

Langhirano Prosciutto di Parma: il museo raddoppia

In 12 sezioni la storia del maiale e della sua lavorazione Sabato la presentazione, domenica una visita guidata

Musei del cibo

Langhirano festeggia il Prosciutto di Parma con un nuovo progetto per il suo museo. Sabato, alle 17, sarà presentato infatti il progetto di riallestimento che prevede interventi importanti, resi possibili dai fondi del Piano nazionale di ripresa e resilienza. Il museo, collocato nell'ex Foro boario, troverà posto su due piani con il raddoppio della superficie espositiva già esistente, così da rendere il percorso di visita più accessibile e ricco di contenuti. Dopo la presentazione inizieranno i lavori che si concluderanno entro giugno 2026.

L'ingresso completamente rinnovato si aprirà su dodici sezioni - ora sono otto - a partire dal territorio, con la descrizione dell'agricoltura parmense, per poi passare alla sezione dedicata alle razze suine, alla loro diffusione nei vari continenti e in Italia e alle varietà utilizzate per la produzione del Prosciutto di Parma. Il maiale sarà protagonista della nuova sezione che ne segue le vicende nel corso della storia, con interessanti reperti e materiali. Grande interesse è destinato a suscitare il plastico dell'allevamento romano, che rappresenta una porcilaia del I secolo a.C. di Settefinestre (fra Capalbio e Orbetello, in Toscana), appositamente realizzato dalla sezione di Parma degli Amici del Presepe. L'opera, firmata da Simone Bedodi, Eugenio Assante, Giacomo Carlomagno, Giuseppe Ginnastica e Salvatore Montalbano, unisce tecniche artigianali tradizionali e strumenti moderni come la stampa 3D per consentirci di vedere con i nostri occhi il momento di arrivo del maiale rosa in Italia dall'Oriente; prima, il maiale italiano era solo nero. E poi le monete di Nimes, in Francia, coniate nel bronzo e sempre a forma di prosciutto, i beneaugurali gettoni da gioco e i pesi da bilancia a forma di maiale, fino alle rappresentazioni medievali e moderne.

Qui un ricchissimo tavolo touch screen permetterà di scoprire la presenza del maiale nei manufatti delle culture del mondo, spaziando dalle monete ai francobolli, dai libri ai dischi musicali. A fianco il «Maiale trasformista», mostrerà il suo estro comparando in una sorprendente raccolta di oggetti a forma di maiale che va dalla moda agli accessori, agli oggetti d'uso, alla ricca collezione di salvadanai.

Il primo piano, reso luminoso dalle grandi vetrate, ospiterà diverse tematiche: dal maiale alle tecniche della antica norcineria e della moderna produzione, fino al sale di Salsomaggiore, ingrediente invisibile ma fondamentale e al "marino" - la brezza che dona al prosciutto il suo carattere inconfondibile. Al piano superiore saranno visibili proiezioni delle diverse fasi di lavorazione con uno sguardo al mondo dell'arte fra nature morte con prosciutto; il modello di un prosciuttificio storico, con un approfondimento sull'architettura. Il percorso, riconquistato il piano terreno, presenterà un'area dedicata al Consorzio e alla comunicazione del prosciutto e ancora la storia fra documenti e materiali e alla produzione attraverso gli attrezzi e le tecnologie storiche impiegati, con un approfondimento dedicato all'introduzione delle celle frigorifere e della areazione meccanica in uso a partire dagli anni Trenta del Novecento.

Il progetto, firmato dall'ingegnere Emiliano Prevoli e dall'architetto Filippo Taormini, con la curatela museale di Giancarlo Gonizzi e Filippo

Pagina 1



Le novità In alto il plastico della porcilaia romana del I sec. a.C. a Settefinestre, nel Lazio, e i soci della sezione di Parma degli Amici del Presepio che ne hanno curato la realizzazione. A lato il cortile del museo con le luminose vetrate.





Nuovi spazi Sotto a destra una vista del piano superiore del museo; a sinistra il rendering del nuovo allestimento che prevede anche la creazione di un apposito spazio per le attività didattiche.

Fontana e il contributo del gastronomo Marco Furmenti, coniuga tradizione e innovazione, valorizzando un prodotto Dop unico al mondo e il suo territorio dove i numerosi edifici, rigorosamente disposti in modo perpendicolare al fiume, caratterizzati da finestre lunghe e strette, raccontano una storia. «Sono particolarmente orgoglioso del nuovo allestimento, una occasione di modernizzazione necessaria che prevede anche la creazione di una sala didattica per le scuole – ha spiegato Mario Marini, presidente dei Musei del Cibo –. L'integrazione di nuove tecnologie non solo valorizza il patrimonio storico e territoriale, ma lo avvicina alle nuove generazioni, agli studenti e a un pubblico più ampio. È questa la mission dei Musei del Cibo: essere custodi della memoria gastronomica e strumenti attivi di diffusione culturale e turistica».

«Il Prosciutto di Parma, prodotto d'eccellenza noto in tutto il mondo, ha radici antiche ma continua a guardare al futuro. Il museo, attraverso il nuovo allestimento e l'uso delle moderne tecnologie, sarà in grado di raccontare questa straordinaria vicenda fatta di tradizioni millenarie e innovazione» afferma con soddisfazione Giordano Bricoli, sindaco di Langhirano, dove il prosciutto è re e il museo vi ha preso vita, ormai più di vent'anni fa, primo esempio di un circuito che è andato ad arricchire il territorio di cultura gastronomica.

Domenica 7 settembre, alle 11 si terrà poi una visita guidata (gratuita e senza necessità di prenotazione), della durata di circa un'ora, al Museo "Pane, Prosciutto e... territorio" accompagnati da Matteo Cavalli, responsabile della comunicazione del Consorzio del Prosciutto di Parma e da Giancarlo Gonizzi, coordinatore dei Musei del Cibo.

Stefania Provinciali

© RIPRODUZIONE RISERVATA

[Copyright \(c\)2025 Gazzetta di Parma, Edition 3/9/2025](#)
[Powered by TECNAVIA](#)
