

Un'escursione nelle colline parmensi tra pecore e prosciutto

Sabato 13 aprile 2019



In collaborazione con gli amici della Condotta di Parma, abbiamo organizzato un'escursione molto interessante nelle colline parmensi, alla scoperta e alla degustazione di prodotti tipici di quel territorio.

Nel percorso saremo accompagnati dalla fiduciaria della Condotta stessa, Antonella Ferrari, che ha seguito con grande impegno la recente costituzione del presidio Slow Food della “**pecora cornigliese**”.

Inizieremo la giornata dalla zona di Neviano degli Arduini, dove andremo a visitare l'allevamento dell'azienda Pezzarossa che ha saputo sfruttare tutte le potenzialità della pecora, dall'utilizzo della sua carne, molto tenera e saporita, alla trasformazione della lana per produrre tessuti e manufatti. La visita sarà accompagnata anche da una degustazione di prodotti.

Successivamente, ci sposteremo verso Langhirano presso il prosciuttificio Galloni (www.galloniprosciutto.it) dove avremo l'occasione di visitare alcune sale di lavorazione del famoso **prosciutto**.

Ci trasferiremo poi nel **ristorante Terrazza Galloni** che sarà aperto ufficialmente qualche giorno dopo il nostro pranzo, ma che, eccezionalmente, solo per il nostro gruppo Slowfood, verrà fatta una pre-inaugurazione. Il ristorante è situato proprio sopra il prosciuttificio ed è immerso in un giardino pensile di 2000 mq costruito dopo un devastante incendio nel 2016 che causò la perdita di tutti i prosciutti e la ricostruzione dello stabilimento. La location gode di un esteso panorama, sia sul torrente Parma che sulle colline circostanti. In questa bellissima struttura, lo chef Luca Natalini preparerà appositamente per noi un menù molto intrigante a base di prodotti tipici del territorio.

Nel primo pomeriggio, al termine del pranzo, ci fermeremo alla **Macelleria Le Carni di Langhirano**, che forniranno la materia prima del nostro pranzo; qui sarà, pertanto, possibile fare rifornimento di carne di pecora cornigliese, salumi ed altre prelibatezze.

Al rientro, sarà possibile ammirare il **castello di Torrechiara**, una struttura quattrocentesca, turrita ed elegante, prima di avviarci verso casa.



Slow Food®

Godo e Bassa Romagna

Programma della giornata

Ore 9.45 – ritrovo con mezzi propri presso l'**azienda Pezzarossa**, Strada Case Barbieri n. 4 a Neviano degli Arduini (PR); incontro con la Condotta di Parma e inizio della visita e spuntino a base di salame di pecora cornigliese, parmigiano e vini locali. Si visiterà poi l'allevamento, l'intera struttura aziendale ed il negozio con i manufatti di lana. La visita durerà circa un'ora e mezza.

Ore 11.30 – spostamento verso Langhirano (percorso di circa 40 minuti)

Ore 12.15 – visita al **Prosciuttificio Galloni**, dove apprezzeremo alcune sale di lavorazione e stagionatura.

Ore 12.45 – pranzo presso il **ristorante Terrazza Galloni** con il seguente menù elaborato dallo chef Luca Natalini:

Antipasto: prosciutto crudo galloni top quality, parmigiano reggiano Caseificio Saliceto e salumi di maiale nero;

Primo: risotto...come se fosse un'erbazzone;

Secondi: tatakya di pecora cornigliese e soffice di patata
stracotto di cornigliese con polenta morbida e bietola

Dolce: tarte tatin di mela verde, confettura di albicocca e ricotta calda.

Il tutto accompagnato da vino del territorio Monte delle Vigne (bianco e rosso)

Ore 15/15.30 – sosta alla macelleria **Le carni di Langhirano**, per fare acquisti

Ore 16.30 – sosta a **Torrechiara** per ammirare, per chi lo desidera, uno dei più famosi e meglio conservati castelli emiliani.

L'intera giornata viene proposta ad un prezzo speciale di **euro 45,00** per i soci ed **euro 50,00** per accompagnatori e amici non soci.

Le prenotazioni per i soli 30 posti disponibili possono effettuarsi con invio di mail a slowfoodbassaromagna@gmail.com