



Il circuito dei Musei del Cibo della Provincia di Parma

Città di aristocratiche tradizioni culturali e musicali, ricca di monumenti e di preziose opere d'arte, Parma è anche la capitale del gusto e della buona tavola. Così, i gloriosi prodotti della terra parmense, Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma, Salame di Felino, Conserve di Pomodoro, Pasta e Vino dei Colli di Parma nei Musei del Cibo trovano un luogo privilegiato di racconto, valorizzazione e celebrazione.

I Musei del Cibo della Provincia di Parma che nel 2011 hanno ottenuto dalla Regione Emilia-Romagna, il titolo di Musei di Qualità, sono un circuito dedicato ai prodotti tipici del territorio parmense, un progetto di qualità per la conservazione e la promozione di quelle tradizioni enogastronomiche che sono ormai patrimonio nazionale. Ne fanno parte: il Museo del Parmigiano Reggiano a Soragna, del Pomodoro a Collecchio, del Salame a Felino, del Prosciutto e dei salumi a Langhirano.

Dal 2014 il circuito museale della Provincia di Parma si è arricchito di due nuovi percorsi: il Museo della Pasta, presso la Corte di Giarola, a Collecchio contiguo al già funzionante Museo del Pomodoro e la Cantina dei Musei del Cibo, allestito presso la Rocca di Sala Baganza. I due nuovi musei completano l'offerta del progetto ideato nel 2003 per promuovere e divulgare la lavorazione e la storia di quei prodotti che hanno traghettato il territorio della Provincia di Parma in tutto il mondo.

Nell'anno in cui con Expo i temi dell'alimentazione e del rispetto del territorio saranno in primo piano, i Musei del Cibo si presentano al pubblico con un'offerta unica per conoscere e approfondire la storia e la cultura legate al cibo. Di rilievo le attività didattiche formulate *ad hoc* e proposte a famiglie e scuole, che permetterà di conoscere le tradizioni dei prodotti tipici italiani diventati famosi in tutto il mondo (i materiali di presentazione e didattici, così come il calendario degli appuntamenti sono disponibili sul sito del circuito www.museidelcibo.it).

Tutti i Musei sono aperti dal 1° marzo all'8 dicembre (compreso) il sabato, la domenica e i giorni festivi dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 18. A Langhirano e alla Corte di Giarola l'orario è continuato – dalle 10 alle 18. È possibile degustare il Parmigiano Reggiano di diverse stagionature al termine della visita presso l'omonimo museo, fare una sosta alla Prosciutteria del Museo di Langhirano per una ricca degustazione, mentre alla Corte di Giarola il ristorante omonimo propone un menù a base di pomodoro e prodotti tipici. In settimana i Musei sono aperti, su prenotazione, per le scuole ed i gruppi. Per informazioni e prenotazioni: www.museidelcibo.it oppure contattare l'associazione "I Musei del Cibo della provincia di Parma" al numero 0521/931800.

Per il Progetto Crescere in Armonia realizzano l'azione "Un Cibo da Museo"



Associazione "I Musei del Cibo della Provincia di Parma"

c/o Parma Point – Piazzale della Pace, 1 - 43121 Parma - Tel. 0521.931800 - Fax 0521.931881
E-mail: segreteria@museidelcibo.it - Sito: www.museidelcibo.it