



SAVOURING TRADITION

EXPLORING THE RICH AND
HISTORIC FOOD CULTURE
OF NORTHERN ITALY.

By Mike McPhee

Savourer la tradition
Explorer la culture culinaire du nord de l'Italie, riche
et historique

STARTING ITS JOURNEY IN THE COTTIAN ALPS,
THE PO RIVER STRETCHES ACROSS NORTHERN
ITALY AS IT MAKES ITS WAY TO THE ADRIATIC
SEA. ACROSS THE BREADTH OF THE ITALIAN
PENINSULA, THE REGION IS A FOODIE'S UTOPIA.



Extraordinary cuisine is around every corner in the historic city of Parma.



The best cheese in the world, Parmigiano Reggiano hails from Parma.



The official stamp of Parmigiano Reggiano.



Delicacy from Massimo Bottura's new restaurant - Al Gatto Verde.

The importance of the Po and its expansive valley has been well documented since Roman times. The "food valley"—as it is also known—had been the agricultural heart of the Roman empire, as it is now for modern Italy. I have come on a culinary tour in search of extraordinary cuisine, and a desire to expand my palette and learn about the traditional food culture of the region.

In the middle of this delectable valley full of flavours are the historic cities of Parma, Modena and Bologna. There are no less than 44 food products from the region that are protected and considered national treasures. Often rated as the best cheese in the world, Parmigiano Reggiano hails from Parma, as does

Le fleuve Pô prend sa source dans les Alpes cottiennes et traverse le nord de l'Italie avant de se jeter dans la mer Adriatique. Sur toute la largeur de la péninsule italienne, cette région est un véritable paradis pour les amateurs de bonne cuisine. L'importance du Pô et de sa vaste vallée est connue depuis l'époque romaine. Cette « vallée de la gastronomie » était le cœur agricole de l'Empire romain, tout comme elle l'est aujourd'hui pour l'Italie moderne. J'embarque pour un circuit gastronomique, à la recherche de mets extraordinaires à travers la culture culinaire traditionnelle de la région.

Au cœur de cette vallée pleine de saveurs se trouvent les villes historiques de Parme, Modène et Bologne. Pas moins de 44 produits alimentaires de la région sont protégés et considérés comme des trésors nationaux. Souvent classé

comme le meilleur fromage au monde, le Parmigiano Reggiano vient de Parme, tout comme le Prosciutto crudo di Parma. Le vinaigre balsamique est originaire de Modène, et la sauce bolognaise est née dans la région de Bologne.

Le petit producteur de parmesan que nous visitons illustre parfaitement le concept du circuit court. Derrière l'établissement, des vaches paissent tranquillement, produisant le lait qui deviendra l'une des merveilles du

prosciutto crudo di Parma. Balsamic vinegar originated in Modena and Bolognese sauce originated in the Bologna area.

The small-scale parmesan producer we visit is the epitome of farm-to-table. Happy looking cows graze behind the facility where their milk is turned into one of the wonders of the culinary world. The process is as extraordinary as the product. It takes over 550 litres to make one wheel. The ancient art is labour intensive, and the aging process can take years. A tasting of various

monde culinaire. Le procédé est aussi extraordinaire que le fromage lui-même. Il faut plus de 550 litres de lait pour fabriquer une seule meule. Cet art ancien demande beaucoup de travail, et l'affinage peut prendre des années. Une dégustation de différents affinages révèle des goûts allant du jeune et sucré au plus complexe et mature. L'âge minimum est de 12 mois, mais certaines meules peuvent être affinées jusqu'à 40 mois ou plus. Des inspections sont nécessaires pour recevoir le sceau officiel du Parmigiano Reggiano. Je me souviens encore de cette extraordinaire sauce crémeuse au parmesan qui m'a tellement marqué.

L'odeur douce du balsamique vieillissant se mêle à celle de la viande qui cuit lentement au fumoir dans la cour. La décoration élégante est rehaussée par une musique

ages reveals young and sweet to older and more complex. The youngest allowed is 12 months, but wheels can age forty months or more. Inspections are needed to receive the official stamp of Parmigiano Reggiano. The memory of an extraordinary parmesan cream sauce still lingers in my mind and calls to me.

The sweet smell of aging balsamic mixes with meat being slowly cooked on a smoker in the courtyard. Tasteful décor is augmented by eclectic music in the background. I have come to Massimo Bottura's new restaurant—Al Gatto Verde—with high expectations and a willingness to be enlightened. Bottura's other establishment—Osteria Francescana—has three Michelin stars

and was named the best restaurant in the world in 2016 and 2018. The historic estate includes accommodation in Casa Maria Luigia, a balsamic vinegar facility and, of course, the restaurant. Bottura is not there as he is off cooking for the G7, but head chef Jessica Rosval (who happens to be from Montréal) chats with us and explains her vision for the dishes. We dine in what can only be described as an art gallery. The service is simply the best I have ever experienced, and the cuisine is as well: exceptionally innovative and beyond expectations.

éclectique en fond sonore. Je suis venu découvrir le nouveau restaurant de Massimo Bottura, Al Gatto Verde, avec de grandes attentes et l'espoir de vivre une expérience unique. L'autre établissement de Bottura, Osteria Francescana, a trois étoiles au Guide Michelin et a été nommé meilleur restaurant au monde en 2016 et 2018. Le domaine historique comprend des hébergements à Casa Maria Luigia, une cave à vinaigre balsamique et, bien sûr, le restaurant. Bottura n'est pas là, étant occupé à cuisiner pour le G7, mais la chef Jessica Rosval, originaire de Montréal, nous explique sa vision des

exploration sensorielle, parfois surréaliste. Le voyage unique se termine par une dégustation de leur Franciacorta exceptionnel.

Une autre expérience culinaire extraordinaire nous attend à la ferme historique d'Antica Corte Pallavicina. Cette ferme du XVe siècle est célèbre pour le culatello, une salaison spéciale qui mûrit dans des caves centenaires. Nous apercevons la commande spéciale du prince Charles, suspendue parmi les morceaux de futures charcuteries. Le chef Massimo Spigaroli

Another extraordinary culinary experience awaits at Antica Corte Pallavicina. This 15th century farm is famous for culatello, a special salumi that is aged in the centuries-old cellars. We see Prince Charles' special order hanging amongst the legs of future charcuterie. Chef Massimo Spigaroli's family have been curing this delicacy for 150 years. Spigaroli chats and shows us the kitchen where the magic happens. The cuisine is as special as the setting.



The 10th-century Castello di Tabiano crowns Italy's green hills.



Art meets balsamic vinegar at Villa Mandori.



Antica Corte Pallavicina is famed for culatello aged in historic cellars.



Chef Massimo Spigaroli shares 150 years of family tradition in his kitchen.

The green rolling hills in the shadow of the Apennine Mountains take on a fairy-tale appearance with a renaissance castle on top. We spend a few nights at one such castle and its fortified village. Even the local deli full of cured meats and cheeses seems like it should have a Michelin star. The owner tells me that the best age for Parmesan is 27 months.

Specializing in Franciacorta (sparkling wine from this region), Ca'del Bosco winery provides an experience that is far from the average wine tour. Full of surprising art, it is a full sensory exploration that is at times surreal. The unique journey ends with a tasting of their very special Franciacorta.

plats. Nous dînons dans un lieu qui ressemble à une galerie d'art. Le service est tout simplement le meilleur que j'aie jamais connu, et la cuisine est tout aussi exceptionnelle : particulièrement innovante et au-delà de mes attentes.

Les collines verdoyantes à l'ombre des Apennins prennent une allure de conte de fées avec un château de la Renaissance au sommet. Nous passons quelques nuits dans l'un de ces châteaux et son village fortifié. Même l'épicerie locale, qui regorge de viandes et de fromages affinés, pourrait mériter une étoile Michelin. Le propriétaire me confie que l'âge idéal pour le parmesan est de 27 mois.

Spécialisé dans le Franciacorta (vin mousseux de la région), le domaine viticole Ca'del Bosco offre une expérience loin des visites de vignobles habituelles, avec une véritable

et sa famille affinent ce produit de premier choix depuis 150 ans. Spigaroli nous présente la cuisine où la magie opère. Les préparations y sont aussi exceptionnelles que le cadre.

Un voyage dans la région ne serait pas complet sans une visite au Musée Ferrari à Modène, où l'on peut apprécier l'art et le design de ces purs-sangs italiens. Les boutiques locales de gelato à Modène sont également des arrêts incontournables.

Le cœur culinaire de l'Italie a transformé ma perception de ce que peuvent être la gastronomie et les expériences gastronomiques. J'ai découvert un monde où la créativité de pointe sublime les recettes et pratiques ancestrales. Merci à Cultour Italia pour cette aventure guidée à travers ce merveilleux univers culinaire. Je reviendrai : mes papilles l'exigent. ➔

A trip to the area would not be complete without a visit to the Ferrari Museum in Modena where one can appreciate the artistry and design of these thoroughbred steeds. The local gelato shops in Modena are must-taste experiences as well.

The culinary heart of Italy has reshaped my view on what food and gastronomic experiences can be. I have gained insight into a world where leading edge creativeness meets ancient recipes and practises. I am grateful for the experience provided by Cultour Italia, for their knowledgeable journey guiding me through this wonderland of culinary senses. I will return: my tastebuds demand it. ➔