

Il *Museo del Parmigiano Reggiano* ha sede nello storico Castello ottocentesco che sorge accanto alla Rocca Meli-Lupi di Soragna, a pochi passi dalla piazza del paese.

Oltre 120 gli oggetti esposti, databili fra il 1800 e la prima metà del 900, immagini e foto per rappresentare la storia e la produzione di uno dei formaggi più famosi al mondo.

Risalgono al 1300 i primi documenti dove viene definito con l'attuale nome. Da allora non c'è ricettario che non lo includa in qualche preparazione. La sua fortuna è sicuramente data dalla grande versatilità nel consumo. E' squisito gustato in piccoli pezzi, scavando nella "forma" con l'apposito coltello, in abbinamento ad un buon vino rosso, come il locale Lambrusco. Negli antipasti, le famose scaglie di Parmigiano si sposano su tutto. La stagionatura, dai 12 ai 36 mesi, lo rendono più o meno saporito. Elencarne l'utilizzo nei primi piatti sarebbe impossibile, citiamone solo uno molto amato da Pellegrino Artusi, padre della cucina italiana, gli "anolini" o "cappelletti" in brodo, dove chi se lo poteva permettere, usava nell'impasto Parmigiano, uova e noce moscata... gli altri, formaggi misti. Persino, Garfield, il gatto dell'omonimo conosciutissimo cartone animato, identifica nelle lasagne al Parmigiano, il suo piatto preferito.

Sembra siano stati i monaci benedettini e cistercensi a bonificare ampi territori di questa zona



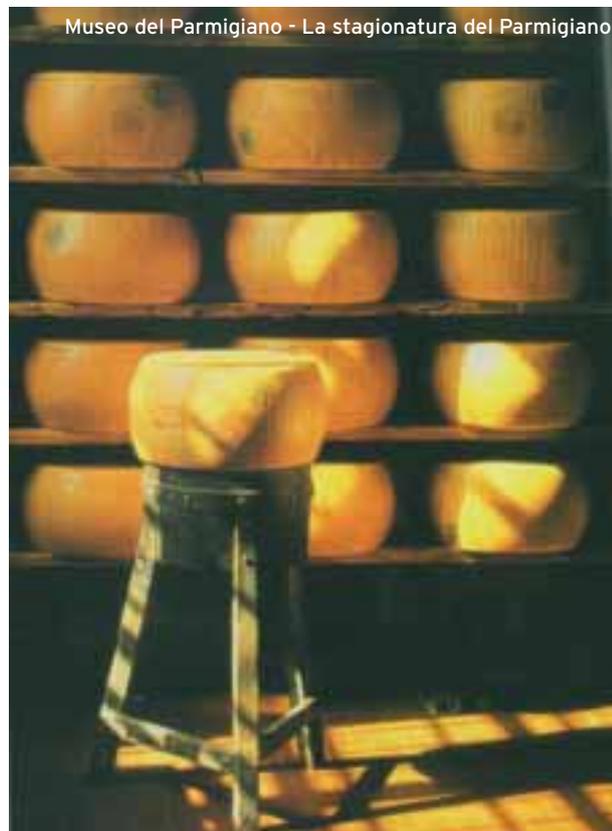
Museo del Parmigiano - Interno

da destinare al pascolo dei bovini. Dal latte delle mucche - 16 litri per un kg. di Parmigiano - senza alcun additivo, con la sola perizia del casaro, inizia la storia immutata (oggi solo con più igiene) della produzione di questo formaggio, in caselli o cascine dove si lavorava il latte raccolto.

Sono circa 500 i caseifici produttori e 20 mila gli operatori del settore, una vera e propria industria da tutelare e proteggere, in appositi Consorzi, dalle innumerevoli piraterie alimentari. Il termine Parmesan, nel mondo, può essere attribuito solo al Parmigiano Reggiano con tanto di marchio che ne certifica l'autenticità (per i salumi la corona a cinque stelle).

Da visitare a Soragna, la Rocca Meli-Lupi per farsi coinvolgere, vedendo le splendide sale affrescate, nelle vicende della blasonata famiglia, fantasmi compresi. Anche il parco con alberi secolari, prati e laghetto meritano una passeggiata.

Prossimamente verrà aperto anche il Museo del Pomodoro e della Pasta.



Museo del Parmigiano - La stagionatura del Parmigiano

info

Museo del Prosciutto

via Bocchialini 7 - Langhirano (PR)

Museo del Parmigiano Reggiano

presso Castellazzi via Volta 5 Soragna (PR)

Museo del Salame di Felino

presso Castello di Felino Strada al Castello 1 Felino (PR)

*Apertura al Pubblico per tutti i Musei
da marzo a novembre*

Sabato, Domenica e festivi : 10.00-12,30; 15.00-18.00.

Da mercoledì a venerdì su prenotazione per gruppi.

Lunedì e martedì chiuso.

Prezzo biglietti

Visita con degustazione per Salame e Parmigiano
(bevande escluse) intero € 5 ridotto € 4.

Per il Museo del Prosciutto biglietto € 3, ridotto € 2,
più € 3 per la degustazione.

☎ 0524 596129