



ID Samira: 26824
 Tipo scheda: M
 ID Contenitore: PR051
 Comune: Soragna
 Denominazione: Museo del Parmigiano Reggiano
 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	Soragna
PVCI	Indirizzo	C/o Corte Castellazzi, via Volta 5 - Ingresso attraverso percorso pedonale di viale dei Mille
PVCN	Denominazione	Museo del Parmigiano Reggiano
SP	DATI SPECIFICI	
SPC	DATI SPECIFICI	
SPCI	Titolarità	Privato
SPCI	Titolarità	Associazione
SPCO	Anno di apertura	2003
SPCC	Classe	Tematico e/o specializzato
SPCS	Sottoclasse	Cibo/enogastronomia
SPCR	Tipologia oggetti	Attrezzi da lavoro

SPCR Tipologia oggetti Macchinari

DE DESCRIZIONE

DES DESCRIZIONE

DESS 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.

DESA 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.

DS DATI STORICI

DSS DATI STORICI

DSST Storia dell'edificio

Il museo ha sede in un antico caseificio, il casello Meli-Lupi, in produzione fino al 1977. Inserito nel complesso 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.

SE	SERVIZI	
SER	SERVIZI	
SERS	Servizi	Biglietteria, portineria
SERS	Servizi	Book-shop
SERS	Servizi	Punto sosta
SERN	Numeri di telefono	0521 218889
SERW	Sito web	https://parmigianoreggiano.museidelcibo.it/
SERF	Social network	https://it-it.facebook.com/museidelcibo/
SERE	Indirizzo email	prenotazioni.parmigiano@museidelcibo.it
DO	DOCUMENTAZIONE ALLEGATA	
DOF	DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	

DOFO Documentazione fotografica/ nome file



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

DOF DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

DOFO Documentazione fotografica/ nome file



DOFD Didascalia

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

DOF DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

DOFO Documentazione fotografica/ nome file



DOFD Didascalia

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

DOF DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

DOFO Documentazione fotografica/ nome file



DOFD Didascalia

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

DOF DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

DOFO Documentazione fotografica/ nome file



DOFD Didascalia

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

DOF DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

DOFO Documentazione fotografica/ nome file



DOFD Didascalia

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

DOF DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

DOFO Documentazione fotografica/ nome file



DOFD Didascalia

Museo del Parmigiano Reggiano – Pesatura delle forme nel locale di stagionatura (Foto A. Gandolfi)

BIL 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.

BIL 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.

BIL	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.
BIL	Citazione completa	Zannoni M., Museo del Parmigiano-Reggiano di Soragna: introduzione storica al Parmigiano-Reggiano e guida al museo, Parma, Silva, 2003.
BIL	Citazione completa	Zannoni M., Il Parmigiano-Reggiano nella storia, Parma, Silva, 1999.