

Città d'Italia: Parma

Storia, arte, musica, poesia, gastronomia.

La storia di Parma, come è tipico per i luoghi d'Italia, è molto antica, nasce infatti come città etrusca per poi divenire, dopo l'occupazione celtica del IV secolo a.C., colonia romana nel 183 a.C. La sua fedeltà a Roma e all'Impero le varrà il titolo di *Augusta Parmensis*. Dopo il crollo dell'Impero romano, nonostante le alterne vicende storiche – saccheggiate da Attila, rifiorirà sotto Teodorico, per subire poi le conseguenze delle guerre gotiche – riuscirà a emergere e affermarsi dapprima come *Crisopoli* (città d'oro) in epoca bizantina, e dunque come capitale di un ducato e residenza di una delle figlie del re longobardo Agilulfo.

Intorno all'anno Mille, nel periodo di pace e crescita economica che seguì le invasioni del IX secolo operate dai Magiari, si ebbe un ripopolamento della città e una spinta al rinnovamento che coinvolse anche le arti: «le popolazioni barbariche provenienti dall'Europa nord-orientale a contatto con la cultura romana e paleo-cristiana diedero vita ad un'arte nuova che prese il nome di romanica».

L'arte romanica, pur generalmente caratterizzandosi per aspetti di una semplificata continuità rispetto all'arte romana, si sviluppa diversamente nei vari luoghi a seconda della loro storia culturale ed economica. L'architettura romanica nasce in Francia, ma trova terreno fertile in Italia ed è caratterizzata da volumi e forme semplificate, possenti e lineari. Tra i tratti tipici riscontrabili un po' ovunque si ricorda, per quanto riguarda l'architettura religiosa, la tipologia basilicale a croce latina con tre o cinque navate, dotate di una copertura a volte a crociera, ossia a



volte in muratura di pianta quadrata che si formano dall'incrocio diagonale di due archi di raggio uguale che vanno a formare le quattro vele, in corrispondenza di ogni volta a crociera viene a crearsi nello spazio sottostante un'isola spaziale detta campata.

La cattedrale di Santa Maria Assunta di Parma è considerata uno dei principali monumenti romanici d'Italia. Essa sorge, in un tipico esempio di rinnovata continuità del romanico, nella stessa area dove era collocata la prima chiesa cittadina paleocristiana. Inaugurato nel 1106 da papa Pasquale II, il duomo presenta una facciata a capanna decorata con tre ordini di logge ad archi semicircolari e «nel complesso le sue linee architettoniche calme e severe danno all'edificio e a chi lo osserva una forte sensazione di grazia ed eleganza».

L'interno è a tre navate, con la navata centrale doppia rispetto a quelle laterali e formata da dodici colonne di marmi diversi su cui poggiano capitelli decorati. Una larga scalinata in marmo conduce al transetto al di sopra del quale in posizione centrale si trova la cupola, affrescata a partire dal 1522 dal Correggio. È bene però sottolineare che a differenza di altri edifici romanici, la cattedrale non ha mai presentato pareti nude e gli affreschi e i dipinti posteriori nascondono le pitture originarie.

Antonio Allegri detto il Correggio (1489-1584) è considerato tra i principali diffusori dei principi artistici rinascimentali in Padania. Egli faceva infatti ampio uso della prospettiva e si



assicurava che i suoi personaggi avessero sufficiente dolcezza espressiva da riuscire a coinvolgere emotivamente l'osservatore. Seppe sperimentare con il chiaroscuro e ottenere uno stile luminoso e fluido. Ad essere raffigurata nella cupola della cattedrale è l'*Assunzione della Vergine* e sebbene molte delle opere del Correggio siano di soggetto sacro, non mancano rappresentazioni profane, alcune delle quali conservate in Germania: a Berlino si può ammirare *Leda e il cigno* (1530-31), mentre a Dresda il *Ritratto del medico* (1513).

Sempre a Dresda presso la Gemäldegalerie sono conservati la *Madonna di San Francesco* (1515), la *Madonna di San Sebastiano* (1524), l'*Adorazione dei pastori* (1525-30), la *Madonna di San Giorgio* (1530).

Il Cinquecento è il secolo della nascita del Ducato di Parma ad opera di Alessandro Farnese (papa Paolo III) e la famiglia Farnese conserverà il governo della città fino al 1731, creando un clima di stabilità e prosperità tale da consentire il fiorire della arti, come dimostra non solo la proficua attività del Correggio, ma anche quella del Parmigianino (1503-1540), uno dei più importanti esponenti del Manierismo: quell'insieme di fenomeni artistici che segnano la crisi del Rinascimento e una progressiva anticlassicità, nonché un allontanamento dalla necessità di prendere a modello la natura. Girolamo Mazzola è ricordato soprattutto per l'eleganza delle sue figure ed è riconoscibile per i colli femminili allungati e affusolati. Uno tra i suoi dipinti più noti, la *Madonna della rosa* (1530) si conserva a Dresda, insieme alla *Pala di Casalmaggiore* (a Berlino invece è possibile ammirare *Il Battesimo di Cristo*).



Ai Farnese succedettero i Borbone, che conservarono, con alterne vicende, il dominio della città fino alla II guerra di indipendenza (1859) e l'annessione al Regno di Sardegna. Negli anni del Risorgimento, il Ducato di Parma diede i natali a Giuseppe Verdi, celeberrimo compositore e patriota convinto, che sostenne i moti risorgimentali e fu membro del primo parlamento del Regno d'Italia. Tale era nell'opinione popolare il legame tra Verdi e gli ideali risorgimentali che pare che durante la ribellione italiana al dominio austriaco, la scritta che capeggiava su molti muri "viva Verdi" stesse ad indicare "viva Vittorio Emanuele Re D'Italia".

I sentimenti patriottici di Verdi e la sua amarezza per l'oppressione subita dall'Italia trovarono espressione anche in alcune delle sue più celebri composizioni: *I lombardi alla prima crociata* (1843), *Attila* (1846), *Macbeth* (1847) e, notoriamente, il *Nabucco* (1842), suo primo grande successo. Ogni anno la città di Parma ricorda Giuseppe Verdi con un festival a lui dedicato in ottobre, mese della sua nascita di cui quest'anno ricorre il bicentenario.

Nel 1911, quando il territorio parmense non era già più da tempo un ducato, vi nacque il poeta Attilio Bertolucci, il quale – sull’esempio di Saba e similmente ad altri poeti, quali ad esempio Giudici, Caproni e Penna – si discosta dalla poesia ermetica, pura di Ungaretti e da quella “lirica”, “alta” di Montale, per prediligere un abbassamento del tono e un avvicinamento alla narrazione tale che *La camera da letto* è stata definita come un romanzo familiare in versi. Tra le sue raccolte di rilievo vanno almeno ricordate l’opera di esordio *Sirio* (1929), *La capanna indiana* (1951) e *Viaggio d’inverno* (1971).

Alcuni dei prodotti gastronomici italiani più conosciuti e apprezzati nel mondo hanno origine e sono tipici di Parma: il parmigiano-reggiano, il prosciutto crudo di Parma, gli anolini e i tortelli. Da sempre le pianure parmensi sono state luogo privilegiato per l’allevamento di bovini e suini. Da questa secolare tradizione nasce il prosciutto di Parma



DOP, attualmente tutelato da un consorzio e contraddistinto dal marchio a corona impresso a fuoco. «Si narra che i parmensi abbiano offerto cosce di maiale conservate sotto sale già ad Annibale nel 217 a.C, episodio che traccia l’origine del prosciutto più di duemila anni fa. L’origine del nome prosciutto sembra derivare dal dialetto locale “*par sùt*” ossia ‘pare asciutto’. La stagionatura del salume infatti, oltre a conferire alle carni una certa sapidità, fa perdere loro molta acqua, così da sembrare asciutta»¹.

Il Parmigiano Reggiano è sempre frutto della lavorazione dei casari e mai prodotto industriale. Il latte munto di sera «viene lasciato riposare sino al mattino in ampie vasche, nelle quali affiora spontaneamente la parte grassa, destinata alla produzione di burro. Poi viene versato il latte intero della mungitura del mattino, con l’aggiunta di caglio di vitello e del siero d’innesto, ricco di fermenti lattici naturali ottenuti dalla lavorazione del giorno precedente. Il latte coagula in una decina di minuti. Il composto che inizia a cagliare viene scaldato fino a 55 gradi e mescolato ripetutamente, l’abile mano del casaro capisce al tatto la giusta consistenza e lascia cadere la parte grassa sul fondo della caldaia. Il composto si compatta e viene diviso in due parti, raccolto con una garza viene inserito in fasce di plastica dove verranno impressi i famosi puntini della scritta Parmigiano Reggiano. Il giorno successivo, dopo aver fatto asciugare le forme, vengono immerse per qualche giorno in una soluzione di acqua e sale, l’unico metodo di conservazione da sempre naturale. È il momento della stagionatura, del lungo riposo: per almeno due anni le forme di Parmigiano Reggiano dormono nei freschi magazzini, disturbate ogni tanto per essere girate»².

Lasciami sanguinare

Lasciami sanguinare sulla strada
sulla polvere sull’antipolvere sull’erba,
il cuore palpitando nel suo ritmo feriale
maschere verdi sulle case i rami

di castagno, i freschi rami, due uccelli
il maschio e la femmina volati via,
la pupilla duole se tenta
di seguirne la fuga l’amore

per le solitudini aria acqua del Bratica,
non soccorrermi quando nel muovere
il braccio riapro la ferita il liquido
liquoroso m’inorridisce la vista,

attendi paziente oltre la curva via
l’alzarsi del vento nel mezzogiorno, fingi
soltanto allora d’avermi udito chiamare,
entra nella mia visuale da un giorno

quieto di settembre, la tavola apparecchiata
i figli stanchi d’attendere, i figli
giovani col colore della gioventù
esaltato da una luce che quei rami inverdiscono.

Da *Viaggio d’inverno* (1971)

¹ http://www.gourmetvacation.it/it/SC/2094/I_piatti_e_i_prodotti_tipici_di_Parma.html

² http://www.specialitadiparma.it/parmigiano_reggiano_stagionato_parma_re_dei_formaggi.php

Una delle prime volte in cui il Parmigiano è nominato in un testo scritto è nel 1348 nel *Decameron* di Boccaccio:

eravi una montagna di formaggio Parmigiano grattugiato sopra la quale stavan genti che niuna altra cosa facevan, che fare maccheroni, e raviuoli, e cuocergli in brodo di capponi, e poi gli gittavan quindi giù, e chi più ne pigliava, più se n'aveva.

I tipi di pasta più caratteristici di Parma sono ripieni: gli anolini, ripieni di Parmigiano e carne, e, soprattutto, i tortelli di erbe, conditi di ricotta, formaggio, spinaci e bietole, serviti con burro fuso e cosparsi di Parmigiano.



Sitografia:

www.artcyclopedia.com
www.cattedrale.parma.it
www.correggioarthome.it
www.giuseppeverdi.it
www.leparolelelecole.it
www.storiadellarte.com
www.treccani.it
www.wikipedia.it

Ulteriori informazioni e approfondimenti:

www.turismo.parma.it
Festival Verdi:
<http://www.teatroregioneparma.org/verdifest/index.htm>