

MONTECHIARUGOLO

UN PICCOLO BORGO E GRANDI ECCELLENZE

Arturo Fante

Il borgo, il castello, le Terme di Monticelli, il Parmigiano Reggiano: da dove cominciare, se si vuole visitare Montechiarugolo? Diverse le eccellenze, in questo comune policentrico della provincia di Parma, articolato in cinque frazioni: Basilicogioiano, Basilicanova, Monticelli Terme, Tortiano e, appunto, Montechiarugolo, la più piccola che fa da capoluogo e ospita la sede del Municipio.

PARTIAMO DALLA SUA PARTE PIÙ ANTICA,

il delizioso borgo medievale di Montechiarugolo, dove il tempo sembra essersi fermato e ogni angolo riporta al suo illustre passato. Qui, degli oltre diecimila abitanti che popolano il Comune, ne vivono 87: "Capita spesso di vedere i bambini giocare a pallone davanti al castello e le donne sedute a chiacchierare sulle panchine, proprio come una volta. Tra gli obiettivi dell'attuale Amministrazione Comunale c'è quello di valorizzare questo luogo così antico e autentico, rendendolo ancora più attraente agli occhi dei numerosi turisti che passano da Parma e provincia", spiega Francesca Mantelli, Vice Sindaco e Assessore con deleghe al Turismo, Termalismo, Manifestazioni, Commercio, Attività produttive, Agricoltura e Parmigiano Reggiano.

ALL'INTERNO DEL BORGO, ECCO IL CASTELLO

che si erge sulla riva sinistra del torrente Enza, nella strategica posizione di confine tra il parmense e il reggiano. Costruito sui resti di un vecchio nucleo duecentesco, da diverse generazioni è proprietà della famiglia Marchi, cui apparteneva Antonio Marchi. «Se sono diventato regista di film è stato per imitare Antonio Marchi» dichiarò Bernardo Bertolucci. Antonio Marchi, personalità della cinematografia italiana contemporanea, pur lavorando come regista per un brevissimo periodo - dal 1946 al 1957 - si trovò a collaborare con personalità immense come Luigi Malerba, Attilio Bertolucci, Giorgio Bassani e Pier Paolo Pasolini e lasciò una traccia indelebile del suo operato. Il castello di



📷 *L'imponente Castello di Montechiarugolo ©Paolo Gandolfi*



📷 *Sopra, vista del Borgo di Montechiarugolo dove vivono soltanto 87 persone ©Paolo Gandolfi*

Montechiarugolo fa parte del circuito dei Castelli del Ducato di Parma e Piacenza, è visitabile da marzo a novembre e nei suoi spazi si tengono congressi, oltre a feste e banchetti nuziali. "Grazie all'ospitalità della famiglia Marchi, il Castello diventa cornice unica di eventi culturali organizzati e promossi dal Comune di Montechiarugolo" aggiunge l'Assessore Mantelli.

IL CASTELLO, MAGNIFICAMENTE CONSERVATO,

venne donato nel 1406 dai Visconti al condottiero Guido Torelli. Al suo interno presenta ancora importanti pezzi d'arredo e pregevoli affreschi di Cesare Baglione e della sua scuola, commissionati da Pomponio Torelli. Pomponio, nipote di Pico della Mirandola, mecenate e umanista coltissimo, diplomatico e ambasciatore dei Farnese presso le corti italiane ed europee, trasformò il castello in una vera e propria corte, un maniero intellettuale di caratura europea. La sua leggendaria biblioteca, costituita da oltre un migliaio di volumi, era una delle più rinomate e multidisciplinari del tardo '500. Come ogni maniero che si rispetti, anche il castello di Montechiarugolo ospita un fantasma, quello della Fata Bema. Creatura bellissima, di animo caritatevole e gentile, dotata di poteri magici: secondo la leggenda, appare nel giorno dell'anniversario della morte del suo amato Pio Torelli, figlio di Pomponio e tragicamente coinvolto nella congiura contro Ranuccio Farnese, il 19 maggio.

PROSEGUENDO DA MONTECHIARUGOLO

verso Parma incontriamo la frazione di Monticelli Terme, conosciuta per gli stabilimenti termali. Sebbene il fiume sotterraneo delle acque scorra da tempi antichissimi, come dimostrano i resti di preistoriche palafitte rinvenuti attorno all'attuale centro, la stazione termale è la più giovane tra quelle sorte nella provincia

di Parma. Solo negli anni '20, infatti, Italo Borriani perforò il terreno alla ricerca d'acqua per irrigazione e scoprì le particolari acque curative salsobromiodiche e sulfuree. Nel 1926, iniziò la costruzione dell'attuale stabilimento termale, che unisce la matrice dèco al fascino delle architetture del periodo di Maria Luigia. Solo un anno dopo, il 15 Maggio 1927, le Terme di Monticelli entrarono in funzione, riscontrando da subito grandi consensi. Attualmente il comprensorio termale delle Terme di Monticelli, oltre all'edificio centrale, ristrutturato e ampliato nel corso degli anni, dove vengono praticate le cure termali classiche, conta tre alberghi, Hotel delle Rose, Hotel delle Terme, Hotel della Quietè, oltre a un moderno centro riabilitativo di recente costruzione dove vengono praticate cure termali e fisiche tradizionali, massoterapia e ginnastica riabilitativa in acqua termale e in palestra. Il comprensorio è uno dei centri termali più all'avanguardia d'Italia: è dotato di sofisticate

apparecchiature e avanzati strumenti di terapia, si effettuano cure e trattamenti sia in gruppo sia singolarmente. Da qualche anno, le Terme di Monticelli sono anche un vero e proprio Centro Benessere con centro estetico e centro di medicina estetica e dietologica. Questo fa sì che gli ospiti, durante un soggiorno alle Terme di Monticelli, oltre alle cure classiche termali, possano usufruire anche, o solo, dei trattamenti benessere, estetica e bellezza. "Le Terme di Monticelli contano numeri di presenze altissimi sia con i pernottamenti che con le presenze giornaliere di chi trascorre qualche ora in relax, usufruendo delle piscine o dei trattamenti della spa. Una realtà importante per un piccolo centro come Monticelli", continua l'Assessore Francesca Mantelli."

PROSEGUENDO IL NOSTRO VIAGGIO LUNGO LE STRADE di Montechiarugolo e delle sue frazioni, è impossibile non notare la vocazione agricola del luogo: siamo nella Food Valley e qui si produce

Parmigiano Reggiano, il Re dei Formaggi. Curiosa la delega proprio al Parmigiano Reggiano, assegnata a Francesca Mantelli. "Le eccellenze gastronomiche del nostro Territorio sono frutto di lavoro e sapienza dei nostri nonni e bisnonni, un patrimonio che le Istituzioni devono salvaguardare".

IL PARMIGIANO REGGIANO È TRA I FORMAGGI PIÙ ANTICHI e più ricchi. Si produce oggi come nove secoli fa: con gli stessi ingredienti (latte, sale e caglio), con la stessa cura artigianale e con una tecnica di produzione che ha subito pochi cambiamenti nei secoli, grazie alla scelta di conservare una produzione del tutto naturale, senza additivi. La sua produzione è regolamentata da un rigido Disciplinare, depositato presso l'Unione Europea, in quanto il Parmigiano Reggiano è formaggio a Denominazione di Origine Protetta (DOP), cioè un prodotto che, in virtù delle caratteristiche distintive e del legame con la sua zona d'origine, gode di un regime

di protezione accordato dalla UE a tutela del consumatore e del produttore. Per essere chiamato con la denominazione "Parmigiano Reggiano DOP", il formaggio deve essere prodotto nella Zona di origine (che comprende le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova alla destra del fiume Po e Bologna alla sinistra del fiume Reno). In questa zona devono avvenire la produzione di latte, la trasformazione in formaggio, la stagionatura fino all'età minima (12 mesi) e il confezionamento e la grattugiatura del Parmigiano Reggiano DOP. Quindi, non è possibile fare il Parmigiano Reggiano con latte prodotto fuori da questa zona o proveniente dall'estero. Inoltre il Parmigiano Reggiano deve essere realizzato con modalità artigianali riportate nel Documento Unico e nel rigoroso Disciplinare, che impongono: precise metodiche produttive; particolare dieta per le bovine; norme di utilizzo del marchio. Ciò che lega il Parmigiano Reggiano alla propria terra e che

fa sì che in nessun altro luogo del mondo sia possibile ottenere lo stesso prodotto, pur impiegando le medesime tecniche produttive, non sono solo gli aspetti culturali e di tradizione. È prima di tutto una caratteristica microbiologica a legare il Parmigiano Reggiano alla propria zona di origine. Per la produzione di Parmigiano Reggiano, infatti, si utilizza latte crudo prodotto esclusivamente in quel territorio. Si tratta di un latte particolare, caratterizzato da una singolare e intensa attività batterica della flora microbica autoctona, influenzata da fattori ambientali, soprattutto dai foraggi, erbe e fieni del territorio che costituiscono il principale alimento delle bovine dedicate a questa particolare produzione. Inoltre, non si usano additivi. Questo significa che durante il processo produttivo non vi sono interventi esterni (ad esempio aggiunta di additivi enzimatici o di batteri selezionati in laboratorio) per modificare l'attività dei batteri che naturalmente si trovano nel latte crudo prodotto dalle aziende

agricole. Solo il casaro, durante la trasformazione in formaggio, grazie alla tecnica di caseificazione, riesce a valorizzare e a far prevalere i batteri lattici che operano le fermentazioni lattiche positive e attese per la buona riuscita del formaggio. Il settore lattiero caseario costituisce una parte significativa del tessuto produttivo di Montechiarugolo. Sono ben 11 i caseifici attivi sul Territorio Comunale, nel 2018 sono state prodotte 114.757 forme di Parmigiano Reggiano pari a 4.590 tonnellate di prodotto. Gli allevatori di bovine da latte sono 47 con un totale di 9.324 capi allevati (dato al 31/01/2019). "Cifre che nessun altro comune della nostra Provincia può vantare. A Montechiarugolo abbiamo un caseificio ogni mille abitanti! Una produzione ancora molto radicata che rappresenta l'identità di questo Territorio", sottolinea l'Assessore. E a proposito, prima di ripartire, una sosta obbligata del nostro viaggio è presso uno dei caseifici con annesso lo spaccio, per fare scorta di Parmigiano Reggiano!



📷 Nel territorio di Montechiarugolo nel 2018 sono state prodotte 114.752 forme di Parmigiano ©Paolo Gandolfi



📷 Il palazzo delle Terme Borriani, in stile liberty, a Monticelli Terme