

**OGGETTO**
**OGGETTO**

Catalogo

Musei

**LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA**
**LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA**

Provincia

PR

Comune

Felino

Indirizzo

Strada al Castello, 1

Denominazione

Museo del Salame di Felino

Complesso architettonico di appartenenza

Castello di Felino

Georeferenziazione

44.683849303942914,10.236901979110954,18

**DATI SPECIFICI**
**DATI SPECIFICI**

Titolarità

Privato

Titolarità

Associazione

Anno di apertura

2004

Classe

Tematico e/o specializzato

Sottoclasse

Etnologia/Etnografia

Sottoclasse

Tematico

Sottoclasse

Cibo/enogastronomia

Tipologia oggetti

Fotografie

Tipologia oggetti

Materiale documentario

Tipologia oggetti

Attrezzi da lavoro

**RICONOSCIMENTO**
**DESCRIZIONE**
**DESCRIZIONE**

Descrizione

Il Museo fa parte dei Musei del Cibo della provincia di Parma ed è dedicato al salame più rinomato d'Italia. In mostra strumenti, attrezzature e immagini d'epoca, con un percorso suddiviso in diverse sezioni: dall'arte della norcineria si passa attraverso le fasi della lavorazione e della salatura delle carni fino ad arrivare alla stagionatura e all'impiego gastronomico della genuina leccornia. Il museo rappresenta un'occasione per far conoscere e apprezzare non solamente l'essenza del Principe dei Salami ma il territorio e la comunità di cui è espressione. Presso i locali espositivi è collocato il Museum Shop, dove

è possibile acquistare, negli orari di apertura del Museo, pubblicazioni, oggetti per la tavola e prodotti tipici del territorio.

Descrizione approfondita

Il percorso di visita al museo del Salame di Felino ha inizio con le testimonianze storiche del rapporto tra la località di Felino e il suo prodotto-simbolo, ma vi si trovano anche informazioni sulla storia del caratteristico maiale nero parmigiano. Si prosegue la visita attraverso gli ambienti delle cucine castellane, in cui immagini e documenti presentano l'uso del salame nella gastronomia locale. La sezione dedicata alla norcineria è collocata nella sala grande, attraverso video di sequenze fotografiche vengono illustrate le fasi del peculiare rito "dell'ammazzata" e di ciò che ne consegue. Sono inoltre esposti oggetti appartenuti a norcini e a famiglie contadine della zona; di particolare curiosità il "mantello nero del norcino". Di rilevante interesse la sezione riguardante tecnologia di produzione, di cui vengono delineate le caratteristiche e l'evoluzione nel corso del tempo, dalle origini al periodo pre-industriale, fino alla tecnologia attuale con la "carta d'identità" del prodotto. Si segnala l'esposizione di una grande macchina insaccatrice da salami al centro della sala. A testimonianza della commercializzazione del salame di Felino vengono presentati documenti che ne testimoniano la rilevanza fin dal Settecento, soprattutto verso la Lombardia (proprio a Milano a fine Ottocento nascerà la denominazione "di Felino"). A conclusione del percorso, la visione del video del museo presenta momenti rievocativi dell'antica tecnica di produzione fino a quella odierna.

DATI STORICI

DATI STORICI

Storia dell'edificio

Le origini del castello risalgono all'890. Costruito dal nobile marchese Luppone, era inizialmente costituito solo da una torre fortificata. Successivamente ampliato, raggiunse il massimo splendore nel XIV secolo con il potente casato dei Rossi, che lo tenne per un centinaio d'anni. Nel 1483 fu conquistato da Lodovico il Moro che ne fece abbassare le fortificazioni. Il Castello passò poi di mano tra le grandi famiglie del tempo: gli Sforza, i Pallavicino, i Farnese, i Borbone. Ospitò inoltre tra le sue mura importanti uomini d'arme come Giovanni dalle Bande Nere, ma anche illustri letterati come l'Aretino. Alla fine del '700 la proprietà passò ai Vescovi di Parma che nel 1935 lo vendettero a famiglie private fino a che, nel 1974, fu acquistato dall'attuale proprietario. Dalle condizioni strutturali e conservative assai precarie, il Castello fu oggetto di lungo restauro. Dal 2004 i suoi ambienti ospitano la sede del Museo del Salame di Felino. Oggi questa fortezza conserva integro lo schema quattrocentesco di pesante e robusta costruzione con mura a picco e larghi parapetti bastionati che uniscono i torrioni e con una torretta centrale a difesa dell'unica porta di ingresso. La struttura, circondata da un profondo fossato, vede aprirsi al suo interno un cortile

quadrangolare delimitato da quattro corpi di fabbrica con torre quadrate agli angoli.

## SERVIZI

### SERVIZI

Servizi	Book-shop
Numeri di telefono	340 193 9057
Numeri di telefono	0521 21 88 89
Sito web	<a href="http://www.museidelcibo.it/salame.asp">http://www.museidelcibo.it/salame.asp</a>
Indirizzo email	prenotazioni.salame@museidelcibo.it

## ATTIVITA'

Attività interna	Laboratori didattici
Attività interna	Visite guidate

## DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

### DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

Documentazione fotografica/ nome file



Didascalia

Museo del Salame - L'ingresso del Castello che ospita il Museo (Foto A. Gandolfi)

### DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

Documentazione fotografica/ nome file



Didascalia

Museo del Salame – Interno della sala grande del Museo (Foto L. Galloni).

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

Documentazione fotografica/ nome file



Didascalia

Museo del Salame – Un'altra veduta della sala della norcineria (Foto L. Galloni).

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

Documentazione fotografica/ nome file

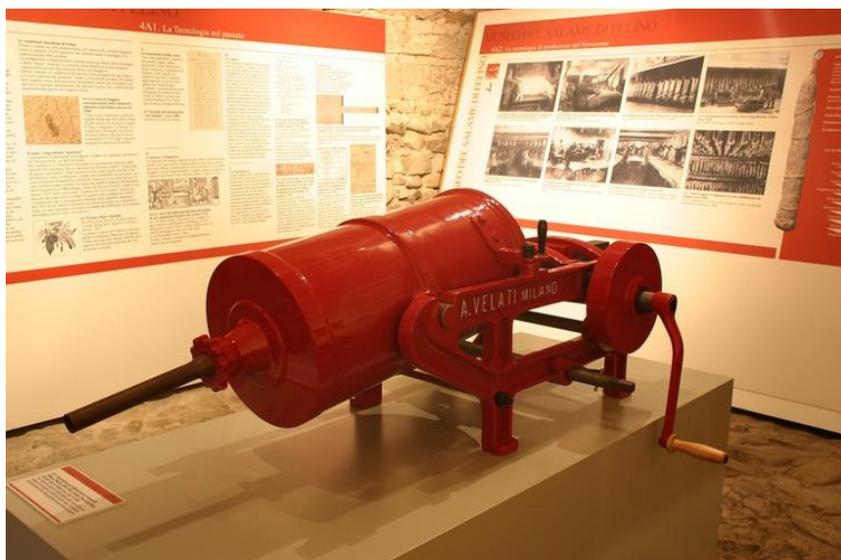


Didascalia

Museo del Salame – La sala video del Museo (Foto L. Galloni).

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

Documentazione fotografica/ nome file



Didascalia

Museo del Salame - La grande insaccatrice per salami (Foto F. Dell'Aquila).

Citazione completa

Associazione dei Musei del Cibo della provincia di Parma (a cura di), Salame Felino: un salume da museo, Parma, 2008, Collana Musei del cibo della provincia di Parma: quaderni didattici, 1.

Citazione completa

La storia del Felino racchiusa in un castello, in Assessorato Agricoltura della Regione Emilia-Romagna (a cura di), I Musei del Gusto dell'Emilia Romagna, Bologna, Compositori, 2008, I Libri di "Agricoltura", 3, pp. 30-35.

Citazione completa

Musei del Cibo della provincia di Parma, in Cantieri culturali: allestimenti, didattica, catalogazione e restauro nei musei dell'Emilia-Romagna, Bologna, Istituto Beni Artistici Culturali e Naturali della Regione Emilia Romagna, 2006, pp. 6-7.