquierdo de la sala- para luego dividirla en las dos medias canales y luego en las otras partes.

### 07. Embutidos y preparación de salami

Cada parte del cerdo se destinaba a la producción de un salami específico: la extremidad delantera para la paleta; la trasera para el jamón o, en las tierras bajas, para el culatello y el fiocchetto. La grasa bajo la corteza del lomo se convertía en una preciosa manteca de cerdo; la de debajo de la garganta, en una mezcla para el cotechino y el zampone; el vientre, en panceta; la parte superior del cuello, en coppa. La carne magra, convenientemente picada, constituía la base de la mezcla para la producción de salami.

En la parte derecha de la sala se pueden ver los sencillos utensilios que se utilizan para hacer salami: una picadora de carne, que también se puede utilizar como embutidora, agujas, hilo y una embutidora artesanal para rellenar fácilmente la tripa con la mezcla.

La historia ha transmitido el dicho de que "no se puede tirar nada del cerdo" y, de hecho, en la economía rural cada elemento del animal tenía una función, incluso las cerdas que se utilizaban para los cepillos. Todo lo que sobraba, una vez retiradas las vísceras, las uñas y las cerdas, se utilizaba

para hacer otro embutido llamado "cicciolata". En el museo se pueden ver dos ejemplos de prensas de cicciolata, una en la cocina y otra en la siguiente sala del recorrido de la exposición.

### 08. Producción industrial

En la siguiente sala se presenta la tecnología de producción, describiendo sus principales características desde los orígenes hasta la época preindustrial, hasta la tecnología actual con el "carné de identidad" del producto actual; en el centro de la sala hay una gran envasadora de salami roja, utilizada en una de las primeras fábricas de salami de la zona de Felino. En la misma sección hay información sobre la venta y comercialización del "Salame di Felino" a partir del siglo XVIII. El Salame di Felino se preparaba según una sucesión de etapas muy precisas. La carne picada se mezclaba con sal y bronceado y se mezclaba con vino blanco. El salami Felino también contiene pimienta, una especia rara y cara que nos ayuda a entender el valor comercial y gastronómico que se le ha atribuido a este salami a lo largo de los siglos. Tras el proceso de curado, la mezcla se introdujo en la embutidora y de ahí a la tripa. El salami debía secarse rápidamente junto al fuego o en otro ambiente cálido. Tras unos días de secado, los embutidos se colocaban en la bodega para su curación. El procesamiento se realizaba durante el periodo más frío del año: como no había otros sistemas de conservación, había que aprovechar el frío del invierno.

### 09. La película

La última sala está dedicada al vídeo del Museo, que muestra momentos que recuerdan la antigua técnica de producción, seguidos de una secuencia sobre la producción actual.

### 10. Las curiosidades del salami

Volviendo al vestíbulo, en la gran sala los paneles del lado izquierdo presentan, a través de documentos e imágenes, algunas curiosidades vinculadas al salami: la historia del ejército del Ducado de Parma, cuyos soldados, más entregados a la comida que a la lucha, recibían el apodo de "salamari" (hacedores de salami) o el humor de Guillaume Du Tillot, primer ministro del Duque de Parma en la segunda mitad del siglo XVIII, quien, tras recibir el título de Marqués de Felino, decía ser el jefe "de un país de salami". También hay que recordar que en el dialecto parmesano el cerdo tenía dos nombres: cuando estaba vivo se le llamaba "gozén" (pronunciado: gosé), mientras que cuando estaba muerto, en señal de gran respeto, se convertía en "al nimèl", el animal por excelencia, el capaz de asegurar la supervivencia de la familia campesina incluso en años de hambruna.

La visita al museo se completa dignamente con un menú a base de salami en el encantador restaurante del Castillo.