

OG	OGGETTO	
OGT	OGGETTO	
OGTD	Catalogo	Musei
LC	LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA	
PVC	LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA	
PVCP	Provincia	PR
PVCC	Comune	Langhirano
PVCI	Indirizzo	Via Bocchialini, 7 (c/o ex Foro Boario)
PVCN	Denominazione	Museo del Prosciutto di Parma
PVCG	Georeferenziazione	44.611924540189015,10.268401824198,18
SP	DATI SPECIFICI	
SPC	DATI SPECIFICI	
SPCI	Titolarità	Privato
SPCI	Titolarità	Associazione
SPCO	Anno di apertura	2004
SPCC	Classe	Tematico e/o specializzato
SPCS	Sottoclasse	Etnologia/Etnografia
SPCS	Sottoclasse	Tematico
SPCS	Sottoclasse	Cibo/enogastronomia
SPCR	Tipologia oggetti	Materiale documentario
SPCR	Tipologia oggetti	Attrezzi da lavoro
AC	RICONOSCIMENTO	
DE	DESCRIZIONE	
DES	DESCRIZIONE	

DESS Descrizione

Parte integrante della rete museale dei Musei del Cibo della provincia di Parma, il museo, allestito all'interno dell'ex Foro Boario, offre una panoramica sulla storia del Prosciutto di Parma. La visita propone un percorso suddiviso in sezioni che si sviluppano in uno spazio di più di 500 metri quadrati, lungo i quali vengono trattate le origini del prodotto, le razze suine, il ruolo del sale, le applicazioni gastronomiche e l'evoluzione delle tecniche di lavorazione. Presso i locali espositivi è collocato il Museum Shop, dove è possibile acquistare, negli orari di apertura del Museo, pubblicazioni, oggetti per la tavola e prodotti tipici del territorio. La visita si conclude nella sala degustazione: una vera prosciutteria dove vengono serviti i Salumi e i prodotti del territorio.

DESA Descrizione approfondita

Il percorso ha inizio con la sezione storica, in cui vengono tracciate le origini della produzione salumiera. Al maiale è dedicata una significativa parte del percorso, in cui vengono fornite informazioni su evoluzione, razze, allevamento fino al processo di lavorazione delle sue carni. Grande attenzione è data all'arte della norcineria, ai diversi salumi prodotti nel territorio parmense e alla loro produzione nel corso del tempo, a questo proposito vengono esposti diversi e significativi antichi strumenti, quali coltelli, uncini, stadere. Un'intera sezione viene dedicata al prosciutto e alla sua lavorazione, di cui ne vengono delineate le fasi e l'evoluzione delle tecniche. Il sale è un altro elemento fondamentale nel processo produttivo e nello spazio ad esso dedicato ne vengono descritti storia e ruolo. L'ultima parte del percorso è riservata alla gastronomia, all'uso del prosciutto e dei salumi in cucina, e viene offerta l'opportunità di poter degustare prosciutto e altri prodotti tipici della zona.

DS DATI STORICI

DSS DATI STORICI

DSST Storia dell'edificio

Il museo è allestito negli spazi dell'ex Foro Boario di Langhirano, la cui costruzione risale ai primi decenni del Novecento. A lungo punto strategico della vita economica e sociale della città, l'edificio era sede del mercato del bestiame e l'attiguo macello ne costituiva parte integrante. Si presenta come una tipica struttura paleo-industriale dell'area padana e sono ancora presenti testimonianze del suo passato uso, come gli anelli in ferro per legare il bestiame sotto al porticato. L'edificio è stato sede dei magazzini comunali fino al 2002; il suo successivo recupero funzionale per ospitare il museo ha rispettato l'originale struttura, rappresentando così esso stesso un importante strumento di lettura e comprensione delle tradizioni alimentari odierne.

SE SERVIZI

SER SERVIZI

SERS	Servizi	Book-shop
SERC	Accesso persone con disabilità motoria	si
SERN	Numeri di telefono	0521 1627213
SERW	Sito web	https://prosciuttodiparma.museidelcibo.it/
SERE	Indirizzo email	prenotazioni.prosciutto@museidelcibo.it

SEA ATTIVITA'

SEAI	Attività interna	Laboratori didattici
SEAI	Attività interna	Visite guidate

DO DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

DOF DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

DOFO Documentazione
fotografica/ nome file



DOFD Didascalia Museo del Prosciutto – Il cortile del Museo ospitato nella struttura restaurata dell'antico Foro Boario (Foto E. Fornaciari)

DOF DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

DOFO Documentazione fotografica/ nome file



DOFD Didascalia

Museo del Prosciutto – Cena al Museo durante il Festival del Prosciutto.

DOF DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

DOFO Documentazione fotografica/ nome file



DOFD Didascalia

Museo del Prosciutto – L'interno del Museo riprende la caratteristica struttura "a scalere" delle stagionature di prosciutti (Foto F. Dell'Aquila).

DOF DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

DOFO Documentazione fotografica/ nome file



DOFD Didascalia

Museo del Prosciutto – La sezione dedicata alle specie suine (Foto A. Gandolfi).

DOF DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

DOFO Documentazione fotografica/ nome file



DOFD Didascalia

Museo del Prosciutto – La sezione dedicata ai vari salumi del Parmense (Foto E. Fornaciari).

DOF DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

DOFO Documentazione fotografica/ nome file



DOFD Didascalia

Museo del Prosciutto – Marchiatura dimostrativa del prosciutto al Museo (Foto E. Fornaciari).

DOF DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

DOFO Documentazione fotografica/ nome file



DOFD Didascalia

Museo del Prosciutto – La vetrina con le attrezzature del norcino (Foto A. Gandolfi).

DOF DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

DOFO Documentazione fotografica/ nome file



DOFD Didascalia

Museo del Prosciutto – La sezione dedicata alla salatura dei prosciutti (Foto L. Galloni).

DOF DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

DOFO Documentazione fotografica/ nome file



DOFD Didascalia

Museo del Prosciutto – Attrezzi e ingredienti per la preparazione dei salumi (Foto F. Dell'Aquila).

BIL Citazione completa

Prosciutto di Parma: un cibo, una cultura, 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. 24-29.

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. (a cura di), Museo del prosciutto e dei salumi di Parma a Langhirano: introduzione storica e guida al museo, Parma, Silva, 2004.