

CASTELL'ARQUATO (PC)

Il toponimo deriverebbe da Caio Torquato, il patrizio romano che secondo tradizione fondò qui il primo castrum o, più probabilmente, da castrum quadratum, che nei documenti tardomedievali indica la pianta a forma quadrangolare del castrum.



La Storia

DOMINIO VESCOVILE (789-1220 d.C.)

Con la donazione del 789 di Magno, Castell'Arquato passa sotto il dominio del Vescovo di Piacenza, che tra l'altro poco prima dell'anno mille riceverà dall'imperatore Ottone III il titolo di conte [il primo vescovo-conte di Piacenza è Sigifredo]. È questo un momento particolare della storia della Chiesa, fin troppo intrecciato con le vicende del potere temporale.

Ci sono testimonianze che negli ultimi decenni del primo millennio il borgo arquatese godesse di notevole vitalità. Venivano allestite almeno tre volte l'anno importanti fiere nelle quali si commerciavano bestiame, vino, olio, cereali, forse anche prodotti finiti. I proventi di queste attività commerciali sono in questi secoli a vantaggio dell'autorità vescovile. Intorno all'anno mille anche Castell'Arquato gode della ripresa dopo i secoli bui e vede un aumento del fenomeno di urbanizzazione con la nascita del quartiere poi detto di Monteguzzo, nella parte inferiore del terrazzamento naturale su cui era sorto il primitivo castrum.

Negli anni della discesa del Barbarossa (1154) esistevano corti vescovili e homines del vescovo, che avevano l'obbligo di provvedere alla custodia delle fortificazioni. Il Vescovo godeva per il territorio arquatese del fodro [diritto di esazione delle imposte dirette] su tutti gli uomini, nobiles, burgenses o castellani che posseggono case e terreni e sugli ecclesiastici di Santa Maria.

In conclusione si può ricavare dalle fonti che i Vescovi di Piacenza esercitassero su Castell'Arquato un forte potere di carattere feudale e patrimoniale, minore doveva essere il peso del Comune di Piacenza. Parecchi abitanti della Val d'Arda erano sottoposti a giuramento di fedeltà feudale, il Vescovo esercitava i cosiddetti poteri bannali. [sono poteri di comando, di reclutamento di soldati, di amministrazione di giustizia, di imposizione di tributi, e di ore di lavoro; obblighi a servirsi, e a pagarne l'uso, del mulino, del

frantoio, del forno del signore].

Dal 1204 al 1207 il Vescovo di Piacenza Grimerio scelse come dimora Castell'Arquato, luogo sicuro durante le lotte per intaccare immunità e privilegi economici del clero, tra Comune piacentino ed Episcopato. In questo periodo Grimerio getta le basi di una maggiore autonomia del borgo per sottrarlo all'influenza del comune di Piacenza. È un momento di crisi economica per l'Episcopato piacentino come per la pieve arquatese.

La concessione del governo autonomo avviene ufficialmente nell'estate del 1220.



TRA CONSOLI (1220-1223), PODESTÀ E SCOTTI

Il primo documento dell'archivio storico della comunità arquatese, giunto attraverso copia quattrocentesca e trascrizione del Campi, è del 10 agosto 1220 e certifica che il vescovo Vicedomio cede al comune e agli homines di Castell'Arquato tutti i suoi beni nel borgo e nel territorio, dandoli in enfiteusi per 700 lire piacentine. Per 200 lire e un piccolo canone annuo cede anche "a titolo di investitura in perpetuo tutte le giurisdizioni, onori e ragioni di decimare" di Castell'Arquato, Lusurasco, San Lorenzo e Vernasca.

Dal 1220 al 1223 sono ai vertici del potere i rappresentanti del popolo, è la breve fase consolare. Segue la lunga parentesi podestarile, nella quale i Podestà erano nominati dal Comune di Piacenza tra i membri più illustri delle famiglie piacentine (ad es. Scotti e Visconti) e restavano in carica tre anni. Il Podestà aveva funzioni civili e politiche, amministrava la giustizia. Organo supremo di governo è il Consiglio generale, presieduto dal Podestà o da un suo Vicario, con la presenza dell'Arciprete. Castell'Arquato non sfugge alle aspre lotte che dilanano l'Italia tra Guelfi e Ghibellini. Nel 1256 il borgo di parte guelfa (come il Comune di Piacenza), viene assalito dal ghibellino Oberto Pallavicino: memorabile la resistenza di Castell'Arquato. Gli assalitori furono sconfitti e venticinque impiccati a Piacenza.

La fase podestarile termina nel 1290 quando Alberto Scotti, sostenuto dal partito guelfo, dal ceto mercantile e dalle corporazioni degli artigiani, diventa signore di Piacenza. Anche Castell'Arquato diventa una signoria vera e propria. Lo Scotti si lega alla famiglia Visconti (con Matteo) ed estende il proprio dominio al territorio di Piacenza. A Castell'Arquato insedia il podestà Tedesio de' Spectinis. L'alleanza coi

Visconti finisce nel 1302, il figlio di Matteo, Galeazzo, sposa Beatrice d'Este e sposta il peso delle alleanze, dando il via ad un periodo di scontri che porteranno lo Scotti a mettere le mani anche su Milano. Nel 1304 Alberto Scotti viene cacciato da Castell'Arquato dal Comune di Piacenza, ma vi tornò tre anni dopo. Dopo la discesa di Arrigo VII del 1310 lo Scotti governerà il borgo, a fasi alterne, fino al 1316 quando il Visconti assalì Castell'Arquato. Lo Scoto resistette un anno, poi fu sconfitto e fatto prigioniero nel 1317.

Sotto il dominio dello Scoto, Castell'Arquato acquista prestigio politico e si arricchisce di molte delle costruzioni che si possono ammirare ancora oggi, tra cui il Palazzo di Giustizia, nucleo di quello che oggi è il Palazzo del Duca e il Palazzo del Podestà.



IL DOMINIO VISCONTEO (1317-1450)

La resa di Castell'Arquato (e dello Scotti) viene negoziata coi Visconti nel marzo del 1317 da quattro ambasciatori che si recano a Piacenza. Galeazzo Visconti non intende inimicarsi il borgo e gli concede "grazie speciali": facoltà di emanciparsi giuridicamente da Piacenza, privilegio di dotarsi di un autonomo corpus di norme legislative, sarà il fondamento degli statuti quattrocenteschi. Inizia il dominio visconteo che durerà fino al 1450, tra alterne vicende.

Il borgo passa al fido visconteo Manfredò Landi che ne mantiene il governo fino al 1324, quando Castell'Arquato viene ceduto al comune di Piacenza, soggetta anch'essa al dominio della chiesa, che governa sul borgo per dodici anni. Il popolo arquatese fatica a rinunciare alle prerogative di autogoverno. Piacenza torna ai Visconti nel 1336 con Azzo Visconti, che favorisce l'autonomia degli arquatesi da Piacenza, insediando un podestà di sua fiducia, Galvagno de' Comini e facilitando la fortificazione di una zona così importante dal punto di vista strategico e militare. Muore a trentasette anni. A Luchino, suo successore, si deve la costruzione della Rocca (dal 1342), promossa dal Comune di Piacenza. Luchino muore misteriosamente nel 1349, gli succede il fratello Giovanni che muore già nel 1354 aprendo un periodo di lotte di successione che da Milano si estende a Castell'Arquato.

Continuano anche le controversie fiscali con il comune di Piacenza.

Nel 1403 Gian Galeazzo investe Borromeo de' Borromei e la sua discendenza dei poteri feudali su Castell'Arquato, con annesse rendite fiscali. Ma il "marrano" passa dalla parte di Carlo VI di Valois, re di Francia. Il 1 maggio 1404 diventa regio feudo e il Comune di Piacenza protesta. In un periodo di crisi per i Visconti, ne approfittano Francesco II e Giovanni Scotti che si impossessarono della Rocca. Già nel 1407 Alberto Scotti (nipote di Francesco e Giovanni) finse di accettare la proposta di suo cognato Giovanni Terzi di Parma: costui gli aveva proposto di uccidere i suoi zii e di renderlo unico erede del feudo. In realtà lo Scotti giustiziò il cognato nella Rocca. Gli Scotti comunque mantennero il governo fino al 1414. Nel 1412 era stato assassinato Gian Maria Visconti. Minacciati dalla potente famiglia fiorenzuolana degli Arcelli, gli Scotti cedono i loro diritti agli arquatesi, che li rimettono a Filippo Maria Visconti, duca di Milano. Dal 1416 al 1470 il borgo si chiamerà Castel Visconti.

Nel 1438 Filippo offre il feudo al condottiero Niccolò Piccinino, sotto il suo governo vengono promulgati gli Statuti Comunali, gli Statuta et Decreta Terrae Castri Arquati. Da Niccolò il borgo passa ai figli Francesco e Jacopo.

Il cupo periodo del dominio visconteo si chiude con la morte di Filippo Maria senza eredi. Su Milano si allunga la mano di suo genero Francesco Sforza, che viene proclamato dopo il 1447 anche signore di Piacenza e del contado.



IL DOMINIO DEGLI SFORZA (fino al 1707)

Francesco Sforza è ormai sul trono di Milano, quando nel 1453 investe Bartolomeo Colleoni del feudo di Castell'Arquato. Per pochi mesi però, perché il condottiero passa alla Repubblica Veneta e il suo signore, gli toglie il feudo passandolo a Sceva da Corte e poi a Tiberto Brandolino da Forlì, anche lui fellone. È l'età dei capitani d'armi che mantengono per breve periodo il governo del borgo disinteressandosi della vita dei suoi abitanti.

Quando muore lo Sforza suo figlio Galeazzo Maria è troppo giovane per reggere le sorti del ducato milanese, che è di fatto nelle mani della madre Bianca. Dapprima lei investe il cognato Bosio Sforza, conte di Santa Fiora, del feudo arquatese poi per sanare i debiti del ducato glielo vende. Passa poi a suo figlio Francesco Sforza di Santa Fiora.

Nel 1499 la calata dei Francesi in Italia toglie momentaneamente Castell'Arquato (e Milano) agli Sforza: il potere è affidato a Pierre de Rohan "Gran Marescalco del Cristianissimo Lodovico Re di Francia", che lo delega al podestà Francesco Torti. Nel 1500 è Marescalco Gian Giacomo Trivulzio. Poi, cacciati i francesi, il piacentino passa sotto al dominio pontificio, prima di tornare a Francesco Sforza di Santa Fiora nel 1512. Lo Sforza muore nell'ottobre 1527.

Nel 1531 sale al potere Bosio II Sforza. Un anno prima papa Clemente VII unisce Castell'Arquato a Piacenza, sollevando le proteste degli arquatesi. Probabilmente risale a questi anni la costruzione dell'imponente Torrione Del Duca, che è ancora oggi oggetto di suggestive ipotesi sulla sua funzione e storia. Bosio II muore il 31 agosto 1533, la cittadinanza arquatese giura fedeltà alla "Serenissima sua moglie Costanza Farnese".

Nel 1541 papa Paolo III Farnese, padre di Costanza, Signora di Castell'Arquato, concede l'indipendenza al borgo, avendone già gettato le premesse nel 1538. Memorabile è la sua visita nella primavera del 1543 in cui è acclamato dalla popolazione, riconoscente poiché l'indipendenza da Piacenza comportava anche alleggerimenti economici. In questa occasione il pontefice non risparmia lodi ai perfettissimi vini arquatesi.

Nel 1545 diventa signora di Castell'Arquato il condottiero Sforza Sforza, figlio di Bosio II e Costanza. Muore a Castell'Arquato nel 1575 e il suo monumento funebre è ancora visibile, ricorda le sue imprese guerresche per tutta Europa. Sforza Sforza sarà insignito dell'ordine del Toson d'oro dal re di Spagna. Gli succede il figlio Francesco, cardinale, sotto la cui signoria si verificò nel 1620 la nota vicenda di Sergio e Laura. Qualche anno prima la storia registra la decapitazione di Pompeo Costerbosa che contro Francesco aveva tramato.

Riepilogo

■ Il sec. a.C., sorgeva probabilmente agli inizi di questo secolo una struttura difensiva romana contro le minacce dei Liguri.

■ 565, il piccolo insediamento sopravvissuto alle invasioni barbariche è toccato da una terribile pestilenza.

■ 756, si ha la prima notizia della pieve di Castell'Arquato, che sotto il nobile Magno è già una corte (curtis) organizzata, con un suo mercato e l'amministrazione della giustizia.

Alla sua morte nel 789, Magno dona i suoi possedimenti al vescovo di Piacenza.

Il borgo passa così sotto il dominio feudale di quest'ultimo, che durerà fino al 1220, quando il vescovo concederà al comune tutti i suoi beni in enfiteusi.

■ 1220-23, è la breve fase del libero comune, cui segue quella podestarile con i Podestà nominati dal comune di Piacenza tra le famiglie più illustri, quali gli Scotti e i Visconti.

■ Nel 1256 il borgo, di parte guelfa, resiste al memorabile assedio del ghibellino Pallavicino.

■ 1290, il periodo podestarile termina quando Alberto Scotti diventa signore di Piacenza e dunque anche di Castell'Arquato, da cui viene cacciato nel 1304, per ritornarvi tre anni dopo e governare fino al 1316, l'anno del furibondo scontro con Galeazzo Visconti. Questi mette sotto assedio la rocca con una poderosa armata. Lo Scotti vi si asserraglia dentro con i suoi armigeri e tremila contadini ma dopo lunga resistenza deve arrendersi. Inizia il dominio visconteo che dura fino al 1450.

- Nel 1342 Luchino Visconti fa costruire la rocca.
- 1450, il borgo passa alla dinastia Sforza, il cui governo si conclude nel 1707, quando il territorio arquatese entra a far parte del Ducato di Parma e Piacenza. I nuovi signori sono i Farnese e i Borboni, fino all'avvento di Napoleone.
- 1805, montanari piacentini si sollevano contro i francesi devastando il Palazzo Pretorio.
- 1860, i domini di Maria Luigia d'Austria passano ai Savoia e quindi allo Stato italiano.



Una piazza monumentale tra le più belle dell'Italia del nord.

Castell'Arquato è un borgo d'arte di rara bellezza pervaso di atmosfere d'altri tempi.

Ha basse case a schiera color mattone e vicoli stretti in acciottolato che portano alla cima del colle, dove si apre l'ampia piazza monumentale che sembra incredibile trovare in un posto così, in questa Val d'Arda che sfuma da un lato verso la via Emilia e la Padania, dall'altro verso i colli di Vernasca (e l'Appennino) con il borgo-gioiello di Vigoleno.

La parte monumentale è ricchissima. La Rocca Viscontea, voluta dal comune di Piacenza ed eretta da Luchino Visconti tra 1342 e 1349, è una delle più notevoli fabbriche militari del Nord Italia.

Presenta una pianta a L con la cinta minore di mura che dà sulla piazza. Oltre ai muri esterni oggi restano le quattro torri difensive, di cui solo quella orientale è integra.

Su tutto il complesso domina la mole del dongione, che vale la salita per lo splendido panorama e il museo medievale che vi è allestito.

Nella piazza si resta affascinati anche dal gruppo absidale della Collegiata, una delle chiese più antiche del territorio, già esistente nel 756 con funzione di pieve battesimale, ricostruita dopo il terremoto del 1117 e consacrata nel 1122.

Il fonte battesimale in pietra è databile VII-VIII sec., mentre il bel portale strombato, l'architrave e la lunetta scolpita sono del XII sec.

Sul lato sinistro della chiesa scorre il portico tre-quattrocentesco detto "del Paradiso" perché ospita le tombe di personaggi illustri.

La parte più affascinante è comunque il gioco volumetrico delle quattro absidi contrapposto al tetto a capanna della chiesa e al campanile quadrato.

Il 1292 è l'anno di costruzione del Palazzo del Podestà, sul lato nord della piazza monumentale.

L'anima più antica è data dal mastio rettangolare, al quale dal Quattrocento sono stati aggiunti corpi successivi, come la Loggetta dei Notari.

Dà armonia alla mole della facciata la scalinata esterna, munita di parapetto nel XV sec.

Particolare è la torre pentagonale, presente già nel progetto originale. Questa commistione e stratificazione di stili non toglie nulla al fascino della costruzione.

Da vedere, inoltre, nel quartiere di Monteguzzo il Torrione Farnese, eretto intorno al 1530 e rimasto incompiuto, pare, per la morte del duca Bosio II Sforza.

Costruito interamente in laterizio, faceva parte del sistema difensivo del borgo con funzioni militari, anche se nel complesso ha una certa grazia che lo rende attraente e misterioso, per via dei passaggi segreti di cui si favoleggia.

Passaggi segreti che dovevano condurre in aperta campagna o al Palazzo del Duca, nome che prende nel Seicento il Palazzo di giustizia edificato nel 1292.

È dello stesso periodo la Fontana del Duca, ancora in funzione e fino al secolo scorso usata come lavatoio pubblico.

Di epoca cinquecentesca è l'Ospedale di Santo Spirito, che attualmente ospita il Museo Geologico.

Della robusta cinta muraria innalzata nel 1342 dal duca Azzo Visconti oggi restano solo due delle quattro primitive porte d'accesso, una molto rimaneggiata nel XVII sec., l'altra – la Porta di Sasso – originaria dell'epoca viscontea.

Ora non resta che perdersi nella trama dei vicoli e delle stradine che rendono così piacevole passeggiare per Castell'Arquato.

Finito questo vagabondaggio, è d'obbligo recarsi nella frazione di Vigolo Marchese per ammirare lo splendido complesso romanico con la chiesa e il battistero di San Giovanni, fatti costruire nel 1008 dal marchese Oberto d'Orta, signore della Val Nure.

Le forme aggettanti del battistero a pianta circolare, il colore dorato dei laterizi e delle pietre nella quiete della campagna, sono pura poesia visiva.



I prodotti tipici

Come in tutto il resto d'Italia le attività artigianali di antica memoria si stanno perdendo a Castell'Arquato. Restano alcuni artigiani che si occupano del decoro artistico su ceramica, del lavoro con il ferro battuto, ebanisti e poco altro. Se, invece, si considerano gli artigiani in senso "moderno" nel comune arquatese sono iscritti alla categoria un maggior numero di occupati.

La cultura della vite ha radici antichissime a Castell'Arquato, sede di un'enoteca comunale e di numerose cantine. Il Monterosso Valdarda Doc Colli Piacentini prende il nome da una collina accanto al borgo, si produce solo nelle valli circostanti ed è, perciò, il vino locale per definizione.

Giallo paglierino, profumo delicato, secco, abboccato oppure amabile; ideale con salumi e risotti.

Gli altri grandi vini Doc del territorio sono l'Ortrugo, la Malvasia, il Sauvignon e, tra i rossi, il Gutturmo e la Bonarda (foto sotto). Nella frazione di Vigolo Marchese nasce una sorta di crostata al cioccolato, la cui ricetta è segreta.



Per l'acquisto dei prodotti locali vi segnaliamo ...

Enoteca Comunale - Palazzo del Podestà - piazza del Municipio tel 0523803215.

Al Medioevo di Burzoni Lorenzo - Vini DOC del territorio, biscotti, composte e marmellate biologici, liquori della tradizione, formaggi, salumi DOP. Riproduzioni di armi ed articoli medioevali. Terrazza esterna con possibilità di degustazioni vini, salumi tipici e formaggi. Confezioni regalo per ogni occasione. Servizio di cuoco a domicilio.

Via Sforza Caolzio 9 Castell'Arquato tel. 0523/ 803388 chiuso il giovedì

Salumificio La Rocca - L'antica tradizione di ottenere squisitezze dalla lavorazione della carne di maiale. Il trionfo dei salumi DOP piacentini. Con spaccio aperto al pubblico - via Caneto, 29014 Castell'Arquato - tel. 0523.803641-805139 - www.salumificiolarocca.com

Panificio Perazzi - Vigolo Marchese - tel. 0523.896128. Meravigliose torte al cioccolato dalla inimitabile ricetta segreta e alle mandorle, da provare il *Bùslan*, la tradizionale ciambella e i biscotti caserecci.

La Bottega della genuinità - carni, salumi, formaggi e prodotti tipici. - Via Alighieri, 29014 Castell'Arquato Tel 0523.803660

Antichi sapori, salumi, formaggi, pane, vino e prodotti tipici - Via Sforza Caolzio, 29014 Castell'Arquato Tel. 0523.803787

La sosta - Pizza da asporto, focacce, batarò, dolci e altro. Via Sforza caolzio, 29014 Castell'Arquato Tel. 0523.804281

La Casa del Pane - piazza Europa, 29014 Castell'Arquato - tel. 0523.806084. In un unico locale mette insieme panetteria - focacceria, bar e pasticceria. Specialità: i ciottoli, le lingue di gatto, le sbrisolone. www.lacasadelpanesrl.it

Caseificio Contini - DI CONTINI DAMIANO, VIA BACEDASCO ALTO 4 (VIA FONTANA 122 BACEDASCO BASSO)
- 29014 CASTELL'ARQUATO - TEL 0523.895201-19 - Produzione e vendita di Grana Padano e altri formaggi.

Caseificio Villa Pietro & C. Snc - LOCALITA' MONTAGNANO 29014 CASTELL'ARQUATO TEL. 0523.896293



I piatti tipici

Gliagnolini in brodo (anvein in dialetto - nella foto): mentre nel resto del Piacentino si fanno con un ripieno di stracotto, qui il ripieno è di grana padano amalgamato con pane grattato e odori.

Il brodo è rigorosamente di gallina, manzo e vitello.

Il patrimonio gastronomico locale non può, prescindere dai salumi: tre quelli che hanno ricevuto la Dop, ossia la coppa, la pancetta e il salame piacentino.

Per iniziare il pasto, o per un semplice spuntino, venendo a Castell'Arquato, non potrete rinunciare a delle autentiche specialità.

Sicuramente potete gustare i fantastici chisolini (chiamati anche torta frita), si tratta della pasta pane tirata a sfoglia e frita possibilmente in strutto di maiale. Si possono assaporare sia da soli che abbinati ai salumi.



Abbinati ai salumi potete anche gustare la "burtleina", una frittella "povera" ma non meno gustosa che ai tempi delle sue origini composta utilizzando anche gli avanzi di pasta.

I salumi hanno sempre assunto una grande importanza nella storia alimentare del territorio di Castell'Arquato e nei dintorni; nella provincia di Piacenza sono tre le specialità quelli che hanno guadagnato la certificazione Dop: Coppa Piacentina, Pancetta Piacentina e Salame Piacentino, la cui genuità é garantiti dal Consorzio Salumi Tipici Piacentini.

Un piccola rassegna dei principali salumi :



La **Coppa** piacentina (Riconoscimento DOP: Reg. CE n.1263/96) è un salume di forma allungata con una punta ad una estremità per la sua realizzazione si utilizza la carne del collo del suino; il suo peso non può essere inferiore a 2,5 kg.

Durante la sua preparazione la carne viene massaggiata e rifilata in seguito si procede alla salatura. Durante l'operazione di salatura la carne viene insaporita anche con numerose spezie. Dopo una settimana la carne viene insaccata nel diaframma parietale suino, di seguito viene energicamente legata e posta per una prima stagionatura nell' essiccatoio per almeno 7 giorni.

La paziente opera di stagionatura ad una temperatura tra i 10 ed i 14 °C durerà almeno per sei mesi. La coppa piacentina si presenta con un colore rosso inframmezzato da venature di bianco rosato; intensi sono i profumi e delicato è il sapore che migliora con il procedere della stagionatura.

Un abbinamento degno di segnalazione è con i "**chisolini**" il tipico antipasto fatto di pasta del pane fritta nello strutto.



Il **Salame** Piacentino é conosciuto da diversi secoli ed era apprezzato nei sontuosi pranzi di re e nobili si ha notizia della sua presenza già dai primi decenni del '700 presso la corte di Filippo V re di Spagna. Amasciatore di questo nobile salume fu il cardinale Giulio Alberoni che portò questo prodotto, alle corti di Francia e Spagna.

Per la produzione del succulento salume si utilizzano suini provenienti dall'Emilia Romagna, Si utilizzano tagli di carne non appartenenti alla testa, gola e parti di pancetta prive di grasso molle. Nella lavorazione si procede dapprima alla macinatura delle parti magre e grasse del maiale, fatta in maniera piuttosto grossolana, e quindi il tutto viene condito con sale, pepe, aglio, vino e zucchero. L'impasto viene insaccato in un budello naturale e successivamente inizia la fase di stagionatura, in ambienti a temperatura controllata, al di sotto dei 20 ° C., per almeno un mese e mezzo. La grandezza del salame determina la durata della stagionatura, che varia dai 400 grammi al chilogrammo di peso. Il salame piacentino ha un sapore delicato e quasi dolce, e l'intensità della componente aromatica olfattiva aumenta a seconda della durata dell'affinamento.

Può essere consumato come antipasto, in abbinamento a vini tipici di Castell'Arquato, che ne esaltano tipicamente il sapore, può essere utilizzato nella preparazione di gustose ricette tradizionali o più semplicemente per preparare un gustoso panino.



La **pancetta** era molto apprezzata già dal XIV secolo, come risulta dai registri comunali di Piacenza e dagli scritti di Giulio Landi, nei quali si narra dell'eccellente qualità del prodotto. La parte del maiale che viene impiegata per ottenerla è il grasso che parte dalla zona retrosternale fino ad arrivare a quella inguinale. La produzione della Pancetta Piacentina si svolge secondo queste fasi: rifilatura, salatura a secco, legatura, asciugatura e stagionatura. L'operazione di salatura è effettuata a mano e consiste nel mettere le carni a contatto con una miscela di sali, aromi naturali e spezie e lasciarle in frigorifero per 15 giorni.

Successivamente si procede alla raschiatura, al fine di togliere eventuali residui della lavorazione e l'eccesso di sali e spezie. Le pancette vengono quindi arrotolate, con eventuale aggiunta di carne magra, proveniente dalla zona di produzione, mediante la tradizionale legatura. Nelle parti non coperte dalla cotenna sono applicati lembi di vescica di suino sulle parti esterne e carta vegetale sulla parte longitudinale, allo scopo di ottenere una protezione naturale durante la stagionatura. Si effettua poi la foratura su tutta la superficie e si lasciano le pancette a temperatura compresa tra 0 e 5 gradi per alcune ore.

Segue la fase di asciugatura, a una temperatura massima di 25 gradi, per non più di sette giorni, e infine la stagionatura, che dura almeno due mesi. Il gusto caratteristico, dolce e morbido, è strettamente legato alle condizioni ambientali della zona di produzione, caratterizzata da vegetazione boschiva e vallate dal clima temperato che consentono una lenta e graduale stagionatura. E' gustosa in raffinati antipasti accompagnata dai vini di Castell'Arquato, o come parte fondamentale in una gustosa merenda abbinata a del pane casareccio.

Durante la visita è impensabile non gustare i pisarei e fasò oppure i tortelli (malfatti); un imperdonabile errore sarebbe non provare gli "anvein", i tradizionali anolini in brodo. Gli anolini di Castell'Arquato,

differiscono da quelli del resto del territorio piacentino per l'impiego del formaggio (Grana Padano amalgamato con pane grattato uova e odori) in alternativa dell'abituale stracotto. Un vero arquatese vi dirà che il brodo deve essere rigorosamente in terza, ovvero fatto con gallina, manzo e vitello.



Gli anolini di Castell'Arquato

Ingredienti:

Per la pasta: 500gr. di farina - 3 uova - acqua q.b.

per il ripieno: 100gr di pangrattato - 300 gr. di formaggio grana - 2 uova - noce moscata - brodo

per il brodo: cappone (o pollo) - manzo e petto di vitello - formaggio grana

Preparazione:

Scottare il pangrattato con il brodo bollente, unire il grana grattugiato, le uova, il sale, la noce moscata in polvere e lavorare fino a quando il ripieno non sarà ben amalgamato. Preparare la pasta con la farina, le uova, l'acqua e tirare delle sfoglie sottili; disporre su un lato della sfoglia delle piccole palline di ripieno, coprire con l'altro lato della sfoglia e, con l'apposita forma, tagliare dei tondini che poi andranno cotti per circa dieci minuti nel brodo di carne. Gli anolini vanno serviti caldi con grana grattugiato.



I Pisarei

Ingredienti:

Per la pasta: 500 gr. di farina - 150 gr. di pangrattato – sale – acqua

per il condimento: burro – olio – cipolla - 400 gr. di fagioli nostrani o borlotti – pepe - salsa di pomodoro - formaggio grana

Preparazione:

Impastare la farina con l'acqua ed il pane grattugiato, già scottato con l'acqua bollente, fino ad ottenere un impasto morbido da cui staccherete dei pezzi che assottiglierete con il palmo della mano sino a farli diventare delle bisce. Da queste ultime staccherete dei pezzetti che schiaccerete con il pollice sino ad ottenere una forma cava di gnocchetti. A questo punto lasciate riposare i pisarei e passate alla preparazione del condimento. In precedenza avrete mosso a bagno e fatti lessare i fagioli. In una casseruola fate soffriggere il burro, l'olio, una cipolla poi aggiungete i fagioli e lasciateli insaporire a fuoco lento. Aggiungete la salsa di pomodoro, aggiustate di sale e continuate la cottura a fuoco lentissimo. Quando il sugo sarà pronto fate cuocere i pisarei in abbondante acqua salata, quando la pasta verrà a galla scolateli e conditeli con il sugo e il formaggio grattugiato.



I Malfatti

Ingredienti: 500 gr. di spinaci o bietole - 400 gr. di ricotta - 2 manciate di grana grattugiato - un pizzico di sale - noce moscata - 4 cucchiaini di farina

Preparazione:

Lessate gli spinaci, scolateli, strizzateli, tagliateli molto fini; con un po' di burro fateli rosolare in un tegame; lasciateli intiepidire quindi versateli in una terrina con la ricotta, i tuorli e gli albumi leggermente montati, la farina, il sale, la noce moscata e il formaggio grana. Amalgamare il composto, con la farina, fate una biscia della grandezza di un pollice. Tagliatela a pezzetti di circa 2 cm. e fateli cuocere in abbondante acqua salata. Condite con burro fuso e formaggio, a piacere, potete aggiungere della panna da cucina.

Coppa Arrosto

Ingredienti: coppa fresca di maiale - vino bianco secco – burro – olio – cipolla – rosmarino – sale – pepe.

Preparazione:

lasciare frollare per qualche giorno la coppa fresca, steccatela con aglio e rosmarino e fatela dorare in un

tegame con olio, burro e cipolla tritata. Quando questa sarà ben rosolata, bagnate l'arrosto con mezzo bicchiere di vino bianco e continuate la cottura ricordandovi però di girarlo di tanto in tanto e di bagnarlo con il sugo di cottura per mantenerlo morbido. Servire la coppa a fette, cosparsa con il sugo su un piatto caldo



Il Prete

La parte terminale della zampa anteriore sopra il piede costituisce il gambetto, che in alcuni paesi, viene chiamato gambetto invernale. In genere si chiama "cappello del prete", più comunemente detto "prete". Ebbene, questo gambetto viene pressato e salato, poi viene stretto tra due assicelle e cucito nella sua sacca di cotenna. Alcuni prima di cucirlo lo farciscono anche con carne da salame e gli danno il nome di "cappello del Vescovo". La versione "farcita" non fa comunque parte della tradizione arquatense. Stagiona in cantina e passando in cucina viene poi bollito con accompagnamento di salse (preferibile quella verde).

Faraona alla creta

Ingredienti: una faraona – burro – sale – pepe – rosmarino – salvia – origano – creta.

Preparazione:

pulire bene una faraona, ungerla all'interno con il burro, spruzzatela di sale e pepe e mettete qualche rametto di rosmarino. Preparate un lettuccio di creta morbida, disponetevi dei rametti di rosmarino, delle foglie di salvia e dell'origano in polvere; mettete sopra la faraona già avvolta in carta oleata perché non passino gli odori, ricopritela con la creta e mettete il tutto in forno per circa un'ora. A cottura terminata, spaccate la creta, togliete la carta, tagliate la faraona e servite con contorno di patate arrosto.



Le frittelle

Ingredienti: 200 gr. di farina - 40 gr. di burro - 400 gr. d'Acqua - un pizzico di sale - la scorza grattugiata di un limone - 4 uova - 4 rossi d'uovo - zucchero a velo

Preparazione:

Fate bollire l'acqua con il burro e il sale, aggiungete la farina, mescolate e fate cuocere per circa dieci minuti. Togliete dal fuoco e fate raffreddare senza però smettere di mescolare. aggiungete la scorza di limone, il rosso di un uovo e mescolate sino al perfetto assorbimento: aggiungete la chiara di un uovo montato a neve e così di seguito sino a quando avrete esaurito le 4 uova; finite con i due rossi. Il composto deve risultare simile ad una crema untuosa. Fate friggere a cucchiaiate in abbondante olio; mettete le frittelle su una carta assorbente e cospargetele con lo zucchero a velo.



Le sprelle

Ingredienti: 500 gr. di farina - 100 gr. di zucchero - 50 gr. di burro - 3 uova – limone - un pizzico di sale - vino bianco secco.

Preparazione:

Mescolate la farina, il sale, lo zucchero, la scorza del limone e impastate con le uova, aggiungendo quel tanto di vino che serve ad ottenere una pasta soda. tirate la sfoglia e con la rondella apposita tagliate dei rombi di 10 cm. circa di lato. Fate friggere in abbondante olio e ponete le frittelle man mano che sono pronte su una carta porosa in modo che possa assorbire l'unto in eccesso. Quindi mettetele su un piatto e cospargetele con lo zucchero a velo.



I Tortelli di Castell'Arquato

Ingredienti: 1 kg farina - 1 hg burro - 3 cucchiaini olio - 3 cucchiaini zucchero - 1 bustina vanilina - 1 bicchiere vino bianco - 3 uova - sale e limone.

per il ripieno: Castagne – marmellata – amaretti - mandorle macinate - cacao in polvere.

Preparazione:

Preparare un impasto e tirare 7 sfoglie sottili, ungerle di burro e cospargerle di farina. Disporre le sfoglie una sull'altra. Tirare in un'unica sfoglia. Preparare una prima sfoglia e disporre cucchiaini di ripieno ad una distanza opportuna, sovrapporre una seconda sfoglia. Ritagliare con l'apposita formina. Fare friggere in olio bollente. Disporre in un vassoio e cospargere di zucchero a velo.



La Torta Sbrisulona

Ingredienti: 300 gr. di farina bianca - 300 gr. di farina gialla fine - 150 gr. di burro - 150 gr. di strutto - 300 gr. di zucchero - 3 tuorli d'uovo - una scorza di limone - un pizzico di sale - un bicchiere di vino bianco secco.

Preparazione:

Versate sul tagliere la farina bianca e la gialla e lo zucchero; man mano incorporate il burro, lo strutto, le uova e la buccia di limone, bagnando con il vino bianco. Lavorate la pasta, spianatela e mettetela in una teglia imburrata. Prima di infornare, con il coltello tagliate la torta a spicchi. Quando sarà pronta, toglietela dalla teglia ancora calda per evitare che si sbriccioli .



La Patona (Castagnaccio)

Il classico dolce di castagne, semplice ma che nasconde antichi sapori .

Ingredienti: farina di castagne - latte o acqua - un pizzico di sale.

Preparazione:

Versate la farina ben soffice e senza grumi in una zuppiera e bagnatela con il latte o con acqua. Aggiungete un pizzico di sale, mescolate bene e versate in una teglia con i bordi bassi ben unta di olio. Mettete in forno caldo per 40 minuti.

Sagre e Manifestazioni da non perdere ...

Notte e giorno d'intorno scattando

Mostra fotografica al Palazzo del Podestà

Inaugurazione :

15 AGOSTO ORE 10,00 - apertura: dal 15 agosto al 16 settembre - INFO: iatcastellarquato@gmail.com - tel. 0523/803215

Fest delle Cast gne

Festa delle Castagne e dei ricordi - mostra di trattori e macchinari d'epoca – Ottobre - www.festadellecastagne.it

Castell'Arquato in provincia di Piacenza, si prepara ad Ottobre ad accogliere la tradizionale Festa delle Castagne organizzata dalla locale sezione AVIS in collaborazione con la CPAE sezione trattori ed il patrocinio del comune di Castell'Arquato e la provincia di Piacenza.

La manifestazione prevede degli stands gastronomici con le tradizionali caldarroste (Basturlon) cotte su enormi bracieri alimentati a legna, sarà possibile gustare anche la "Patona", il castagnaccio oppure gli ottimi chisolini abbinati ai salumi tipici ed inaffiati da buon vino oppure la polenta con i "ciccioli" grigliata, oppure i tortelli dolci tipici di Castell'Arquato, altre prelibatezze saranno da scoprire presso gli stands. Alla festa é abbinata anche una mostra di trattori e macchinari d'epoca in cui oltre alla qualità dei mezzi esposti é da sottolineare anche la qualità con dei pezzi veramente unici. Da quest'anno si terrà anche una mostra-scambio di pezzi meccanici d'epoca in cui parteciperanno diversi collezionisti.

Si terrà una mostra del ciclo d'epoca con biciclette e moto degli anni passati.

Un vecchio mulino dell'800 macinerà castagne e mais, si terrà anche una originale mostra di marionette meccaniche intente a ripetere i mestieri di una volta.

Si svolgeranno rievocazioni di vecchi mestieri e tradizioni, verrà riproposta l'atmosfera dell'aia: figuranti proporranno dei vecchi canti intenti, in operazioni e mestieri di una volta, come ad esempio il "Filoss" la sbucciatura del mais. Anche il pubblico potrà partecipare attivamente a queste attività.

Un area sarà riservata ai bambini (ma anche agli adulti) con vecchi giochi riscoperti dalle soffitte, in

collaborazione con il comitato genitori del borgo.

Nel pomeriggio i mezzi ed alcuni carri allegorici (in cui non mancherà il carro di "Bacco") attraverserà le vie del paese.

Uno spazio sarà riservato anche all'esposizione delle produzioni del territorio, infatti per la prima volta si terrà la rassegna "sapori e mestieri" in cui le aziende di prodotti locali faranno conoscere le loro specialità, facendo conoscere anche i loro "mestieri".

Nella mattinata si svolgerà la tradizionale gara di guida con prove di abilità per piloti di trattori d'epoca, con il trofeo dei trattoristi.

Il programma potrà per ragioni organizzative subire delle modifiche.

Per maggiori informazioni : www.festadellecastagne.it



Dove mangiamo ?

Map's - Locale di richiamo per i buongustai - piazza Europa 3, 29014 Castell'Arquato - tel. 0523.804411.

Don Ferdinando ristorante di tendenza - piazza Europa 6, 29014 Castell'Arquato - tel +39 0523 805319 - Annesso all'albergo Leon d'Oro

La Rocca - Da Franco - piazza Municipio 4 - tel. 0523.805154 - Ristorante a conduzione familiare, cucina tipica curata.

Taverna del Falconiere - piazza Municipio 5 - tel. 0523 805155.

Stradivarius - via Sforza Caolzio 36 - tel. 0523 803381 ristostradi@alice.it

Il Borgo ristorante enoteca/wine bar - Via Riorzo 3 - tel. 0523.804199

Al Voltone - Via S.Caolzio, 150 - tel.804271 info@delvoltone.com - A conduzione familiare

Capoponte (ex Iris) - via Crocetta 1 - tel. 0523 803790 – 3497558044 - 3408948722

Crocetta - via Crocetta 26, Castell'arquato - tel. 0523 803525.

Da Faccini - loc. Sant'Antonio, sulla provinciale per Carpaneto - tel. 0523.896340 - Cucina tipica e curata. Bottega storica annessa

Trattoria del Turista - via Cavour, 53 - Vigolo Marchese - tel. 0523.896124 - A conduzione familiare, cucina tradizionale, con annesso albergo Locanda Sidoli

L'Angiolina - Via Canale 18 - San Lorenzo - tel. 806162.

Primavera - loc. Bacedasco Alto - tel. 0523 895108 - cucina tipica, conduzione familiare

La Cantinaccia - Loc. Costamuccia - tel 0523.895128

Ristorante Nona Buca - Loc. Borlacca c/o Golf club Castell'Arquato - tel. 0523.895557 - 895544

Antica Trattoria San Lorenzo - Via Canale 32 - San Lorenzo - tel. 0523.805153

Trattoria di Vigostano - loc. Vigostano 17 - tel. 0523 896100

Agriturismo La Noce - SANT'ANTONIO - LOC. PIANI CASTELLANI 8 - CASTELL'ARQUATO (PC) - Tel. 0523 896303 - 320 1114315 - schorok@alice.it

La Castellana - loc. Caneto - tel. 338.9266924

Le Torri - loc. Caneto - tel. 0523.805191

Al Dighino - Viale Remondini 11, provinciale per Lugagnano - tel. 0523.803902

Lido - CS Montebasso 15 - tel. 0523 803261.

Anna la Napoletana - Via Cavour, Vigolo Marchese - tel. 896159



Dove sostare ...

Aree Attrezzate – Punti Sosta – Camping Service :

PS – **CASTELL'ARQUATO** - Punti sosta in quattro parcheggi intorno al paese: acqua in quello nei pressi del boschetto, discoteca vicino al P3 !!, davanti al cimitero con acqua e servizi nel P4.

Camping/Agricampeggi/Agriturismi nel Borgo e dintorni :

Club Amici Del Campeggio - Localita' S. Lorenzo – 29014 Castell'Arquato (PC) - Tel. 0523 803508 - Campeggio, ostello e villaggio turistico

Az. Agr. Enoturismo Wine B&b Cardinali - Piacentino - Val d'Arda - Castell'Arquato - Loc. Montepascolo - tel. +39.0523.803502 - cell. 335.6811608

Agriturismo Podere Illica - Piacentino - Val d'Arda - Castell'Arquato - Via Canale, 5 loc. San Lorenzo - tel. 0523.803965 333.4422318 334.6063174

Agriturismo Cà del conte - Strada Fellegara 3 - Tel. Fisso: 0523 947043 - CORTINA - ALSENO (PC) - dista 4.51 Km da CASTELL'ARQUATO

Agriturismo Antica torre - Case Bussandri 197 - Tel. Fisso: 0524 575425 - CANGELASIO - SALSOMAGGIORE TERME (PR) - dista 7.57 Km da CASTELL'ARQUATO

La locanda dei cavalieri & scuderia del sasso nero - VIA CA' CIANI 1 - Tel. Fisso: 348 3131536 - LUGAGNANO VAL D'ARDA (PC) - dista 7.79 Km da CASTELL'ARQUATO

Agriturismo La rondanina - via Sandrone 231 (strada di Genova) - Tel. Fisso: 0523 947541 - Cell: 320 0954666 - CASTELNUOVO FOGLIANI - ALSENO (PC) - dista 8.08 Km da CASTELL'ARQUATO

Agriturismo La volta - VIA MARZANO 74 - Tel. Fisso: 0524 573031 - Tel. Fisso: 0524 574303 - Cell: 335 6761181 - SALSOMAGGIORE TERME (PR) - dista 8.95 Km da CASTELL'ARQUATO

Agriturismo Battibue - Via Battibue 278 278 - Cell: 335 5891585 - FIORENZUOLA D'ARDA (PC) - dista 9.48 Km da CASTELL'ARQUATO.



Info Turistiche ...

I.A.T. : viale Remondini 1, tel. 0523.803215 , iatcastellarquato@gmail.com - **Comune, Ufficio Cultura** : Piazza Municipio, 3 tel. 0523 804011, biblioteca@comune.castellarquato.pc.it

Fonti ...

Borghi d'Italia – Camperweb – Comune di Castell'Arquato - Agriturismi.it .

