ORARI

Dal 1° marzo all'8 dicembre
Sabato, domenica e festivi: 10-13/14-18.
Da lunedì a venerdì: su prenotazione con tariffario dedicato.
Da dicembre a febbraio
Aperto solo su prenotazione con tariffario dedicato.

TARIFFE DI INGRESSO

Intero € 5,00.
Ridotto € 4,00 gruppi (minimo 15 persone), adulti oltre i 65 anni, convenzioni.
Ridotto scuole € 3,00 classi e studenti dai 6 ai 18 anni; Università di Parma con tessera.
Biglietto famiglia € 10,00 per 2 adulti e tutti i figli sotto i 14 anni.
Gratuito diversamente abili e loro accompagnatori, accompagnatori di gruppi e scolaresche, insegnanti, giornalisti, minori di 6 anni, Scuole del Comune.

ASSAGGIO

Assaggio di Parmigiano Reggiano € 1,00 a testa.

MUSEI DEL CIBO CARD

Una card acquistabile a € 12,00 presso le biglietterie di tutti i Musei e allo IAT (Piazza Garibaldi - Parma) consente di visitare, nell'arco di un anno dal primo utilizzo, tutti i Musei del Cibo e di ottenere sconti nei ristoranti convenzionati.

SERVIZI

Visite guidate per gruppi max 25 persone: € 20,00 oltre al biglietto d'ingresso italiano/inglese. Prenotazione obbligatoria. Audioguide in italiano, inglese, francese e tedesco scaricabili gratuitamente dal sito.

All'interno del Museo è possibile eseguire fotografie e video ad uso personale senza flash o cavalletto. Nel Bookshop presso la biglietteria è possibile acquistare la guida del Museo, pubblicazioni, gadget e prodotti tipici.
Per visite alla vicina Rocca di Soragna:
www.roccadisoragna.it

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

Museo del Parmigiano Reggiano
Tel +39.0524.507205 - +39.340.1939057
E-mail: prenotazioni.parmigiano@museidelcibo.it

ATTIVITÀ DIDATTICHE

Presso tutti i Musei del Cibo, le scuole o i gruppi possono svolgere laboratori didattici, che affrontano diverse tematiche tecnico-scientifiche e storico-artistiche. Sono anche possibili visite animate per i più piccoli, giochi di discussione per i più grandi, assaggi e degustazioni.
Info: www.museidelcibo.it - didattica@museidelcibo.it
Obbligatoria la prenotazione.

COME ARRIVARE

Coordinate GPS: 44°55'33.52"N, 10° 7'4.67"E
Distanza: 21 km da Parma
Da Parma, Tangenziale Nord direzione Ovest (Piacenza), uscita per Noceto - Fontanellato, indicazioni per Fontanellato e, quindi, per Soragna.
Da Fidenza, uscita A1 Fidenza - provinciale per Soragna.
Autobus extraurbano da Stazione FS Fidenza a Soragna e ritorno: linea Fidenza-Soragna-Roccabianca. 500 metri a piedi. Controlla gli orari di andata e ritorno al sito www.tep.pr.it

TRASPORTO SCUOLE

Convenzione Musei del Cibo - **Tep Parma** riservata alle scuole: ticket 5 € a studente A/R da scuola della provincia di Parma al Museo e ritorno o da Stazione FS Parma al Museo e ritorno in giornata. Info e prenotazioni: info@museidelcibo.it

PATRIMONIO

Il Museo ha un patrimonio di oltre 470 pezzi che testimoniano la cultura e la tecnologia del latte e del formaggio Parmigiano Reggiano dal XIX al XX secolo in area parmense ed emiliana. Il catalogo generale del Museo è consultabile al sito: www.museidelcibo.it.
Il Museo ha ricevuto e continua a ricevere moltissime donazioni, sia in oggetti che in contributi:
info@museidelcibo.it

Musei del Cibo della provincia di Parma | Piazzale della Pace, 1 | 43121 Parma - IT | Tel. +39 0521 218889

www.museidelcibo.it

In collaborazione con
www.parmigianoreggiano.it
www.parmigianoreggiano.com

BLL PARMA - 2022

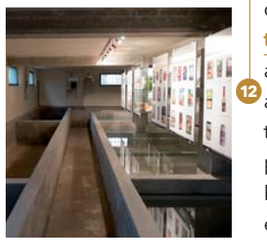
PARMIGIANO REGGIANO

VISITA AL MUSEO

MUSEO DEL PARMIGIANO REGGIANO
I MUSEI DEL CIBO

MUSEO DEL PARMIGIANO REGGIANO | CORTE CASTELLAZZI | VIA VOLTA, 5 | SORAGNA (PARMA) IT

IL MUSEO DEL PARMIGIANO REGGIANO



"Nel paese di Bengodi, dove chi più dorme più guadagna, si trova una montagna enorme di formaggio Parmigiano grattugiato dal quale ruzzolano grossi ravioli e maccheroni d'ogni forma cotti in brodo di cappone". È con queste parole che a metà del Trecento Giovanni Boccaccio, nel suo *Decamerone*, cita il Parmigiano per condire i maccheroni e i ravioli.

0 Il Museo del Parmigiano Reggiano ha sede nello **storico Casello ottocentesco** che sorge all'ombra della Rocca Meli-Lupi a Soragna, in provincia di Parma, a pochi passi dalla piazza del paese, in un'area ricca di castelli e di ricordi verdiani, oasi naturali e parchi storici di rara bellezza e suggestione, di sapori densi e inimitabili lungo la "Strada del Culatello".

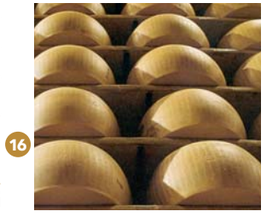
01 Il Parmigiano Reggiano è il prestigioso formaggio italiano, noto e apprezzato in tutto il mondo, che vanta origini antiche.

La Corte Castellazzi, sede del Museo del Parmigiano Reggiano, è composta dalla casa colonica con stalla e fienile e dal prezioso caseificio di forma circolare con colonnato, dove si trovano esposti gli strumenti e gli attrezzi impiegati nella lavorazione del Re dei Formaggi.

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.

Lo spazio circolare accoglie al centro **l'antica caldaia in rame per la preparazione del formaggio**, circondata dai vari attrezzi e strumenti. Vi è anche spazio per la **produzione del burro** e per la figura di **San Lucio di Cavargna, protettore dei casari**.

Nel **locale sotterraneo della salamoia** è narrata la storia del formaggio Parmigiano Reggiano, dal XII secolo ad oggi, la sua filiera produttiva e la storia della grattugia. È anche visibile un'esposizione dedicata alle **numerose imitazioni del Parmigiano Reggiano esistenti all'estero**. 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. E infine il *Museum Shop* dove è possibile degustare l'insuperabile prodotto. Per i *gourmet* e i cultori della buona tavola infatti il Parmigiano Reggiano si presta ad essere assaporato in ogni occasione, con ogni pietanza e in abbinamento ai piatti più raffinati offerti dai ristoranti del luogo.



6 La formatura

7 Il riscaldamento del latte a fuoco diretto e il riscaldamento a vapore

8 Il controllo del latte, le analisi e l'igiene del caseificio

9 La produzione del burro

10 San Lucio

16 La stagionatura

PIANO RIALZATO

La commercializzazione 18

Il Consorzio del Parmigiano Reggiano 17

Le razze bovine e la produzione del latte 11

5 La trasformazione

PIANO TERRA

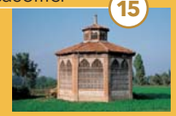
Il siero innesto 4

L'affioramento del grasso del latte 3

L'arrivo del latte al caseificio 2

Il caseificio Meli Lupi e la produzione di formaggio nell'Ottocento

1


L'architettura dei caseifici 15

La gastronomia e i ricettari 13

Storia della grattugia

La salatura 12

Le imitazioni del Parmigiano Reggiano

Il Parmigiano Reggiano nei secoli 14

PIANO SEMINTERRATO

Video
Touch