OGGETTO

OGGETTO

Catalogo	Musei

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

Provincia	PR
Comune	Soragna
Indirizzo	C/o Corte Castellazzi, via Volta 5 - Ingresso attraverso percorso pedonale di viale dei Mille
Denominazione	Museo del Parmigiano Reggiano
Georeferenziazione	44.92738377149507,10.119844969742083,18

DATI SPECIFICI

DATI SPECIFICI

Titolarità	Privato
Titolarità	Associazione
Anno di apertura	2003
Classe	Tematico e/o specializzato
Sottoclasse	Cibo/enogastronomia
Tipologia oggetti	Attrezzi da lavoro
Tipologia oggetti	Macchinari

RICONOSCIMENTO

DESCRIZIONE

DESCRIZIONE

Descrizione	Parte integrante della rete museale dei Musei del Cibo della provincia di Parma, il museo, ospitato all'interno di un antico "casello" della metà dell'800, documenta con un allestimento di tipo didattico la storia della produzione del Parmigiano Reggiano e del suo profondo rapporto col territorio. Oltre 120 oggetti, databili tra il 1800 e la prima metà del Novecento, e un centinaio di immagini, disegni e foto d'epoca illustrano, all'interno di un edificio adibito per secoli alla produzione del formaggio, l'evoluzione delle tecniche di trasformazione del latte, le fasi della stagionatura e della commercializzazione e il ruolo fondamentale del Consorzio del Parmigiano Reggiano a tutela della qualità. Negli ambienti rustici annessi al corpo principale del museo è esposta, inoltre, una rassegna di attrezzi e oggetti quotidiani della civiltà contadina legati ai temi dell'alimentazione. Infine il Museum Shop dove è possibile degustare l'insuperabile prodotto.

Descrizione approfondita	Inaugurato nel 2003, il museo espone materiale che si colloca per lo più tra la seconda metà dell'Ottocento e la prima metà del Novecento raccolto su tutte le province in cui il Parmigiano-Reggiano è prodotto (Parma, Reggio-Emilia, Modena, Bologna e Mantova). Data la relativa omogeneità del materiale, l'esposizione è stata allestita come se si trattasse di "riarredare" l'antico caseificio Meli-Lupi. Infatti è nella parte più antica del fabbricato che vengono esposti gli oggetti legati alle fasi della lavorazione del formaggio nei secoli passati, dai nomi che mostrano lo stretto legame col territorio e la sua cultura contadina. Si accede poi al salatoio, locale seminterrato costruito nel 1963, in cui vengono mostrati, attarverso pannelli, i cambiamenti nel processo di salatura nel corso del tempo. Si prosegue il percorso con la parte dedicata alla gastronomia, con ricettari, disegni e strumenti, ma che offre anche l'opportunità di degustare il prodotto. Si termina la visita negli ambienti rustici annessi, in cui ha sede una rassegna sulla civiltà contadina locale.

DATI STORICI

DATI STORICI

Storia dell'edificio	Il museo ha sede in un antico caseificio, il casello Meli-Lupi, in produzione fino al 1977. Inserito nel compresso settecentesco denominato "Castellazzi", una delle più preziose pertinenze del castello Meli-Lupi di Soragna, l'edificio si distingue per la sua struttura a pianta circolare con colonnato. La parte cilindrica è la più antica e risale al 1848; successivi interventi hanno portato al suo ampliamento nella metà del Novecento, con la costruzione ad Est dell'edificio per la camera del latte e nel piano seminterrato del locale salatoio.

SERVIZI

SERVIZI

Servizi	Biglietteria, portineria
Servizi	Book-shop
Servizi	Punto sosta
Accesso persone con disabilità motoria	si
Numeri di telefono	340 193 9057
Sito web	Museo Parmigiano|http://www.museidelcibo.it/parmigiano.asp
Indirizzo email	prenotazioni.parmigiano@museidelcibo.it

ATTIVITA'

Attività interna	Visite guidate
Attività interna	Laboratori didattici

DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

Documentazione fotografica/ nome file

Didascalia

Museo del Parmigiano Reggiano – L'antico Casello Meli Lupi, sede del Museo (Foto L. Galloni).

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

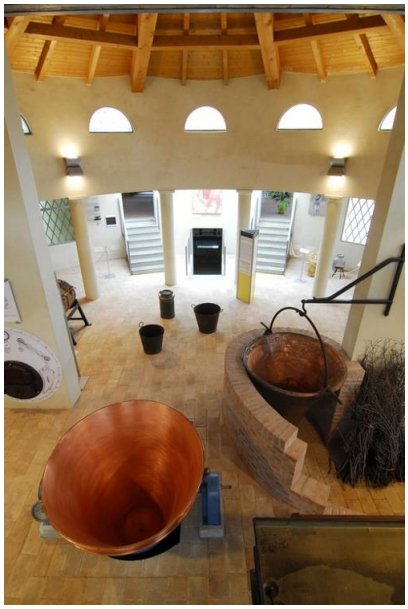
Documentazione fotografica/ nome file

Didascalia

Museo del Parmigiano Reggiano – Un particolare del "Casello" ottocentesco a pianta circolare che ospita il Museo (Foto A. Gandolfi).

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

Documentazione fotografica/ nome file



Didascalia

Museo del Parmigiano Reggiano – Un interno del salone centrale del Museo (Foto E. Fornaciari)

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

Documentazione fotografica/ nome file

Didascalia

Museo del Parmigiano Reggiano - La fornace con l'antica caldaia in rame (Foto L. Galloni)

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

Documentazione fotografica/ nome file

Didascalia

Museo del Parmigiano Reggiano – Una caldaia in rame riscaldata a vapore per la produzione del Parmigiano (Foto A. Gandolfi).

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

Documentazione fotografica/ nome file

Didascalia

Museo del Parmigiano Reggiano – Un particolare del colonnato circolare interno 04 (Foto A. Gandolfi).

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

Documentazione fotografica/ nome file	
Didascalia	Museo del Parmigiano Reggiano – Pesatura delle forme nel locale di stagionatura (Foto A. Gandolfi)
Citazione completa	Associazione dei Musei del Cibo della provincia di Parma (a cura di), Parmigiano-Reggiano: uno scrigno di storia e tradizione, Parma, 2008, Collana Musei del cibo della provincia di Parma: quaderni didattici, 3.
Citazione completa	La casa del Parmigiano celebra l'arte casearia, 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 12-17.
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., Museo del Parmigiano-Reggiano di Soragna: introduzione storica al Parmigiano-Reggiano e guida al museo, Parma, Silva, 2003.
Citazione completa	Zannoni M., Il Parmigiano-Reggiano nella storia, Parma, Silva, 1999.