

*ANDIAMO ALL'OPERA...!!!*

*PARMIGIANO REGGIANO E TEATRO REGIO*



Il capostipite Pietro iniziò l'attività nel 1846, mentre oggi è Elvezio Delsante, divenuto nel frattempo presidente del Caseificio San Pier Damiani, a condurre l'attività di famiglia, insieme al figlio Saverio. Preziosissimo contributo viene fornito anche dai cugini Angela e Benvenuto. Pietro Delsante inizia l'attività come conduttore di fondi ad economia mista in diverse località della collina parmense. Di padre in figlio, l'esperienza e la profonda conoscenza della terra portano la famiglia verso una specializzazione produttiva sempre più precisa. La produzione del latte per la trasformazione in Parmigiano Reggiano acquista sempre più importanza nell'attività imprenditoriale.

L'azienda è stata inserita nel Registro delle imprese storiche d'Italia. I campi coltivati conservano i segni di una storia antica: tracciati con linee parallele e perpendicolari (cardines e decumani), un acquedotto e manufatti rinvenuti in loco risalgono all'epoca romana. Le terre un tempo paludose, sono oggi ricche d'acqua derivanti da risorgive e fontanili. Hanno una straordinaria capacità produttiva e grazie alle loro caratteristiche e alla loro posizione, permettono la fienagione delle tipiche essenze arboree fondamentali per l'alimentazione delle bovine e per la produzione di Parmigiano Reggiano Dop di altissima qualità.

L'azienda Delsante coltiva 118 ettari di terreni prevalentemente con erba medica (una leguminosa ricca di fibra e proteine) e orzo, necessari ad una alimentazione ricca per i bovini da latte. Queste colture vengono coltivate in rotazione per favorire il mantenimento della fertilità dei terreni, concimati essenzialmente con il letame prodotto dalla stalla.

Il Parmigiano Reggiano è un formaggio a pasta dura, stagionato a lungo, realizzato con un procedimento secolare e solo tre ingredienti: latte, caglio e sale. Ogni giorno gli stessi gesti antichi si ripetono, per dare vita a una delle eccellenze alimentari del nostro Paese.

La sapienza del casaro è fondamentale per la buona riuscita del processo, così come lo è il latte, materia prima fondamentale. Per questo motivo controlliamo tutta la filiera produttiva, dal foraggio al formaggio. Per darvi un prodotto di qualità certificata.

Per produrre una forma di Parmigiano Reggiano sono necessari 550 litri di latte. Partendo da zero, il processo che va dalla nascita di una vitella fino alla produzione di una forma di Parmigiano Reggiano stagionato 12 mesi, dura minimo 3 anni.

L'ingrediente di partenza è il latte, che viene prodotto interamente dalle nostre mucche. Il latte della mungitura della sera precedente, dopo aver riposato tutta la notte in ampie vasche, viene unito a quello del mattino appena arrivato dall'allevamento nelle tradizionali caldaie di rame. Qui viene aggiunto caglio di vitello e il siero innesto, ricco di fermenti lattici naturali ottenuti dalla lavorazione del giorno prima. Il latte viene riscaldato fino al raggiungimento della giusta temperatura a circa 30°C.

Durante la visita avremo la possibilità di assistere a:

- visione del processo produttivo
- estrazione della forma
- accesso alla salamoia
- accesso alla stagionatura
- degustazione con 3 stagionature ed accoppiamenti come balsamico , vino , acqua .

*TEATRO REGIO DI PARMA*



In origine Nuovo Teatro Ducale, il Teatro Regio di Parma nasce per volontà della duchessa Maria Luigia d'Asburgo-Lorena, moglie di Napoleone, inviata a reggere il Ducato di Parma, Piacenza e Guastalla dopo il Congresso di Vienna. Iniziati i lavori nel 1821 su progetto dell'architetto di corte Nicola Bettoli, il Teatro inaugura il 16 maggio 1829 con *Zaira*, opera di Vincenzo Bellini su libretto di Felice Romani.

In stile neoclassico, la facciata è caratterizzata da un colonnato di ordine ionico e da un'ampia finestra termale che si apre nella parte alta. Superato l'atrio, si accede alla Sala del Foyer, scandita da due file di quattro colonne, sul pavimento del quale sono visibili le botole da cui veniva diffuso il riscaldamento. Una scalinata porta alla Sala del Ridotto, dov'era il trono di Maria Luigia, che poteva accedervi direttamente dalle stanze del Palazzo Ducale. Dalla volta dipinta scendono due lampadari a goccia in vetro soffiato e dall'alto si affacciano i matronei che ospitavano le orchestre da ballo. Tornando nel foyer, attraversato il portale d'onore, si entra nel cuore dell'edificio: la sala, con la platea, quattro ordini di palco e il loggione, è sovrastata dal soffitto dipinto da Giovan Battista Borghesi nel quale, disposti in cerchio intorno all' "astrolampo", il grande lampadario in bronzo dorato forgiato dalle officine Lacarrière di Parigi, stanno poeti e drammaturghi. Il sipario dipinto, uno dei pochi esempi giunti fino a noi, è anch'esso opera del Borghesi: una popolata allegoria della Sapienza, con Minerva assisa in trono circondata da dèi, ninfe, poeti e muse mostra, nelle sembianze della dea, il ritratto di Maria Luigia.