

### Museo del Salame di Felino

La storia del Felino racchiusa in un castello

Nei magnifici locali delle cucine e cantine del castello di Felino, antico feudo medievale dell'890, sorge il Museo del Salame Felino: un'esperienza magica e gustosa. Il percorso della visita inizia con le testimonianze storiche del rapporto tra Felino e il suo prodotto-simbolo. Il museo conserva un riferimento al primo documento scritto in cui compare la parola "salame". La seconda sezione del museo è dedicata alla gastronomia, con tutte le fasi del rito "dell'ammazzata", gli oggetti delle famiglie di Felino e il caratteristico "mantello nero del norcino". La visita prosegue nella sala della tecnologia, che espone una grande macchina insaccatrice da salami, fino all'ultima sala dedicata alla proiezione di un interessante documentario sulla produzione del salame.

Castello di Felino - Strada al Castello, 1 - Felino (PR) - Tel. 0521.335920  
info@museodelsalamefelino.org - www.museidelcibo.it



### Museo della Tigella e laboratorio del Borlengo

Le tigelle e i borlenghi come si facevano un tempo

Nella sala degli stemmi, in cui il tempo si è fermato all'epoca rinascimentale, fanno mostra di sé le tigelle e i dischi di terracotta refrattaria prodotti in questa zona per la cottura delle tipiche "crescentine". Il percorso museale illustra il ciclo dei prodotti legati alla produzione di questo alimento ed espone frammenti rinvenuti di tigelle risalenti all'epoca medievale e attrezzi collegati al ciclo del pane. A pochi chilometri dalla Sala un'ulteriore esperienza: il laboratorio del borlengo con i caratteristici attrezzi-utensili legati alla sua lavorazione. All'interno dell'Ospedale di San Giacomo, il laboratorio del borlengo svela i segreti della preparazione delle tigelle e dei borlenghi, attraverso un viaggio nella fotografia, tra gli attrezzi del mestiere e le testimonianze.

Tigella: nel borgo antico, Via Castello, 105 - Località Samone di Guiglia (MO)  
Borlengo: Ospedale di San Giacomo - Lame di Zocca (MO) - Tel. 059.795721 - parcossassi@database.it

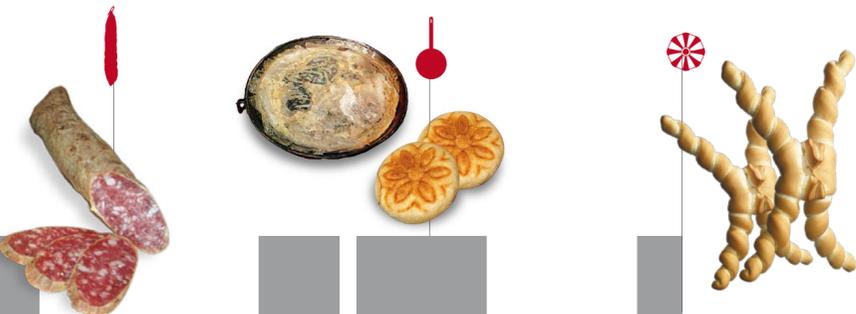


### Museo del pane "Mulino sul Po"

Il "vecchio" pane ferrarese che nasce sulla riva del Po

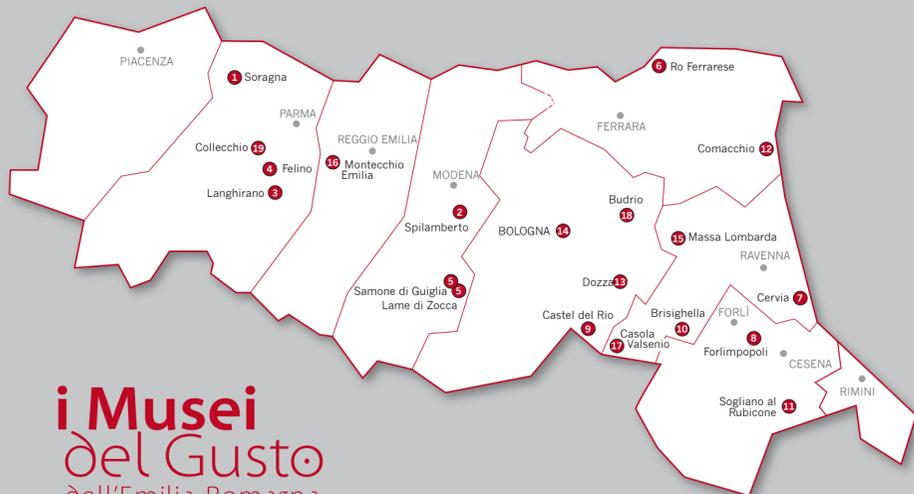
A Ro, sorge una fedele ricostruzione di un mulino ad acqua come quelli di una volta. È il Museo del pane "Mulino del Po": ispirato a quello descritto da Riccardo Bacchelli nel suo celebre romanzo - che diffonde la cultura della famosa "coppia" ferrarese. La visita del Museo prevede la dimostrazione pratica del funzionamento del mulino. Il visitatore può immergersi nel suggestivo panorama della destra del Po, in un convivio tutto naturale tra cultura e prodotti del territorio. Nell'area del mulino è presente un ristorante dove è possibile concludere la visita degustando pane ferrarese accompagnato dai piatti tipici locali ed uno spazio per la vendita di prodotti biologici e prodotti tipici ferraresi. A corredo sono proposti itinerari tematici per scoprire scenari e sapori del luogo.

Il Museo si trova sul fiume Po. Per info: Alba Società Cooperativa - Via Dazio, 40 - Ro Ferrarese (FE)  
Tel. 340.1265095 - info.albascari@libero.it - www.mulinodiro.com



## Sapori e Valori

Regione Emilia-Romagna



## i Musei del Gusto dell'Emilia-Romagna

- 1 Museo del Parmigiano-Reggiano
- 2 Museo del Balsamico Tradizionale
- 3 Museo del Prosciutto di Parma
- 4 Museo del Salame di Felino
- 5 Museo della Tigella e laboratorio del Borlengo
- 6 Museo del pane "Mulino sul Po"
- 7 Museo del Sale di Cervia
- 8 Museo Casa Artusi
- 9 Museo del castagno
- 10 Il Museo all'aperto dell'Olio di Brisighella
- 11 Museo del Formaggio di Fossa "Fossa Pellegrini"
- 12 Museo dell'anguilla "Manifattura dei Marinati"
- 13 Enoteca Regionale Emilia-Romagna
- 14 Istituto Nazionale di Apicoltura
- 15 Museo della frutticoltura "A. Bonvicini"
- 16 Museo del vino
- 17 Il Giardino delle Erbe
- 18 Museo della patata
- 19 Museo del pomodoro

Regione Emilia-Romagna

ASSESSORATO AGRICOLTURA  
Viale Silvani, 6 - Bologna - www.ermesagricoltura.it

Regione Emilia-Romagna



### Museo del Parmigiano-Reggiano

La casa del Parmigiano celebra l'arte casearia

La mostra permanente di Soragna, ospitata all'interno di un vecchio "casello", ripercorre la storia e le tradizioni legate al "re dei formaggi", un prodotto unico ed inimitabile, frutto di una terra dove la qualità è uno stile di vita. Tre mostre permanenti sono ospitate in un antico caseificio inserito in un complesso di origine settecentesca. La visita museale coinvolge i sensi: l'olfatto è rapito dall'odore del latte e l'occhio attratto da utensili usati per la lavorazione e la trasformazione del formaggio che, come la "reggina" e le "spannarole" affondano le radici nei primi decenni del '900. E ancora: foto, degustazioni di scaglie di Parmigiano e una sezione dedicata a gastronomia e ricettari con citazioni del Boccaccio.

c/o Corte Castellazzi - Via Volta, 5 - Soragna (PR) - Tel. 0524.596129  
prenotazioni.parmigiano@museidelcibo.it - www.museidelcibo.it



### Museo del Balsamico Tradizionale

L'Aceto Balsamico cela, fra botti e mosti, i suoi segreti

A Spilamberto è raccolta la storia di uno dei prodotti più esclusivi della tradizione enogastronomia regionale, che si ottiene dopo ben 25 anni di invecchiamento. La visita al Museo inizia nella suggestiva sala a forma di grande botte e si snoda attraverso la "sala della cottura" con il caratteristico paio di rame e la sala detta "la bottega del bottaio" in cui sono religiosamente custodite botti che proteggono il prezioso mosto cotto che diventerà l'Aceto Tradizionale Balsamico di Modena. La visita continua con gli oggetti, i documenti storici e scientifici della "sala dei vetri" e si conclude nell'Acetaia Sociale dell'antica Consorzeria, "cassaforte" di 118 botticelle e sede di un laboratorio di analisi.

Villa comunale Fabriani - Via Roncati, 28 - Spilamberto (MO) - Tel. 059.781614  
info@museodelbalsamicotradizionale.org - www.museodelbalsamicotradizionale.it



### Museo del Prosciutto di Parma

Prosciutto di Parma: un cibo, una cultura

Nella provincia di Parma, a Langhirano, c'è un posto speciale dove il visitatore può deliziare il palato con un salume conosciuto in tutto il mondo. È il prosciutto di Parma a cui è dedicato un museo situato nello splendido edificio dell'ex Foro Boario, articolato in otto sezioni e una sala degustazione. Il percorso parte dalla sezione storica e prosegue nell'area dedicata al sale. Grande attenzione è posta all'arte della norceria: uccisione, pelatura e preparazione degli insacati. Nelle teche fanno bella mostra di sé vari attrezzi con una stupenda dotazione da norcino "ambulante", e di grande suggestione è la sezione dedicata alla lavorazione del prosciutto. E ancora: dipinti e fotografie d'epoca, cortometraggi e degustazioni di prodotti tipici di Parma.

c/o ex Foro Boario - Via Bocchialini, 7 - Langhirano (PR) - Tel. 0521.355009  
museoprosciutto@comune.langhirano.prit - www.museidelcibo.it



## i Musei del Gusto dell'Emilia-Romagna

Un viaggio tra storia, testimonianze e curiosità

In Emilia-Romagna esistono templi di storia e cultura che coinvolgono i sensi. Sono i 19 Musei del Gusto: singolari opportunità per assaporare e toccare con mano il passato e il presente di una regione che ha tanto da svelare. Scigni preziosi di tradizioni che, attraverso testimonianze, racconti e degustazioni, guidano il visitatore alla scoperta di una regione che da sempre coltiva "il buono" per produrre grandi eccellenze enogastronomiche conosciute in tutto il mondo.

