



ID Samira: 200164
 Tipo scheda: M
 ID Contenitore: MO076
 Comune: Castelnuovo Rangone
 Denominazione: MUSA - Museo della Salumeria
 Catalogo: Musei
 Tipologia contenitore: museo

| | | |
|------|--|-------------------------------|
| OG | OGGETTO | |
| OGT | OGGETTO | |
| OGTD | Catalogo | Musei |
| LC | LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA | |
| PVC | LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA | |
| PVCP | Provincia | MO |
| PVCC | Comune | Castelnuovo Rangone |
| PVCI | Indirizzo | Via E. Zanasi 24 |
| PVCN | Denominazione | MUSA - Museo della Salumeria |
| SP | DATI SPECIFICI | |
| SPC | DATI SPECIFICI | |
| SPCI | Titolarità | Privato |
| SPCI | Titolarità | Società di persone o capitali |
| SPCO | Anno di apertura | 2013 |
| SPCC | Classe | Industriale e/o d'impresa |
| SPCS | Sottoclasse | Cibo/enogastronomia |
| SPCR | Tipologia oggetti | Attrezzi da lavoro |
| DE | DESCRIZIONE | |

| DES | DESCRIZIONE |
|-----|-------------|
|-----|-------------|

| | |
|------|-------------|
| DESS | Descrizione |
|------|-------------|

Il museo si propone di valorizzare, attraverso un percorso che illustra le diverse fasi di produzione dei salumi, la forte unione fra tradizione e territorio testimoniata nello specifico dall'esperienza dell'azienda Villani. Il percorso museale è articolato in dieci nuclei espositivi distribuiti su tre piani. Il primo introduce il visitatore all'utilizzo dei sapori e delle spezie nella produzione degli insaccati, anticipando il secondo che entra nel vivo della storia della salumeria. Dopo la narrazione sull'origine e la diffusione di questi prodotti, la visita procede con la sezione dedicata al taglio e a quella sul legame tra i salumi e il territorio, per concludersi con una parte dedicata all'importanza delle temperature nel processo di preparazione. Il percorso di visita prosegue al piano interrato, dove viene affrontato il tema del tempo e dei mestieri legati all'arte salumiera, affiancati da una sezione dedicata al "Re" maiale: materia prima di questi processi produttivi. La visita si conclude al primo piano, dove vengono trattate le legature dei salumi e viene offerta una panoramica sui prodotti tipici differenziati per zone di provenienza, con particolare attenzione alla storia dell'azienda Villani. L'allestimento è corredato poi da immagini, video, testi descrittivi con storie e aneddoti delle singole produzioni. Da segnalare infine la presenza di antichi macchinari, di materie prime e di altri reperti storici legati alla lavorazione dei salumi.

| SE | SERVIZI |
|----|---------|
|----|---------|

| SER | SERVIZI |
|-----|---------|
|-----|---------|

| | | |
|------|--------------------|-------------|
| SERN | Numeri di telefono | 059 220 022 |
|------|--------------------|-------------|

| | | |
|------|--------------------|--------------|
| SERN | Numeri di telefono | 059 203 2660 |
|------|--------------------|--------------|

| | | |
|------|----------|---|
| SERW | Sito web | MUSA - Museo della Salumeria www.museodellasalumeria.it |
|------|----------|---|

| | | |
|------|-----------------|-------------------|
| SERE | Indirizzo email | info@modenatur.it |
|------|-----------------|-------------------|

| DO | DOCUMENTAZIONE ALLEGATA |
|----|-------------------------|
|----|-------------------------|

| DOF | DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA |
|-----|----------------------------|
|-----|----------------------------|

DOFO Documentazione
fotografica/ nome file



BIL Citazione completa

P. Nava, Il paese dei salami. Industria Villani e Castelnuovo Rangone, Rosenberg & Sellier, Torino, 1988.