

UNO "SCRIGNO" PER LA COPPA: LA SPALLA DI SAN SECONDO PARMENSE

ALDA TACCA

I PARTE

Un bel po' d'anni fa si seguì a cavallo la carovana della *Romeria* di Siviglia ed un amico, che montava per la prima volta, ripeteva:

- *Par fortun'na ch'a ne s'va miga a caval di gozén!* (per fortuna non si va a cavallo dei maiali).

Tradotta la frase all'accompagnatore e notandone la perplessità, gli spiegammo che, siccome il maiale è per noi parmigiani un animale mitico, non stupiva la soddisfazione di evitargli una faticaccia sotto il solleone.

Ma l'amico ci saltò sulla voce: - Ma che mitico e mitico! *L'è che 'l gozén al ne gh'à miga 'l còl ch' sta su dritt. S'a fuss a caval d'un gozén a cl'ora chi a sariss belà blizghà zò dozent volt!* (È perché il maiale non ha il collo eretto. Se fossi montato su un maiale ora sarei scivolato in avanti duecento volte).

Scoppiammo tutti a ridere per questo *humor* dell'assurdo tipicamente parmigiano, convinti che tutto finisse così. Invece sulla questione del collo del maiale si tornò poi alla sera davanti ad un bel piatto di fette d'una *paleta* (1), quando sempre lo stesso amico, ignaro di trovarsi in una terra dove si producono *jamones* (prosciutti) di tutto rispetto, gridava alla vergogna, avendo scambiato l'innocente *paleta* per un prosciutto. Poi, pur scoperta la collocazione anatomica del gustoso salume, continuò il vituperio contro gli astanti spagnoli che, «visto che il collo del maiale, *Al ne sta miga dritt cme còl dal caval o dal polastor*, (non è eretto come quello del cavallo o del pollo), come ho detto stamattina, *i n'an ancòrra capi ch'al s'pol fàr su con la sanfa davanti*, (non hanno ancora capito che si può avvolgerlo con la parte della zampa davanti) e fare la nostra divina spalla» (2).

Chiudemmo la discussione per educazione, anche perché quando un parmigiano attacca sul tema delle nostre specialità non c'è anitra laccata, caviale iraniano o lumache alla Bourghignonne che siano all'altezza di un piatto di anolini.

Ripensandoci però ora, a distanza di tanti anni, non si può fare a meno di compiacersi dell'ingegno nostrano che, ben oltre all'esplicitazione della ottima qualità di prodotti le cui confezioni sono d'uso abbastanza generalizzato (prosciutto, salame, ecc.), è stato soprattutto creatore di altre specialità esclusive come la spalla di San Secondo della quale cercheremo ora di raccontare la storia.

Tra tutti i salumi tipici del parmense, le cui date di nascita anagrafica risalgono più o meno al secolo XVIII, la spalla è il manufatto che può vantare invece una documentazione di gran lunga più antica a causa di una tradizione particolare e curiosa.

Tra la fine del X e gli inizi dell'XI secolo un po' in tutta Europa appare codificato il diritto del proprietario terriero ad avere come compenso per l'esercizio della caccia al cinghiale o al cervo il *quarto*, ossia la zampa anteriore dell'animale ucciso (3).

Questo diritto doveva essere sicuramente esercitato anche nella Bassa Parmense che, contrariamente ad oggi, doveva essere ricca di zone boschive.

La testimonianza dell'esistenza di un paesaggio così imprevedibile per chi osserva ora la fascia di una decina di chilometri che fiancheggia il Po la si ricava dai numerosi toponimi dei paesi e frazioni contenenti il termine *Ronco* (forse da *Roncare* = mettere a cultura) nella zona dove il Taro affluisce nel Po (Ronchetti, Roncocampocanneto, Roncopascolo, Roncole).

Infatti verso l'XI sec. lo sviluppo demografico creò un cambio improvviso della qualità dell'alimentazione, prima comprensiva di carne soprattutto suina ed ora quasi esclusivamente basata sui cereali, e così i boschi dovettero man mano lasciare posto alle *terre da pane* che assunsero appunto la denominazione di Ronchi. Un'altra conferma del fatto viene da una mappa di proprietà del Vescovado di Parma, che mostra un grande bosco compreso fra Sanguinara, Torrile, S. Nazaro e Coltaro, presente ancora nel tardo XIV secolo (4).

La forma di utilizzo dei boschi della Bassa parmense doveva però essere promiscua (caccia e pascolo di maiali) al pari di quella di zone attigue, come il modenese o il piacentino, dove è documentato il pagamento al Monastero proprietario del bosco di *Decime* per «saginare» (pascolare) i maiali (5).

È forse ipotizzabile dunque che pian piano l'uso di pretendere dal cacciatore il quarto anteriore sia passato al pastore di porci e, quando poi la figura del pastore lascia il posto a quella dell'agricoltore, ecco che, in luogo della consegna del quarto fresco, inizia la consegna della stessa parte lavorata, ossia della spalla. Da qui il perché della documentazione così antica.

Nell'ordine di tempo ecco le testimonianze che ci riguardano:

1. Due pergamene assai simili (6), (forse una la copia dell'altra), che trascrivono una «Breve recordationis pro futuris temporibus ad memoriam retinendam condiciorum canonicorum Parmae», ossia un pro-memoria mercu bianco di patti che evidentemente erano stati stipulati da tempo e che perciò anticipano ulteriormente la testimonianza dell'esistenza della spalla.

Esse datano S. *Secorido*, 8 febbraio 1170 e per quel che

ci concerne, presentano alcune discrepanze forse dovute a distrazione del copista. Della trentina di affittuari solo alcuni sono tenuti a pagare, oltre ad altri prodotti o denari, una *spalla* o una *spatula*.

Vediamo a confronto le due pergamene (la seconda pergamena è anche trascritta dal Drei) (7):

DEBITORE	I PERGAMENA	II PERGAMENA
Maius germanus	1 spalla	1 spalla
Guiglielmus Ravarus et Medicus	1 spalla	1 scopa
Albertus Abrici	1 spatula	1 spatula
Petrus Calcagnolus	1 spatula	1 spatula
Medicus e branchius	1 spalla	1 spalla
Riticheldus et Bonellus	1 spalla	1 spalla
Johannes Calcagnolus	1 spalla	1 spalla

Prima di entrare nel merito delle varie considerazioni e tanto per dare una idea dell'entità dei pagamenti osserviamo che nel contratto di Maius Germanus, per esempio, si parla di 3 soldi pro porcata (mq. 477) et 18 soldi pro mont. et 2 polius et 2 fugacias (focacce) et 1 *spalam* et 3, denari et 4 birocias lign. (legna) et 10 sezolos (sessole) lini et 1 sext (1/6) nucum et tercium (1/3) frumenti et quartum (1/4) spelte et 3 pastus (pasti).

Un altro affittuario deve consegnare, oltre ad altri prodotti, «1 gallinam cum 10 ovis in Pasca», altri hanno invece una scadenza di pagamento dopo la vendemmia.

2. Vi è poi un atto stilato a Palasone dell'11 febbraio dello stesso anno (8) (si vede che nel 1170 era arrivato un amministratore un po' fanatico) dove gli affittuari sono 45, dei quali 10 devono dare una *spalla*, mentre un altro invece paga 1 denaro *pro spalla*, caso questo che se avessimo qualche altra quotazione da confrontare, ad esempio un pollo, ci consentirebbe di dare un valore al nostro prodotto.

3. Altro documento, ed ultimo per i seguenti sei secoli, è dell'8 luglio 1184 dove gli affittuari Lanfranco e Ubaldo sono tenuti a pagare per un podere di 45 biolche circa (45 biolche 9 sestari e 12 tavole) 4 soldi imperiali, 4 soldi, 4 focacce ed una *spalla* da condursi tutti a casa dei beneficiari con l'obbligo di due pasti all'anno verso i medesimi beneficiari (9).

Come s'è visto le prime due pergamene dove viene data una inequivocabile testimonianza dell'esistenza antichissima del salato in questione utilizzano però due termini, *spalla* e *spatula*, che evidentemente non sono sinonimi e che bisognerebbe cercare di interpretare.

Da un certo punto di vista, seguendo il *Glossarium Mediae et Infimae Latinitatis* di C. Du Cange, i due termini sembrerebbero rimarcare la differenza tra un prodotto fresco come quello dato dai cacciatori ed un prodotto lavorato, salato e affumicato (10). Ma forse la polemica del nostro amico a proposito della *paleta* ci ha permesso di assumere una diversa prospettiva d'osservazione.

I due termini *Spalla* e *Spatula* sono di origine greca (*Spate* = *Spada*); *Spalla* è il termine anatomico riferito all'omero, *Spatula* indica invece sia qualsiasi coltello cuspidato, (fatto questo quanto mai curioso, visto che l'attuale spatola ha la punta assolutamente piatta. Si ricorderà però che quella prevalentemente usata in farmacia fino a quando si producevano prodotti galenici, invece si allargava e s'arrotolava sulla punta, forma questa che è rimasta ancora alla spatola del pittore), sia anch'essa l'omero e in generale pure le zampe dei maiali. Il termine spagnolo *paleta* indica molte cose disparate: la paletta, la cazzuola, ma anche la pala del ventilatore (arrotondata in punta come la spatola dei farmacisti) ed una specie di cucchiaino dal lungo manico. Questa pluralità di oggetti dalle diverse forme può derivare dal fatto che pala ha due etimi: *Pangere* = affondare, penetrare e *pala/fala* = rotondità. Ma c'è pure la *paleta* = prosciutto della gamba anteriore.

Infine non sarà inutile sapere che la *paleta* è in Spagna (forse un francesismo) la tavolozza, cioè l'assetta dove il pittore mischia i colori con la *spatola* (sp = *espatula*). Con uno scambio incrociato ecco una inconsapevole associazione fra *Spatula* e *Paleta*?

Senza nessuna pretesa filologica e in attesa di qualche lume del Prof. Petrolini, mancante nel caso della *Spalla*, azzardiamo dunque l'ipotesi che la *Spatula* sia una specie di prosciutto come è ancora oggi la *Paleta* iberica (ciò che peraltro noi chiamiamo spallaccio), mentre la *Spalla* sia quel che un tempo si chiamava Spalletta, fatta di coscia anteriore e di coppa insaccati in un budello o in una vescica, ossia la Spalla di S. Secondo.

Comunque stiano le cose, quel che ci resta da constatare purtroppo è che, dopo il secolo XII, sulla *Spalla* e sulla *Spatula*, come in un tardo *giurassico/salumico*, cala una spessa nebbia.

Non tarderanno ad arrivare gli Apostolici (Segarello Segarelli si muoveva nel parmense); la vita da loro predicata alla gente era improntata al rigore e all'astinenza, in polemica con i bagordi e le ammucciate della corte papale e dei ricchi vescovadi, ma nonostante ciò, la mensa dei nostri contadini non si sguarnì di salumi, se non altro perché da noi le calorie necessarie al lavoro si recuperavano più facilmente dall'umile parte anteriore del maiale piuttosto che - si fa per dire - dal fetido olio di fegato di merluzzo. L'ambiente e la tradizione infatti avevano favorito la pianura padana rispetto ad altre terre dell'Europa sicché, pur destinati a rimanere tracagnotti, abbiamo avuto almeno il conforto di qualche spalletta bollente da consumare nel silenzio della storia, ma certo consumata.

Infatti, dopo sei secoli ecco che rispunta nei documenti la *Spalla* e lo *Spallazzo*. Delle prime ricominciamo ad avere una traccia a Parma nel 1735 quando, in un rilevamento delle quantità di salati giacenti presso i Lardaroli (11), il Sig. Giuseppe Ceci della Vicinanza di S.

Pietro risulta possederne 19 pesi (kg 155,8). Il quantitativo, se si pensa che il totale dei salumi rilevati (tolto lardo, strutto e songia) era di kg 29.905, (12) è irrilevante, ma è l'inizio di una rimonta che, come vedremo, trova il suo momento fortunato nell'800.

Una trentina d'anni dopo (1764) la situazione è un poco migliorata (kg 541 di spallette su un totale di kg 40.713) (13), ma siamo ancora ad un quantitativo pari a 1/70 della produzione dei salumi e, pur tenendo conto della grande varietà di manufatti della nostra provincia, il dato resta inconsistente.

In più si può osservare che le rilevazioni dei Calmieranti effettuate presso i Lardaroli di città negli anni 1759-1760-1767-1768, ignorano la nostra bella *Spalletta* (14). Una eccezione viene dalla campagna, non riferita alla spalla, bensì allo spallaccio, forse ad indicare che il prodotto del quarto anteriore ha un suo mercato privilegiato in ambienti rurali: un Calmiere di Felino (15) del 1789 quota infatti lo spallaccio 12 soldi la libbra, accanto ad un salame magro (16) a 38 soldi ed un prosciutto a 23 soldi. Che spiegazione dare a questa assenza della *Spalletta* e dello *Spallaccio* nei Calmieranti cittadini?

Il tentativo di trovarne una, rende forse necessario chiarire cosa è e a cosa serve un Calmiere. Pare impossibile eppure la svalutazione è in Italia un male endemico che risale per lo meno agli antichi romani.

Nel tardo Impero (II, III secolo d.C.), infatti, anziché coniare monete il cui peso di metallo rappresentava il loro reale controvalore, iniziò l'emissione di pezzi di bronzo ricoperto d'argento o d'oro (17) il cui valore era teoricamente garantito dallo Stato, uno Stato che aveva un *bilancio solido* più o meno come il nostro degli ultimi anni. Ma per fortuna i Romani non dovevano fare i conti con il Marco tedesco perché a quei tempi i tedeschi erano, tanto per stare in tema, *indietro come la coda del gosino*. Ora, in situazioni di inflazione costante, è facile che i commercianti si difendano alzando i prezzi, rendendo così inaccessibili al *popolo minuto* l'acquisto del necessario alla sopravvivenza quotidiana.

Ma d'altra parte lo Stato non può lasciare la maggior parte della popolazione attiva nella totale indigenza ed allora crea un *paniere* di prodotti di prima necessità e impone a questi prezzi contenuti. L'Editto di Diocleziano del III sec. d.C., che di fatto è il primo Calmiere di terra italica giunto fino a noi, è un elenco assai consistente di merci quotate (si va dai prodotti di carne suina, ai mantelli, alla seta, al guscio di tartaruga indiana), e questo ci induce a pensare che rappresentasse una tutela più per la classe media che per il popolino; ma si sa che a quest'ultimo già dal II sec. a.C. veniva garantita la sopravvivenza con la distribuzione di frumento prima a prezzo ridotto e più tardi con la legge Clodia (58 a.C.) gratuitamente, finché con Aureliano (III sec. d.C.) fu aggiunto anche un tocco di lardo (18).

Secoli dopo invece, almeno per ciò che concerne la nostra zona, i veri e propri Calmieranti comprendono poche

voci, talvolta anche curiose (ad es. le candele), delle quali una consistente parte è presa dai manufatti di carne suina, sia quelli oggi poco pregiati come la songia (sugna), sia altri, che oggi consideriamo merci di lusso, come il prosciutto e persino, a partire dal 1764, il culatello. Ma, come s'è visto, non c'è la *Spalla*, nè lo *Spallaccio*. Orbene, siccome abbiamo appena osservato che la quantità del nostro prodotto rilevata all'epoca dei Calmieranti, era ininfluenza, forse perché l'abitudine al consumo di questo prodotto era circoscritta ad una piccola zona, è probabile che la *Spalla* e lo *Spallaccio* non abbiano richiamato l'attenzione del Camierante, concentrato invece sul controllo delle merci di forte richiesta. Mentre il Mercato tace, parla però la poesia:

(...)

Nè te, Parma Gentil, in un cantone	La gloria sua, la tua grandezza veggo.
Deggio lasciar, cui celebran cotanto	Ma questa volta, alma Cittade eletta.
Arrigo, Sansovin, Livio e Strabone.	Tentar di lode altro cammin io deggio,
Me la perdoni quel famoso, e santo,	Che la mia rima è a celebrar costretta
Della natura imitator Correggio,	del tuo campione altro novel portento
Se lo passo in silenzio in questo Canto;	Tua bondiola ammiranda e tua spalletta.

scrive nel 1761 Giuseppe Ferrari, sotto lo pseudonimo di Tigrino Bistonio, nel suo *Elogi del Porco*. E accanto al testo poetico parla anche la documentazione dell'Archivio di Stato circa gli acquisti della Real Casa dei Borbone, documentazione che a partire dal 1760 testimonia una qualche piccola attenzione da parte dei Duchi nei confronti della *Spalletta*. In quest'anno infatti da febbraio a dicembre ne vengo acquistate 176 libbre (kg 58), mentre si consumano 9288 libbre (kg 3046) di prosciutto... chissà che non avesse davvero ragione l'amico di cui si raccontava all'inizio.

I libri contabili dei Borbone ci permettono inoltre di risalire al prezzo praticato dai Lardaroli per la *Spalla* ormai citata come *Spalletta di S. Secondo*, e ci consentono un confronto con i prezzi del salame magro (19).

ANNO	SPALLETTA S. SECONDO	SALAME MAGRO
1760	2.4	-
1768	2.10	-
1770	2.10	2.2
1771	2.10	2.2
1777	2.10	2.2
1783	2.10	2.2
1785	2.10	2.6
1794	2.14	2.8
1796	2.16	2.10
1797	3.5	2.15
1799	2.18	2.18
1802	3.15	3.10

I prezzi sono espressi in lire e soldi per libbra parmigiana

Fonti: anno 1760: Computisteria Farnesiana e Borbonica. b. 802;
anni 1768/1799: A. Tacca, Perna et Parma - una biografia del prosciutto - Sala B. (PR) 1990, p. 117 tab. 57;
anno 1802: Computisteria Farnesiana e Borbonica b 748.

Come abbiamo detto anche altrove (20) il salame magro è, con l'eccezione del culatello, durante i secoli XVIII e XIX il manufatto di carne suina più caro tra quelli di maggiore diffusione.

Ora se si osserva la Tabella qui riportata si vedrà che la quotazione della *Spalla* è sempre al di sopra di quella del salame, sicchè s'aggiudica la "palma d'onore".

I motivi che la rendono così costosa e che ancora oggi la vedono superata nel prezzo del consumo solo dal culatello possono essere due:

- il primo è, come abbiamo potuto constatare, che di *Spalle*, o *Spallette*, sul mercato ne girano pochissime e tutte rigorosamente confezionate da esperti tanto rari quanto qualificatissimi.

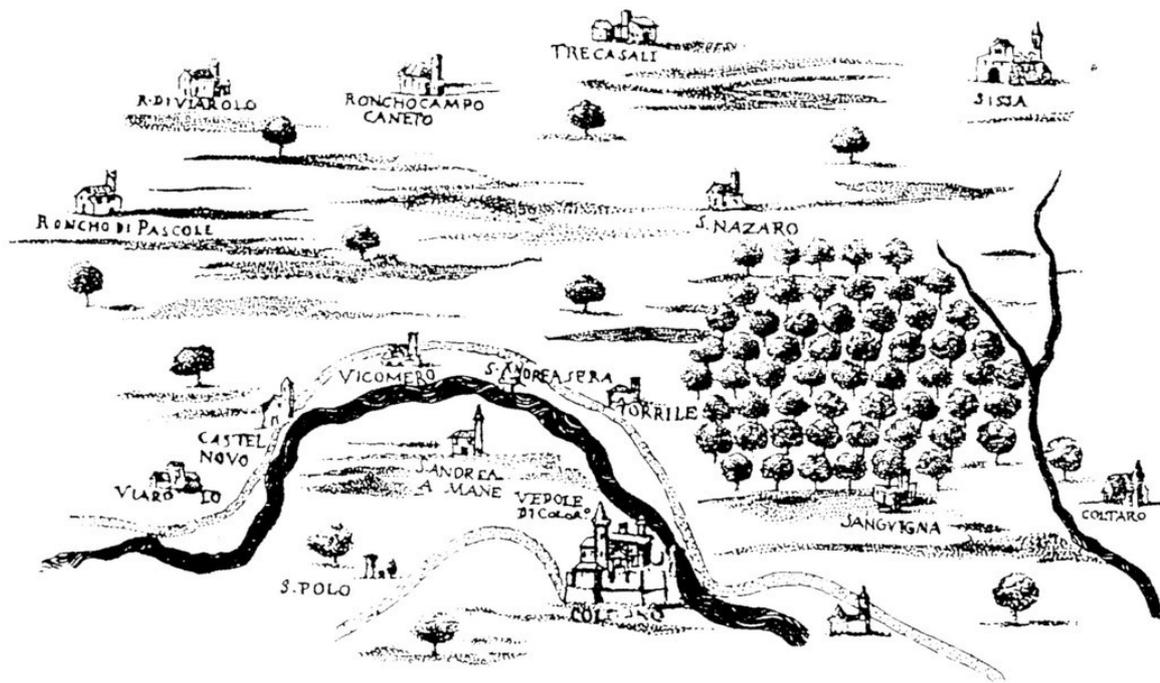
- il secondo è che la complessità della confezione rende alto il rischio di una cattiva riuscita.

C'è infine un'altra considerazione da fare: la confezione della spalla, come d'altra parte quella del culatello, comporta di sacrificare pezzi che comunemente sono

destinati a prodotti di consumo generalizzato: il primo sacrifica il prosciutto, la seconda sacrifica sia la coppa sia la gamba anteriore che, mondata dai nervi, veniva destinata al salame magro.

In un articolo dedicato al Culatello (21) abbiamo avuto modo di elogiare il *Guttemberg* delle confezioni di carne di maiale che intui si potesse creare un prodotto dove permangono i pregi della manifattura del prosciutto pur sfruttando le facilitazioni che offre quella degli insaccati. Ma pensando al culatello la mente corre agli splendidi testi bodoniani, lavori però già tardi, privi di qualsiasi ingenuità. Per la *Spalla S. Secondo* la logica è assolutamente la stessa, ma siamo di fronte ad un pezzo meno trionfale ed anche i suoi documenti rimandano all'emanuense, alla sua anonima abilità, alla parsimoniosa attenzione, all'arguta modestia che ben si coniuga con l'antico proverbio: "Se dai ad un sansecondino un chilo di stracci da vendere ti trovi un ricco in casa".

Fig. 1 - La campagna della bassa parmense, da una mappa, (XIV sec.), Parma, Vescovado. Si nota il permanere di un grande bosco fra Torrite e Coltaro, non lontano da Roncopascolo e Roncocampocanneto



richiedono due onces (g. 56) di sale in più dei salami per ogni peso (kg. 8.200).

Tutti i salumi dello Stato sono generalmente buoni, ma le Spalle poi della terra di S. Secondo sono accreditatissime, e molto ricercate dai Forastieri, particolarmente in Toscana, e in Romagna".

Questo credito è ribadito dal Cittadino Consigliere Amministratore Moreau di Saint Méry, uomo di grande cultura e, per ciò che si può desumere dal suo ritratto a carboncino, anche di grande forchetta, attentissimo pure ai temi agro-alimentari (3).

In un suo manoscritto (4) non solo egli sottoscrive *in toto* le lodi appena citate, ma aggiunge anche qualche nota sulla Bondiola, prodotto per certi versi legato a doppio filo alla Spalla, che però, per non andare fuori tema, tratteremo in un'altra occasione.

Proseguendo in compagnia di personaggi delle alte sfere, andiamo dunque a frugare nella sporta di Maria Luigia e dei Secondi Borbone, e si badi bene, che quando diciamo *sporta*, non è per fare un eufemismo, poiché gli acquisti di Corte, per quanto possa sembrare incredibile, vengono fatti preso venditori al dettaglio ed in quantità, tutto sommato, ridicole.

Guardiamo da vicino a proposito di Maria Luigia gli acquisti di salumi di alcuni anni del suo regno (5), non senza aggiungere, a puro titolo di curiosità, che la Duchessa, da buona tedesca, era una che pagava le fatture più o meno sull'unghia, abitudine questa che, come è noto, si è poi persa nel corso del tempo.

anno 1820

Spalla	libbre	116.5	= kg	38.2 cent.	85/100	x 1b.
Prosciutto	libbre	949.1	= kg	311.3 cent.	50/75	x 1b.
Culatello	libbre	101.0	= kg	33.1 cent.	110	x 1b.

anno 1823

Spalla	libbre	421.3	= kg	138.8 cent.	90	x 1b.
Prosciutto	libbre	1309.10	= kg	429.6 cent.	65	x 1b.
Culatello	libbre	140.7	= kg	46.1 cent.	90	x 1b.

anno 1824

Spalla	libbre	655.6	= kg	215.0 cent.	90	x 1b.
Prosciutto	libbre	2048.0	= kg	671.7 cent.	65	x 1b.
Culatello	libbre	315.8	= kg	103.5 cent.	90	x 1b.

anno 1827

Spalla	libbre	586.8	= kg	292.4 cent.	80	x 1b.
Prosciutto	libbre	3653	= kg	1198.2 cent.	65	x 1b.
Culatello	libbre	58.11	= kg	19.3 cent.	80	x 1b.

Questi dati ci sono utili per tre versi:

1. Confermano non solo che alla Corte di Maria Luigia si continua a consumare la Spalla, ma anche che questa è più *gettonata* rispetto al periodo dei Primi Borbone (vedi la parte della *Storia della Spalla*), quando, nel 1760, da

febbraio a dicembre, ad esempio, se ne consumò kg 58, vale a dire, tenendo conto della ridotta stazza dei maiali di allora, una ventina.

A questo proposito, allontanandoci per un attimo dall'ambiente cortigiano, si può constatare quanto la Spalla fosse apprezzata anche grazie a tre lettere del 1843 di tre persone che si sono fatte premura di trovarne qualcuna *in loco* e le inviano ad anonimi *gourmets*, presumibilmente estimatori del prodotto di fattura casalinga (6).

2. Permettono di osservare che il prezzo della Spalla (benchè non emerga se questa fosse acquistata già cotta) ora è pari a quello del Culatello - un salume che non è poi a buttar via - e che vale circa il 40% in più del prosciutto.

3. Lasciano intendere che o i cortigiani stavano discretamente a stecchetto, o che altre entrate di salati arrivavano a Corte dai poderi Ducali. Quest'ultima ipotesi potrebbe essere confermata dagli acquisti dei Secondi Borbone, che, per esempio, in 10 mesi del 1852 comprano libbre 1900 (kg 623) di prosciutto, libbre 89.6 (kg 29.3) di culatello e libbre 349.7 (kg 114,6) di Spalla (7).

Sia detto per inciso che nel 1852 la Spalla cotta costava 70 centesimi la libbra presso il fornitore di Colorno e 80 centesimi presso quello di Parma, (il prosciutto ne costava 58 e il culatello 70/90 a seconda della stagionatura).

In un documento dell'epoca (8) si rileva pure che un prosciutto pesava in media 7 kg e una Spalla, non si sa se con o senza osso, era circa 4 kg.

Siamo alle porte dell'Unità d'Italia; nel giugno del 1859 la Reggente al trono Luisa Maria abbandonerà Parma, ma prima della fuga offrirà alla truppa una colazione a base di salame (9) e per questo i parmigiani battezzarono ironicamente i soldati borbonici *salamâr*. Se invece del salame fossero state offerte delle Spalle saremmo più in tema, ma è probabile che nella premura di sloggiare non ci sia stato il tempo per farle cuocere.

Tuttavia se i documenti di parte *reazionaria* tacciono, non così invece quelli dell'Italia Risorgimentale che inneggiava a V.E.R.D.I. (Vittorio Emanuele Re D'Italia). Ecco infatti questa perla: una lettera in cui Verdi in persona dice: «Io non diventerò feudatario della Rocca di San Secondo, ma posso benissimo mandarvi una spalletta di quel Santo. Anzi te l'ho già spedita stamattina per ferrovia. Quantunque la stagione sia un po' avanzata, spero la troverai buona. Devi però mangiarla subito prima che arrivi il caldo. Sai tu come va cucinata? Prima di metterla al fuoco bisogna levarla di sale, cioè lasciarla due ore nell'acqua tiepida. Dopo si mette al fuoco dentro un recipiente che contenga molta acqua. Deve bollire a fuoco lento per sei ore, poi la lascerai raffreddare nel suo brodo. Fredda che sia, ossia 24 ore dopo, levala dalla pentola e mangiala. (...) Dunque occupati ora della spalletta e sappimi dire come l'hai trovata».

Rispetto alla data della fuga dei *salamar*, quella della lettera (27 aprile 1872) è invero un poco posticipata, ma possiamo essere certi che la passione di Verdi è molto antica, perchè F. Botti dice che Italo Pizzi nelle sue *Memorie verdiane* riferisce d'un giovane Verdi sovente invitato a San Secondo per fare onore al nostro salume (10).

Sarebbe bello che Verdi, travolto da questa sua passione, avesse scritto una *Marcia Trionfale della Spalla*, invece che dell'Aida, ma si sa che gli Egiziani furono fin dall'antichità nemici della carne di porco e allora accontentiamoci di immaginarla tra i piatti del Rigoletto il quale, essendo di Mantova, magari riusciva a farsene confezionare qualcuna, visto che nonostante le Grida contro l'esportazione delle *grassine*, i mantovani (e i veronesi) *facevano carte false* per procurarsi i nostri maiali (11). Sicchè, si diceva, arriviamo al Regno d'Italia, una neonazione, che individua anche nelle Esposizioni l'occasione per promuovere l'incontro e la fusione di tanti particolarismi regionali e quindi se ne fa subito promotrice.

La prima infatti si tiene a Firenze nello sesso 1861. Nella *Relazione dei Giurati* leggiamo, per quel che ci concerne, che sono presenti "Spalle insaccate dette dal luogo di origine più accreditato nell'Emilia, Spalle di San Secondo" (12).

Uno dei partecipanti che esibiscono la Spalla e che, per di più, figura tra i segnalati, è Giuseppe Bellentani di Modena, sul quale ci vogliamo soffermare brevemente perchè ci è utile per anticipare qualche dato su cui torneremo più avanti.

Il Bellentani, fondatore di una ditta tuttora esistente e di discreta importanza, è un personaggio che può essere considerato esemplare nella storia dell'industria salumiera. Egli, all'epoca della Esposizione di Firenze, «(...) si distinse per la molteplicità degli articoli esposti, e per la novità di alcuno, come il uso prosciutto insaccato a guisa di spalla, da esso detto *prosciutto in addobbo*, o i suoi *nicchii* o *cappelletti*, i suoi *coteghini* e *zamponi* chiusi in scatole di latta ecc.» (13) e in particolare viene segnalato anche per le Spalle all'uso di San Secondo, Coppe, Mortadelle all'uso di Bologna, Salami all'uso di Firenze (14).

Insomma Bellentani al momento dell'Unità era senza dubbio il capofila di quei produttori del nord che «(...) per gli insaccati di ogni sorta (...) primeggiano certamente di fronte a tutti», (15) ed infatti, oltre che alla Esposizione suddetta costoro si trovano presenti alla Esposizione di Londra del 1862 e a quella di Dublino del 1865.

Negli anni '60 Bellentani lavorava da novembre a febbraio la bellezza di 2000 quintali di carni suine fresche e 700 quintali di carni salate, e questo nonostante che gran parte della lavorazione avvenisse senza quelle «macchine e meccanismi, che invece sono già in uso in altri settori» (16); bisognerà infatti attendere ancora qualche anno per avere le prime notizie dell'uti-

lizzazione di macchine nella lavorazione delle carni. «(...) in Alessandria, a Modena, a Bologna, a Verona - si legge - si introdussero macchine per il taglio, la trituratione, e l'insaccamento delle carni» (17). Naturalmente, appena possibile anche la ditta di Giuseppe Bellentani si dota di un motore a vapore verticale, costruito dalla ditta De Morsier e Mengotti di BOlogna, fornitrice pure di una macchina da insaccare; la stessa impiega pure diversi tipi di tritiatrici; una macchina particolarmente potente e adatta a tagliare le cotenne, anche le più dure, le altre due compiono invece il lavoro consueto» (18). E con questo abbandoniamo provvisoriamente Bellentani e torniamo alla Spalla.

Due anni dopo l'Esposizione Nazionale di Firenze, sia pure solo in ambito provinciale, nella Esposizione Industriale di Parma i quattro partecipanti nel settore salumeria *Carpi Telesforo* (già fornitore della Casa Ducale), *Gerbella Domenico*, *Pelagatti Isotta* ved. *Chiari e Pinardi Francesco*, tutti di Parma città, presentano la spalla. La medaglia d'oro la vince Carpi "per la Spalla bella, ben fatta, saporitissima e sanissima" e si capisce dalla motivazione del premio che il giudizio era dato dopo un abbondante assaggio del prodotto (19).

Sempre a livello provinciale i successi si susseguono - Esposizione Provinciale d'Industria e d'Agricoltura, Parma 17 settembre - 20 ottobre 1870

Gombi Ferdinando e Pier Luigi Fratelli di Sala Baganza meritano la Medaglia d'argento «(...) per una spalla grossa, di sistema antico, molto bella, colorita e ben dosata e di gusto superiore. *Lina Giuseppe* di Sorbolo merita la Medaglia di Bronzo per la Spalla presentata, di buona qualità, ben unita nella carne, ben dosata di sale e droghe, unica fra le esposte (disossata) fabbricata con quel sistema, che potrebbe essere utilmente imitato (20).

E va fatto notare che oltre ai premiati anche altri espositori *Caggiati F.LLi* di Parma, *Pelagatti Isotta* ved. *Chiari e Romani Cipriano* di Sala Baganza presentano nel loro bouquet la Spalla.

- Esposizione Industriale e Scientifica, Parma Settembre-Ottobre 1887.

Ablondi Eugenio di Ravarano - 1 Prosciutto, 1 Spalla, 2 Salami

Amoretti Giuseppe di Felino - 2 Prosciutti, 2 Spalle, 2 salami (Medaglia di bronzo).

Bracciaioli Giovanni di Parma - Salami, Spalle, Prosciutti, Culatelli, Bondiole, Coppe, Lardo, Pancette arrotolate (Medaglia d'argento).

Campanini Alberto di Sissa - Carni salate, Spalle, Culatelli.

Ferrari Giuseppe di Marzolaro - Salami e Spalla.

Ferraroni Angelo di Parma - Prosciutti, Spalle, Culatelli, Salami.

Ghelfi Germano di Soragna - 4 Culatelli, 2 Spalle. 6 Salami minuti, 1 Pancetta arrotolata.

Silvani Gaetano di Calestano - 1 Prosciutto, 1 Spalla, 2

Salami.

Venturini Pellegrino di Beduzzo - Salami e Spalla.

Verdi Luigi di Castellina di Soragna - 2 Culatelli e 1 Coppa (21).

Abbiamo trascritto con tanta pignoleria tutte le *Relazioni* perché ci consentono tra l'altro di osservare sia che la produzione della Spalla non sembra affatto esclusiva della zona di San Secondo, sia che essa viene presentata quanto o più del prosciutto.

Il successo del prodotto è altresì testimoniato dalle *Relazioni* redatte dalla Camera di Commercio di Parma sulle condizioni dell'Industria della Provincia che, non di rado, citano la Spalla come uno dei salumi più apprezzati, e fanno presente come di essa, assieme ai nostri salati ed insaccati, «si fa esportazione alle più cospicue città d'Italia (Firenze, Torino, Milano, Napoli, ecc.) e pure ai grandi centri esteri (Parigi, Londra, Vienna...)(22)».

Negli Atti del Comitato dell'Inchiesta Industriale del 1870-74 Calda Giuseppe (che verrà poi premiato con la Medaglia d'oro all'Esposizione di Parma del 1887) nella

sua deposizione menziona la Spalla tra i pezzi prodotti con i 1000 quintali di carne suina lavorati nel suo Comune (Sala Baganza)(23).

Vediamo poi cosa emerge nelle Esposizioni Internazionali: a Vienna nel 1873 i F.lli Gombi di Sala Baganza ottengono una *Menzione Onorevole* per i loro salumi, tra cui ancora la nostra, di cui secondo un relatore «si farebbe una ragguardevole esportazione» (24).

A Parigi, nel 1878 ancora una volta la Spalla di San Secondo è annoverata, nella Relazione fra i prodotti celebri anche fuori d'Italia (Dalami all'aglio di Verona, Mortadella di Bologna, *Spalle di San Secondo*, Zamponi di Modena, Salsicciotti di Verona, Salami di succo di Ferrara e Prosciutti di S. Daniele)(25).

Volendo si potrebbe continuare fino ai primi decenni del '900, ma malgrado tutte le benemeritenze ed i riconoscimenti, e nonostante la volontà di spingere il prodotto su un mercato più vasto di quello locale, l'ottima Spalla non è riuscita a sfondare come prodotto di largo consumo. Anzi il suo declino coincide proprio con il momento della

Stand dei salumi - Esposizione di Milano del 1881



vera e propria industrializzazione del settore, sicché verrebbe da ipotizzare che la Spalla sia un prodotto poco adatto ad un processo produttivo.

Se poco fa abbiamo delineato il profilo di Bellentani e l'iter della sua ditta, lo si è fatto proprio per dire che, un tipo di imprenditore così determinato nel perseguire lo sviluppo dell'azienda (come è evidente dagli esiti ottenuti) e così tempista nell'assunzione dei processi di meccanizzazione difficilmente si sarebbe lasciato sfuggire un prodotto tanto incensato come la Spalla, se le difficoltà e i rischi insiti nella lavorazione industriale di questo salume non fossero stati a quell'epoca davvero insormontabili.

Vediamoli: in primo luogo le due parti (spalla e coppa) che la compongono sono strutturalmente diverse ed hanno perciò un diverso atteggiamento nell'assorbire il sale. Questo problema con l'uso del frigorifero è oggi forse ininfluenza, ma all'epoca gli sbalzi di temperatura potevano essere fatali. In secondo luogo, le due parti (unite perchè contigue nell'animale) debbono essere insaccate insieme nello stesso budello per formare un corpo unico e compatto. ma se tra una massa e l'altra si insinuano delle crepe, non è raro un inrancimento e soprattutto la penetrazione del *rufino* che condanna a morte il prodotto (26). Di qui la necessità di una particolare perizia nella legatura non facilmente riproducibile da una macchina e comunque lunga, perciò costosa (si pensi che nel tempo necessario a legare una spalla, si legano ad esempio due culatelli dal valore commerciale assai più consistente).

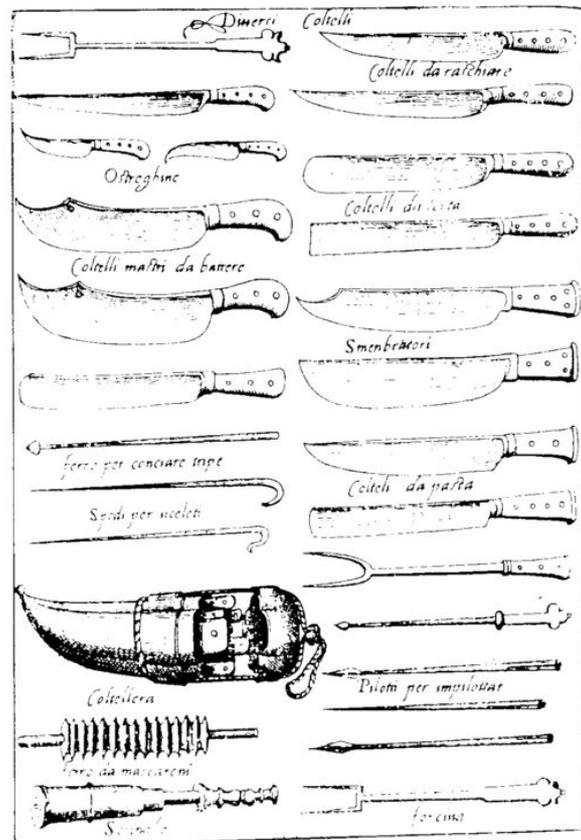
Tutto ciò dunque implica quell'attenzione e quella cura del particolare che non sempre sono conciliabili con produzioni quantitativamente rilevanti e tanto meno con una tecnologia appena ai primordi.

Oltre alle difficoltà tecniche possono esserci state poi ragioni legate alle leggi del mercato. La Spalla di San Secondo ha avuto, come s'è visto, una grande richiesta proprio quando non c'era la possibilità di esaudirla ed è probabile che proprio per questo sia stato spento il riflettore sul prodotto. Quando d'altra parte, più tardi la tecnologia sarebbe stata un aiuto per poter rispondere adeguatamente alla domanda, la Spalla era ormai passata all'*antiquariato*.

C'è infine un ulteriore dato che può avere ostacolato lo sviluppo di un largo consumo.

Ai tempo della stesura della *Stori del Prosciutto di Parma*, abbiamo avuto modo di dare una occhiata a "*Il Trinciante*" di V. Cervio; questo testo che illustra le qualità, il modo di affilare, il modo di tenere in mano i *coltelli* e le *forcine* e la maniera di *imbroccare*, *trinciare* e dividere a pezzi i volatili (17 tipi), le vacche, il caprio, il castrato, la vitella, il porco selvatico, la lepre, il coniglio, il prosciutto integro, il salame, un numero esagerato di pesci, e, per finire la frutta e la verdura, è un'opera corposa di cui riportiamo, a titolo esemplificativo, questo breve stralcio.

Ferri del mestiere del Trinciante



«Delli salami ve ne sono di più sorti, quelli che si fanno di carne di porco e altra carne, investiti nelle budelle di bove o di porco; et alcuni chiamano mortadelle, cioè con l'empitura di golle o di altra carne integra; e questa sorte di salami sogliono essere molli e pieni di sugo, e per la sua grassezza non si potrebbero tenere sopra la forcina. Adunque, questa sorte di salami si deve lassar stare nel piatto, ponendo li branchi della forcina sopra essi per tenerli più fermi, e con il coltello ne taglierai le fette sottili, facendole cadere nelli tondi che tu avrai sotto la mano. L'altra sorte di salami si chiamano salsiccioni bolognesi, grossi e pieni di carne battuta, duri di sorte che a gran fatica si possono imbroccare nella forcina. Volendo adunque trinciare uno di questi, tu piglierai la forcina grande et il coltello mezano e il salsiccione da l'uno de' capi; e se sarà troppo grosso tu lo taglierai nel mezo a traverso; dipoi tu imbroccherai una delle due parti e quella leverai in alto, levandone prima quella scorza di sopra, tanto che tu scopri tutto il buono del salame; dipoi con il taglio del coltello verso di te ne taglierai fette sottili, facendole cadere nel mezo del tondo che tu avrai sotto la mano, e di quello ne farai tante parti quanto a te piacerà, girando sempre la forcina intorno per accomodare il salame al taglio del coltello, e

il simile farai di ogni altra sorte de salami. E questo sarà a bastanza in avere ragionato delli salami di diversi sorti» (27). Insomma il Trinciante doveva proprio essere un *artista*.

Ora, se è vero che l'antica tecnica del tagliare ed affettare, per l'avvento della affettatrice, è andata ormai persa per strada, è altresì vero che la Spalla, quella con l'osso, va rigorosamente affettata a mano - e da un *trinciante coi baffi* - perché quest'ultima non offre una consistenza compatta ed omogenea; in più quand'an-

che essa sia tagliata ad arte, non si presenta mai tanto elegantemente come il prosciutto o il culatello.

Insomma sembra proprio che la macchina sia stata per la Spalla un'arma a doppio taglio.

Queste dunque le principali cause d'un declino che ha finito per relegare la produzione ed il consumo di un prodotto in un ambito estremamente circoscritto, ma, siccome la quantità va talvolta a danno della qualità, ci resta almeno la consolazione che ci sia rimasto un salume squisito come quelli di una volta.

Note alla prima parte

- 1) Si tratta dell'arto anteriore del porco comprensivo di osso (paletta) salato a mo' di prosciutto e stagionato.
- 2) La Spalla di S. Secondo, chiamata un tempo spalletta, è costituita dall'arto anteriore con l'osso e dalla coppa. Queste due parti del maiale, che sono contigue, vengono salate e successivamente, ripiegata la coppa all'interno della spalla, vengono insaccate in budello o in vescica. Il prodotto che raggiunge oggi i 6/7 chili è posto in stagionatura per qualche mese. A stagionatura compiuta la Spalla di S. Secondo può essere consumata cruda, ma le sue migliori qualità le manifesta lessata in acqua senza aggiunta di condimento.
- 3) Mansus de Maiburc; Bulla Honorii; Tabularium S. Savini Lavitanensis.
- 4) Parma, Vescovado, Mappa del XIV secolo.
- 5) Montanari, *L'alimentazione contadina nell'Alto Medio Evo*, NA 1979, p. 240 «(...) dalla selva dipendente dalla corte (proprietà del Monastero di Nonantola di Modena) provengono ogni anno in decima alla parte dominica, se la ghianda cresce bene, 400 maiali fra grandi e piccoli».
- 6) Archivio Capitolare di Parma, sec. XII.
- 7) G. Drei, *Le carte degli Archivi parmensi dei secoli X-XII*, Parma 1928-1950, Vol. III pp. 304 e ss.
- 8) G. Drei, *Ibidem*, pp. 309 ess.
- 9) M. Allodi, *Serie cronologica dei Vescovi di Parma*, Parma 1846, I, pp. 309/310.
- 10) Tabulario Ecclesial Carnotensis n. 179 «et unum Armum de quolibet homine, quid ad proprium usus fecit baconem». Già in altra sede (A. Tacca, *Perna et Parma - Una biografia del prosciutto*, Sala Baganza (PR) 1990 pp. 52 e 78) si è cercato di smontare l'ipotesi che il lardo affumicato si chiamasse *Baco* o *Baffa* e che invece almeno il

secondo dei due termini indicasse il prosciutto. Qui a maggior ragione ne abbiamo una conferma, visto che è ben difficile ricavare del lardo dalla spalla.

- 11) A. Tacca, *Salume dei Poeti, poesia dei salumi, storia e geografia del Culatello* (II parte) in *Parma Economica* 4/93 p. 34; ASP, Comune b. 710.
- 12) A. Tacca, *Salume dei poeti...* *ibidem*.
- 13) ASP, Governatore di Parma bb. 70 e 88.
- 14) ASP, Governatore di Parm, b. 73.
- 15) ASP, Feudi e Comunità, b. 59.
- 16) Il salame magro, insieme al culatello, fu per molto tempo il prodotto che nei Calmieri aveva il prezzo più alto. La ragione sta nella materia prima impiegata perché "(...) Per preparare i Salumi, macellato che sia il Majale, e levatone il pelo, e ben mondo e pulito si separano i Lardi, i Lardoncelli della gola e della ventresca, le sugne e il sevo per fare lo strutto, si staccano le bondiole, le spalle, i prosciutti e, dalla carne che rimane, scegli con molta cura la migliore, e più magra per farne i salami da conservarsi privandola d'ogni sostanza tendinosa, cartilaginosa e aggiungendovi tanta quantità di carne grassa, che basti ad ammorbidirla" (da il *Trattato sopra li Majali* presentato da L. Nalli alla Amministrazione di Moreu di Saint Mery nei primissimi anni del XIX secolo).
- 17) F. De Martino, *Storia economica di Roma antica* (FI), 1979 p. 178 e seg.
- 18) A. Tacca, *Perna et Parma*, ib. p. 46.
- 19) ASP, Computisteria Farnesiana e Borbonica, b. 802
- 20) A. Tacca, *La Storia del... Felino* in *Parma Economica* 2/92 p. 51.
- 21) A. Tacca, *Salume dei Poeti, Poesia dei Salumi*. (I parte), in *Parma Economica*, 3/93, p. 72.

Note alla seconda parte

- 1) G. Picchi - A. Politi, *Atlante dei prodotti tipici - i salumi*, Milano 1989, p. 209.
- 2) ASP, Fondo Moreau, b. 17.
- 3) A. Tacca, *Parma et Perma - Una biografia del prosciutto*, Sala Baganza (PR) 1990, pp 188 e segg.
- 4) ASP, *Carte Moreau, Description Topographique et Statistique des Etats de Parme, Plaisance et Guastaile à l'époque de 1811*, b. 2, f. 1530.
- 5) ASP, *Casa e Corte di Maria Luigia*, bb. 5.35.49.87.
- 6) ASP, *Casa e Corte di Maria Luigia*, b. 809.
- 7) ASP, *Casa e Corte Borbonica*, b. 384.
- 8) ASP, *Casa e Corte Borbonica*, b. 384, da un fattura del mese di dicembre 1852 della Ditta F.lli Arisi, fornitrice della Casa Ducale.

- 9) A. Emanuelli, *Le osterie Parmigiane*, Parma 1923
- 10) L'episodio è raccontato da F. Botti in *Gastronomia Parmense*, Parma 1967. I. Pizzi fu autore di due volumi sulla vita di Verdi, il primo *Ricordi verdiani inediti*, pubblicato a Torino nel 1901, il secondo *Per il Centenario della nascita di G. Verdi - Memorie, Aneddoti, Considerazioni* pubblicato a Torino nel 1911. In quest'ultima opera a p. 34 si racconta che Verdi nelle sue passeggiate in carrozza per la campagna usava portarsi ritto in piedi a cassetta un gallo cui era affezionatissimo e: «Così almeno fu veduto più di una volta a San Secondo, luogo rinomato per le sue saporitissime spalle salate di maiale». Anche una attenta lettura non ci ha consentito di rintracciare le parole riferite dal Botti.
- 11) A. Tacca, *op. cit.* p. 124

- 12) Esposizione Italiana Tenuta in Firenze nel 1861. *Relazione dei Giurati*, Firenze 1864, Vol. II, p. 145
 13) Ivi, p. 146.
 14) Ivi, p. 146.
 15) Ivi, p. 146
 16) Ivi, p. 154.
 17) L. Salimbeni, *Relazione dei Giurati italiani sulla Esposizione di Vienna del 1873*, Milano 1873, Vol. V, p. 464
 18) L. Salimbeni, *op. cit.*, p. 465.
 19) Camera di Commercio ed arti di Parma, *Esposizione Industriale Provinciale tenuta in Parma dal 22 novembre al 20 dicembre 1863*, Parma 1864, pp. 87, 88
 20) Esposizione Provinciale d'Industria e d'Agricoltura tenuta a Parma dal 17 settembre al 20 ottobre 1870. Parma 1871, p. 113
 21) Esposizione Industriale e Scientifica. Settembre - ottobre 1887, *Elenco dei Giurati e dei Premiati*, Parma 1887, p. 15 e segg. e *Catalogo Ufficiale degli Espositori*. Parma 1887 p. 20 e seg

- 22) Bollettino della Camera di Commercio ed Arti, 27.1869, pp. 4-5 e Notizie ed osservazioni sullo svolgimento delle industrie nel Distretto della Camera di Commercio ed Arti di Parma, Parma 1874 pp. 10, 11.
 23) Atti del Comitato dell'Inchiesta Industriale, *Deposizioni scritte, Carni*. Vol. IV. Roma 1873, p. 15
 24) L. Salimbeni, *op. cit.*, p. 467.
 25) Esposizione Universale del 1878 in Parigi, *Catalogo Generale*. Roma 1878, p. 258.
 26) *Il rufino (rugen)* è composto da micro-organismi della specie degli Acari, sottordine Astigmata. Questi acari, che colpiscono oltre ai salumi, anche i formaggi soprattutto quelli a pasta dura, si sviluppano in ambienti umidi come le cantine dei salumifici di un tempo, collocandosi sulla superficie del prodotto. In presenza di fessure o crepe essi possono penetrare all'interno e provocare danno
 27) V. Cervio, *Il Trinciante con l'aggiunta di Reale Furositto*, Firenze 1979, Cap. XLII, p. 107.

ERRATA CORRIGE

Nel n. 1/96 è stata pubblicata a pg. 79 la fig. 2 in modo errato. Sotto si riporta la figura corretta.

