

Die Stadt von Italien: Parma

Geschichte, Kunst, Musik, Poesie, Gastronomie

Wie für eine italienische Stadt typisch, blickt Parma auf eine sehr lange Geschichte zurück. Zu Beginn ist sie eine etruskische Stadt und wird später, nach der keltischen Besetzung des 14. Jahrhunderts vor Christus, im Jahre 183 nach Christus eine römische Kolonie. Aufgrund der Treue zum Römischen Reich bekommt sie den Namen *Augusta Parmensis*. Trotz der verschiedenen geschichtlichen Ereignisse – geplündert von Attila, aufblühen unter Theoderich, um dann die Folgen des gotischen Krieges zu erleben – schafft sie es nach dem Sturz des Römischen Reiches in der byzantinischen Epoche, herauszustecken und sich zu etablieren, zunächst als *Crispoli* (Stadt des Goldes) und demnach als Hauptstadt des Fürstentums und Residenz einer der Töchter des langobardischen Königs Agilulf. Um das Jahr 1000, der Phase des Friedens und des wirtschaftlichen Wachstums, das auf die Invasionen durch die Magyaren im neunten Jahrhundert folgt, gibt es eine Wiederbevölkerung der Stadt und eine Motivation zur Erneuerung, die auch die Kunst beeinflusst: „die barbarische Bevölkerung aus dem nordöstlichen Bereich Europas kamen in Kontakt mit der römischen frühchristlichen Kultur und schufen eine neue Kunst, die den Namen von *romanica* übernahm.“

Die romanische Kunst, auch wenn sie sich gewöhnlich im Vergleich zur römischen Kunst durch Aspekte einer einfachen Kontinuität auszeichnet, entwickelt sich in den verschiedenen Orten auf eine andere Weise, abhängig von ihrer Kultur- und Wirtschaftsgeschichte. Die romanische Architektur beginnt in Frankreich, fällt allerdings auch in Italien auf fruchtbaren Boden und ist charakterisierbar durch Volumen und einfache Formen, stark und linear. Man erinnere sich an die typischen fast überall auffindbaren Elemente bezüglich der religiösen Architektur an die kirchliche Form mit einem lateinischen Kreuz mit drei oder fünf Langhäusern. Diese sind ausgestattet mit einem manchmal kreuzförmigen Dach, das heißt gelegentlich mit einer Konstruktion aus einem quadratischen Grundriss und bilden sich durch die diagonale Kreuzung von zwei ähnlichen Strahlenbögen heraus und somit die vier Segelformen. Durch jedes einzelne Kreuz bildet sich in diesem Raum eine räumliche Insel, die *Campata* genannt wird.

Die Kathedrale von Santa Maria Assunta von Parma wird als eine der wichtigsten romanischen Sehenswürdigkeiten von Italien gesehen. Diese tritt hervor als ein typisches Beispiel einer neuen Kontinuität des Romanischen, in dem gleichen Ort, in dem sich die erste frühchristliche bürgerliche Kirche befindet. Im Jahre 1106 von Papst Pasquale II eröffnet, präsentiert sich der Dom mit einer Frontseite aus drei geschmückten Reihen von Säulenhallen aus halbrunden Bögen und „ihre ruhigen und strengen architektonischen Linien“ geben dem Gebäude in seinem Ganzen „und dem, der es betrachtet ein starkes Gefühl von Dankbarkeit und Eleganz.“

Das Innere besteht aus drei Langhäusern, mit dem zentralen Langhaus doppelt im Vergleich zu den seitlichen und geformt aus zwölf verschiedenen Marmorsäulen, auf denen sich geschmückte Kapitelle befinden. Eine breite Treppe aus Marmor führt zum Querschiff, auf dem sich oberhalb dieser Treppe die Kuppel in zentraler Position befindet, die zu Beginn des Jahres 1522 von Correggio bearbeitet wurde. Es ist allerdings gut hervorzuheben, dass, im

Gegensatz zu anderen romanischen Bauwerken, die Kathedrale nie nackte Wände vorgezeigt hat und die Fresken und die vorderen Bilder die originalen Zeichnungen verstecken.

Antonio Allegri, auch Correggio genannt, wird als einer der wichtigsten Verbreiter der künstlerischen Elemente und der der Renaissance in Padanien angesehen. Dieser machte wirklich großen Gebrauch der Perspektive und vergewisserte sich, dass seine Figuren genügend ausdrucksvolle Sanftheit hatten, um den Betrachter emotional zu berühren. Er lernte mit der Hell-Dunkel-Malerei zu experimentieren und sich einen hellen und fließenden Stil anzueignen. Auf der Kuppel der Kathedrale ist *Mariä Aufnahme in den Himmel* abgebildet und auch wenn viele Werke von Correggio etwas Heiliges darstellen, mangelt es nicht an weltlichen Darstellungen, von denen sich einige in Deutschland befinden: in Berlin kann man *Leda und der Schwan* (1530/31), in Dresden das *Porträt des Mediziners* (1513) bewundern. Ebenfalls sind in der Gemäldegalerie Dresden die Gemälde die *Madonna des heiligen Franziskus* (1515), die *Madonna des heiligen Sebastian* (1524), die *Anbetung der Hirten* (1523-30) und die *Madonna des heiligen Georg* (1530) aufbewahrt.

Durch Alessandro Farnese (Papst Paolo II) wird das 16. Jahrhundert zum Jahrhundert der Geburt des Fürstentums von Parma und die Familie Farnese behält bis 1731 die Herrschaft über die Stadt, indem sie ein Klima von Stabilität und Reichtum aufbaut, sodass ein Aufblühen der Künste möglich war, wie nicht nur die gewinnbringende Tätigkeit Correggios aufzeigt, aber auch die des Parmigianino (1503-1540), einem der wichtigsten Anhänger des Manierismus: jene Gesamtheit der künstlerischen Phänomene, die die Krise der Renaissance und eine steigende Antiklassik kennzeichnen, sowie eine Distanzierung der Notwendigkeit, die Natur als Modell zu nehmen. Bei Girolamo Mazzola denkt man vor allem an die Eleganz seiner Figuren und er ist wiedererkennbar für die langen und gewölbten weiblichen Hälse. Eines seiner bekanntesten Gemälde, die *Madonna der Rosen* (1530), wird in Dresden aufbewahrt, zusammen mit dem *Altarbild von Casalmaggiore* (in Berlin ist es hingegen möglich, das Gemälde *Die Taufe Christi* zu bewundern).

Auf die Farnesi folgen die Bourbonen, die durch verschiedene Ereignisse die Macht der Stadt bis zum zweiten Unabhängigkeitskrieg (1859) und die Annexion zum Königreich Sardinien bewahren. In den Jahren des Risorgimento wird das Fürstentum von Parma zur Geburtsstätte von Giuseppe Verdi, sehr bekannter Komponist und überzeugter Patriot, der die Bewegungen des Risorgimento unterstützt und Mitglied des ersten Parlaments des Königreichs Italien wird. Die Tatsache, dass die während der italienischen Rebellion gegen die österreichische Macht auf viele Wände geschriebene Schrift „Viva Verdi“ scheinbar für „Viva Vittorio Emanuele Re D'Italia“ steht, ist nach Meinung des Volkes die Verbindung zwischen Verdi und den Idealen des Risorgimento.

Die patriotischen Gefühle von Verdi und sein Leiden für die Unterdrückung, die Italien widerfahren ist spiegeln sich auch in einigen seiner berühmtesten Kompositionen wider: *Die Lombarden auf dem ersten Kreuzzug* (1843), *Attila* (1846), *Macbeth* (1847) und bekanntermaßen *Nabucco* (1842), sein erster großer Erfolg. Jedes Jahr gedenkt die Stadt Parma Giuseppe Verdi mit einem ihm gewidmeten Festival im Oktober, dem Monat seiner Geburt, welche sich dieses Jahr zum zweihundertsten Mal jährt.

Im Jahre 1911, als das parmesanische Gebiet schon lange Fürstentum ist, wird dort der Dichter Attilio Bertolucci geboren, der sich – nach dem Beispiel von Saba und ähnlich den

anderen Dichtern wie zum Beispiel Guidici, Caproni und Penna – von der hermetischen Dichtung entfernt, frei von Ungaretti und der „hohen Lyrik“ von Montale, um eine Erniedrigung des Tones und eine Annäherung zur Erzählung zu bevorzugen, sodass *La camera da letto* als ein familiärer Roman in Versen definiert wurde. Unter seinen wichtigen Sammlungen müssen zumindest seine Anfangswerke wie *Sirio* (1929), *La capanna indiana* (1951) und *Viaggio d'inverno* (1971) erwähnt werden.

Einige der am meisten bekannten und geschätzten gastronomischen Produkte Italiens in der Welt haben ihren Ursprung in und sind typisch für Parma: der Parmesankäse, der Kochschinken von Parma, die Anolini und die Tortelli. Seit jeher waren die Ebenen von Parma ein bevorzugter Ort für die Rinder- und Schweinezucht. Aus dieser langjährigen Tradition entsteht der Schinken von Parma DOP (Denominazione d'Origine Protetta, kurz *DOP*, ist das italienische Siegel für Produkte mit geschützter Herkunftsbezeichnung), der heutzutage von einer Genossenschaft geschützt wird und sich durch eine mit Feuer eingepprägten Krone auszeichnet. „Man erzählt, dass die Einwohner von Parma schon Hannibal im Jahr 217 vor Christus unter Salz aufbewahrte Schweineschenkel gegeben haben, ein Ereignis, das den Ursprung des Schinkens auf über 2000 Jahre zurückführen lässt. Die Herkunft des Namens scheint aus dem lokalen Dialekt *par sùt* (*pare asciutto*, „trocken scheinen“) zu stammen. Die Reifung des Fleisches lässt dieses außerdem einen gewissen Geschmack erreichen und es so viel Wasser verlieren, dass es getrocknet aussieht. Der Parmesankäse ist immer die Frucht der Arbeit von Käsern und nie die der Industrie. Die abends gemolkene Milch „wird bis morgens in großen Eimern gelassen, in denen der fette Teil natürlich austritt, der für die Herstellung von Butter bestimmt ist. Dann wird die gesamte gemolkene Milch morgens abgegossen, mit der Hinzugabe vom Lab des Rindes und veredelter Molke, reich an milchhaltigen und natürlichen Fermenten, die durch die Bearbeitung des Vortags erhalten wurden. Die Milch gerinnt in ungefähr zehn Minuten. Die Masse beginnt sich zu verfestigen, wird bis zu 55°C erhitzt und immer wieder umgerührt, die geschickte Hand des Käasers erkennt durch Tasten die richtige Konsistenz und lässt den fetten Teil in den unteren Teil des Kessels fallen. Die Masse verdickt sich, wird in zwei Teile geteilt und in einem Tuch eingewickelt wird in Plastikbändern, auf denen die berühmten Punkte der Schrift Parmigiano Reggiano abgedruckt sind, verpackt. Am nächsten Tag, nachdem man die Formen abgetrocknet hat, werden sie für einige Tage in einer Wasser- und Salzlösung gelagert, die einzige, seit jeher natürlichste, Methode der Konservierung. Es ist der Moment der Reifung, der langen Ruhephase: für wenigstens zwei Jahre schlafen die Parmesankäseformen in den frischen Kammern und werden nur ab und an gestört um umgerührt zu werden“.

Eine der ersten Erwähnungen des Parmesankäses in einem schriftlichen Text stammt aus dem Jahre 1348 in Boccaccios Dekameron:

eravi una montagna di formaggio Parmigiano grattugiato sopra la quale stavan genti che niuna altra cosa facevan, che fare maccheroni, e raviuoli, e cuocergli in brodo di capponi, e poi gli gittavan quindi giù, e chi più ne pigliava, più se n'aveva.

Die bekanntesten Pastasorten von Parma sind gefüllt: Anolini, gefüllt mit Parmesankäse und Fleisch und vor allem die Tortelli mit Kräutern, gefüllt mit Ricotta, Käse, Spinat und Mangold, serviert mit geschmolzener Butter und bestreut mit Parmesankäse.