

## AZIENDA AGRICOLA CAMPELLI una storia lunga oltre cento anni





Azienda Agricola Campelli







IN ANTICHITA'...

Tutto iniziò a Valle di Castrignano, antico borgo delle colline parmensi di Langhirano, costituito da numerosi edifici risalenti al periodo medievale.

Il cuore del prezioso abitato, rappresentato dal complesso denominato "La Rocca", si sviluppa a partire dall' epoca tardo-medievale come complesso difensivo posto a presidio dell' unica via di collegamento con il castello di Castrignano, possedimento un tempo conteso tra le potenti famiglie dei Terzi e dei Rossi.

Questo ramo della via Francigena, riconosciuto ai tempi come "Via dei Lombardi" o "Via dei monti di Parma", era percorso dai pellegrini che, proveniendo dal Nord Europa, attraverso Parma si recavano in viaggio verso Roma, sostando in borghi, pievi, xenodochi posti lungo il percorso.

Col passare dei secoli, alle torri medievali si affiancano loggiati, portici, giardini, alle funzioni difensive si sostituiscono quelle di residenza; é in questi anni, tra il '700 e l'800, che i Cavatorta, antichi proprietari della Rocca, realizzano le necessarie opere di ammodernamento e ampliamento del complesso. Le antiche torri di difesa prendono le amene forme di residenza di campagna, legata all' attività agricola.

Uno di Ioro, Domenico Cavatorta, fisico, si fa ritrarre dal pittore Bisoli in un quadro dipinto nel 1836 all' interno dell' Accademia di Belle Arti di Parma della Duchessa Maria Luigia d'Austria.





La Rocca



gnano, il Parmigiano-Reggiano si cuoceva ancora con il fuoco. Vi era un piccolo casello, di tipica architettura, per due caldaie: due forme, a quel tempo, uscivano dal latte ogni mattina e chissà da quanto tempo questo rituale avveniva invariato tra le mura bianche delle torri medievali del borgo.

Nel 1905, alla Rocca di Valle di Castri-

UNA VOITA...

La famiglia Campelli, proprietaria del complesso fin dai primi anni del '900, oltre che di altri quattro fondi, tre nella pianura parmense, la Piccionaia, la Serafina e Riva Bianca, e uno in collina, il Fornello, era composta da tanti fratelli e molte persone allora popolavano la Rocca, tutte impegnate nell' attività garicola.

Le torri e le vecchie architetture, costruite sette secoli addietro con i sassi bianchi cavati a fatica dalla terra coltivata, non erano allora solo il ricordo di un passato misterioso, fatto di guerre, favole e leggende, ma un luogo di produzione in armonia con l'ambiente circostante, fatto di boschi, querce e ampi coltivi.

La vita scorreva così nella Rocca, una volta dei Cavatorta, con i suoi ritmi invariati da secoli. Le persone, i granai, le stalle, le abitazioni, i boschi, i campi della famiglia Campelli convivevano uniti da un unico scopo: mettere alla luce, ogni mattina, le due forme di Parmigiano Reggiano del piccolo casello.

Poco distante dal borgo, attraverso una strada bianca come i muri delle torri, si poteva giungere al Fornello, dove si trovava un altro fondo di proprietà della famiglia. Non era raro vedere il nonno spostarsi in calesse fra i due poderi.





Rocca il Fornello





IERI...

Negli anni '40, il piccolo casello era ancora funzionante ed era sopravvissuto alle due guerre, ma ormai il suo tempo era passato e un nuovo casello, ora chiamato caseificio, era già attivo, ricavato da un fienile a ridosso di una delle torri del borgo. Il suo nome era "Caseificio Santa Lucia" in onore della santa alla quale era, ed è tutt' oggi dedicata. Ia chiesetta del paese.

Lo spazio era ora aumentato, tanto da poter contenere sei caldaie; molte stalle, socie della latteria, tutte nelle vicinanze, conferivano il proprio latte al nuovo caseificio: chi un bidone di latte, chi due, chi tre come usava in quei tempi. Per tanti anni, ogni giorno, ben dodici forme di Parmigiano-Reagiano vedevano la luce.

Intanto, anche nel podere del Fornello, così chiamato poichè un tempo luogo di cottura dei sassi calcarei utilizzati per la produzione della calce, nuove strutture affiancano le vecchie: la modernità comincia ad affacciarsi, ma con lo sguardo rivolto al passato. Nel 1954, infatti, la famiglia Campelli costruisce una nuova stalla, rossa come i mattoni che la caratterizzano, moderna per l'epoca. La stalla era costruita secondo la tipologia ricorrente in quegli anni, che ricalca di fatto quella tradizionale: la stalla con le mucche legate al piano terra e, al di sopra, un ampio fienile per stivare il fieno dei campi.

Il tempo passa, ma il lavoro è ancora svolto a mano e a braccia, con l' aiuto dei buoi e di qualche attrezzo fatto di legno.. con la quercia dei boschi che avvolgono la valle.





la Rocca





OGGI...

Negli anni settanta i primi segnali di meccanizzazione: il primo trattore dell' azienda, un fiat 600 comprato al consorzio di Modena, prende il posto dei buoi e delle stanche braccia.

La Rocca e il Fornello, la residenza e il luogo di produzione, continuano il loro cammino ancora oggi uniti dallo stretto amore per la terra dei suoi proprietari, discendenti della famiglia Campelli: la prima, sempre più luogo di vita e accoglienza, il secondo sempre più dedicato alla produzione.

Nel 1985 il grande passo: la costruzione di una stalla moderna. Le vacche sono ora libere e non più legate, e possono uscire all' aperto grazie ad ampi recinti. La mungitura avviene in maniera meccanizzata, ma i ritmi sono quelli di una volta: il nostro casaro, ogni mattina e ogni sera ritira il latte della nostra azienda. Tutti i giorni dell' anno, ogni volta che sorge il sole, ha inizio la lavorazione nel vicino caseificio sociale, così come prescrive il rigido disciplinare di produzione del Consorzio del Parmigiano-Reggiano. Antichità, modernità, terra, paesaggio convivono grazie a quel legame che solo l' agricoltura permette fra tutte le attività umane.

Oggi l' Azienda Agricola Campelli è composta da trecento capi di razza frisona italiana, di cui circa centoquaranta in lattazione. Possiede settanta ettari di terreno, coltivati per il foraggio biologico, rispettando la rotazione delle colture, alternando quindi erba medica con cereali.

Produce e vende Parmigiano-Reggiano. Tutti i giorni, da oltre cento anni.











Azienda Agricola Campelli www.aziendaagricolacampelli.com