



3 marzo: riaprono i Musei del Cibo della provincia di Parma

Dopo la consueta pausa invernale, sabato 3 marzo, riaprono i Musei del Cibo della provincia di Parma. I sei musei - Musei di Qualità della Regione Emilia-Romagna - costituiscono un circuito dedicato ai prodotti tipici del territorio parmense, un progetto ideato per conservare e promuovere le tradizioni enogastronomiche che sono ormai patrimonio nazionale. Ne fanno parte: il Museo del Parmigiano Reggiano a Soragna, della Pasta e del Pomodoro a Collecchio, del Vino a Sala Baganza, del Salame a Felino, del Prosciutto a Langhirano.

Nei sei Musei si possono trovare tantissimi cimeli e curiosità, per citare solo alcuni dei 1684 oggetti esposti: l'antica caldaia per il Parmigiano in rame a fuoco diretto della metà dell'Ottocento; le vetrine con la storia della grattugia; un intero pastificio, perfettamente restaurato (1850); il più antico campione di spaghetti industriali conosciuto (1837); la galleria della pubblicità storica della pasta, la Topolino pubblicitaria del concentrato in tubetto Mutti; la collezione di 105 latte di conserva (tutte databili al 1938); la storia dell'apricatole (unica in Italia) con 32 esemplari diversi. E poi ancora anfore, dolio e rarissime brocche di vetro di epoca romana; bottiglie originali di vini parmensi (dal 1832 al 1909); le straordinarie cucine rinascimentali del castello di Felino; la rossa insaccatrice gigante da salami e sali provenienti da tutto il mondo oltre agli oggetti legati al sale di Salsomaggiore.

Anche le sedi espositive sono dei veri e propri gioielli: il caseificio della metà dell'Ottocento, unico al mondo a pianta circolare a Soragna, la "Corte di Giarola" a Collecchio, storica Grancia benedettina risalente all'anno Mille, sorta lungo il tracciato della Via Francigena, la Rocca di Sala Baganza della seconda metà del 1200 di proprietà prima dei Sanvitale e poi dei Farnese e dei Borbone, il trecentesco Castello di Felino e infine l'ex Foro Boario di Langhirano, ampia costruzione ad arcate in sasso e cotto.

Dall'apertura ad oggi, oltre 211.000 persone hanno visitato il circuito che racconta, celebra e valorizza i prodotti della terra parmense. Perché Parma, oltre a essere città ricca di tradizioni musicali e culturali, monumenti e opere d'arte è anche la capitale del gusto e della buona tavola, come ha recentemente riconosciuto Unesco assegnandole il titolo di *City of Gastronomy*.

I sei musei sono aperti il sabato, la domenica e tutti i giorni festivi fino all'8 dicembre (compreso).

Orario: Museo del Prosciutto (Langhirano), Museo della Pasta (Collecchio), Museo del Pomodoro (Collecchio) dalle 10 alle 18; Museo del Parmigiano Reggiano (Soragna) Museo del Salame (Felino) dalle 10 alle 13 e dalle 14 alle 18 e Museo del Vino (Sala Baganza) dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 18.

Info e biglietteria: tel. 0521 931800, martedì-domenica 9,30-18,30, segreteria@museidelcibo.it



MUSEO
DI QUALITÀ



ibc istituto per i beni artistici
culturali e naturali

Associazione "I Musei del Cibo della Provincia di Parma"

c/o Parma Point – Piazzale della Pace, 1 - 43121 Parma - Tel. 0521.228152 - Fax 0521.678174
E-mail: segreteria@museidelcibo.it - Sito: www.museidelcibo.it



Associazione "I Musei del Cibo della Provincia di Parma"

c/o Parma Point – Piazzale della Pace, 1 - 43121 Parma - Tel. 0521.228152 - Fax 0521.678174
E-mail: segreteria@museidelcibo.it - Sito: www.museidelcibo.it