



XVII° FIERA NAZIONALE
DEL TARTUFO
NERO DI FRAGNO

CALESTANO

21-28 OTTOBRE
4-11-18 NOVEMBRE

COSETA D'OR

Sala Baganza

Premio della Malvasia dei Colli di Parma

Premio Giornalistico

DOMENICA 20 MAGGIO

eventi

> SALAME MON AMOUR

Felino

TUTTO L'ANNO

Info 0521 335951

> FESTA DEL PAISAN

Lesignano de' Bagni

1 MAGGIO TUTTI GLI ANNI

Info 0521 850211

> FIERA DI MAGGIO

Traversetolo

28 MAGGIO

Info 800-063320

> FIERA DELLA MONTAGNA

Palanzano

1-2-3- GIUGNO

Info 0521.891321

> FESTA MULTI CULTURALE

Collecchio

30 GIUGNO - 1/6/7/8 LUGLIO

Info 0521.228330

eventi

> FIERA DI SAN PIETRO

Tizzano

1° WEEK-END DI LUGLIO

Info 0521.868936

> DALL' ALABASTRO ALLO ZENZERO

Montechiarugolo

6-13-20-27 LUGLIO

Info 0521 687737

> FESTA DEL MARRONE DI CAMPORA

Neviano-Campora

21 OTTOBRE

Info info@camporacity.it

> FIERA DELLA SPONGATA

Corniglio

8 DICEMBRE

Info 0521.881221



Allestito negli ambienti - aperti su una grande corte - del vecchio Foro Boario di Langhirano, il percorso di visita, dopo una prima sezione dedicata all'illustrazione delle diverse razze suine, approfondisce - attraverso l'esposizione di attrezzature, documenti, disegni ed immagini - le tecniche dei mastri norcini nella lavorazione delle carni per la produzione non solo del 'crudo' ma anche degli altri principali salumi territoriali. Non mancano poi spazi dedicati all'impiego di questi prodotti in cucina e, in particolare, una sezione specifica sullo sviluppo delle tecniche di lavorazione del Prosciutto Dop di Parma. Apertura (marzo-dicembre): sabato, domenica e festivi 10/18; lunedì chiuso; da martedì a venerdì solo su prenotazione per gruppi. Tel. 0521 864324/355009

La visita prende avvio con la parte dedicata al legame fra Felino ed il suo prodotto-simbolo. Si passa poi alle cucine del Castello dove viene approfondito il rapporto fra quest'insaccato e la gastronomia di Parma. In sala grande è invece trattato il tema della norcineria e della produzione casalinga: i veri e propri 'rituali' che nelle corti coloniche accompagnavano l'uccisione del maiale ed una vastissima raccolta di oggetti e attrezzature impiegate dai norcini. Una rassegna delle tecniche di produzione, dalle origini ai nostri giorni e un filmato che riunisce e presenta le diverse tecniche produttive chiudono il percorso. Apertura: (febbraio-dicembre) sabato, domenica e festivi 10/12,30 - 15/18 da mercoledì a venerdì visite su prenotazione. Tel. 0521 831809/821139





Il trionfo di Bacco e di Venere: se in altri capitoli le specificità della gastronomia accompagnano e declinano le tante attrattive ambientali e storiche che contraddistinguono il territorio della Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma, questa proposta di viaggio è un continuo e giocoso rincorrersi fra situazioni ed eventi in cui i piaceri materiali sono assolutamente protagonisti.

Si parte da **Felino**, patria dell'omonimo salame e da sempre inscindibilmente legata al maiale. Tanto che nella seconda metà del settecento, a fronte di 2200 abitanti, in paese erano allevati 1400 maiali ed operavano cinque produttori-rivenditori di salame e salumi. Ma già un secolo più tardi, mentre l'allevamento degli animali iniziava a diffondersi nelle campagne circostanti, lo sviluppo delle attività di lavorazione delle carni suine vedeva qui una concentrazione di produttori di salami più elevata che in ogni altro Comune del Parmense. Una simbiosi fra Felino ed il suo 're' ancora attualissima, tale da contagiare anche il suggestivo maniero che dall'alto domina il paese. Qui ha trovato sede, insieme alla **Locanda della Moiana**, il **Museo del Salame**. Edificato nell'890 e successivamente

ampliato e fortificato, il **Castello** raggiunge il massimo splendore alla metà del XIV secolo, durante il dominio del casato dei Rossi, che ne mantengono il possesso fino al 1483.

Cinto da fossato, con quattro torri angolari ed un esile torrione posto proprio al di sopra della porta d'ingresso, conserva al proprio interno una suggestiva 'corte d'onore' con pozzo centrale. (visite: solo della corte e mura esterne - dal 14 febbraio a dicembre dal mercoledì alla domenica 12/18; consigliata una telefonata prima di recarsi in loco). Da vedere sono poi, sempre risalenti al periodo medievale, la trecentesca struttura detta 'Il Torrione' (situata all'ingresso est del paese) e la chiesa arcipretale dedicata alla Beata Vergine della



Felino, il Museo del salame



LOCANDA DELLA MOIANA 49

Strada al Castello, 1

Felino

tel. 0521 336020

fax 0521 836845

Chiusura settimanale: lunedì e martedì (agosto escluso)



Castello di Felino
Info 0521 336020



Museo del Salame FELINO
Info 0521 335920





62 I SAPORI DI UN TEMPO

via S. Pertini, 2/a
San Michele Tiorre
tel. 0521 833239
fax 0521 338724
*Chiusura settimanale: domenica
e lunedì pomeriggio*



26 ARIOLA VIGNE & VINI

Strada della Buca, 5
Calicella
tel. 0521 637678
fax 0521 630411



69 CASALE DEL GROPPONE

via della Buca, 5
Calicella
tel. 0521 639461
fax 0521 639284



16 SALUMIFICIO FEREOLI GINO & FIGLIO

via Parma, 28
Pilastro
tel. 0521 639005
fax 0521 639364
*Chiusura settimanale: sabato e
domenica*



17 HOTEL AI TIGLI

via Parma, 44
Pilastro
tel. 0521 639006
fax 0521 637742
*Chiusura settimanale: lunedì
(ristorante)*



Felino, le cucine del Castello

Purificazione che, citata in documenti del 1230, è stata pressochè completamente riedificata nel seicento e rimaneggiata in epoca successiva.

Abbandonato Felino, si imbrocca la provinciale 32 'Pedemontana' per raggiungere prima San Michele Tiorre, dove si trova **I Sapori di un Tempo**.

Eppoi, dopo una breve svolta a destra verso Calicella, si raggiungono le colline su cui sono adagiati **Ariola Vigne & Vini** e **Casale del Groppone**. Continuando sulla strada provinciale 32 si approda poi a Pilastro, nevralgico snodo fra 'Pedemontana' e la provinciale 665 'Massese' che da Parma solca la valle del torrente omonimo.

Di qui, prima di immettersi sulla strada per arrivare al magnifico Castello di Torrechiara, due opportunità per una rapida digressione.

Svoltare a sinistra, verso la città capoluogo, per incontrare – sempre sulla destra in direzione di Parma - il **Salumificio**

reoli Gino & Figlio, l'**Hotel Ai Tigli** e, poco prima di giungere a Corcagnano, la **Cabrini Salumi**. Proseguendo invece lungo la 'Pedemontana', si troveranno – ancora nell'abitato di Pilastro – il **Salumificio Massimo** e, svol-

tando a destra alcune centinaia di metri dopo la fine dell'abitato, l'**Azienda Agricola Ciato**. Non solo: lungo questa direttrice, superato il ponte sul Parma, si potrà rapidamente raggiungere, a Mignano, la villa Magnani all'interno della quale sono esposte le opere dell'importante collezione d'arte della Fondazione Magnani-Rocca, con tele di



Un campo di grano



Dürer, Van Dyck, Goya e di numerosi artisti contemporanei.

Risalendo la 'Masese' in direzione sud, subito dopo l'abitato di Pilastro, si svolta a destra per raggiungere la località di Torrechiara (dove si incontrano, in rapida successione,



Torrechiara, il Castello

l'**Azienda Vitivinicola Torrechiara** e l'**Azienda Agricola La Madonnina**).

Prima di imboccare, dalla piazza del paese, la salita verso il Castello (lungo la quale si trova il **Ristorante Al Mulino**) merita però una piccola deviazione – per raggiungerla occorre attraversare la strada di

fondovalle – la Badia di Torrechiara, antico complesso legato al monastero parmense di San Giovanni Evangelista fatta costruire da Pier Maria Rossi nel 1471. Di qui ancora più suggestiva è la visione del maniero che si staglia, imponente e solitario, sulla vallata sottostante.

Edificato fra il 1448 ed il 1460 per volontà di Pier Maria Rossi – legato alla nobildonna Bianca Pellegrini - il **Castello di Torrechiara** è uno dei più estesi e meglio conservati di tutta la regione. Circondato da una triplice cinta muraria cui si accompagnano quattro possenti torri angolari collegate fra loro da cammini di ronda, con caditoie e beccatelli (le due logge sul lato orientale vennero aggiunte in seguito), il Castello (visite: da novembre a febbraio dal martedì al venerdì 9/17, sabato e festivi 10/17; da marzo a ottobre dal martedì al venerdì 9/19, sabato e festivi 10/19) sovrasta un piccolo ma suggestivo borgo. Dove, fra l'altro, si



SALUMIFICIO MASSIMO 66

Pedemontana Est, 16
Pilastro

tel. 0521 639062
fax 0521 639419

Chiusura settimanale: domenica



AZIENDA VITIVINICOLA TORRECHIARA 20

Strada Pilastro, 35/a
Torrechiara

tel. 0521 355113
fax 0521 355136



AZIENDA AGRICOLA LA MADONNINA 25

Strada Pilastro, 29
Torrechiara

tel./fax 0521 355189
cell. 3397785800



CABRINI SALUMI 65

via Langhirano, 558/a
Corcagnano

tel./fax 0521 630395



RISTORANTE AL MOLINO 18

Strada del Mulino, 12/b
Torrechiara

tel./fax 0521 355122

Chiusura settimanale: lunedì e martedì





31 TAVERNA DEL CASTELLO


Strada del Castello, 25
Torrechiara
tel. 0521 355015
fax 0521 355849
Chiusura settimanale: lunedì



19 AZIENDA VITIVINICOLA CANTINA DEL BORGO

Borgo del Castello, 9
Torrechiara
tel./fax 0521 355272
cell. 388 6084279



 **Castello di Torrechiara**
Info 0521 355255
0521 852242

15 AZIENDA AGRICOLA CIATO

Strada Pilastro, 8
Panocchia
tel. 0521 635281
fax 0521 635633



Castello di Torrechiara, la Camera d'Oro

trovano l'**Azienda Vitivinicola Cantina del Borgo** e la **Taverna del Castello**.

Una possente e munita fortezza assolutamente a prova di assedio, ma concepita non solo come roccaforte: Torrechiara è infatti stata voluta anche quale nido d'amore, ambiente eletto per un'alcova lontana da occhi indiscreti.

Pier Maria Rossi ha infatti compiuto appena quindici anni quando sposa la figlia del conte Torelli di Montechiarugolo: un matrimonio di mero interesse per il giovanissimo gentiluomo nato a Berceto nel 1413. Che infatti, sistemata la moglie nel castello di San Secondo se ne torna a Milano, alla corte dei Visconti dove, fin da bambino, era entrato come paggio.

Conoscitore di molte lingue e scienze, ma anche apprezzato capo militare, Pier Maria tornerà nelle sue terre solo dopo che Francesco Sforza diviene signore di Milano e di Parma. E proprio dopo aver deciso di ri-

tornare nel Parmense, avvia i lavori per l'edificazione del Castello. Nel cui interno, accanto al bel cortile di forma quadrata con portici e finestre ornate di cornici di gusto lombardo, si apre l'Oratorio di San Nicomede cui seguono alcune sale decorate ad affresco da Cesare Ba-

glione e da suoi allievi. A seguire, dopo la cucina, si incontrano il salone degli Stemi nel quale operò ancora il Baglione così come, al primo piano, nel salone degli Acrobati.

L'ambiente di maggior notorietà del Castello è comunque



Vigneti



quello denominato Camera d'Oro – perché in origine rivestito da una fascia di formelle laminare di oro zecchino - all'interno del quale è conservato un rarissimo ciclo di affreschi. Si tratta infatti di opera, dipinta prima del 1464, raffigurante – novità assoluta per l'epoca – un tema profano.

Ispirati all'amore di Pier Maria Rossi per Bianca Pellegrini, negli affreschi sono infatti proposte – secondo i modi tipici del gotico intenzionale – scene del rituale dell'amore cavalleresco. Inoltre, nel piano nobile, è allestita anche una rico-



Gli anolini, tipico primo della cucina parmense

struzione della Camera d'Oro realizzata nel 1911 in occasione dell'Esposizione Nazionale tenutasi a Roma per i cinquant'anni dell'Unità d'Italia.

Lasciato il magnifico maniero, si riprende per un breve tratto la provinciale 'Massese' fino ad incrociare, sulla destra, la deviazione per Casatico, piccolo centro che rappresenta il cuore della denominazione di origine controllata 'Colli di Parma'. La strada si inerpica rapidamente in un continuo alternarsi e susseguirsi di vigneti da cui si ottengono i bianchi e rossi tipici del territorio: Sauvignon, Bonarda, Barbera e soprattutto Malvasia dell'omonimo vitigno autoctono. E qui fra le numerosissime aziende vitivinicole da visitare – **Terzi Vigne & Vini; Azienda Vitivinicola Lamoretti; Azienda Vitivinicola Carra di Casatico; Azienda Vitivinicola Il Cortile; Azienda Vitivinicola La Bandina** – si chiude il nostro percorso.



TERZI VIGNE & VINI 24

via della Nave, 3
Casatico
tel. 0522 249000 - 0521 863688
fax 0522 888141



AZIENDA VITIVINICOLA LAMORETTI 22

via della Nave, 6
Casatico
tel. 0521 863590
fax 0521 863663
Chiusura settimanale: domenica



AZ. VITIVINICOLA CARRA DI CASATICO 36

via della Nave, 10
Casatico
tel./fax 0521 863510



AZIENDA VITIVINICOLA IL CORTILE 23

via della Nave, 14
Casatico
tel. 0521 863576
fax 0521 853106
Chiusura settimanale: domenica



AZIENDA VITIVINICOLA LA BANDINA 21

Strada Bandina, 3
Casatico
tel. 0521 355166
fax 0521 355296





37 AL GLICINE

Km. 19,5 SP Massese 665
Langhirano
tel. 0521 864244
cell. 329 4054035



32 PROSCIUTTIFICIO FRATELLI GHIRARDI

via Bruno Ferrari, 3
Langhirano
tel. 0521 861155
fax 0521 858277



33 PROSCIUTTIFICIO TANARA GIANCARLO

via Fanti d'Italia, 73
Langhirano
tel. 0521 852943
fax 0521 852224
Chiusura settimanale: sabato e domenica



28 RISTORANTE ENOTECA AL POSTA

piazza Ferrari, 6
Langhirano
tel. 0521 861273
Chiusura settimanale: martedì



Museo del Prosciutto
LANGHIRANO
Info 0521 351350



Langhirano: a settembre il Festival del Prosciutto

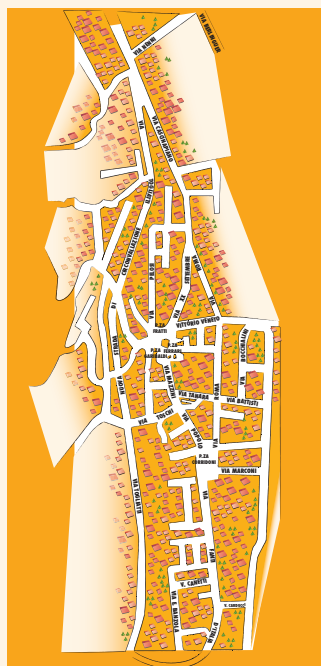
Storica culla del Prosciutto di Parma – al quale ogni anno, nel mese di settembre, viene dedicato l'omonimo Festival – Langhirano è tutto caratterizzato ed impregnato dalla cultura ed atmosfera che caratterizza la produzione di questo must della tradizione alimentare italiana nel mondo.

Circondato, quasi assediato dai caratteristici fabbricati con le finestre lunghe e strette nei quali le cosce di maiale stagionano e respirano l'aria della Val Parma, non casualmente ospita il **Museo del Prosciutto e dei Salumi di Parma**. In questa proposta di viaggio, più che un percorso è presentata all'ospite una piccola mappa per raggiungere – all'interno del perimetro urbano della 'città del prosciutto' – le realtà imprenditoriali aderenti alla Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma. Provenendo da Parma, pochi chilometri dopo l'ingresso nel territorio comunale – ed aver potuto ammirare, sulla destra, la mole im-

nente e magnifica del Castello di Torrechiera – si arriva a Cascinapiano dove, sulla destra, si trova il **B&B Al Glicine**.

Continuando dalla provinciale verso il centro di Langhirano, abbandonando l'asse di circonvallazione svoltando a sinistra in quella

che prima è via Cascinapiano eppoi via Roma, si arriva poco prima dello slargo corrispondente a piazza Corridoni all'incrocio a sinistra con via Bruno Ferrari dove ha sede il **Prosciuttificio Fratelli Ghirardi**.



La culla del Prosciutto

Langhirano



Continuando su questo stesso asse viario, che nel frattempo diviene via Fanti d'Italia, si ritorna sulla circonvallazione.

E, proprio alla confluenza fra le due arterie, si trova il **Prosciuttificio Giancarlo Tanara**. Ma anche nel cuore storico di Langhirano, a pochi passi dal Museo del Prosciutto la cui sede è nell'ex Foro Boario di via Bocchialini, numerose sono le opportunità di shopping e ristorazione: in via Tanara, dove si trova la **Salumeria Ugolotti**, così come in piazza Ferrari, sulla quale si affaccia il **Ristorante Enoteca Al Posta**, in via Mazzini, con la **Salumeria Bottazzi Ferruccio** e, alla confluenza fra via del Popolo e piazza Corridoni, con il **Cafè Krystal**.



Langhirano, la scalera

SALUMERIA BOTTAZZI FERRUCCIO 29

via Mazzini, 16/18
Langhirano

tel./fax 0521 861278

Chiusura settimanale: giovedì
pomeriggio e domenica



SALUMERIA UGOLOTTI 30

via F. Tanara, 2/2
Langhirano

tel./fax 0521 861174

Chiusura settimanale: giovedì
pomeriggio e domenica



CAFÈ KRYSYAL 64

via del Popolo, 52
Langhirano

tel. 0521 861266

fax 0521 853470

Chiusura settimanale: lunedì
pomeriggio



Campagna



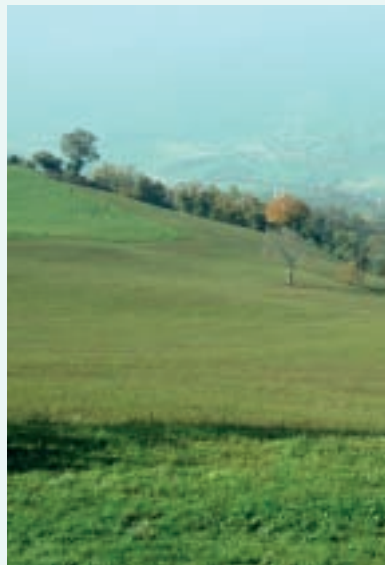
Nella terra del ‘dolce’ di Parma, dalla sua ‘cul-la’ fino ai territori di produzione altimetricamente più elevati: questa proposta di viaggio partendo da Langhirano per arrivare alla zona di Corniglio, nel cuore del Parco dei Cento Laghi, vuole proporre un percorso nell’alta ‘valle del cibo’.

Si parte da Langhirano, ‘la città del prosciutto’, per risalire la valle attraverso una doppia opportunità d’itinerario: alla sinistra del torrente – percorrendo fino a Pastorello l’ampia strada di fondovalle – oppure spostandosi sulla riva destra del Parma, per inerpicarsi lungo le piccole ‘comunali’ che sovrastano la vallata dopo aver svoltato in direzione di San Michele Cavana non appena superato il ponte della provinciale per Lesignano Bagni.

Lungo entrambi i percorsi non mancano le occasioni di sosta: se infatti l’itinerario di levante, subito dopo il **Caseificio “Società Agricola Saliceto”** e il **Prosciuttificio La Badia** giungerà a Capoponte attraverso una stretta e suggestiva stradina non prima di approdare alla **Badia di San Michele** nella quale, secondo la tradizione, riposerebbero le spoglie di S. Basilide, imboccando inve-

ce la provinciale 665, appena superato l’abitato di Langhirano, non si manchi di svoltare a destra per immettersi sulla provinciale 61 ‘Calestano-Langhirano’ e raggiungere, dopo circa un chilometro, la digressione sulla sinistra verso Quinzano Sotto, dove si trova il **Prosciuttificio La Perla** e si gode un suggestivo panorama della valle sottostante, proseguendo si giungerà a **Cozzano**, dove si trova l’**Azienda Agricola “Alla Corte dei Golosi”**.

Ritornati sulla ‘Massese’, si raggiunge Giarreto, con la **Leporati Prosciutti Langhirano**. Successivamente il doppio itinerario arriva quasi a congiungersi: gli abitati di Pastorello e Capoponte infatti si fronteggiano sulle rive del Parma collegati dal grande ponte su cui



Tizzano, una veduta

34 LEPORATI PROSCIUTTI LANGHIRANO

Strada Langhirano, 29
Loc. Giarreto
tel. 0521 854421
fax 0521 854423
Chiusura settimanale: sabato e domenica



39 PROSCIUTTIFICIO LA PERLA

Quinzano Sotto, 3
Langhirano
tel./fax 0521 853572



14 PROSCIUTTIFICIO LA BADIA

via Cavo, 22
San Michele Cavana
tel. 0521 853830
fax 0521 853897
Chiusura settimanale: sabato e domenica



Val Parma

da Langhirano ai Cento Laghi



scorre l'ex strada statale.

Per proseguire la risalita della valle verso il territorio di Corniglio, ancora una doppia opportunità: rimanere sul versante sinistro del torrente, imboccando la provinciale 13 da Pastorello, oppure continuare a seguire per alcuni



La Badia di San Michele

chilometri il tracciato della 'Massese' prima della deviazione, a destra lungo la provinciale 14, per Tizzano. Proseguendo lungo quest'ultima strada panoramica collocata sulla dorsale che separa val Parma e val Parmossa, si arriva in località Costa, dove si trova **Al Vecchio Caseificio**, nei cui

pressi sorge la **Pieve Romanica di San Pietro**. Commissionata forse da Matilde di Canossa, questo tempio dell'XI secolo in pietra di cava squadrata, si presenta all'esterno con facciata a capanna e tre absidi e, al centro della parte anteriore della chiesa, campanile di diretta derivazione borgognona. L'interno è invece a tre navate con tozze colonne in muratura sormontate da archi a pieno centro.

Si arriva poi all'abitato di **Tizzano Val Parma**, centro importante per il turismo, la cui rocca un tempo possedimento dei Correggio, di Francesco Sforza e dei Farnese è oggi in rovina dopo i gravi danni subiti per il terremoto del 1834, nella piazza vicino al Municipio vi è la chiesa della Madonna del Rosario con statue e quadri ad olio ed affreschi quattrocenteschi; la torre campanaria è settecentesca e le case attorno sono del 600. Superato l'abitato di Tizzano si imbecca la provinciale 65 'di Schia' (che con-



SOCIETÀ AGRICOLA SALICETO 57

via Arturo Toscanini, 1
Mulazzano Ponte
Lesignano Bagni
tel. 0521 857193
fax 0521 863932



AZ. AGRICOLA ALLA CORTE DEI GOLOSI 75

via Cacchioni, 1
Cozzano
tel. 0521 359075
fax 0521 359100
cell. 335 661198

Chiusura settimanale: lunedì, martedì e mercoledì mattina
Chiusura annuale: 15/31 gennaio-febbraio e novembre



AL VECCHIO CASEIFICIO 40

Loc. Costa di Tizzano, 33
Tizzano Val Parma
tel./fax 0521 868135
Chiusura settimanale: lunedì



Pieve di San Pietro COSTA





43 ANTICA SPONGATERIA GUIDI

via Roma, 2
Corniglio
tel./fax 0521 881385



Parco dei Cento Laghi CORNIGLIO

MONCHIO DELLE CORTI

Info 0521 880363
0521 886618



Borgo Medioevale ROCCAFERRARA

41 AZIENDA AGRICOLA CASA NUOVA

Loc. Casanova, 1
Tizzano Val Parma
tel./fax 0521 868278



54 PROSCIUTTIFICIO ITALFINE

via Provinciale, 46
Beduzzo
tel. 0521 887160
fax 0521 887427
Chiusura settimanale: sabato e domenica



35 SALUMIFICIO SAN PROSPERO

via Costa, 2
Beduzzo
tel. 0521 887135
fax 0521 887444
Chiusura settimanale: sabato e domenica



Cento Laghi Sillara

duce all'omonima località di turismo estivo e sport invernali ai piedi del monte Caio) fino al bivio – svoltare a destra – con la provinciale 84 'di Carobbio'. Il panorama è ormai tipicamente montano e, dopo aver raggiunto l'**Azienda Agricola Casa Nuova**, la strada prosegue fra boschi e piccole borgate sino a **Corniglio**.

Questo piccolo centro, in posizione panoramica fra val Parma e val Bratica, ha origini antichissime, tanto che il suo castello, eretto a presidio di traffici e commerci nell'area, viene citato in documenti sin dal 1240. Mentre all'interno della chiesa, dedicata all'Assunzione ed edificata nel '700 su una preesistente costruzione del XII secolo, è conservata una Madonna col Bambino di Giovan Battista Tinti. Poco lontano l'**Antica Spongateria Guidi**.

Di qui, per arrivare a Bosco rimanendo sempre sul versante destro della valle del Parma, si percorre la provinciale 40, senza trascurare una breve di-

gressione per arrivare a Sesta Inferiore dove si possono ammirare i murales dell'artista locale Walter Madoi in cui sono ritratti personaggi caratteristici della zona.

Per chi da Pastorello percorre la provinciale 13, superati Beduzzo – dove si trovano all'inizio

della frazione il **Prosciuttificio Italfine** ed alla fine della stessa il **Prosciuttificio San Prospero** – e Le Ghiare, dove in località Prella ha sede la **San Nicola Prosciuttificio del Sole**, l'itinerario – all'altezza del borgo di Miano – arriva ancora quasi a congiungersi con il percorso più a levante.



Rifugio Lagdei

Val Parma

da Langhirano ai Cento Laghi



Per poi proseguire, sempre alla sinistra del torrente Parma lungo la provinciale 106. Giunti all'altezza del cosiddetto 'ponte romano' (in realtà una costruzione a tre arcate di età medievale) nei cui pressi si trova il **Salumificio Cavalli Graiani**, si può deviare per



Primula appenninica in alta montagna

Roccaferrara, una piccola frazione di Corniglio alle pendici del monte Polo disposta scalarmente sul pendio che conserva straordinariamente intatto il proprio patrimonio edilizio di origine medievale, oppure puntare direttamente verso Bosco, dove i due itinerari si riuniscono per approdare, per-



correndo la provinciale 86, alla meta del nostro itinerario, nel cuore del Parco Regionale dell'alta Val Parma e Cedra, meglio conosciuto come **Parco dei Cento Laghi**, all'interno del quale si trova anche il **Rifugio Lagdei Loch Alet**.

Venticinquemila anni fa, durante l'ultima glaciazione, le alte valli del Parma, del Cedra e dell'Enza erano interamente ricoperte da due imponenti ghiacciai. La forza modellatrice di questi ghiacciai, oltre a portare alla formazione di larghe valli a U, tipico risultato dell'erosione morenica di origine tettonico-glaciale, grazie al progressivo riempimento idrico di conche e depressioni, vide la costituzione di numerosissimi bacini lacustri, gran parte dei quali progressivamente riempitisi di detriti così da lasciare il posto a pozze, ripiani acquitrinosi e torbiere. Uno spettacolo della natura assolutamente unico che vede oggi la presenza di almeno una ventina di specchi d'ac-

SAN NICOLA PROSCIUTTIFICIO DEL SOLE 42

Loc. Prella, 1
Ghiare di Corniglio
Tel. 0521 881400
0521 881206
fax 0521 880200
Chiusura settimanale: sabato e domenica



SALUMIFICIO CAVALLI GRAIANI 27

via Ponte Romano, 26
Corniglio
tel. 0521 881303
fax 0521 881380
Chiusura settimanale: sabato e festivi



RIFUGIO LAGDEI LOCH ALET 73

Loc. Lagdei
Bosco di Corniglio
tel./fax 0521 889353
Chiusura settimanale: dal lunedì al venerdì
Aperto tutti i giorni dal 15/06 al 15/09 e dal 26/12 al 06/01





Aquila reale

qua limpidissima, incastonati fra le cime delle montagne del crinale appenninico, i boschi di faggio, le praterie di alta quota e le brugherie di mirtil-

lo. Dal Lago Santo allo Scuro; eppoi lo Squincio ed il Verdaro; il Palo e il Ballano; il Verde e il Martini; i Sillara e i Compione; il Frascioni e il Bicchiere: una straordinaria serie di interessantissimi ecosistemi, tutti raggiungibili attraverso i sentieri

segnalati dal Cai (il club alpino italiano) ad esclusione del Lago delle Guadine, per il quale occorre munirsi di permesso e farsi accompagnare dalle Guardie Forestali.

Foto:

Archivio Parma Turismi, Archivio Az. Agr. Ciato, Assessorato al Turismo Provincia di Parma, Associazione Castelli del Ducato di Parma e Piacenza, Alberto Mauri, Max Conti.

La foto di copertina è di Andrea Samaritani Meridiana Immagini elaborata graficamente da Paolo Melegari

Edizione: 2007

Hanno collaborato alla realizzazione:

Alessandra Gabbi e la Cooperativa sociale CABIRIA di Parma



Associazione Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma

Segreteria Operativa c/o Parma Turismi
Strada Repubblica, 45 - 43100 Parma
tel. 0521 228152 - fax 0521 223161
info@stradadelprosciutto.it

CONSORZIO



PROSCIUTTO DI PARMA



Associazione Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma

Segreteria Operativa c/o Parma Turismi
Strada Repubblica, 45 - 43100 Parma
tel. 0521 228152 - fax 0521 223161
info@stradadelprosciutto.it

