

# SCELTI PER SAPORE



foto Persibio Ongaro

Raccolto intorno all'antica via Emilia e racchiuso da vie di circoscrizione che hanno sostituito le antiche mura, il centro storico di Reggio Emilia offre piacevoli scorci di viuzze e piazze, fra cui quella dedicata a San Prospero, sede di un tradizionale mercato e notevole anche per la chiesa dedicata al santo. Interessante pure il Duomo romanico, con la caratteristica torre ottagonale e il quattrocentesco palazzo comunale; qui, nel 1797, fu scelto come simbolo della Repubblica Cispadana il tricolore, che sarebbe poi diventato la bandiera italiana. In questa zona, dove non è consentito il traffico delle macchine, accanto a monumenti insigni e locali d'ogni tipo, si

inserisce bene l'Antica Salumeria, una bottega dove è possibile trovare i prodotti gastronomici della regione. La posizione d'angolo, le sue proporzioni (il negozio è lungo 15 metri) e il suo

caldo arredo in stile ottocentesco la rendono ben visibile, ma, soprattutto, è forte il richiamo esercitato dagli invitanti salumi, dal Parmigiano-Reggiano stagionato e dagli ottimi prezzi.

## UNA LUNGA ESPERIENZA

Correva il 1962 quando il signor Giorgio Pancaldi aprì la sua prima salumeria. Era un giovanotto di venticinque anni e - come fa ancor oggi, trentasette anni dopo - cominciò subito a misurarsi personalmente con il controllo e la scelta delle carni da trasformare in salumi e delle forme di formaggio da far stagionare: perché, per quanto riguarda i prodotti del territorio, tutto ciò che il negozio propone porta, si può dire, la sua firma. Da qualche anno il negozio è cresciuto e si è trasferito negli attuali locali di proprietà, quasi a simboleggiare la crescita dell'esperienza acquisita dal proprietario e dalla moglie Nirvana, che collabora con lui in questa complessa attività. Giorgio Pancaldi racconta la sua storia con la simpatia della gente di questa regione, mentre offre assaggi. **Antica Salumeria - via Broletto n. 1/P - Reggio Emilia - tel. 0522 432795.**

■ L'Antica Salumeria propone prosciutti crudi scelti, stagionati nella zona tipica di Langhirano, attingendo a una riserva di 450 pezzi; e poi, ci sono fiocchetti, culatelli e coppe a centinaia, salami e salamini prodotti con carni macellate in proprio, lavorate e stagionate (o, come si dice nel gergo del mestiere, "dati a balia") sotto controllo della salumeria stessa. Anche il formaggio Parmigiano-Reggiano è scelto esclusivamente presso produttori della zona precollinare reggiana ed è lungamente stagionato. Da provare anche i ciccioli, saporito residuo della lavorazione del grasso suino, pure essi provenienti dai laboratori di artigiani di fiducia. **Prezzi: prosciutto crudo a fette lire/hg 3 600. Parmigiano del '97 lire /hg 2 000.**

