

# MUSEO DEL POMODORO



**MUSEO DEL POMODORO**  
 c/o Corte di Giarola - Parco del Taro  
 Strada Giarola, 11 - 43044 Collecchio (PR)  
 TEL: +39 333 2362839  
 E-MAIL: [prenotazioni.pomodoro@museidelcibo.it](mailto:prenotazioni.pomodoro@museidelcibo.it)  
 WEB: <http://www.museidelcibo.it/pomodoro.asp>

L'ultimo in ordine di arrivo fra i Musei del Cibo è quello dedicato all'oro rosso, il pomodoro. Di origine notoriamente americana, il pomodoro ha trovato proprio in provincia di Parma terreno fertile, già a partire dalla seconda metà dell'Ottocento. E il territorio non si è limitato alla coltivazione, si è orientato anche verso la trasformazione, tanto da esportare oggi, in tutto il mondo, i prodotti a base di pomodoro ma anche la tecnologia per l'industria conserviera. Il pomodoro sta dunque a pieno titolo nel percorso museale che valorizza i prodotti tipici del parmense.

La sede del museo è collocato all'interno della Corte di Giarola, nel comune di Collecchio, in

*The last in order of arrival between the Food Museums is dedicated to gold red tomato. Originally known American, the tomato*



*has just found fertile soil in the province of Parma, starting from the second half of the nineteenth century. And the land was not limited to the cultivation, it is also oriented towards the transformation, both for export today, all over the world, the tomato-based products but also technology for canning. The tomato is thus fully in the museum that enhances the typical products of Parma.*

*The seat of the museum is located inside of the Court of Giarola,*

un centro di trasformazione agroalimentare d'epoca medievale. Sede di un'industria di conserva di pomodoro per i primi sessant'anni del Novecento, oggi è anche sede del Parco Fluviale Regionale del Taro. Il Museo del Pomodoro si inserisce nel circuito dei Musei del Cibo della provincia di Parma, dedicati ai prodotti tipici del territorio parmense, che dal 2004 ad oggi hanno accolto più di 70.000 visitatori. Ne fanno parte anche: il Museo del Parmigiano Reggiano, a Soragna, il Museo del Salame a Felino e il Museo del Prosciutto a Langhirano. Luoghi di fonti e racconti di grande fascino, i Musei del Cibo si offrono come centri dell'accoglienza, dell'esperienza dei sensi e di approfondimento della cultura dei prodotti tipici del territorio, perché non se ne perdano storia e tradizioni.

*in the municipality of Collecchio, a center of the food processing industry of the Middle Ages. Home to an industry of tomato paste for the first sixty years of the twentieth century, it is now also home to the Regional River Park Taro. The Tomato Museum is part of the circuit the Museum of Food in the province of Parma, dedicated to the typical products of the territory of Parma, which since 2004 have welcomed more than 70,000 visitors. It also includes the Museum of Parmigiano Reggiano, in Soragna, the Museum of Salame Felino and the Museum of Ham in Langhirano. Places of sources and stories of great charm, the Food Museums offer themselves as centers of hospitality, for sensory experience and exploration of the culture of local products, because they do not lose their history and traditions*