





MUSEO DEL PROSCIUTTO  
E DEI SALUMI DI PARMA

SALA  
TAZIONE  
PUNTO  
FORMATIVO  
VENDITA  
TIPICI

PROSCIUTTO DI PARMA







CULATELLI DI ZIBELLO  
LITERO  
€/KG 17.90

ORLANDINI  
Goccia di Parma  
CULATTA DI PROSCIUTTO

ORLANDINI  
Goccia di Parma  
CULATTA DI PROSCIUTTO

ORLANDINI  
Goccia di Parma  
CULATTA DI PROSCIUTTO

GOCCIA DI PARMA  
CULATTA DI PROSCIUTTO  
INTERA  
€/KG 22.90

ORLANDINI  
Goccia di Parma  
CULATTA DI PROSCIUTTO

COPPA DI PARMA  
INTERA 100g  
€/KG 6.90

SALAME "FELINO"  
€/KG 18.90

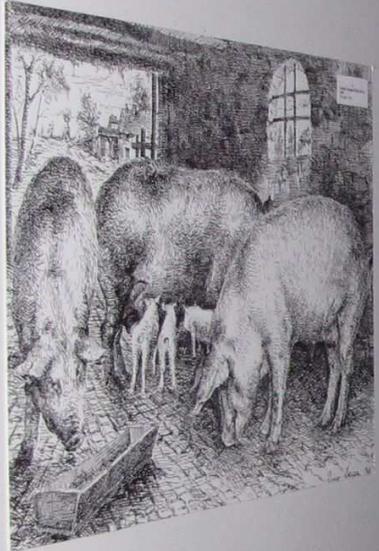
FANETTA  
BURLAPATI  
CON  
L'AMARO

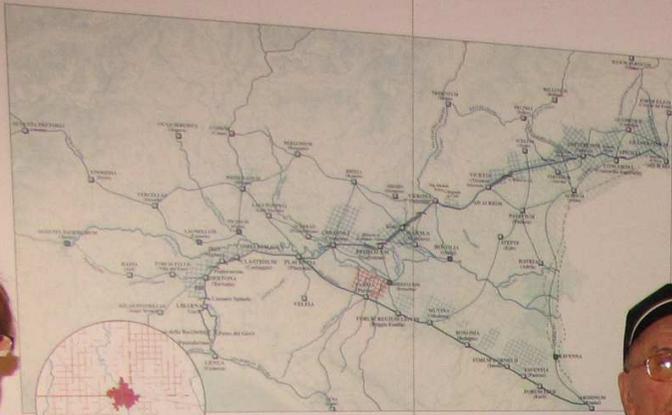


VENDITA  
PRODOTTI  
TIPICI



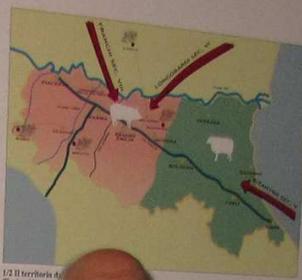






**LIVIO** (storico romano, 59 a.C. - 17 d.C.), *Storie*, 39,55,6:  
 «Nello stesso anno (183 a.C.) furono fondate le colonie di cittadini romani di Modena e Parma, composte da personale otto iugeri di terra a Parma e cinque a Modena nel territorio occupato dai Galli Boi, che precedentemente era appartenuto 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 killed 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 (Livius) as a territory of swine raising.

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 mulino
- Antica linea di costa
- Comunità
- Area di palude



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 grande cura nella scelta delle materie prime e nella lavorazione. 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 Marchese di Fidenza prima metà sec. XX, legno.  
(dono del sig. Aleide Guarino), Inv. n. 438.  
Butcher's block, Castione del Marchese of Fidenza first half of  
XX century.



4732  
Corredo da cucina (marcato),  
Laghina di Ferrara, 1847 circa, legno.  
Inv. n. 418-421.  
Ensemble of an inventory (marked),  
Laghina of Ferrara, 1847 circa, wood.  
Inv. n. 418-421.

# 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

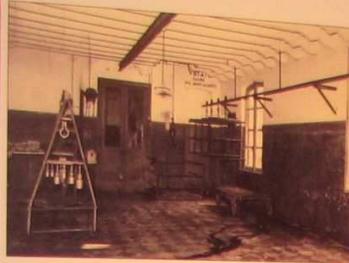


### 7C.1 RIFILATURA Trimming

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 esterni 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 dépliant 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.



7-48 Tenaglia utilizzata nella fase della rifilatura per asportare parte dell'osso dalla coscia, Langhirano circa 1950, ferro e legno; (collezione ditta Pio Tosini) inv. 720. Pliers used during the trimming phase to remove part of the thigh bone.

7-47 Coltelli per rifilare la coscia fresca, a) Langhirano circa 1970, ferro e legno; (dono ditta Fratelli Galvani) inv. 714 e b) (dono ditta Cabianchi E.lli) inv. 735. Knives for trimming the fresh ham hocks of pork. Langhirano about 1970.

SI PREGA DI  
NON  
BUTTARE  
SALE IN  
TERRA  
GRAZIE







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. Amadori e F. Piccoli. L'immagine La Colonna, 1998.  
 Fotografia di F. Piccoli della serie "La tradizione".  
 di P.M. Amadori e F. Piccoli. L'immagine La Colonna, 1998.



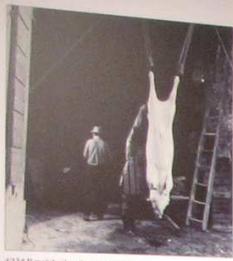
413a La pignolata  
 The killing blow



413b La pignolata  
 The killing blow



413c La pignolata  
 The killing blow



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



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



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



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



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



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



413j Cultura del cotechino  
 Curing the necktie



413k Cultura del cotechino  
 Curing the necktie



413l Cultura del cotechino  
 Curing the necktie

413m Cultura del cotechino  
 Curing the necktie

413n Cultura del cotechino  
 Curing the necktie

413o Cultura del cotechino  
 Curing the necktie



















ཀ་མོ་གུ་རུ་བྱུང་།  
ཀ་མོ་གུ་རུ་བྱུང་།  
ཀ་མོ་བྱུང་།  
ཀ་མོ་བྱུང་།  
ཀ་མོ་བྱུང་།



رَبَّنَا عَلَيْكَ تَوَكَّلْنَا  
وَالْيَيْكَ أُنَبِّئْنَا  
وَالْيَيْكَ الْمَصِيرُ



Benedetto  
il Signore  
Dio d'Israele,  
perché ha visitato  
e redento  
il suo popolo.











*Confraternita del "MAIALE GRASSO"*



MINERBIO













  
Il **Presidente della Repubblica**, che gli ha  
adesso conferito il titolo di **Membro onorario**

**Milano**

per la **Carriera in Professione**, la **Passione e la Perseveranza**  
l'operosità nel **seno di imprese, sociali e associazioni** in  
questo campo.

*[Signature]*





