

OGGETTO

OGGETTO

Catalogo

Musei

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

Provincia

PR

Comune

Langhirano

Indirizzo

Via Bocchialini, 7 (c/o ex Foro Boario)

Denominazione

Museo del Prosciutto di Parma

Georeferenziazione

44.611924540189015,10.268401824198,18

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

Materiale documentario

Tipologia oggetti

Attrezzi da lavoro

RICONOSCIMENTO

DESCRIZIONE

DESCRIZIONE

Descrizione

Parte integrante della rete museale dei Musei del Cibo della provincia di Parma, il museo, allestito all'interno dell'ex Foro Boario, offre una panoramica sulla storia del Prosciutto di Parma. La visita propone un percorso suddiviso in sezioni che si sviluppano in uno spazio di più di 500 metri quadrati, lungo i quali vengono trattate le origini del prodotto, le razze suine, il ruolo del sale, le applicazioni gastronomiche e l'evoluzione delle tecniche di lavorazione. 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. La visita si conclude nella sala degustazione: una vera prosciutteria dove vengono serviti i Salumi e i prodotti del territorio.

Descrizione approfondita

Il percorso ha inizio con la sezione storica, in cui vengono tracciate le origini della produzione salumiera. Al maiale è dedicata una significativa parte del percorso, in cui vengono fornite informazioni su evoluzione, razze, allevamento fino al processo di lavorazione delle sue carni. Grande attenzione è data all'arte della norcineria, ai diversi salumi prodotti nel territorio parmense e alla loro produzione nel corso del tempo, a questo proposito vengono esposti diversi e significativi antichi strumenti, quali coltelli, uncini, stadere. Un'intera sezione viene dedicata al prosciutto e alla sua lavorazione, di cui ne vengono delineate le fasi e l'evoluzione delle tecniche. Il sale è un altro elemento fondamentale nel processo produttivo e nello spazio ad esso dedicato ne vengono descritti storia e ruolo. L'ultima parte del percorso è riservato alla gastronomia, all'uso del prosciutto e dei salumi in cucina, e viene offerta l'opportunità di poter degustare prosciutto e altri prodotti tipici della zona.

DATI STORICI

DATI STORICI

Storia dell'edificio

Il museo è allestito negli spazi dell'ex Foro Boario di Langhirano, la cui costruzione risale ai primi decenni del Novecento. A lungo punto strategico della vita economica e sociale della città, l'edificio era sede del mercato del bestiame e l'attiguo macello ne costituiva parte integrante. Si presenta come una tipica struttura paleo-industriale dell'area padana e sono ancora presenti testimonianze del suo passato uso, come gli anelli in ferro per legare il bestiame sotto al porticato. L'edificio è stato sede dei magazzini comunali fino al 2002; il suo successivo recupero funzionale per ospitare il museo ha rispettato l'originale struttura, rappresentando così esso stesso un importante strumento di lettura e comprensione delle tradizioni alimentari odierne.

SERVIZI

SERVIZI

Servizi

Book-shop

Accesso persone con disabilità motoria si

Numeri di telefono

340 193 9057

Sito web

<https://prosciuttodiparma.museidelcibo.it/>

Indirizzo email

prenotazioni.prosciutto@museidelcibo.it

ATTIVITA'

Attività interna

Laboratori didattici

Attività esterna

Visite guidate

DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

Documentazione fotografica/ nome file



Didascalia

Museo del Prosciutto – Il cortile del Museo ospitato nella struttura restaurata dell'antico Foro Boario (Foto E. Fornaciari)

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

Documentazione fotografica/ nome file



Didascalia

Museo del Prosciutto – Cena al Museo durante il Festival del Prosciutto.

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

Documentazione fotografica/ nome file



Didascalia

Museo del Prosciutto – L'interno del Museo riprende la caratteristica struttura "a scalere" delle stagionature di prosciutti (Foto F. Dell'Aquila).

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

Documentazione fotografica/ nome file



Didascalia

Museo del Prosciutto – La sezione dedicata alle specie suine (Foto A. Gandolfi).

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

Documentazione fotografica/ nome file



Didascalia

Museo del Prosciutto – La sezione dedicata ai vari salumi del Parmense (Foto E. Fornaciari).

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

Documentazione fotografica/ nome file



Didascalia

Museo del Prosciutto – Marchiatura dimostrativa del prosciutto al Museo (Foto E. Fornaciari).

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

Documentazione fotografica/ nome file



Didascalia

Museo del Prosciutto – La vetrina con le attrezzature del norcino (Foto A. Gandolfi).

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

Documentazione fotografica/ nome file



Didascalia

Museo del Prosciutto – La sezione dedicata alla salatura dei prosciutti (Foto L. Galloni).

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

Documentazione fotografica/ nome file



Didascalia

Museo del Prosciutto – Attrezzi e ingredienti per la preparazione dei salumi (Foto F. Dell'Aquila).

Citazione completa

Prosciutto di Parma: un cibo, una cultura, 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. 24-29.

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.

Citazione completa

Zannoni M. (a cura di), Museo del prosciutto e dei salumi di Parma a Langhirano: introduzione storica e guida al museo, Parma, Silva, 2004.