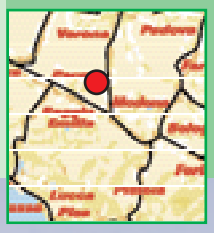
Testo di Lorenzo Bellini – Foto di Fotostudio "Il Rullino"

EMILIA ROMAGNA
Reggio Emilia

Campagnola Emilia



Nella bassa reggiana una tradizione antica come l'uomo: la lavorazione del maiale. Una festa, una mostra, un piccolo centro da visitare

L'Emilia è una regione famosa per i suoi profumi e i suoi sapori, in grado di affascinare i buongustai di tutto il mondo. Girovagando per questa regione è facile imbattersi in piccole realtà come Campagnola Emilia, cittadina che può essere considerata piccola solo se la si guarda dal punto di vista del territorio e della popolazione, perchè per tradizione e gusto è un vero gigante.

Il maiale è il re indiscusso della tradizione gastronomica locale. A lui è dedicata una festa, "Il Cicciolo d'Oro", che quest'anno si svolgerà domenica 10 dicembre nella piazza centrale del paese. Pezzo forte della manifestazione è il cicciolo. Questo gustosissimo prodotto a torto considerato un sotto prodotto della macellazione del maiale, è quanto resta delle parti non utilizzabili per gli insaccati, fritto nel suo stesso grasso in enormi calderoni di rame. Forse gli alimentaristi più attenti storceranno un po' il naso, ma da secoli il cicciolo è considerato una vera delizia nella tradizione contadina.

Questo evento è una vera e propria fiera della norcineria, l'arte della lavorazione tradizionale del maiale, tanto che sono ben 75 i paioli portati in piazza, rappresentanti di ricette provenienti dall'Italia intera. Come garanzia della qualità e dell'eccezionalità di questa manifestazione, basti pensare che nelle passate edizioni sono stati contati ben 15.000 visitatori. Al Cicciolo d'Oro, inoltre, sarà possibile ammirare alcune scene di vita quotidiana tipiche della tradizione padana, come la lavorazione del maiale e la produzione in diretta dei salumi tipici della regione, con lo scopo non solo di attirare i buongustai, ma anche di far riscoprire ai giovani le tradizioni contadine di un tempo.

Specialità da gustare

Il **Parmigiano Reggiano**. Non necessita certo di presentazioni questo formagio, che è conosciuto e apprezzato in tutto il mondo. Il Parmigiano è un formaggio a pasta dura, semigrasso, cotto, a lenta stagionatura e con un contenuto proteico elevato e non c'è occasione migliore per assaggiare il Parmigiano originale, soprattutto se vi recherete al rinomato caseificio Castellazzo. Sono innumerevoli i piatti che si possono preparare con questo gustoso formaggio.
Gnocco fritto, particolare tipo di pasta che si gonfia quando viene cotta nello strutto bollente. Tipico delle feste di paese emiliane, è un altro degli innumerevoli modi in cui viene impiegata in Emilia la carne suina e i salumi in generale, veri tesori regionali di cui i produttori locali sono maestri.
Lambrusco, vino rosso famoso quanto il Parmigiano, dal gusto asciutto, amabile o dolce, frizzante, non molto di corpo, armonico, fresco e gradevole. Campagnola Emilia vi può offrire un'ampia scelta di Lambrusco DOC nelle sue "Cantine cooperative Riunite".

Dove mangiare:

Ristorante Antica Trattoria Cogneto. Trattoria caratteristica di Campagnola Emilia dove si possono gustare due delle specialità tipiche della cucina emiliana: lo gnocco e le tigelle. Queste ultime sono dei dischi di pasta riempiti con salumi e formaggi vari. Chiuso il martedì. Via Picenardi 11, Tel. 0522653828.
Ristorante La Bussola. Ristorante specializzato in cucina tradizionale dove poter assaggiare tutti i piatti più gustosi della tradizione emiliana. Da assaggiare anche i piatti a base di pesce di mare. Via Reggiolo 22, Tel. 0522663508.
Ristorante Bellavista. Ottimo ristorante dove, oltre alle specialità di Campagnolo Emilia, si potrà assaggiare un'ottima pizza, che farà felici soprattutto i clienti più giovani. Chiuso il martedì. V.le Nuovo Risorgimento 54, Tel. 0522750018.

Eventi:

Il Cicciolo d'Oro - VII Edizione: la manifestazione dedicata al cicciolo e ai salumi in genere quest'anno si svolgerà domenica 10 dicembre e sarà accessibile dalle 9.30 alle 17.30. La partecipazione è gratuita e durante il suo svolgimento si potranno degustare vini e salumi e altri prodotti tipici della vasta tradizione culinaria emiliana. La manifestazione si svolgerà in Piazza Roma.

Da vedere:

Corte di San Bernardino
La Corte è un'antica villa, la cui più antica testimonianza risale al 1100. Restaurata nel XV secolo, nel 1423 ospitò Bernardino da Siena, predicatore e sacerdote santificato dell'Ordine Francescano. La villa è proprietà privata ed è visitabile tutte le domeniche da Aprile a Settembre (esclusa la domenica di Pasqua) dalle 14:30 alle 18. Per informazioni, chiamate la

Campagnola è rinomata anche per l'ottimo aceto balsamico e il Parmigiano Reggiano. Il primo è un frutto del lavoro dell'Antica Acetaia San Giacomo ed è il risultato di 12 anni di invecchiamento in batterie di botti piccole di legno di castagno, ciliegio, ginepro, rovere, frassino e gelso. L'aceto balsamico tradizionale prodotto qui è un dei più premiati della zona e si può fregiare dei bollini Argento e Oro concessi dal Consorzio di tutela solo alle produzione di qualità eccellente. Il Parmigiano, invece, è prodotto dal Caseificio Sociale "Castellazzo", che nell'anno 2000 ha festeggiato i 100 anni di attività.

I profumi e le arti

Da vedere l'abbazia della Santissima Trinità, risalente al Settecento ed edificata partendo dalla navata di un monastero agostiniano di quasi cinquecento anni precedente. Nella sacrestia si possono ammirare alcuni interessantissimi affreschi, venuti alla luce di recente, che sembrano ritrarre Sant'Agostino. Il parco Cottafavi, all'interno del centro abitato parco è stato voluto dall'ambasciatore Antonio Commendatore Conti e copre un'area di oltre quattro ettari, dove è possibile respirare numerose essenze e profumi tipici emiliani insieme a quelli più particolari ed esotici.
Una visita, infine, la merita l'Olma secolare, vero orgoglio dei campagnolesi: andate a cercarla in via Zuccardi, e la vedrete subito. Questo esemplare di Ulmus Carpinifolia è alto quasi trenta metri, con un tronco che supera i cinque di circonferenza e con una data di nascita che risale a quattrocento anni fa. È nell'elenco dei venti monumenti naturali nazionali del WWF.

Come si arriva:

Da **Modena** percorrete l'Autostrada del Sole in direzione Milano e uscite a Reggio Emilia o dir. Brennero uscita Carpi
Da **Reggio Emilia** imboccate la SP30 in direzione di Novellara fino ad incontrare le indicazioni per Campagnola Emilia.
Da **Verona** prendete l'Autostrada del Brennero e uscite a Carpi. Imboccate la SP1 e, successivamente, la SP30 fino a destinazione.

Dove sostare:

In occasione del Cicciolo d'Oro è stata allestita un'area attrezzata per camper nei pressi del comune.

Indirizzi Utili:

Comune di Campagnola Emilia
P.za Roma, 2 - Tel. 0522750711 - Fax 0522669197
comune@comune.campagnola-emilia.re.it
www.comune.campagnola-emilia.re.it