

MUSEO DEL SALAME DI FELINO



MUSEO DEL SALAME DI FELINO
 c/o Castello di Felino
 Strada al Castello, 1 - 43035 Felino (PR)
 TEL: +39 0521 831809 / 821139
 E-MAIL: prenotazioni.salame@museidelcibo.it
 WEB: www.museidelcibo.it/salame.asp

Per Felino, l'assoluta simbiosi con il maiale e la sua storia risale all'età del bronzo, come documentano i frammenti ossei rinvenuti tra i reperti del villaggio terramaricolo di Monte Leoni, situato sulle colline che sovrastano il paese.

In particolare, il primo documento relativo al Salame rintracciato a Parma risale al 1436, quando Niccolò Piccinino, condottiero al soldo del duca di Milano che qui aveva una delle sue basi operative, ordinò che gli si procurassero 'porchos viginti a carnibus pro sallamine', ovvero venti maiali per fare salami.

Il Museo del Salame di Felino apre al pubblico il 28 ottobre 2004 ed è testimone del rapporto privilegiato instaurato nel tempo tra il prodotto unico che conosciamo e il suo territorio d'origine.

For Felino, the absolute symbiosis between the pig and its history dates back to the Bronze Age, as documented by the bone fragments found in the remains of the village terramaricolo Monte Leoni, located in the hills above the village.

In particular, the first document relating to Salame found in Parma dates back to 1436, when Niccolò Piccinino, the pay of the Duke of Milan, who had one of his bases



Felino rende così omaggio al suo "figlio" più amato, la cui storia è finalmente a degna dimora nelle magnifiche cantine del castello di Felino. Il Museo rappresenta un'occasione per far conoscere ed apprezzare non semplicemente l'essenza di quello che è stato definito il principe dei salami, ma il territorio e la comunità di cui è espressione, a partire dalla qualità delle materie prime fino alla sapienza delle mani che continuano a lavorarlo.

Le varie sezioni presentano approfondimenti sul maiale nero parmigiano, sulla norcineria, sulla produzione artigianale del salame, sulla sua commercializzazione in epoca storica e sulla gastronomia. Lo sforzo sostenuto per realizzare il progetto del Museo corrisponde pienamente alla volontà di offrire una nuova tappa tra le più notevoli lungo la "Strada del prosciutto e dei vini dei colli" all'attenzione di esperti, curiosi e turisti.

Anche questo, come i musei del Parmigiano Reggiano, del Pomodoro e del Prosciutto fa parte del circuito dei Musei del Cibo della provincia di Parma.

of operations, he ordered that they procure 'porchos viginti to carnibus pro sallamine', or twenty pigs to make sausages.

The Museum was opened to the public on 28th of October 2004 and, since then, it has been testifying the privileged relationship established over the time between this unique product and its territory of origin.

Felino thus pays tribute to its most beloved "son", the history of which is now told inside the magnificent Seventeenth-century cellars of the Castle of Felino. The Museum represents an opportunity to wide spread and appreciate not only the essence of what has been defined as the "prince of all sausages", but also the local territory and the community of which it is the expression, starting from the quality of the raw materials up to the skilful hands making this product. The efforts made in realizing the Museum project fully correspond to the will of offering a new milestone – a major one - to expert's and tourist's attention, along the track of the ham and wines.