



Valorizzare il territorio emiliano alla scoperta di natura incontaminata, paesaggi inaspettati, storia millenaria e buon cibo. Da **Felino ai colli parmensi**, in estate, durante il weekend ma non solo, sono numerose le esperienze da provare. Sono luoghi in cui Citterio, storica azienda di salumi, produce una delle più famose eccellenze della gastronomia italiana, il **Prosciutto di Parma DOP**. Sono due gli stabilimenti: a **Poggio Sant'Ilario**, frazione di Felino, e a **Lesignano de Bagni**.

Per scoprire e vivere in prima persona le bellezze del parmense, di Felino e non solo, Citterio ha scelto di interpellare **Roberto Piancastelli**. Si tratta di uno storico fondatore di **Terre Emerse**, un gruppo di guide ambientali escursionistiche di Parma. Opera da 20 anni sul territorio emiliano, e non solo, per approfondire e vedere da vicino quelle che sono le perle di questi luoghi.

Tre percorsi per scoprire i colli parmensi

*“La zona dei colli parmensi è per noi un territorio ricco di spazi da esplorare, ma non solo dal punto di vista escursionistico – spiega **Piancastelli** -. Nei nostri percorsi ovviamente parliamo di natura ma anche di storia, di leggende popolari e senza dubbio di enogastronomia. Tutte caratteristiche imprescindibili delle nostre aree che meritano di essere valorizzate tutti i mesi dell’anno”.*

Sono numerosi i percorsi che si possono realizzare per visitare da vicino le bellezze naturali e storiche che circondano questi luoghi. A partire da Felino, borgo ricco di storia sorto prima dell'anno mille, che con il suo castello offre ai turisti la sua accezione più medievale.

Qui è possibile sfruttare la conformazione dolce e ondulata del territorio per intraprendere tre percorsi.

Percorso del Castello, un anello di 6km che parte dal centro di Felino e attraversa l'area di maggiore interesse storico di tutto il Comune.

Il **Percorso Il Gallo**, un anello di 11km che prende il via dal centro di Felino e prosegue verso sud fino a Barbiano con un percorso suggestivo che si snoda tra boschi e prati.

Percorso La Costa, un anello panoramico di 8km da San Michele Tiorre a Barbiano lungo le strade di crinale sulle prime colline di Felino.



Nei colli parmensi lungo l'Anello dei Poeti del Cinghio

Gli itinerari che la guida escursionistica ambientale propone non si limitano al comune di Felino, ma coprono una vasta area. In primis vi è l'**Anello dei Poeti del Cinghio**. Si tratta di un percorso che si snoda tra colline, boschi e borghi. Incrocia la via Longobarda e deve il suo nome ai versi dedicati al **torrente Cinghio** da diversi poeti nati a inizio del secolo scorso. Tra questi anche **Attilio Bertolucci**. Ad affascinare maggiormente i turisti potrebbero anche essere la **Via degli Scalpellini** che porta ai cosiddetti "**Salto del Diavolo**".

Si tratta di un itinerario che si snoda tra i paesi di **Chiastre e di Cassio**. Attraversa il **Torrente Baganza** grazie alla presenza di un moderno ponte tibetano. Era il percorso che gli scalpellini seguivano tra le due sponde della valle per raggiungere le zone di estrazione della pietra. Il sentiero porta proprio ai **“Salti del Diavolo”**. E' una formazione sedimentaria dell'età cretacea (80 milioni di anni), generata da una frana sottomarina di ciottoli e sabbia. Secondo un'antica leggenda medievale queste pietre sarebbero le orme del diavolo messo in fuga da un'eremita che viveva a Cassio.



Parma e i suoi colli, cultura enogastronomica di qualità

*“La funzione della guida ambientale escursionistica è quella di essere un vero e proprio traduttore simultaneo di quello che è il linguaggio della natura”. A parlare è **Piancastelli di Terre Emerse**. “Alle persone che accompagniamo, cerchiamo di mostrare i **piccoli particolari che normalmente non sono visibili**. Come la traccia di un animale, oppure un fiore o una pianta cercando sempre di contestualizzarne la presenza proprio in quel luogo. Fino a descrivere l'importanza del territorio parmense ed emiliano nel passato e nel presente”.*

Natura, storia, leggende, ma anche ottimo cibo da abbinare lungo i vari percorsi. Perché **Parma e i colli parmensi** sono da sempre **sinonimo di cultura enogastronomica di qualità**. Data non solo dalla presenza di una enorme varietà di prodotti tipici. Ma anche grazie alle numerose persone che dedicano

tempo e lavoro per la valorizzazione di tutto ciò che nasce da questo territorio.



Il prosciutto dei colli parmensi

Citterio si inserisce in modo strategico in questa dinamica. Infatti proprio in questi territori realizza il suo **Prosciutto di Parma DOP**, solamente con l'utilizzo di coscia suina **100% italiana** e sale marino. Senza nessun conservante. In questi luoghi, la vicinanza dei torrenti e il territorio collinare regalano sempre un flusso d'aria particolare. Aria salmastra che affina il prodotto donandogli un gusto e profumo unico nel suo genere. **Citterio produce il Prosciutto di Parma**, come da tradizione. Una storia che si tramanda da generazione in generazione, scegliendo solo le migliori cosce e lavorandole con cura e passione.

Gli stabilimenti sono moderni e all'avanguardia. Qui si produce il Parma con osso, disossato e anche affettato in vaschetta in diverse linee e grammature. *“Inizialmente il prosciutto deve assorbire il sale e distribuirlo al suo interno – afferma il responsabile dello stabilimento Citterio di Poggio Sant’Ilario, Felino -. Poi si passa alla dissalatura e alla fase di asciugatura. Dopo 14 giorni avviene la **toilettatura del prosciutto** che permette il mantenimento di una buona asciugatura senza infiltrazioni.*



Colli parmensi, Prosciutto di Parma DOP e altri prodotti tipici

Il responsabile dello stabilimento Citterio di Poggio Sant'Ilario spiega tutte le fasi di produzione. Al 90esimo giorno il prodotto viene trasferito in un ambiente più caldo con una temperatura dai 14 ai 16 gradi con finestre aperte regolarmente. Le finestre favoriscono **l'ingresso del microclima** che permette di conferire un particolare gusto al prodotto. Dopodichè viene fatta la cosiddetta **sugnatura**, con un grasso particolare del suino che protegge la parte magra del prosciutto. Un'operazione fatta ancora **con la mano dell'uomo** come 50-60 anni fa. Infine i prosciutti entrano nella **fase "estate"** con temperature più alte, per terminare la stagionatura. Una fase in cui il prodotto raggiunge dai 12 ai 30/36 mesi. **"L'uomo è ancora parte integrante della creazione** – prosegue il responsabile dello stabilimento -. *Perché oltre a passare nelle stagionature, nelle stanze e nelle celle tutti i giorni, deve controllare da vicino l'asciugatura del prosciutto"*.

"All'interno delle nostre escursioni la parte enogastronomica è essenziale – afferma Piancastelli -. *Parma e tutta la provincia non si può conoscere fino in fondo senza assaggiare i prodotti tipici locali. E il Prosciutto di Parma DOP è senza dubbio uno di questi. Chi normalmente sceglie di utilizzare una guida è perché vuole avere una conoscenza del territorio che va oltre la semplice camminata. Vi è infatti una vera e propria narrazione che riguarda tanti aspetti dell'intero territorio e quindi anche il tema enogastronomico. E' questo il modo per incuriosire le persone, per rendere la loro passeggiata un cammino esperienziale. E per far sì che si possano affezionare ai nostri luoghi."*



Poggio S. Ilario – Parma

INFORMAZIONI

<https://colliparma.it/>

ARTICOLI CORRELATI

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/piatti-tipici-in-emilia-romagna/>

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/cultura-appuntamenti/le-rocche-di-caterina-sforza/>