



COMPAGNIA DELL'ARTE
DEI BRENTATORI
BAZZANO

Capitolo della Guazza

18 giugno 2023
gemellaggio con



Programma

- ore 9,30** ritrovo a Soragna c/o il Bar in piazza Meli Lupi, davanti alla Rocca di Soragna (PR)
- ore 10,00** Visita alla Rocca di Soragna con guida (offerta dall'Arcisodalizio per la Ricerca del Culatello Supremo). Durata 1 ora
- ore 11,20** trasferimento presso Azienda Mezzadri per dimostrazione di come si fa culatello ed eventuali acquisti di salumi.
Durata della dimostrazione 1 ora circa, costo dimostrazione con degustazione di salumi e bicchiere di vino, costo/persona 10,00€
- ore 12,45** Trasferimento al Ristorante "Alle Roncole", Strada





ovvero cercai ma non ancora trovai



L'Arcisodalizio per la ricerca del Culatello Supremo

si ritrova alla Rocca di Soragna, celebre per la sua imponenza, per la ricchezza dell'arredamento e per le opere d'arte che furono, attraverso i secoli, patrimonio della famiglia Meli Lupi, per la loro Assemblea dell'Eccellente Arcisodalizio del Culatello Supremo.

Qui, nella bassa parmense, nella pianura che scivola lentamente dalla Via Emilia al Po, assolata d'estate, umida e con fitte nebbie d'inverno, trova il suo habitat ideale il Culatello: quello casalingo, proveniente dalle cosce del suino allevato nei casolari degli agricoltori della zona e che rappresenta, nel gran mare di salumi, un pezzo raro, chiamato anche Culatello Vestito.



Rocca di Soragna Dimora Meli Lupi

Il castello della Rocca di Soragna è un maniero medioevale riedificato da Bonifacio e Antonio Lupi nel 1385.

La Rocca è una dimora storica, arricchita nel tempo di innumerevoli opere d'arte e di inestimabili testimonianze del passato, è sempre rimasta di proprietà dei Principi Meli Lupi che ancora oggi la abitano.

Il castello è facilmente accessibile dall'autostrada, situato nel cuore dell'Emilia, terra di eccellenze gastronomiche e antiche tradizioni.

La rocca Meli Lupi di Soragna è citata come un esempio prezioso del primo Barocco: le sue sale, infatti, conservano inalterati gli originari mobili e arredi, realizzati e dorati in buona parte a Venezia, che spiccano per sontuosità ed eleganza.

Per questo è da molti considerata una delle più sontuose dimore d'Italia cornice ideale per matrimoni da favola.



XVIII secolo; tanto austero visto da fuori quanto sfarzoso al suo interno.

L'accesso al Castello di Soragna è vegliato da due statue di leoni in pietra collocati su due alti piedistalli che tengono una palla tra le zampe anteriori.

Arrivando alla rocca Meli Lupi di Soragna non si può non rimanere affascinati dalla maestosità dell'edificio a pianta quadra e dalle poderose torri merlate agli angoli, con bugnati ai vertici e alle finestre risalenti al



Il più antico stemma adottato dalla famiglia Meli Lupi di Soragna

è “un lupo rampante d’azzurro in un campo d’oro”. Nel 1530 l'imperatore Carlo V concesse inoltre di aggiungervi l'aquila nera

bicipite sormontata dalla corona imperiale. Quando poi, nel 1709, la famiglia ottenne il titolo di Principe del Sacro Romano Impero, allo stemma dei Lupi si affiancò quello dei Meli, costituiti rispettivamente da un cervo rampante e dalle bande rosso e oro della nobiltà veneta. Un'ulteriore aggiunta allo stemma fu la corona da Principe, sovrastante un manto di velluto di porpora.



Il Casato Meli Lupi

La storia del casato dei Meli Lupi non può che partire dal più antico tra i signori di Soragna, il marchese Guido Lupi, che fu podestà di Parma nel 1202, svolgendo importanti azioni pacificatrici nelle terre vicine.

Una tappa fondamentale nella storia della famiglia fu la trasformazione dei beni di Soragna in feudo, avvenuta nel 1347 da parte di Carlo IV di Boemia, con il riconoscimento dei titoli di Marchese per Ugolotto Lupi e i suoi discendenti, e del diritto di mero e misto impero e di podestà di spada sul feudo. Dopo lunghe traversie dovute alla contesa sull'eredità del nome e dei beni del casato, il marchese Giampaolo Meli ottenne nel 1530 il diritto di aggiungere al proprio cognome quello dell'estinto casato dei Lupi, nonché il privilegio di porre l'insegna imperiale dell'aquila nello stemma.



Ristorante alle

Roncole

STRADA PROCESSIONE N. 179 BUSSETO

Da oltre 50 anni la Famiglia Pedretti è titolare del Ristorante Alle Roncole, un ottimo esempio della tipica ospitalità della Bassa Parmense. Nei pressi della Casa natale del maestro Giuseppe Verdi, a Roncole Verdi frazione di Busseto, Alle Roncole è un punto di riferimento per chi desidera assaporare l'autentico sapore della cucina parmigiana e parmense basata sui piatti tipici e tradizionali e sulla loro valorizzazione. Dall'apertura del ristorante negli anni '50 la filosofia non è cambiata, al contrario, oggi il legame con il territorio e i suoi prodotti è ancora più forte e lo si percepisce in ogni piatto, in ogni portata, che racchiude dentro di sé tutta la tradizione gastronomica di Parma.

I salumi (culatello, fiocchetto, spalla, coppa, salame, pancetta), sono tutti prodotti da papà Nereo nei mesi invernali, lavorati senza conservanti e stagionati nella cantina interrata con pavimento in mattoni. Anche la pasta fresca, regina dei primi piatti, è preparata ogni giorno nelle cucine di Alle Roncole utilizzando materie prime di altissima qualità. tortelli d'erbetta e zucca, tagliatelle (Strepponi), lasagne, chicche.



Capitolo d'Estate.

Menu

1. Antipasto: Culatello e pancetta.
Prima di iniziare un Priore dell'Arcisodalizio spiegherà come si valuta/degusta il culatello. (accompagna: Malvasia di Candia Spumantizzata e Lambrusco Lamoretti)
1. Primi Piatti: Cappelletti in brodo e tortelli di erbe (accompagna: Malvasia di Candia Spumantizzata e Lambrusco Lamoretti)
2. Secondo: Coppa arrosto con contorni, (accompagna Rosso Fermo di Oinoe)
3. Dolce: sbrisolona con zabaione
4. acqua, caffè, digestivi



Il locale **Le Roncole** ha una lunga storia, iniziata negli anni '50 con Franco e Filomena Pedretti con l'Osteria di Roncole; ripresa nel 1993 dal nipote Carduccio Pedretti (oggi titolare con la moglie Monica) con la ristrutturazione e la riapertura del ristorante, riproponendo una cucina basata sui piatti tipici locali e la loro valorizzazione.



COMPAGNIA DELL'ARTE
DEI BRENTATORI
BAZZANO

www.compagnia-arte-brentatori.org
info.brentatori@virgilio.it
info.brentatori@gmail.com