

ID Samira: 240055
Tipo scheda: M
ID Contenitore: PR084
Comune: Polesine Zibello
Denominazione: Museo del Culatello e del Masalén
Catalogo: Musei
Tipologia contenitore: museo

OG	OGGETTO	
OGT	OGGETTO	
OGTD	Catalogo	Musei
LC	LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA	
PVC	LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA	
PVCP	Provincia	PR
PVCC	Comune	Polesine Zibello
PVCI	Indirizzo	Strada del Palazzo Due Torri, 3 - Antica Corte Pallavicina
PVCN	Denominazione	Museo del Culatello e del Masalén
SP	DATI SPECIFICI	
SPC	DATI SPECIFICI	
SPCI	Titolarità	Privato
SPCO	Anno di apertura	2018
SPCC	Classe	Tematico e/o specializzato
SPCS	Sottoclasse	Cibo/enogastronomia
SPCR	Tipologia oggetti	Fotografie
SPCR	Tipologia oggetti	Attrezzi da lavoro
DE	DESCRIZIONE	

DES	DESCRIZIONE	
DESS	Descrizione	A uno fra gli insaccati più pregiati che nobilitano la terra emiliana è interamente dedicato il Museo del Culatello, con sede in località Polesine Parmense presso l'Antica Corte Pallavicina, nota anche come Castello Pallavicino e Palazzo delle Due Torri, edificata nel XIII secolo dalla famiglia omonima come strumento di controllo territoriale e successivamente trasformata in residenza signorile. Oggi il complesso fa capo a un'importante azienda agricola detenuta da una famiglia, i cui membri furono in origine mezzadri di Giuseppe Verdi, che ha dato vita a un percorso espositivo incentrato su due elementi strettamente collegati con questo prodotto di eccellenza, catalogato tra i Presidi di Slow Food della regione : il territorio, inteso come somma di valori e di peculiarità ambientali che incidono sulla produzione stessa e la qualificano, e il maiale, principale fornitore della pregiata materia prima alla base della lavorazione dell'insaccato e di altri non meno pregiati salumi della Bassa Parmense. Una serie di approfondimenti permette di fare conoscenza con diversi aspetti che ruotano intorno alla storia dell'animale e alla sua incidenza sulla cultura locale, sulla società, sull'arte delle maestranze specializzate nel trattamento delle carni, per passare poi ad altre tematiche che prendono spunto dall'iconografia, dalle citazioni letterarie o di personaggi celebri, dai metodi e dalle materie prime coinvolte nella preparazione dell'insaccato. Il percorso si conclude idealmente con la galleria dove i culatelli perfezionano la loro maturazione.
SE	SERVIZI	
SER	SERVIZI	
SERN	Numeri di telefono	0521 1627213
SERW	Sito web	https://culatellodizibello.museidelcibo.it
SERF	Social network	https://it-it.facebook.com/museidelcibo/
SERE	Indirizzo email	info@museidelcibo.it
DO	DOCUMENTAZIONE ALLEGATA	
DOF	DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	

DOFO

Documentazione fotografica/ nome file

