



La norcineria si svela in un museo della tradizione

FRANCESCA PONTI
Servizio Ricerca,
Innovazione
e Promozione
del Sistema
Agroalimentare,
Regione
Emilia-Romagna

A Castelnuovo Rangone (Mo) la Villani, una delle più antiche industrie di salumeria d'Italia, ha dato vita ad uno **spazio prezioso da teche multimediali e installazioni artistiche**

La nutrita lista dei musei regionali dedicati al cibo e alla cultura rurale si arricchisce di una nuova struttura, assolutamente unica nel suo genere: il Musa, ovvero il museo dei salumi. Inaugurato il 15 novembre scorso con un *open day* presieduto dallo chef Massimo Bottura, il Musa ha già attirato a sé la curiosità della stampa e dei *foodblogger* attivi sulla Rete.

Nato per volontà della famiglia Villani, proprietaria tuttora dell'omonima azienda a conduzione familiare fondata nel 1887, il museo ingloba lo spirito innovativo - tipico emiliano - e il saldo legame con la storia e il territorio da cui trae origine.

La Villani è, infatti, una delle più antiche industrie di salumeria d'Italia che ha saputo rinnovarsi negli anni offrendo prodotti di ottima qualità, destinati sia al mercato interno sia all'estero.

La sede storica dell'azienda, che è anche quella del museo, si trova nel centro dell'abitato di Castelnuovo Rangone,

a pochi chilometri da Modena, in uno dei distretti produttivi del maiale più importanti d'Italia. Non a caso, a testimonianza

di questo legame della Villani con la sua terra, nella piazza centrale del paese troviamo un monumento in bronzo raffigurante una scrofa di grandezza naturale. Come non poteva quindi la Villani, dopo aver anche acquisito nel 2006 la Maletti, storica azienda della gastronomia locale, non farsi carico di raccontare al pubblico una parte così speciale della nostra storia produttiva e industriale? Quella dei salumi è, infatti, una tradizione che tutto il mondo ci invidia e che oggi ha un luogo di culto anche nel Musa: uno spazio che racconta l'intero processo produttivo, dalla sapienza del taglio delle carni, all'uso delle spezie, alla tecnica del caldo e del freddo, all'arte della legatura fino ad arrivare alla stagionatura.

Circa 250 mq disposti su tre piani di percorso museale che, attraverso pannelli multimediali e installazioni artistiche, conducono il visitatore alla scoperta dei segreti della norcineria. Al primo piano del museo troviamo alcune testimonianze storiche delle macchine usate negli anni '30 e '50 per insaccare e tritare le carni. In una teca sono abbinati i coltelli di un tempo, usati dalla stessa famiglia Villani per trasformare le carni in salumi, e l'eccellente coltelleria moderna. Una parete è interamente dedicata alle spezie e al sale, ingredienti basilari per la produzione di buoni insaccati.

Tra le tappe più importanti del museo, il racconto del legame con il territorio che ricorda come l'indotto della produzione di salumi ha rappresentato

*Foto in alto:
una sala del Musa
è interamente
dedicata alle
spezie e al sale,
ingredienti
basilari per la
produzione degli
insaccati*



un'importante risorsa occupazionale per questa parte dell'Emilia.

L'idea di aprire un museo, caldamente sostenuta anche dal Comune di Castelnuovo Rangone e dalle istituzioni locali, nasce dalla duplice esigenza di uno spazio espositivo per i clienti dell'azienda Villani, interessati sia alla qualità del prodotto sia al processo produttivo, e di soddisfare la curiosità dei visitatori e dei sempre più frequenti turisti appassionati di buon cibo.

Ma la permanenza in casa Villani non termina qui. Abbinato al museo troviamo una bottega dove, oltre a differenti tipologie di salumi, si possono trovare ottimi coltelli per affettarli e acquisire preziose indicazioni di come, attraverso la porzionatura, esaltarne il sapore dei diversi prodotti. Il giusto taglio e la corretta dimensione della fetta - ricordano al Musa - giocano, infatti, un ruolo fondamentale nel permettere al prodotto di dare il meglio di sé, sia dal punto di vista dell'aroma che delle caratteristiche organolettiche. Il taglio della mortadella, ad esempio, dovrebbe essere sempre sottilissimo e perpendicolare rispetto alla direzione delle fibre muscolari per rispettarne la struttura. Nei salami, invece, il taglio dipende dalla loro tipologia e grana, dalla stagionatura e dal diametro. Il verso di taglio è obliquo o a "becco di clarino" per il Cacciatore e il Felino e rotondo per i salami tipo Milano. Mentre la dimensione della fetta dovrebbe mai essere più spessa di un granello di pepe.

Tra gli aspetti più innovativi del museo troviamo una sorta di porta, integrata in un'installazione museale, da cui si può accedere direttamente allo stabilimento produttivo e ai laboratori della Villani che, sempre nell'ottica di rendersi più "visibile" al pubblico, verranno in futuro trasformati attraverso delle grandi vetrate in una sorta di fabbrica-acquario. La visita termina al punto ristoro aziendale, dove presto sarà possibile degustare i prodotti in abbinamento a formaggi e vini del territorio emiliano.

Un museo come questo, soprattutto se inserito in una rete di siti e attrattive artistiche e culturali del territorio, potrebbe benissimo rappresentare una gustosa tappa di tour gastronomici e vacanze rurali. Una tipologia di turismo che ci auguriamo, anche in previsione dell'Expo 2015, possa rappresentare motivo di soggiorno e visita della nostra regione, a beneficio di tutto il settore agroalimentare emiliano-romagnolo.

Info: Musa - via Zanasi 24 - Castelnuovo Rangone (Mo). Visite solo su prenotazione contattando l'Urp del Comune al numero 059.534810 oppure scrivendo a urp@comune.castelnuovorangone.mo.it ■



Dell'Aquila

VILLANI: EXPORT IN 40 PAESI

Villani salumi nasce nel 1887 a Castelnuovo Rangone. Ha 206 dipendenti, di cui 160 nella sede modenese. Gli stabilimenti sono cinque: oltre a Castelnuovo, Bologna, Castelfranco Emilia, San Daniele e Langhirano. Esporta il 30% della produzione. Il Gruppo ha chiuso il 2012 con un fatturato pari a 67 milioni di euro, il 3% in più rispetto all'esercizio 2011.

Vanta stabili rapporti commerciali con 40 Paesi europei ed è conosciuto in buona parte del mondo, tra cui Russia, Giappone, Sud America e Hong Kong. ■



La sede della Villani che ospita anche il Musa

Dell'Aquila