

# MUSEO DEL PROSCIUTTO E DEI SALUMI DI PARMA



## MUSEO DEL PROSCIUTTO E DEI SALUMI DI PARMA

C/o Ex Foro Boario

Via Bocchialini, 7 - Langhirano (PR)

TEL: +39 0521 864324

E-MAIL: [prenotazioni.prosciutto@museidelcibo.it](mailto:prenotazioni.prosciutto@museidelcibo.it)

WEB: [www.museidelcibo.it/prosciutto.asp](http://www.museidelcibo.it/prosciutto.asp)

In questa terra fertile, delimitata a Nord dal Po e a Sud dalle giogaie dell'Appennino e compresa tra le valli dell'Enza e dello Stirone, fin dai tempi più remoti si sviluppò l'allevamento dei suini, favorito dalle vaste estensioni boschive e dalla presenza delle querce, e con queste, delle ghiande. Branchi di maiali pascolavano in vaste aree boschive e le popolazioni di origine celtica, qui stanziate, misero a punto le "tecnologie" necessarie all'impiego delle loro carni e alla

*In this fertile land, bounded on the north by the Po and South by the Apennines and between the valleys of Enza and Stirone, since the times remote development rearing of pigs, favored by the vast expanses of woodland and by the presence of the oaks, and with these, the acorns.*

*Pig herds grazed in large wooded areas and populations of Celtic origin, stationed here, developed the technologies for use their meat and their conservation, aided*



loro conservazione, facilitate in questo dalla presenza di sorgenti di acque salate (Rivalta, Salsomaggiore) indispensabili per la lavorazione.

Il Museo del Prosciutto viene ufficialmente inaugurato il 2 maggio 2004. La sede è a Langhirano nella vasta struttura dell'ex Foro Boario. Il Museo del Prosciutto e dei Salumi di Parma propone un percorso che consente di ricostruire il processo di produzione, dal suino ai salumi, dei pregevoli prodotti dell'arte salumaria parmense, approfondendo i temi del sale, delle razze suine, della norcineria e della gastronomia. Vi si trovano dunque sale dedicate non solo al classico Prosciutto di Parma, ma anche ad altri "capolavori" della tradizione salumiera locale quali il Culatello di Zibello, il Salame Felino, la Spalla di San Secondo, la Coppa di Parma, lo Strolghino ed altri ancora, tutti insieme vanto della gastronomia parmigiana, campioni di qualità e dolcezza, di equilibrio nutrizionale e di sapore. Anche questo, come i musei del Parmigiano Reggiano, del Pomodoro e del Salame fa parte del circuito dei Musei del Cibo della provincia di Parma.

*by the presence of this source of salt water (Rivalta, Salsomaggiore) necessary for processing.*

*The Ham Museum was officially inaugurated on 2 May 2004. The town is Langhirano, in the big building of former Forum Boarium. The Museum of Ham and Salami di Parma offers a path that allows us to reconstruct the process of production, from pork cold cuts, some fine products for art Salumaria Parma, deepening the themes of salt, pig breeds, the butchery and delicatessen.*

*There are, therefore, rooms dedicated not only to the classic Prosciutto di Parma, but also to other Masterpieces of local charcuterie tradition such as Culatello, Salame Felino, the Shoulder of San Secondo, the Coppa di Parma, Strolghino and others, all together boast of Parmesan cuisine, samples of quality and sweetness, nutritional balance and flavor.*

*This, too, such as the museums of Parmigiano Reggiano cheese, tomato and salami circuit is part of the Museum of Food in the province of Parma*