

# Tra i sapori made in Parma

I quattro Musei del Cibo: un'occasione per conoscere meglio (e gustare) i prodotti che hanno fatto conoscere Parma nel mondo



**Chilometraggio totale**  
Circa 120 km

**Tipologia di percorso**  
Pianura, collina

**Periodo ideale**  
Primavera, autunno

## Aree sosta

-  **Fontanellato**  
(N 44.87755 - E 10.169263)
-  **Parma, largo XXIV Agosto**  
(N 44.808659 - E 10.284448)
-  **Collecchio**  
(N 44.75239 - E 10.223878)
-  **Sala Baganza, via Di Vittorio**  
(N 44.710827 - E 10.230803)  
è possibile allacciarsi a 4 punti luce a pagamento, temporizzati
-  **Sala Baganza, via Case Nuove**  
(N 44.725458 - E 10.21235)
-  **Langhirano, via Berlinguer**  
(N 44.60792 - E 10.265672)
-  **Lesignano de' Bagni, loc. S. Maria**  
(N 44.653461 - E 10.312965)



Museo del Parmigiano Reggiano. In alto Museo del Prosciutto



Fontevivo, l'Abbazia



Langhirano, via Mazzini



Felino, il castello

## Indicazioni chilometriche

Soragna - Fontanellato: km 10	Sala B. - Felino: km 5
Fontanellato - Ss9: km 8.5	Felino - Langhirano: km 12
Pontetaro - Collecchio: km 12	Langhirano - Mamiano: km 12
Collecchio - Sala B.: km 6	Mamiano - Parma: km 16

## Uffici turistici

**Fontanellato:**  
tel. 0521.829055

**Sala Baganza:**  
tel. 0521.331343

**Torrechiara:**  
tel. 0521.355009

**Monticelli Terme:**  
tel. 0521.657519

**Noceto:**  
tel. 0521.622127

## Numeri utili

**Museo del Parmigiano Reggiano:** tel. 0524.596129  
333.2362839

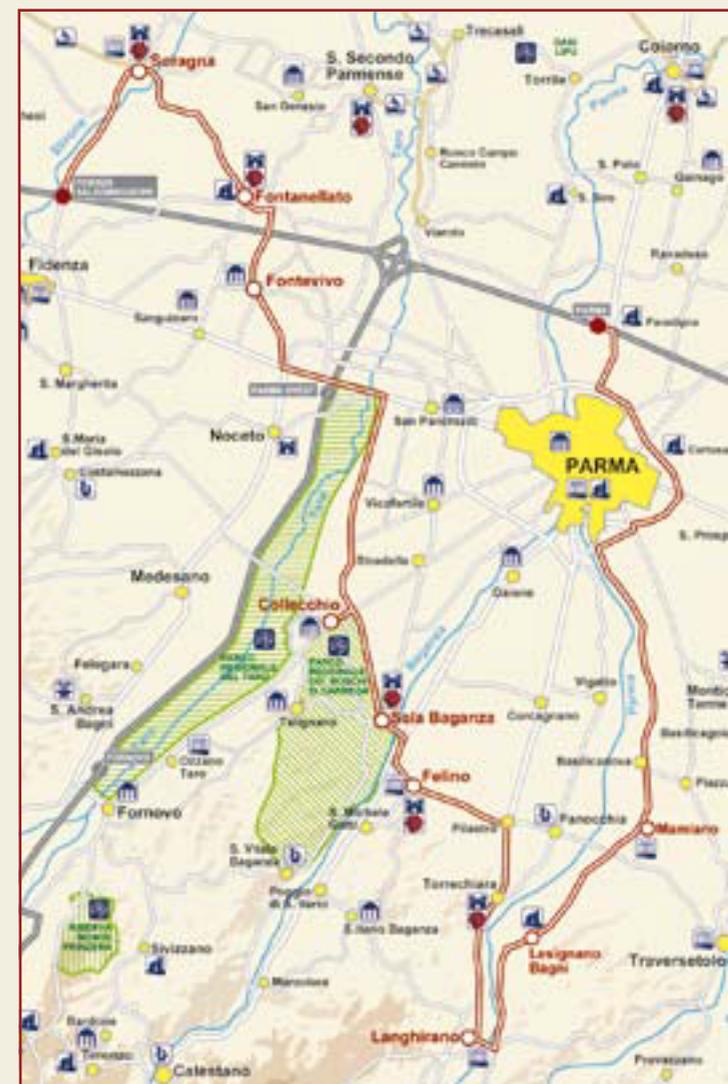
**Musei della Pasta e del Pomodoro**  
tel. 0521.803017

**Museo del Salame di Felino:** tel. 0521.831809  
333.2362839

**Museo del Prosciutto di Parma:** tel. 0521.864324  
333.2362839

**Museo del Vino:**  
tel. 0521.831809

**Fondazione Magnani Rocca:**  
tel. 0521.848135



## Tra i sapori made in Parma

### LA FOOD VALLEY

Parma si può a buona ragione definire la capitale agroalimentare d'Italia. Qualche nome?

**Parmigiano Reggiano DOP, Prosciutto di Parma DOP, Culatello di Zibello DOP, Salame di Felino, Fungo Porcino di Borgotaro IGP, Vini dei Colli di Parma DOC** e la lista potrebbe continuare. Eccellenze riconosciute in tutto il mondo, frutto del raffinato lavoro di perfezionamento di generazioni di casari e norcini, favoriti certo da un suolo ricco, da un'agricol-



Una tavola con i prodotti made in Parma

### Il vino dei Colli di Parma

*I Vini dei Colli di Parma sono tutelati dalla DOC. La Malvasia è un bianco frizzante che si sposa benissimo con i salumi tipici parmensi e con i primi piatti tradizionali. Il Sauvignon, servito fresco, è un bianco che accompagna elegantemente il Prosciutto di Parma. Il Rosso Colli di Parma accompagna invece splendidamente gli arrostiti, i brasati e il Parmigiano-Reggiano.*



Un grappolo di uva malvasia

tura razionale, da uno sviluppo industriale che ha poggiato le sue basi sulla trasformazione dei prodotti dei campi e dell'allevamento, ma anche da tanta passione.

Così mentre quasi ovunque si riscoprono le tradizioni enogastronomiche dei territori, Parma parte da una posizione di privilegio e con consapevolezza, le istituzioni pubbliche locali e le categorie economiche hanno avviato da diverso tempo un progetto di valorizzazione delle tipicità alimentari, realizzando quattro **Musei del Cibo** dedicati ai quattro prodotti più significativi tra quelli che hanno avuto origine nel territorio parmense. Sono così sorti il Museo del Parmigiano Reggiano a Soragna, il

Museo del Prosciutto di Parma a Langhirano, il Museo del Salame di Felino nel castello di Felino, il Museo del Pomodoro alla Corte di Giarola a Collecchio.

I musei sono stati pensati con allestimenti e percorsi di visita in grado di introdurre progressivamente il visitatore all'interno del mondo produttivo e del contesto sociale entro cui hanno preso forma le tipicità.

Non mancano gli attrezzi di un tempo e il confronto con le moderne tecniche di produzione, a sottolineare una continuità che esalta e rafforza la tradizione, perché uno degli intenti di tutto il progetto è quello di contribuire alla diffusione di una sana e corretta educazione alimentare.

Ovviamente l'assaggio finale è d'obbligo e tutti i musei si concludono con la degustazione. Il percorso proposto quindi si articola attraverso la provincia di Parma, facendo tappa ai quattro musei, seguendo un itinerario che percorre le aree a più alta vocazione agricola.

### IL MUSEO DEL PARMIGIANO REGGIANO

Il punto di partenza può essere il casello autostradale di Fidenza, all'uscita si trova il grande svincolo che porta da un lato al centro città, dall'altro al complesso commerciale. Seguendo le indicazioni per Soragna, in direzione nord, in poco più di dieci chilometri si giunge nei pressi della cittadina.

Oltrepasato il quartiere industriale, **Soragna** si presenta adagiata sulla campagna, raccolta attorno alla Rocca: un panorama d'altri tempi! Le forti radici storiche del Borgo sono legate a doppio filo con le vicende della famiglia nobile dei principi Meli Lupi, che ancor oggi è proprietaria e vive nella Rocca secentesca, visitabile [it. 3].



Soragna, il caseificio Meli Lupi con il Museo del Parmigiano Reggiano

I Principi Meli Lupi governarono il piccolo, ma ricco feudo, ponendo particolare attenzione allo sviluppo delle risorse agricole e allo sviluppo del commercio e dell'artigianato. E qui, nel bel caseificio circolare della **corte Castellazzi**, una delle più belle pertinenze del castello dei Meli Lupi, ha trovato sede il **Museo del Parmigiano Reggiano**. Il percorso espositivo si snoda seguendo spazi ben definiti, dedicati alla storia del prodotto, alla presentazione della filiera produttiva del latte, alle tecniche ed alle attrezzature usate per la cottura, la cagliatura e la stagionatura. La parte finale illustra invece l'immagine del Parmigiano Reggiano nella storia, la tutela della sua denominazione, i tentativi di plagio e infine la visita si chiude al museum-shop, dove è possibile la degustazione, l'acquisto di kit, pubblicazioni e oggetti da cucina.

Usciti dal Museo, dopo un assaggio di un ottimo Parmigiano di annata, si riprende il percorso attraverso le aree a maggior vocazione produttiva di formaggio



Stagionatura del Parmigiano

grano. Sono decine i caseifici della zona, la maggior parte dei quali effettua anche vendita diretta e il paesaggio che vi circonda è completamente legato alla produzione di latte: ai campi di erba medica si alternano le produzioni cerealicole. In particolare l'orientamento e la particolare livellatura delle terre con pendenze diverse ai due lati delle strade e la lievissima forma a cupola, si deve alla paziente opera dei monaci medievali, che per primi organizzarono la produzione di formaggio grana.

A **Fontevivo**, poco oltre Fontanellato [it. 3], incontrerete la più importante **Abbazia Cistercense** della zona. Fate una sosta, visitate la chiesa romanica (che conserva una statua attribuita all'Antelami e la lastra tombale di un cavaliere templare), attraversate il chiostro (dove si trovano spazi pubblici, un ristorante e un albergo) e uscite dalla parte posteriore. Sarete in campagna aperta e per un attimo potrete immaginarvi nei panni di un monaco medievale.



Collecchio, Corte di Giarola, sede del Museo del Pomodoro (foto Dell'Aquila)

## IL MUSEO DEL POMODORO

Da Fontevivo si oltrepassa il Taro sulla Ss 9 e si svolta a destra in direzione Madregolo per raggiungere **Collecchio**; si percorre tutta la tangenziale fino alla località di Pontescogogna. Qui si trova, a destra, la strada per la **Corte di Giarola**. Il grande complesso rurale ospita un teatro, la sede del Parco Regionale Fluviale del Taro, un ristorante e il **Museo del Pomodoro** (apertura dal 25 settembre 2010).

Lasciate pure il v.r. nell'ampio parcheggio su fondo naturale e oltrepassate l'arco di entra-

ta. Non dovrà sembrarvi strana l'ubicazione, qui, di un Museo dedicato alla lavorazione del Pomodoro. La Corte di Giarola si trova infatti al centro della sua prima area di produzione, iniziata nella seconda metà del XIX secolo. Il legame con Parma si è fatto più stretto nei decenni successivi, quando si iniziò la produzione delle conserve di pomodoro, che diede origine ad un intero comparto industriale, quello delle tecnologie applicate alle produzioni agroalimentari, che ancor oggi rappresenta uno dei vertici dell'economia parmense. Una storia, questa,

ben raccontata all'interno del Museo, che dedica ampio spazio anche alla storia della coltivazione e alla scoperta delle qualità alimentari del pomodoro, per chiudersi poi con le varie tecniche di conservazione. Terminata la visita al Museo con una gustosa bruschetta, la Corte vi reclamerà un supplemento di sosta. Infatti è inserita all'interno del **Parco Fluviale del Taro** (c'è anche un piccolo museo), rappresenta il miglior punto di partenza per esplorare l'area protetta. Sentieri, altane, posti di osservazione si susseguono nella boscaglia che affianca l'ampia conoide, un ambiente che alterna aree umide e palustri, ad altre secche, habitat ideale per molte specie di uccelli, sia stanziali che di passo.

## IL MUSEO DEL SALAME DI FELINO

Il terzo Museo del Cibo si trova nel castello di **Felino**, che si raggiunge seguendo la Sp 58 da Collecchio, ma fate attenzione perché l'ultimo tratto, che porta al castello, è particolarmente ripido. Protagonista è il **Salame di Felino**, il più noto tra i salami, apprezzato già dai dignitari francesi della corte borbonica giunti a Parma a fine Settecento.

Il piccolo museo, corredato di pannelli didattici e attrezzi utilizzati nella lavorazione tradizionale, dedica una parte anche al maiale nero di Parma, una razza autoctona, adattatasi agli allevamenti bradi in Appennino, la cui particolare sapidità delle carni ha dato impulso alla norcineria locale. Nel ristorante del castello è possibile fruire di



Langhirano, interno del Museo del Prosciutto (foto Dell'Aquila)

degustazioni e menù orientati alla tradizione. E non manca la visita al cortile interno, la Corte d'Onore: tra queste mura sono passati mille anni di storia e alla fine del Quattrocento appartennero anche a Lodovico il Moro. Il tragitto per la tappa successiva regala un'altra suggestione medievale, il castello che troverete alla vostra destra all'imbocco della val Parma è quello di **Torrechiara** [it. 3]: vi vorremmo far notare i tanti vigneti che lo circondano,

è questa la zona del parmense più vocata alla produzione vinicola.

## IL MUSEO DEL PROSCIUTTO DI PARMA

Il museo di Felino anticipa quello del **Prosciutto di Parma**, che si trova a Langhirano, la località al centro della food valley parmense.

A **Langhirano** noterete il gran numero di prosciuttifici, edifici alti con le strette finestre adatte alla stagionatura. Il segreto

sta infatti qui, il microclima generato dal vento marino che scende in direzione sud nord la valle del torrente Parma, ha permesso di perfezionare quel gusto dolce che caratterizza il Prosciutto di Parma. Il Museo è ospitato nell'ex Foro Boario della cittadina e si compone di diverse sale che illustrano le origini, le peculiarità, le modalità di lavorazione delle carni e il metodo di stagionatura. Il Prosciutto di Parma, occorre ricordarlo, ha ottenuto l'importante riconoscimento della DOP, Denominazione di Origine Protetta, una garanzia di qualità e una tutela per il consumatore: assume un significato in più, quindi, la visita finale alla Prosciutteria annessa al Museo, dove è possibile degustare un bel piatto di salume, magari accompagnato dai Vini dei Colli o acquistare i prodotti tipici incontrati nel viaggio attraverso la provincia di Parma. Nel ritorno verso Parma, gli amanti dell'arte non manchino una visita alla **Fondazione Magnani Rocca** a Mamiano.



Il castello di Felino è sede del Museo del Salame

## La Fondazione Magnani Rocca

La **Fondazione Magnani Rocca**, ospita la collezione d'arte raccolta da **Luigi Magnani**. Conserva opere di **Dürer, Füssli, Goya Tiziano e De Chirico**, oltre a **50 opere di Giorgio Morandi** e ad alcune tra le opere più note dell'impressionismo francese (**Monet, Renoir, Cezanne**). Periodicamente è sede di mostre di portata nazionale. Oltre ai quadri ed alle sculture, merita una visita il grande parco di **12 ettari**, con le piante secolari.



Mamiano, Fondazione Magnani Rocca