





MUSEO DEL PROSCIUTTO
E DEI SALUMI DI PARMA

SALA
TAZIONE
PUNTO
RMATIVO
VENDITA
TI TIPICI

PROSCIUTTO DI PARMA







CULATELLO DI
ZIBELLO
LUTERO
€17.90

GOCCIA DI PARMA
CULATA DI PROSCIUTTO
INTERA
€17.90

COPPA DI
PARMA
INTERA 100g
€18.90

SALAME
"FELINO"
€18.90

PIZZETTA
ARROSTATA
€18.90



VENDITA
PRODOTTI
TIPICI

Chilini
Pasta-Casa

CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI PARMA



IL PROSCIUTTO DI PARMA
 DOP PROSCIUTTO D.O.P.G.
 Parma Ham e P.D.O.P. product

La produzione e l'elaborazione di Origine Protetta si riferiscono al modo particolare della prova geografica in cui parte il nome. Il riferimento delle norme di legge che hanno consentito la nascita di questo prodotto è legato al territorio di origine. Per questo il rispetto caratteristico del prosciutto di Parma è riconducibile al luogo geografico nel quale il prosciutto viene così gli nei tradizionali.

La denominazione di Origine Protetta è abbinata dal regolamento C.E. n. 2011/12 e è stata rinnovata con legge della sanificazione e recupero storico. La denominazione "Prosciutto di Parma" è stata registrata il 12 giugno 1996 dall'Unione Europea.



8.195.521
 Prosciutti di Parma venduti nel 2007

Parma 39,8%
San Daniele 13,2%
Altri marchi 46,4%

189
 Comuni produttori di prosciutto di Parma

3.009
 Aziende che lavorano per prosciutto di Parma

2.584.062
 Prosciutti di Parma venduti nel 2007 in Italia

1.628.539
 Prosciutti di Parma venduti nel 2007 in Europa

Di cui:

di Parma 25,3%
di San Daniele 8,1%
di altri marchi 11,4%

ATTIVITÀ E QUALITÀ DEL CONSORZIO

Attività e qualità del Consorzio sono attività del Consorzio

- Controllo e salvaguardia del Distinguito prosciutto di Parma presso l'Unione Europea. Nel distretto di Parma la produzione del prosciutto di Parma è controllata da un sistema di controllo e di certificazione che garantisce la qualità del prodotto.
- Promozione della denominazione marchi, tutela e degli di riconoscimento.
- Vigilanza sulla corretta osservanza delle disposizioni di legge e regolamentari.
- Tutela del territorio di produzione: allevatori, macellatori, produttori e consumatori del prosciutto.
- Promozione e valorizzazione del prodotto di Parma nel mondo.
- Assistenza e consulenza alle aziende produttrici.

LE GARANZIE DEL CONSORZIO

Le norme che regolano la produzione e la lavorazione del prosciutto di Parma sono quelle del regolamento C.E. n. 2011/12 e sono state rinnovate con legge della sanificazione e recupero storico.

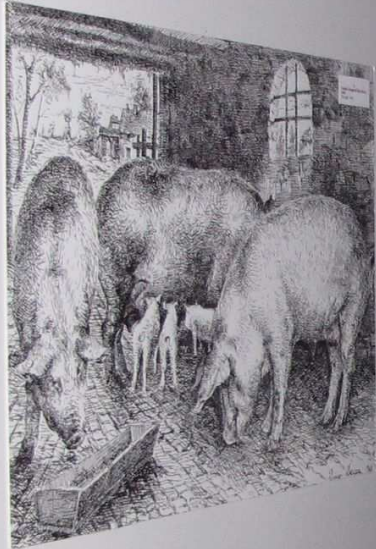
Il Consorzio del Prosciutto di Parma è un ente di diritto pubblico che ha il compito di garantire la qualità del prodotto di Parma e di promuovere la denominazione di Origine Protetta.

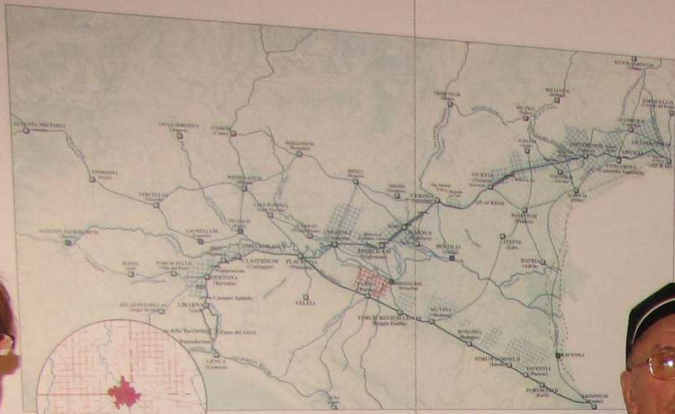


PARMA
 NON È CRUDO, È DI PARMA.

Per avere di più basta dire Parma







LIVIO (storico romano, 59 a.C. - 17 d.C.), *Storie*, 39,55,6:
 «Nello stesso anno (183 a.C.) furono fondate le colonie di cittadini romani di Modena e Parma, composte da personale otto iugeri di terra a Parma e cinque a Modena nel territorio occupato dai Galli Boi, che precedentemente era appartenuto agli Etruschi. Livio (Roman historian, 59 C. - 17 A.D.), *Historiae*, 39,55,6:
 "In the same year (183 B.C.) the Roman colonies of Modena and Parma were founded, composed of thousands men, each one of whom received in his personal property eight iugera of land in Parma and five in Modena in the territory occupied by the Gauls Boi which had previously belonged to the Etruscans»

POLIBIO (storico greco, I sec. a.C.), *Storie*, 2,15,2:
 «Riguardo alla quantità di ghiande prodotte nei querceti, che in queste pianure si susseguono a quelli, si potrebbe avere una prova dal seguente: in Italia si macellano moltissimi suini per gli abitanti e per il mantenimento della più considerevole parte delle legittime di questa zona».
 Polibio (Greek historian, I century B.C.), *Historiae*, 2,15,2:
 "The quantity of acorns produced in the quercets in this plain follows one upon the other in the order of the following particular: in Italy swine are butchered to meet the needs of the inhabitants and to maintain the army and the most part of the supply comes from this area»



1,2 Il territorio di Parma e Modena.
 The land between Parma and Modena (Romagna) is described by Polibio (Livy) as a territory of swine.

1,1 L'Italia settentrionale (Gallia Cisalpina) in età romana, con testi di autori antichi sulla fondazione di Parma (Livio), l'abbondanza di suini (Polibio), la preparazione del prosciutto (Varro).



- Centri urbani
- ▣ Spaziati del servizio di irrigazione lungo il Po
- Via Emilia e Via Poenale
- Altre vie
- Piani navigabili
- Via meridionale
- Antica linea di costa
- Comunità
- Area di pianura





140
L'attrezzo per tagliare il prosciutto crudo è il coltello a punta di ferro, detto "coltello di prosciutto".

LA NORCINERIA
Il prosciutto crudo è un salume che si prepara in diverse varietà, a seconda della zona di provenienza e della tecnica di lavorazione. In Umbria, il prosciutto crudo è considerato uno dei prodotti più pregiati della cucina tradizionale. La sua preparazione richiede una lunga esperienza e una grande cura nella scelta delle materie prime e nella lavorazione.

LA NORCINERIA



1. La lavorazione del prosciutto crudo è un'attività che richiede una grande esperienza e una lunga tradizione. In Umbria, il prosciutto crudo è considerato uno dei prodotti più pregiati della cucina tradizionale. La sua preparazione richiede una lunga esperienza e una grande cura nella scelta delle materie prime e nella lavorazione.



141
L'attrezzo per tagliare il prosciutto crudo è il coltello a punta di ferro, detto "coltello di prosciutto".

1878

1878

434

1878

432

1878

433

1878

1878





4739
Tavolaccio da nocchino,
Castione del sig. Aleide Guarino, Inv. n. 438.
Butcher's block, Castione del Marchesi of Fidenza first half of
XX century.



4742
Corredo da cucina (marcato)
Laghina di Ferrara, 1817 circa
primo terzo, terra sigillata, (cristallo)
Inv. n. 418-421
Acquisto di un inventario 1910
Piemonte, 1817
Se comprato di terra
una mattina di
Agostino
d'...

LA LAVORAZIONE DEL PROSCIUTTO

La tecnologia alla metà del secolo scorso: le varie fasi della lavorazione
 Technology in the middle of the last century: the various phases of ham production

RIFILATURA

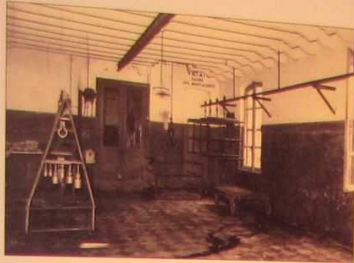


7C.1 RIFILATURA Trimming

Le cosce fresche arrivate dal macello si trasportavano all'interno del salumificio a mano o con carretti di legno da una quindicina di pezzi, si pesavano ed eventualmente si bollavano.

La prima fase della lavorazione avveniva su un ripiano formato da assi di legno sostenuto da cavalletti e consisteva nella *rifilatura*: le cosce erano sagomate con i coltelli nella classica forma, asportando sia la carne in eccesso sia il grasso e la cotenna per favorire il successivo assorbimento del sale.

Durante la rifilatura si toglieva parte dell'osso con apposite tenaglie e inoltre si *massaggiava*, schiacciando con forza con le mani e con strofinacci, la parte della coscia ove si trovava la vena safena per ripulirla dal sangue rimasto. Tale operazione era ripetuta, vista la sua importanza per la buona riuscita del prodotto, anche durante le varie fasi di salatura.



7/42 Locale "anticella" in cui sono presenti il carretto in legno per il trasporto delle cosce appena arrivate e la bilancia per pesarle, ditta Pio Tosini, Langhirano 1952

Anteroom where the barrow used to transport the freshly arrived hunches of pig and the weighing machine to weigh them can be seen, the Pio Tosini company, Langhirano 1952.



7/43 Rifilatura del prosciutto fresco con apposito coltello nel corso di una visita ad uno stabilimento di ospiti esteri nel 1961.

Trimming of a fresh ham with the appropriate knife as seen during a visit by outside guests in 1961.



7/44 Piano di lavoro in legno sostenuto da cavalletti su cui si realizzavano le varie operazioni, Langhirano 1950/1960, ditta A. Ghirardi e C., da depliant pubblicitario della ditta.

Wooden work surface resting on trestles where the various operations took place, the A. Ghirardi and Company firm, Langhirano 1950/1960.



7-5 Termometro a mercurio per rilevare la temperatura. Ce vecchio circa 1960, ditta Santino Levoni ex Domenico Ferrari, ferro, vetro e sughero; (dono sig. Claudio Casari) inv. 704. Mercury thermometer to read the temperature, circa 1960.



7/46 Affilatore per coltelli, circa 1950, ferro e legno; (dono ditta Pio Tosini) inv. 710. Knife sharpener, circa 1950. Le lame dei coltelli dovevano essere affilate per eseguire al meglio la rifilatura.



7/47 Coltelli per rifilare la coscia fresca, a) Langhirano circa 1970, ferro e legno; (dono ditta Fratelli Galvani) inv. 711 e b) (dono ditta Cabianchi E.lli) inv. 735. Knives for trimming the fresh hunches of pork, Langhirano about 1970.



7/48 Tenaglia utilizzata nella fase della rifilatura per asportare parte dell'osso dalla coscia, Langhirano circa 1980, ferro e legno; (collezione ditta Pio Tosini) inv. 720. Pliers used during the trimming phase to remove part of the thigh bone, Langhirano.

SI PREGA DI
NON
BUTTARE
SALE IN
TERRA
GRAZIE





54-45
Lombardo
Marmella di
Marmella di
Marmella di
Marmella di

549
Carrolla pubblicitaria della ditta Enrico Tassi e figli di
Caltanissetta, Zucchi e Paroni 1939. (Foto del sig. Mario
Zucchi) (in a. 549)
Carrolla pubblicitaria della ditta Enrico Tassi e figli di
Caltanissetta, Zucchi e Paroni 1939. (Foto del sig. Mario
Zucchi) (in a. 549)
La macchina è stata usata per la promozione di quella
e di altre.



525-27
Serie di 3 Macchine-Sincronizzatori per salami:
a) marca Caudano (1934), b) marca Caudano (1934), c) marca
Caudano (1934), d) marca Caudano (1934), e) marca Caudano
(1934), f) marca Caudano (1934), g) marca Caudano (1934),
h) marca Caudano (1934), i) marca Caudano (1934), j) marca
Caudano (1934), k) marca Caudano (1934), l) marca Caudano
(1934), m) marca Caudano (1934), n) marca Caudano (1934),
o) marca Caudano (1934), p) marca Caudano (1934), q) marca
Caudano (1934), r) marca Caudano (1934), s) marca Caudano
(1934), t) marca Caudano (1934), u) marca Caudano (1934),
v) marca Caudano (1934), w) marca Caudano (1934), x) marca
Caudano (1934), y) marca Caudano (1934), z) marca Caudano
(1934).





5/33-34
Cacciotti e cicciolata (schissi):
a) Val Parma circa 1930, legno e ferro. (collezione ditta Fereoli
e figlio), Inv. n. 533; b) Sant'Andrea di Busseto circa
1940, legno e ferro. (dono del sig. Giuseppe Chiusa), Inv. n.
534

5/39 a-b
Mortajo e pestello.
Bassa parmense inizio sec. XX, legno tornito. Inv. n. 539 a-b.
Pestile and Mortar, Parma lowlands beginning of XX century.
Utensili tradizionalmente adoperati per pestare aglio, spezie e sale
da concia.

5/38 a-e
Contenitori per ingredienti della miscela di salagione del culatello:
a) Doppio decilitro, Parma 1884, vetro. (collezione Salumeria
litro, Parma circa 1920, vetro; d-e) due Scodelle, Bassa Parmense
sec. XIX, legno. Inv. n. 538 a-e.
Container for the mix of ingredients for seasoning culatello; a)
Double decilitro, Parma 1884; b) Decilitro, Parma end XIX century;
c) Quarter litre, Parma, about 1920; d-e) two bowls, Parma lowlands
XX century.
Da sempre, nella "concia" del culatello sono presenti solo sale, pepe
intero e a pezzi, un poco d'aglio pestato nel mortaio e vino bianco
secco. Gli stessi componenti, in dosi diverse, si ritrovano anche nella
coppa, nella spalla e nel salame.



LA NORCINERIA

413 Fotografia di F. Piccoli del volume "La tradizione".
 di P.M. Amadio e F. Piccoli. L'immagine La Colonna, 1998.
 Fotografia di F. Piccoli della serie "La tradizione".
 di P.M. Amadio e F. Piccoli. L'immagine La Colonna, 1998.



413a La pignolata
The killing blow



413b Il maiale viene lavato e sospeso
The pig is hosed up and suspended



413c La vecchia viene pulita e fusa
The pig bladder is inflated



413d Cultura del cotechino
Cooking the necktie



413e Preparazione del cotechino
Preparing the necktie



413f Il cotechino viene pulito e fuso
The pig bladder is inflated



413g Il cotechino viene pulito e fuso
The pig bladder is inflated



413h Preparazione del cotechino
Preparing the necktie



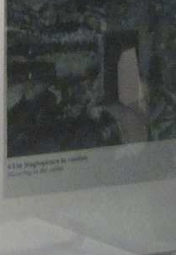
413i Preparazione del cotechino
Preparing the necktie



413j Preparazione del cotechino
Preparing the necktie



413k Preparazione del cotechino
Preparing the necktie



413l Preparazione del cotechino
Preparing the necktie



413m Preparazione del cotechino
Preparing the necktie

413n Preparazione del cotechino
Preparing the necktie

413o Preparazione del cotechino
Preparing the necktie





























Confraternita del "MAIALE GRASSO"



MINERBIO














E' con Proclamazione di Civiltà, che gli Assi
della Comunità del Mare di Massa Marina di Massa
Marina
per la Comunità di Marina di Massa Marina di Massa
Comunità del Mare di Massa Marina di Massa
questo anno.





VINO MUND
Sancini

Al momento: La mia Sforza
Una produzione per l'occasione speciale
del 2° Anno Sforza Sforza, in un'occasione speciale
La mia Sforza Sforza

VINO MUND
Sancini

