

Fontanellato, il fascino della rocca

“Bandiera Arancione” del Touring Club, “Cittaslow” e “Città d’Arte e cultura”. Sono molti i titoli di cui si fregia **Fontanellato**, gioiello della Bassa parmense, che sorge tra Parma e Fidenza. Il suo nome deriva dal latino *fontana lata*, cioè “grande fontana”, poiché il borgo è situato tra i fiumi Taro e Stirone.

L’itinerario che vi proponiamo non può che partire dalla centrale Piazza Matteotti, dove domina l’imponente **Rocca Sanvitale**, cuore della cittadina. La fortezza, eretta nel XIV secolo su un edificio preesistente, di cui è rimasta la torre difensiva, è circondata da un ampio fossato, detto *peschiera*, a tutt’oggi pieno di acqua. Nel corso dei secoli, si è trasformata fino a diventare la dimora nobiliare dei Conti Sanvitale, che l’hanno abitata per ben sei secoli. Nel 1948 è stata poi venduta al Comune, che oggi ne ha fatto la sede del Municipio e dell’Associazione Castelli del Ducato di Parma e Piacenza (www.castellidelducato.it)



La rocca è **aperta al pubblico tutto l'anno** (dal 1/11 al 31/3 mar-sab 10 – 11.45 e 15-16.45, dom e festivi 9.30 – 11.45 e 14.30 – 16.45; ingresso: € 8 intero, € 3.50 ragazzi 6-16 anni). Al suo interno si trova uno dei capolavori del Manierismo, la **Camera Picta**, dipinta nel 1524 dal Parmigianino con sequenze del mito di Diana e Atteone, tratto dalle Metamorfosi di Ovidio. La saletta era un tempo lo studio privato di Paola Gonzaga, dove, si dice, la nobildonna si ritirasse in preghiera per piangere il figlio prematuramente scomparsi.



Tra le sale visitabili ci sono anche l'**appartamento nobile dei Sanvitale**, la **Sala delle Armi**, la **Galleria degli Antenati**, la **Sala dei Ricevimenti** e la **Camera Nuziale**. Nella **Sala dello Stendardo** si trova lo Stendardo della Beata Vergine di Fontanellato, risalente al periodo tra il 1654 e il 1656. Le sue imponenti dimensioni (5 m di lunghezza e 4 di altezza) fanno pensare al suo utilizzo come bandiera di una nave capitanata da un membro della nobile famiglia Sanvitale. Splendida anche la **Camera Ottica**, l'unica ancora funzionante in tutta Italia, con il suo complesso sistema di specchi che riflette su uno schermo l'immagine della piazza. Infine, la

Sala del Teatrino, era una stanza dedicata ai giochi dei figli della duchessa Maria Luigia d'Austria.



Fuori dal centro storico, si trova invece il **Santuario della Beata Vergine del Rosario**, meta di pellegrinaggi fin dal XV secolo. L'edificio che si può ammirare oggi risale al XVI, ma è stato costruito su un oratorio preesistente. Il santuario conserva diversi affreschi di pregio, ma il pezzo forte è la statua della Madonna che spicca sull'altare. Si dice che abbia operato guarigioni miracolose, come dimostrano i numerosi ex voto.

Dal monastero di San Benedetto al Labirinto della Masone
Prendendo Via XXIV Maggio, dopo circa 2 km si arriva alla frazione di **Priorato**, dove si trova il complesso monastico di **San Benedetto** risalente al XI secolo e riprogettato nel corso del XVIII. La chiesa conserva stucchi rococò e affreschi pregiati. Nella vicina **Oasi del Priorato**, conosciuta come **Parco Pozzi**, si può passeggiare alla scoperta di questa area di 12 ettari, che è stata "rinaturalizzata" con lo scopo di ricostruire un bosco con alberi autoctoni tipico della Pianura Padana.



Proseguendo per 4 km sulla Strada Masone si arriva al **Labirinto della Masone**, un grande parco che ospita il più grande labirinto in bambù del mondo. La sua pianta a stella copre infatti quasi 7 ettari di terreno. Al suo interno, sono ricavati spazi culturali per più di 5000 mq, dove sono conservate circa 500 opere databili tra il Cinquecento e il Novecento, della collezione del celebre editore Franco Maria Ricci. Qui si trova anche la sua preziosa biblioteca che conserva opere grafiche e tipografiche, tra cui alcune di Giambattista Bodoni e l'intera produzione di Alberto Tallone.

I sapori della Bassa Parmense

La Bassa parmense è famosa per i suoi pregiati prodotti tipici e per i suoi piatti succulenti e corposi. Fontanellato sorge lungo la Strada del Culatello di Zibello, salume "principe" della zona. Tra i salumi ci sono poi la **spalla cotta**, il **crudo di Parma** e la **Culaccia di Fontanellato**, un salame prodotto in loco in attesa della certificazione IGP. Questa è anche zona di produzione del Parmigiano Reggiano, come dimostrano i numerosi caseifici che effettuano vendita diretta.



Tra i piatti della tradizione, ricordiamo i ravioli di verdura e ricotta, gli anolini in brodo, la trippa alla parmigiana, gli arrostiti di anatra e faraona, il coniglio alla cacciatora e le scaloppe alla parmigiana. Ottimi i dolci, tra cui crostate di frutta, zabaione e la **spongata**, di cui vi forniamo la ricetta.

Spongata parmigiana

Ingredienti

- 250 gr di farina
- 80 gr di burro
- 120 gr di zucchero
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 uovo
- 300 gr di miele
- 150 gr di noci
- 60 gr di pinoli
- 80 gr di uvetta
- 60 gr di cedro candito
- 2 cucchiaini di pan grattato
- 1 pizzico di sale

- Chiodi di garofano, cannella, noce moscata (1 pizzico)

Pelate e tritate le noci e i pinoli. Fate ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida e scolatela. Tostate il pangrattato e tagliate il cedro candito a dadini. Scaldate il miele a bagnomaria, poi aggiungete il pane tostato, le noci, i pinoli un pizzico di cannella, uno di noce moscata e un paio di chiodi di garofano. Aggiungete anche il cedro candito a dadini e l'uvetta. Mescolate, poi togliete dal fuoco. Versate il tutto in una terrina e fate riposare per un giorno. Versate la farina sulla spianatoia, ricavate un buco al centro e mettete il burro a pezzetti, l'uovo, lo zucchero, il vino bianco e un pizzico di sale. Impastate e lasciate riposare per 30 minuti. Dividete la pasta in due parti e ricavatene due dischi, uno più grande dell'altro. Con quello più grande foderate una teglia imburrata e infarinata, farcite con il ripieno e ricoprite col disco più piccolo. Cuocete in forno a 200 °C per circa mezz'ora. Lasciate raffreddare e servite con una spolverata di zucchero a velo.



COME ARRIVARE

Al Milano-Bologna, uscita Parma Ovest da Bologna o Fidenza da

Milano. Seguire indicazioni per Fontanellato. A15 della Cisa da La Spezia con uscita Parma Ovest. Fontanellato dista circa 8 km. Da Parma, SS9 (via Emilia) e poi SP11 per Fontanellato

DOVE MANGIARE

***Ristorante 12 Monaci**, via Roma 1, Fontevivo (PR), tel 0521/610010, www.12monaci.it

***Al Teatro**, Piazza Verdi 5, Fontanellato (PR), tel 0521/822257, www.trattoriadelteatrofontanellato.it

DOVE DORMIRE

Relais Fontevivo**, via Roma 1/A, Fontevivo (PR), tel 0521/610010,

Albergo Tre Pozzi***, via Nazionale Emilia 129, Fontanellato, tel 0521/825347, www.albergotrepozzi.it

INFO

www.fontanellato.org