

OG	OGGETTO	
OGT	OGGETTO	
OGTD	Catalogo	Musei
LC	LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA	
PVC	LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA	
PVCP	Provincia	PR
PVCC	Comune	Felino
PVCI	Indirizzo	Strada al Castello, 1
PVCN	Denominazione	Museo del Salame di Felino
PVCA	Complesso architettonico di appartenenza	Castello di Felino
PVCG	Georeferenziazione	44.683849303942914,10.236901979110954,18
SP	DATI SPECIFICI	
SPC	DATI SPECIFICI	
SPCI	Titolarità	Privato
SPCI	Titolarità	Associazione
SPCO	Anno di apertura	2004
SPCC	Classe	Tematico e/o specializzato
SPCS	Sottoclasse	Etnologia/Etnografia
SPCS	Sottoclasse	Tematico
SPCS	Sottoclasse	Cibo/enogastronomia
SPCR	Tipologia oggetti	Fotografie
SPCR	Tipologia oggetti	Materiale documentario
SPCR	Tipologia oggetti	Attrezzi da lavoro
AC	RICONOSCIMENTO	

DE	DESCRIZIONE	
DES	DESCRIZIONE	
DESS	Descrizione	Il Museo fa parte dei Musei del Cibo della provincia di Parma ed è dedicato al salame più rinomato d'Italia. In mostra strumenti, attrezzature e immagini d'epoca, con un percorso suddiviso in diverse sezioni: dall'arte della norcineria si passa attraverso le fasi della lavorazione e della salatura delle carni fino ad arrivare alla stagionatura e all'impiego gastronomico della genuina leccornia. Il museo rappresenta un'occasione per far conoscere e apprezzare non solamente l'essenza del Principe dei Salami ma il territorio e la comunità di cui è espressione. Presso i locali espositivi è collocato il Museum Shop, dove è possibile acquistare, negli orari di apertura del Museo, pubblicazioni, oggetti per la tavola e prodotti tipici del territorio.
DESA	Descrizione approfondita	Il percorso di visita al museo del Salame di Felino ha inizio con le testimonianze storiche del rapporto tra la località di Felino e il suo prodotto-simbolo, ma vi si trovano anche informazioni sulla storia del caratteristico maiale nero parmigiano. Si prosegue la visita attraverso gli ambienti delle cucine castellane, in cui immagini e documenti presentano l'uso del salame nella gastronomia locale. La sezione dedicata alla norcineria è collocata nella sala grande, attraverso video di sequenze fotografiche vengono illustrate le fasi del peculiare rito "dell'ammazzata" e di ciò che ne consegue. Sono inoltre esposti oggetti appartenuti a norcini e a famiglie contadine della zona; di particolare curiosità il "mantello nero del norcino". Di rilevante interesse la sezione riguardante tecnologia di produzione, di cui vengono delineate le caratteristiche e l'evoluzione nel corso del tempo, dalle origini al periodo pre-industriale, fino alla tecnologia attuale con la "carta d'identità" del prodotto. Si segnala l'esposizione di una grande macchina insaccatrice da salami al centro della sala. A testimonianza della commercializzazione del salame di Felino vengono presentati documenti che ne testimoniano la rilevanza fin dal Settecento, soprattutto verso la Lombardia (proprio a Milano a fine Ottocento nascerà la denominazione "di Felino"). A conclusione del percorso, la visione del video del museo presenta momenti rievocativi dell'antica tecnica di produzione fino a quella odierna.
DS	DATI STORICI	
DSS	DATI STORICI	

DSST Storia dell'edificio

Le origini del castello risalgono all'890. Costruito dal nobile marchese Luppone, era inizialmente costituito solo da una torre fortificata. Successivamente ampliato, raggiunse il massimo splendore nel XIV secolo con il potente casato dei Rossi, che lo tenne per un centinaio d'anni. Nel 1483 fu conquistato da Lodovico il Moro che ne fece abbassare le fortificazioni. Il Castello passò poi di mano tra le grandi famiglie del tempo: gli Sforza, i Pallavicino, i Farnese, i Borbone. Ospitò inoltre tra le sue mura importanti uomini d'arme come Giovanni dalle Bande Nere, ma anche illustri letterati come l'Aretino. Alla fine del '700 la proprietà passò ai Vescovi di Parma che nel 1935 lo vendettero a famiglie private fino a che, nel 1974, fu acquistato dall'attuale proprietario. Dalle condizioni strutturali e conservative assai precarie, il Castello fu oggetto di lungo restauro. Dal 2004 i suoi ambienti ospitano la sede del Museo del Salame di Felino. Oggi questa fortezza conserva integro lo schema quattrocentesco di pesante e robusta costruzione con mura a picco e larghi parapetti bastionati che uniscono i torrioni e con una torretta centrale a difesa dell'unica porta di ingresso. La struttura, circondata da un profondo fossato, vede aprirsi al suo interno un cortile quadrangolare delimitato da quattro corpi di fabbrica con torre quadrate agli angoli.

SE	SERVIZI	
SER	SERVIZI	
SERS	Servizi	Book-shop
SERN	Numeri di telefono	340 193 9057
SERN	Numeri di telefono	0521 21 88 89
SERW	Sito web	http://www.museidelcibo.it/salame.asp
SERE	Indirizzo email	prenotazioni.salame@museidelcibo.it
SEA	ATTIVITA'	
SEAI	Attività interna	Laboratori didattici
SEAI	Attività interna	Visite guidate
DO	DOCUMENTAZIONE ALLEGATA	
DOF	DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	

DOFO Documentazione
fotografica/ nome file



DOFD Didascalia Museo del Salame - L'ingresso del Castello che ospita il
Museo (Foto A. Gandolfi)

DOF DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

DOFO Documentazione
fotografica/ nome file



DOFD Didascalia Museo del Salame – Interno della sala grande del Museo
(Foto L. Galloni).

DOF DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

DOFO Documentazione fotografica/ nome file



DOFD Didascalia

Museo del Salame – Un'altra veduta della sala della norcineria (Foto L. Galloni).

DOF DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

DOFO Documentazione fotografica/ nome file

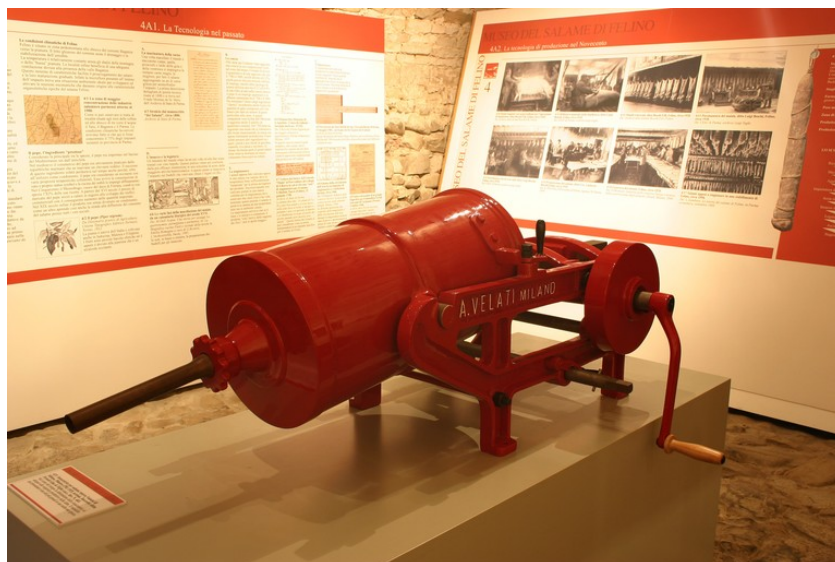


DOFD Didascalia

Museo del Salame – La sala video del Museo (Foto L. Galloni).

DOF DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

DOFO Documentazione fotografica/ nome file



DOFD Didascalia Museo del Salame - La grande insaccatrice per salami (Foto F. Dell'Aquila).

- | | | |
|-----|--------------------|---|
| BIL | Citazione completa | Associazione dei Musei del Cibo della provincia di Parma (a cura di), Salame Felino: un salume da museo, Parma, 2008, Collana Musei del cibo della provincia di Parma: quaderni didattici, 1. |
| BIL | Citazione completa | La storia del Felino racchiusa in un castello, in Assessorato Agricoltura della Regione Emilia-Romagna (a cura di), I Musei del Gusto dell'Emilia Romagna, Bologna, Compositori, 2008, I Libri di "Agricoltura", 3, pp. 30-35. |
| BIL | Citazione completa | Musei del Cibo della provincia di Parma, in Cantieri culturali: allestimenti, didattica, catalogazione e restauro nei musei dell'Emilia-Romagna, Bologna, Istituto Beni Artistici Culturali e Naturali della Regione Emilia Romagna, 2006, pp. 6-7. |