

IL MUSEO DEL PARMIGIANO REGGIANO



MUSEO DEL PARMIGIANO-REGGIANO

C/o Corte Castellazzi

Via Volta, 5 - Soragna (PR)

TEL: +39 0524 596129

E-MAIL: prenotazioni.parmigiano@museidelcibo.it

WEB: www.museidelcibo.it/parmigiano.asp

Le origini del Parmigiano-Reggiano risalgono al Medioevo e vengono generalmente collocate attorno al XII secolo quando, presso i monasteri benedettini e cistercensi di Parma di Reggio Emilia, comparvero i primi caselli: grazie all'abbondanza di corsi

The origins of Parmigiano-Reggiano date back to the middle ages and are usually placed around the XII Century when, into the Benedictine and Cistercian Monasteries of Parma and Reggio Emilia, the first traditional dairies were built: because of the



d'acqua e di ampi pascoli, ben presto in questa zona circoscritta dell'Emilia si diffuse la produzione di un formaggio a pasta dura, ottenuto attraverso la lavorazione del latte in ampie caldaie.

Il 29 novembre 2003 veniva ufficialmente inaugurato e aperto al pubblico, a Soragna, all'interno dello storico Casello ottocentesco che sorge all'ombra della Rocca Meli-Lupi, il primo Museo del cibo, quello

dedicato al Parmigiano-Reggiano. La raccolta del materiale del museo si è svolta su tutte e cinque le provincie in cui il Parmigiano-Reggiano è prodotto. Gli oggetti reperiti si collocano per lo più nell'arco temporale compreso tra la seconda metà dell'Ottocento e la prima metà del Novecento.

Data la relativa omogeneità del materiale si è pensato di allestire l'esposizione come se si trattasse di "riarredare" l'antico caseificio Meli-Lupi. Infatti nel corpo più antico del fabbricato sono presenti gli oggetti necessari alla trasformazione.

Nella parte più moderna dello stabile sono invece state allestite le sezioni non collegate con la trasformazione e cioè la stagionatura e commercializzazione oltre a quelle relative all'impiego gastronomico del prodotto e alla sua storia.



profusion of water and of the great grazings, soon the art of working hard cheese in cauldrons spread out in this defined area.

The first Museum devoted to the Parmigiano-Reggiano cheese was officially inaugurated and opened to the public in Soragna, on 29th November of 2003, inside a historical Eighteenth-century dairy close to the Meli-Lupi fortress.

The collection of the Museum material took place in all the five provinces in which the world famous cheese is produced.

The collection findings and items mostly stretch from the second half of the Eighteenth century to the first half of the Nineteenth century.

Given the relative homogeneity of the material, the exhibition has been arranged as it was "the original fitting out" of the old Meli-Lupi dairy.

The building core section does indeed host the tools required for the cheese processing. In the most modern section of the building are gathered the exhibits not directly connected with the processing, including the maturing and marketing stages and the gastronomic use of the product and its history.