



20 – 21 SETTEMBRE 2008 IL GRANDUCATO DI PARMA

Eccoci arrivati all'ultimo appuntamento della stagione 2008, che ci vedrà solcare le panoramiche strade del Granducato di Parma, conosciute in tutto il mondo per l'eccezionalità delle offerte gastronomiche di questo angolo dell'Italia.

SABATO 20 SETTEMBRE

Il ritrovo è previsto alle ore 8.30 presso l'area di servizio di Arino di Dolo.

Da qui lungo l'autostrada A4 e poi A22, raggiungeremo Modena e, via statale n.420 arriveremo a Parma.

Sosta pranzo libera e breve visita alla città.

Ci sposteremo poi a Felino per la visita del Museo del Salame Felino.

Dopo la visita e la degustazione trasferimento in hotel.

DOMENICA 21 SETTEMBRE

Lasciato l'albergo inizia il tour lungo le panoramiche strade del Granducato con visita al Castello di Torrechiara, Langhirano con un suo bel Museo del Prosciutto e altri piccoli borghi.

Sono in corso trattative per effettuare la sosta pranzo presso un prosciuttificio.

Rientro a mezzo autostrada, previsto per le ore 19.30 – 20.00.

NOTE:

il costo del pernottamento e della cena in hotel, in corso di definizione, varia tra i 55/65 euro in camera doppia, supplemento singola 10 euro circa.

Il Museo del Salame

Grazie a un progetto voluto e sostenuto dall'attuale Amministrazione comunale, domenica 10 ottobre 2004 ha aperto i battenti il **Museo del Salame**, che del lontano feudo porta il nome, e che fa parte, come sezione distaccata, dei **Musei del Cibo** della **Provincia di Parma**.

E' ospitato nelle antiche cucine e dispense alimentari e offrirà ai visitatori un interessante viaggio nella storia e nell'arte della macellazione del suino e della produzione del prezioso salume locale, fra mille curiosità, aneddoti e testimonianze di una tradizione che risale ad almeno due secoli fa.

Tanto lunga è la vita di questa leccornia dal gusto dolce e dal profumo delicato? Sì, perché Felino – ci confida il professor Mario Zannoni, curatore della mostra permanente – fu il più antico centro di produzione salumiera di tutta la Provincia di Parma e solo successivamente si aggiunsero altri borghi come San Secondo, Langhirano e Zibello. Come in passato, ancora oggi il **salame di Felino** viene realizzato ad arte da esperti **Mastri Salumai** che, dopo un'attenta ed accurata selezione delle carni, un taglio preciso e una lavorazione assolutamente tradizionale, lo consegnano alla stagionatura lenta e naturale la quale, abbinata al clima e alla brezza delle dolci colline parmensi, gli conferisce l'inconfondibile e inimitabile fragranza. Il professor Zannoni, esperto di storia della gastronomia locale e curatore degli altri due **Musei del Cibo** della Provincia di Parma (quello del Parmigiano Reggiano a Soragna e quello del Prosciutto a Langhirano), ha concepito questo nuovo percorso espositivo in diverse sezioni "vive": l'arte e gli oggetti della norcineria, ovvero il rito della macellazione del "gozen", le attrezzature e i segreti del taglio delle carni, le spezie e la salatura, i luoghi della stagionatura fino ad arrivare al consumo e all'impiego gastronomico di **Sua Bontà il Salame**.

Strumenti per l'uccisione del maiale, mannaie e coltelli, tritacarne, insaccatrici faranno bella mostra di sé accanto ad una selezione di immagini e foto d'epoca, completata da presenze... più moderne, come video e filmati sulla produzione del mitico insaccato. Allora, per conoscere tutto del **Salame di Felino** non vi resta che venire a trovarci, con l'acquolina in bocca, in una tappa obbligata sulla Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma, tutta da gustare, fetta dopo fetta...

Orari standard di apertura al pubblico:

Sabato, domenica e festivi dalle 10 alle 12,30 - dalle 15,00 alle 18,00.

Da mercoledì a venerdì: visite solo su prenotazione.

Lunedì, martedì: chiuso. (L'accesso al museo è consentito fino a mezz'ora prima della chiusura.)

Biglietto di ingresso al museo, comprensivo di degustazione (bevande escluse): intero € 5 ridotto per gruppi (minimo 15 persone) e per adulti sopra i 65 anni € 4. Ridotto per scuole (gli insegnanti e accompagnatori entrano gratuitamente) e per bambini da 6 a 12 anni € 2. Gratuito per portatori di handicap e loro accompagnatori e per i bambini sotto i 6 anni.

CASTELLO DI TORRECHIARA

La fortezza dal cuore affrescato sorge "altiera et felice", costruita tra il 1448 e il 1460 dal Magnifico Pier Maria Rossi, esempio tra i più significativi e meglio conservati di architettura castellare italiana. La funzione difensiva è attestata da tre cerchi di mura e da quattro torri angolari, la destinazione residenziale è provata dalla ricchezza degli affreschi a 'grottesche' di Cesare Baglione. Straordinaria è la "Camera d'Oro", attribuita a Benedetto Bembo, per celebrare, ad un tempo, la delicata storia d'amore tra Pier Maria e Bianca Pellegrini e la potenza del casato attraverso la raffigurazione di tutti i castelli del feudo.



LOCALITA': Comune di Langhirano, a 18 km da Parma

PERIODO DI APERTURA:

tutto l'anno

ORARI:

da novembre a febbraio da martedì a venerdì dalle 9.00 alle 17.00*, sabato e domenica dalle 10.00 alle 17.00*;

da marzo a ottobre da martedì a venerdì dalle 9.00 alle 19.00*, sabato e domenica dalle 10.00 alle 19.00*;
(* chiusura della biglietteria 30 minuti prima dell'orario di chiusura indicato).

Chiuso lunedì. Ingresso a pagamento.

Per gruppi è gradita la prenotazione alla biglietteria del castello. Viste guidate solo su prenotazione. (Ufficio IAT di Torrechiara informazioni per visite guidate tel. 0521.355009)

INGRESSI:

Adulti: Euro 3,00

Giovani di età compresa tra i 18 e i 24 anni e per gli insegnanti delle scuole Statali italiane: Euro 1,50

Per i cittadini appartenenti all'Unione Europea di età inferiore ai 18 anni e superiore ai 65: gratuito

Da domenica 23 marzo e per ogni domenica fino ad autunno inoltrato: turni domenicali di visite guidate "navetta" per visitatori individuali alle 10.30-12.00-15.30-16.00-17.00-17.30.

Le visite hanno il costo di euro 2.50 per persona (gratuito fino a 14 anni).



Museo del Prosciutto e dei Salumi di Parma

Via Bocchialini, 7 - Langhirano

Il Museo del Prosciutto sorge all'interno dell' **ex Foro Boario** di Langhirano, un edificio del 1928 storicamente destinato alle contrattazioni del bestiame.

Il **percorso espositivo** ricostruisce, da una parte, il processo di produzione dei pregiati prodotti dell'arte salumaria parmense "**dal suino ai salumi**", dall'altra costituisce una sorta di **viaggio ideale** dall'antica norcineria fino alle metodologie della produzione odierna, evidenziando come l'evoluzione delle tecniche non abbia intaccato l'assoluto rispetto dei processi originari.

Il Museo si sviluppa in **otto sezioni tematiche** che esibiscono materiali fotografici, documenti storici, macchinari e proiezioni audio - visive.

Si inizia con il territorio parmense e le sue produzioni agro - zootecniche nell'antichità per terminare con il Prosciutto di Parma e il suo Consorzio.

Le altre sezioni riguardano le razze suine del passato e quelle odierne, il sale e la conservazione degli alimenti quale premessa all'attività salumiera, la norceria tradizionale, il prosciutto e gli altri salumi parmigiani nella storia, l'impiego gastronomico dei salumi, l'evoluzione delle tecniche e degli spazi nella lavorazione del prodotto.

Orario di apertura:

- dal martedì al venerdì: solo su prenotazione per gruppi di minimo 15 persone
- sabato, domenica e festivi: dalle ore 10.00 alle ore 12.30 e dalle ore 15.00 alle ore 18.00 (Prenotazione obbligatoria per i gruppi)

Prezzi :

- € 3.00 - Biglietto intero
- € 2.00 - Ridotto (gruppi minimo 15 persone, adulti oltre 65 anni, promozione visitatori Castello di Torrechiara fine settimana e festivi, cral aziendali italiani, circuito Musei del Cibo, speciali convenzioni)
- € 1.50 - Ridotto Scuole (Gruppi scolastici e bambini dai 6 ai 12 anni)
- Gratuito - Biglietto Omaggio (bambini da 0 a 6 anni , accompagnatori di gruppi e scolaresche, diversamente abili e loro accompagnatore, giornalisti con tesserino in corso di validità.
- Assaggio di Prosciutto di Parma: € 3.00
- Assaggio di Prosciutto di Parma: € 2.00 (per minori di 12 anni)
- Degustazione di prodotti tipici di Parma: € 10.00
- Degustazione extra: menù più completi e specifici per aperitivi, cene o eventi particolari (chiedere direttamente al servizio degustazione)

Sarà inoltre a disposizione del visitatore un'ampia selezione di Vini dei Colli di Parma per completare la degustazione e una sala di rivendita con tutti i prodotti tipici.