

La città del mese. Parma e i suoi Musei del Cibo. Con la ricetta del Risotto alla Parmigiana

Non solo sarà la Capitale della Cultura 2020, ma ha anche ricevuto dall'Unesco il prestigioso riconoscimento di **Città Creativa per la Gastronomia**. Il suolo fertile e l'intraprendenza dell'uomo, nei secoli, ha fatto sì che nel territorio parmense nascesse e si sviluppasse quella che oggi è nota come Food Valley.

Una storia gustosa

I **prosciutti** prodotti nel territorio erano noti per il loro gusto inconfondibile già ai tempi dei romani ed erano contesi sulle tavole di imperatori, nobili, funzionari. Durante l'Alto Medioevo, invece, si deve ai **Monaci Benedettini** la messa a punto del processo di produzione di quello che diventerà l'indiscusso "re dei formaggi", il Parmigiano Reggiano.



Nell'Ottocento, poi, Parma sviluppa l'industria legata alla trasformazione, lavorazione e commercializzazione del **pomodoro**. Grazie a questo commercio, infatti, si sviluppa una rete ferroviaria di 177 km che collegava al capoluogo i centri di produzione, ma anche al porto sul Po e alla rete ferroviaria nazionale.

Nel 1877, poi, un certo signor "**Barilla**" apre il suo negozio di panetteria. Con il tempo, quel piccolo esercizio crescerà fino a diventare leader mondiale nella produzione industriale di pasta e prodotti da forno.



Nel XX secolo, la vocazione gastronomica della città si conferma e si rafforza con la nascita della **Stazione Sperimentale delle Conserve Alimentari** e della **Mostra delle Conserve**, seme di quella che oggi è **CIBUS – Fiera Internazionale dell’Alimentazione**. Nello stesso periodo nascono anche i primi **Consorzi di Tutela dei Prodotti Tipici**: quello del Parmigiano Reggiano, quello del Prosciutto di Parma e quello del Culatello. Nel 2003, Parma viene scelta come sede dell’EFSA, **l’Authority Europea per la Sicurezza Alimentare**.

Il giro della tradizione in sei musei

Per celebrare, ma anche per fare conoscere e tramandare una tradizione gastronomica conosciuta e apprezzata in tutto il mondo sono nati i **Musei del Cibo** (www.museidelcibo.it) , un circuito che consente di andare alla scoperta dei prodotti tipici e dello splendido territorio della provincia di Parma. Le sedi scelte per ospitare i musei, poi, poi, sono castelli, ville storiche, ma anche le antiche sedi dei caseifici e delle aziende.



I Musei del Cibo si possono visitare tutti acquistando una card dal costo di 9 euro, presso lo IAT di Piazza Garibaldi, a Parma. Tutte le info, invece, sul sito www.museidelcibo.it

Di seguito, invece, vi proponiamo un tour alla scoperta dei sei musei.

A Soragna c'è il Museo del Parmigiano

Una location d'epoca, l'antico **caseificio Meli Lupi di Soragna** ospita il **Museo del Parmigiano Reggiano**, con testimonianze raccolte nelle cinque province emiliane in cui si produce quello che è stato definito il "Re dei Formaggi". Gli oggetti

in mostra si collocano tra la seconda metà dell'Ottocento e la prima metà del Novecento.



Il museo fa parte del complesso "Castellazzi", una delle pertinenze del castello Meli Lupi, con il quale confina nei pressi del muro di cinta a Sud e con accesso diretto tramite una cancellata di ferro. Il complesso, di origine settecentesca, si compone della **casa colonica**, con una bella stalla con volte a crociera e il fienile, e il **caseificio** a pianta circolare. Altri edifici più piccoli e rustici erano adibiti a ricoveri per gli attrezzi.

Per la sua forma circolare, il caseificio, del 1848, è stato scelto per ospitare il Museo del Parmigiano Reggiano. Al centro si trova un'antica caldaia di rame, usata per la preparazione del formaggio, circondata dagli attrezzi e dagli strumenti del casaro. Adiacente, si trovano anche gli strumenti per la produzione del burro e uno spazio per la devozione a San Lucio di Cavargna, protettore dei casari.



Spostandosi nel locale sotterraneo della salamoia, si trova invece la storia del Parmigiano dal XII secolo a oggi, la filiera produttiva e la storia della grattugia. Una curiosa sezione è dedicata invece alle numerose imitazioni del “Re dei formaggi “ all'estero, tra cui il famigerato “Parmesan”.

Al corpo principale sono annessi alcuni ambienti rustici dove si trova una rassegna di attrezzi e oggetti della civiltà contadina, la Reception, il Museum Shop dove poter acquistare il Parmigiano Reggiano e il kit di degustazione, oggetti da cucina a tema e gadget.

INFO

Museo del Parmigiano Reggiano

c/o Corte Castellazzi, via Volta 5, Soragna (PR)

tel 0521/931800 – <https://parmigianoreggiano.museidelcibo.it>

Orario: sab-dom e festivi 10-13, e 14 – 18

Biglietto: € 5 intero, ridotto gruppi € 4, ridotto studenti e minorenni € 3

COME ARRIVARE

In auto da Parma, prendere la Tanzenziale Nord in direzione Piacenza, uscita Noceto-Fontanellato e poi seguire per Fontanellato e successivamente per Soragna.

A Langhirano c'è il Museo del Prosciutto e dei Salumi di Parma

Nella zona compresa tra le valli dell'Enza e dello Stirone, fin dai tempi più antichi, si è sviluppato l'allevamento dei suini. Qui, infatti, grazie alla presenza di fitti boschi di querce che offrivano agli animali abbondanti ghiande i maiali selvatici pascolavano allo stato brado. Si deve alle popolazioni celtiche la messa a punto di tecniche di allevamento degli animali e di metodi di conservazione della carne da essa ricavata, grazie anche alla presenza delle fonti di acqua salata a Salsomaggiore e Rivalta.



Il risultato sono i salumi unici del territorio parmense, tra cui il celebre Prosciutto di Parma, a cui è dedicato il **Museo del Prosciutto e dei Salumi di Parma** di Langhirano. Il museo è ospitato nella struttura dell'ex Foro Boario, splendida architettura rurale dei primi del Novecento sapientemente

restaurata.

Il percorso di visita si articola in otto sezioni. Si comincia con il conoscere la storia dell'agricoltura parmense per poi conoscere le diverse **razze suine**, la loro origine e diffusione, con particolare attenzione a quelle utilizzate per produrre il Prosciutto di Parma. Vi è poi una sezione dedicata al **sale**, indispensabile per la conservazione degli alimenti. È proprio grazie alla presenza di pozzi di acqua salina che si sviluppò l'arte della salumeria. Si possono vedere Sali provenienti da tutto il mondo e un filmato sull'estrazione del sale dai pozzi di Salsomaggiore.



La quarta sezione è dedicata all'arte della **norcineria** con documenti storici e oggetti per la lavorazione della carne. Nelle altre sezioni si trovano invece testimonianze storiche della produzione degli altri celebri salumi del territorio parmense, approfondimenti sull'impiego del prosciutto in cucina e l'attività del Consorzio del Prosciutto di Parma, che garantisce e tutela la qualità del prodotto in tutto il mondo.



Al termine della visita, si può effettuare una golosa **degustazione** presso la Prosciutteria del Museo e fare acquisti presso il negozio dei prodotti d'eccellenza del territorio. A fianco del museo, poi il **ristorante** offre un menù degustazione o alla carta a base di prodotti tipici.

INFO

Museo del Prosciutto e dei Salumi di Parma

c/o Ex Foro Boario, via Bocchialini 7, Langhirano (PR)

tel 0521/931800 – <https://prosciuttodiparma.museidelcibo.it/>

Orario: sab-dom e festivi 10-18

Biglietto: € 5 intero, ridotto gruppi € 4, ridotto studenti e minorenni € 3. Assaggio di grissino con prosciutto di Parma € 2.

COME ARRIVARE

Da Parma, prendere la tangenziale Sud con uscita n° 15 “via Langhirano” e seguire indicazioni per Langhirano.

Felino, un castello per il Museo del Salame

Se il Parmigiano Reggiano è il “Re dei Formaggi”, quello di Felino è il “principe dei salami”. E come tale merita...un castello. Il **Museo del Salame di Felino**, infatti, è ricavato nei magnifici locali settecenteschi delle cantine del **Castello di Felino**, come omaggio ed espressione del legame tra un prodotto e il suo territorio.



Basti pensare che il primo documento relativo a questo salume risale al 1436 quando Niccolò Piccinino, responsabile delle libagioni per conto del Duca di Milano, ordinò “venti maiali per fare salami”. Il salame di Felino è poi stato immortalato nel XII secolo da Benedetto Antelami nel marmo rosa del Battistero, dove è ritratto un sontuoso banchetto rinascimentale.

Il percorso di visita si articola in **cinque sezioni** e inizia con le testimonianze storiche del rapporto tra Felino e il “suo” salame. Ci si sposta poi in quelle che erano le antiche **cucine del castello** per la sezione dedicata all’impiego gastronomico del salame a Parma. Nella sala principale, invece, si trova la sezione dedicata all’arte della norcineria

con una rassegna degli oggetti appartenuti alle famiglie contadine del territorio.



Si arriva infine all'epoca moderna, con una sezione che racconta le tecniche di produzione attuale e illustra la "carta di identità" del Salame di Felino IGP della Comunità Europea, certificazione ottenuta nel 2012.

INFO

Museo del Salame di Felino

c/o Castello di Felino, Strada del Castello 1, Felino (PR)

tel 0521/931800, <https://salamedifelino.museidelcibo.it>

Orario: sab-dom e festivi 10-13 e 14-18

Biglietto: € 5 intero, ridotto gruppi € 4, ridotto studenti e minorenni € 3.

COME ARRIVARE

Da Parma prendere la Tangenziale Sud e uscita 14 "Via Montanara", poi seguire indicazioni per Felino.

A Collecchio in mostra l'arte del pomodoro

È arrivato in Italia e in Europa dall'America e non ha subito conquistato i nostri palati. Finché non si è scoperta...la passata. Duttile e gustosa, è diventata subito l'ingrediente di numerosi piatti. E proprio nella provincia di Parma il **pomodoro** ha trovato le condizioni climatiche ideali per crescere e prosperare.



Alla Corte di Giarola di Collecchio, già sede di lavorazione agroalimentare nel medioevo, si istituì una vera e propria industria di trasformazione del pomodoro già nella seconda metà dell'Ottocento. Industria che raggiunse il suo massimo apice produttivo tra il 1900 e il 1960 grazie allo sviluppo della meccanica e delle macchine industriali. Parallelamente, si sviluppò anche la commercializzazione dei prodotti ricavati dalla lavorazione del pomodoro, tra sughi, concentrati e conserve.

Oggi, presso l'antica Corte di Giarola ha sede il **Museo del Pomodoro**, organizzato in sette sezioni tematiche, dall'arrivo in Europa, nel Cinquecento, del versatile ortaggio, alla sua successiva diffusione. Si possono così conoscere le diverse

varietà, le zone di produzione, le proprietà nutritive.



Si prosegue poi con la storia dello sviluppo dell'industria di trasformazione e il suo impatto nella realtà economica di Parma, per poi passare allo sviluppo delle tecnologie produttive, con tanto di ricostruzione di una linea di produzione per la conserva realizzata con 14 macchine d'epoca.

La quarta tappa è una mostra di oltre cento lattine di conserva originali d'epoca e il materiale promozionale, con i celebri marchi, oltre settanta, che distinguevano i prodotti del parmense nel Novecento.



Dopo una quinta sezione dedicata allo sviluppo dell'industria meccanica e una sesta che racconta la storia degli imprenditori, che include uno spazio dedicato alla Stazione Sperimentale dell'Industria delle Conserve del 1922, progenitrice dell'attuale Cibus, il percorso di visita si conclude con una sezione dedicata a pubblicità, dipinti, sculture e citazioni che hanno come unico protagonista il pomodoro.

E per finire...con gusto, il Ristorante della Corte offre un ricco menù a base di piatti e prodotti tipici parmensi accompagnati dai Vini dei Colli di Parma.

INFO

Museo del Pomodoro

c/o Corte di Giarola, Parco del Taro, Strada Giarola 11, Collecchio (PR) <https://pomodoro.museidelcibo.it>

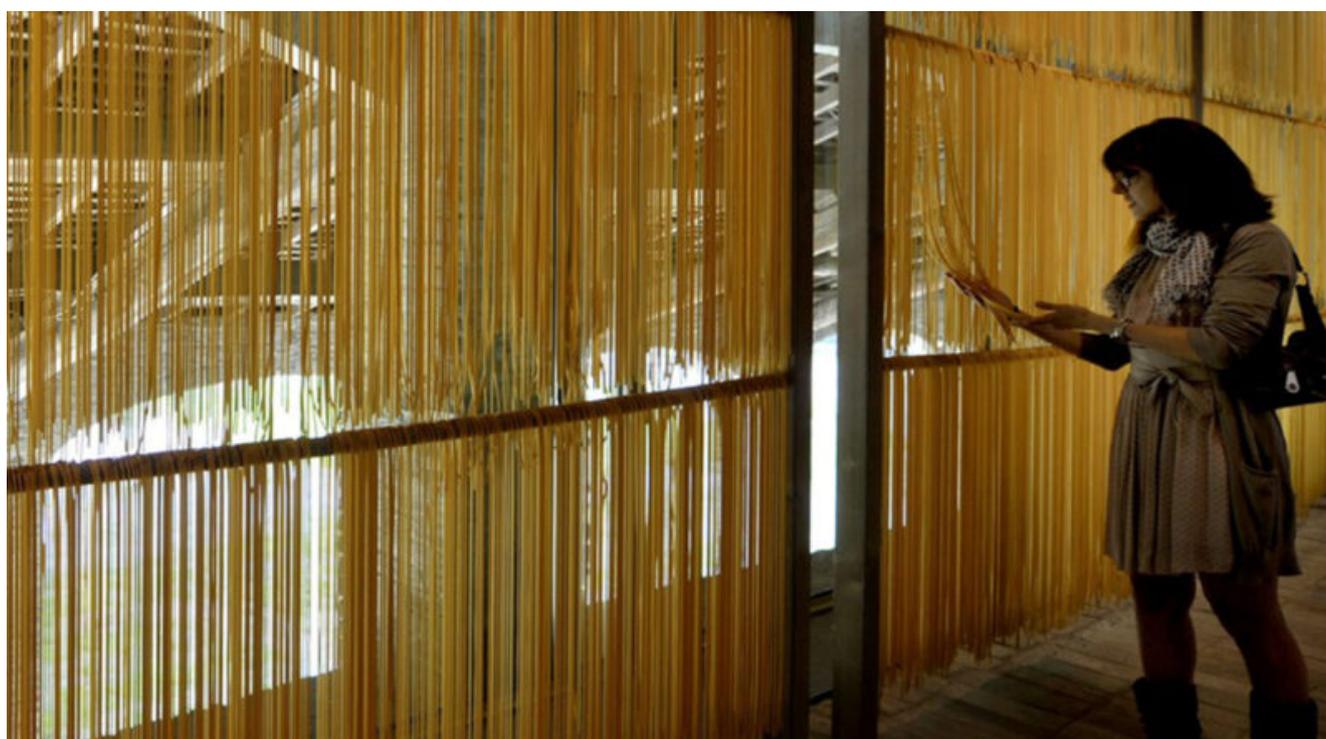
Orario: sab-dom e festivi 10-18

Biglietto: € 5 intero, ridotto gruppi € 4, ridotto studenti e minorenni € 3.

Pasta e pomodoro, un binomio “da museo”

Il piatto italiano per eccellenza? È la **pasta al pomodoro**. Conosciuto in tutto il mondo, dietro alla sua apparente semplicità nasconde un sapiente bilanciamento degli ingredienti, qualità e tempi di cottura.

Accanto al Museo del Pomodoro, presso la **Corte di Giarola di Collecchio** si trova anche il **Museo della Pasta**, che illustra la storia della protagonista assoluta della dieta mediterranea, che sia di semola di grano duro, all'uovo o ripiena.



Non tutti lo sanno, ma la pasta di semola di grano duro è di origine mediorientale, ma è in Italia che è diventata una vera e propria celebrità. Al punto che, nel mondo, “pasta” è sinonimo del Bel Paese. A Parma, nell'Ottocento, comincia l'attività della famiglia **Barilla**, oggi leader mondiale del settore e promotrice della nascita del museo.

La visita si articola in un percorso di dieci sezioni, di cui la prima dedicata al grano, alle sue caratteristiche e alle tecniche di coltivazione. In esposizione anche antichi attrezzi contadini e documenti sull'evoluzione delle tecniche agricole. Una seconda sezione è dedicata invece alla

macinazione, alle diverse tipologie di mulino con tanto di ricostruzione di un mulino a macine e di uno a cilindri.



Si passa poi alla preparazione della pasta fresca attraverso l'uso del matterello. La sezione ospita la più ricca collezione italiana di rotelle da pasta, o "speronelle". Si passa poi alla quarta sezione, che ricostruisce per il visitatore le varie fasi della produzione industriale di pasta secca, attraverso macchinari originali restaurati.

Dopo due sezioni dedicate alle macchine artigianali e ai processi industriali di automazione, si passa alla settima, che illustra la grande varietà di "trafile", grazie alle quali nascono le varietà di pasta e a un'ottava sezione dedicata a manifesti, locandine storiche realizzata da grafici di fama. Si continua poi con la storia dello scolapasta, e con una mostra di ricettari che testimoniano gli abbinamenti più riusciti.

INFO

Museo della Pasta

c/o Corte di Giarola, Parco del Taro, Strada Giarola 11,

Collecchio (PR) <https://pasta.museidelcibo.it>

Orario: sab-dom e festivi 10-18

Biglietto: € 5 intero, ridotto gruppi € 4, ridotto studenti e minorenni € 3.

COME ARRIVARE

Da Parma, via La Spezia, prendere in direzione Sud la Tangenziale di Collecchio con direzione Fornovo, dopo l'uscita Collecchio, a Ponte Scodogna, voltare a destra al cartello Corte di Giarola -Parco del Taro.

A Sala Baganza la "Cantina dei Musei del Cibo"

Il nostro percorso si conclude idealmente a **Sala Baganza** dove, nel suggestivo ambiente delle cantine dell'antica Rocca, è ospitato il **Museo del Vino – Cantina dei Musei del Cibo**, un percorso espositivo e sensoriale dedicato alla storia e alla cultura del vino parmense.



La viticoltura, infatti, nella zona si era sviluppata già ai tempi dei Romani e il percorso espositivo, articolato in sei sezioni, parte proprio dalla storia. La prima sala, infatti, è

dedicata all'archeologia del vino, con oggetti e immagini provenienti dagli scavi realizzati nel territorio. Si scopre così che furono i Celti a bere per primi il vino "schietto", abbandonando le abitudini greche e romane di allungare il vino con acqua e spezie.



Si prosegue poi con una storia della vite e della viticoltura, attraverso gli attrezzi e oggetti d'uso nei secoli e filmati d'epoca. Si passa poi alla storia della vendemmia, dalle tecniche medievali a quelle francesi, introdotte dai Borbone. Si scoprirà poi che Giuseppe Garibaldi aveva una passione per la Malvasia, mentre Giuseppe Verdi amava la viticoltura.



Si scende poi nella ghiacciaia rinascimentale dove immagini a 360° raccontano il ruolo della vite e il rito del vino nella storia, nell'arte e nella tradizione. Si prosegue poi nella **sala delle botti**, per conoscere la storia dei contenitori e dei mestieri legati alla loro realizzazione, come il bottaio o il vetraio. Spazio anche alla storia del **cavatappi**, a una mostra di etichette e alle tipologie dei Vini dei Colli di Parma da abbinare ai prestigiosi salumi e formaggi del territorio.

E non si può concludere il percorso "a bocca asciutta": ecco allora che il percorso conduce, come ultima tappa, all'Enoteca nei sotterranei della Rocca per una degustazione.

INFO

Museo del Vino – La Cantina dei Musei del Cibo

Rocca di Sala Baganza, Piazza Gramsci 1, Sala Baganza (PR)

<https://vino.museidelcibo.it>

Orario: sab-dom e festivi 10-13 e 14-18

Biglietto: € 5 intero, ridotto gruppi € 4, ridotto studenti e minorenni € 3.

COME ARRIVARE

Da Parma, via La Spezia, procedere in direzione Sud, prendere la Provinciale per Sala Baganza. Una volta giunti in paese seguire per il centro.



RISOTTO ALLA PARMIGIANA

Ingredienti

- 500 gr di riso
- 80 gr di burro
- 1 cipolla tagliata fine
- 80 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 1 litro e mezzo di brodo di carna
- Sale

Fate sciogliere in un tegame 60 gr di burro e fate appassire la cipolla. Poi unite il riso, tostatelo e aggiungete a poco a poco il brodo caldo. Proseguite la cottura per circa 20 minuti, aggiungendo a mano a mano il brodo. Unite i 10 gr di

burro rimasti e un cucchiaio di Parmigiano Reggiano grattugiato, mescolate e finite la cottura. Mantecate con il burro e il Parmigiano rimasti. Servite su un piatto di portata con alcune gocce di Aceto Balsamico.

