

IL MONASTERO BENEDETTINO DI S.MARIA DELLA NEVE, DETTO LA BADIA

Dopo circa un decennio dalla riedificazione del notissimo Castello di Torrechiara (Langhirano - Parma), Pier Maria Rossi (1413-1482), conte di San Secondo e Berceto, detto "Il Magnifico", iniziò nel 1471 la costruzione della Badia di S. Maria della Neve.

Qui già esisteva una chiesa con identica dedicazione, il relativo campanile e le dipendenze, appartenenti alla congregazione di S. Giustina di Padova. A tali costruzioni fu aggiunto il monastero, giuridicamente riconosciuto con Bolla di Papa Sisto IV del 12 aprile 1473. Nel 1491 questo cenobio fu assorbito dall'Abbazia di S. Giovanni Evangelista di Parma, divenendo luogo di cura per i monaci e di soggiorno per le numerose personalità dell'ambiente monastico.

Dopo secoli di vita normale, il monastero fu soppresso da Napoleone nel 1810 e dato in affitto a privati. Sei anni dopo, Maria Luigia d'Austria lo restituì ai Benedettini.

Nel 1866 fu nuovamente soppresso dalle leggi eversive dello Stato unitario italiano e spogliato del suo ricco arredo. Posto all'asta quattro anni dopo, fu poi acquistato da Padre Ildebrando dell'Oro con l'aiuto di un prestito delle Dame Orsoline del Collegio di Parma, che successivamente lo usarono come residenza estiva fino al 1889. Da questa data fino al 1920 vi risiedette la Comunità Benedettina parmense. Ancora casa estiva, durante la seconda guerra mondiale divenne rifugio di manoscritti preziosi e libri rari, tra i quali la famosa Bibbia miniata di Borso d'Este.

Dopo ingenti restauri iniziati nel 1978, nel monastero sono state promosse due importanti attività: l'ospitalità, in una foresteria attrezzata, e il laboratorio apistico, in grado di offrire miele di diverse qualità nonché creme e derivati per usi cosmetici.

Il monastero di Torrechiara (Fig.1) si presenta ancora oggi come un complesso storicamente e artisticamente molto interessante e ricco. Nella chiesa di S. Maria della Neve, preesistente alla Badia e ad unica navata, va segnalato un affresco quattrocentesco raffigurante una Madonna con Bambino in Trono, attribuito al parmense Jacopo Loschi (1424-1503)-(Fig.2). Molto interessanti anche il coro ligneo, diversi dipinti e la sagrestia. Suggestivi il chiostro (Fig.3), il refettorio, le aule capitolari antica e nuovo, la torre campanaria, il belvedere (Fig.4), il laboratorio apistico (Fig.5), la sala del fuoco, la cucina e la sala degli animali imbalsamati (Fig.6).

Ricordiamo infine la Casa di accoglienza, dove sono possibili corsi di esercizi spirituali e settimane di studio per sacerdoti, religiosi e laici.

Cesare Fantazzini



*Fig.1 - Monastero Torrechiara -
(veduta aerea)*



*Fig.2 - Madonna con
Bambino*



Fig.3 - Chiostro



Fig.4 - Il Belvedere



*Fig.5 - Il Laboratorio
apistico*



*Fig.6 - La sala degli animali
imbalsamati*



Notizie Storie e persone Link utili Contattaci Dove siamo Newsletter

» News

- ▣ Concorso letterario internazionale "Pontegobbo - Città di Bobbio"
- ▣ Al baritono Leo Nucci, la cittadinanza onoraria
- ▣ A Parma la Conferenza ministeriale Ambiente e Salute
- ▣ A Parma, gli studi sui "neuroni specchio" dell'equipe di Giacomo Rizzolatti quale chiave di lettura per capire i meccanismi dell'autismo
- ▣ Piacenza si prepara all'appuntamento dell'Expo 2015
- ▣ Ovunque sulle montagne
- ▣ La cucina italiana sbarca a Liverpool
- ▣ Il Museo Civico di Storia Naturale di Piacenza si rifà il look
- ▣ Il sito sull'emigrazione parmense
- ▣ Arandora Star Memorial Fund in Wales 1940-2010
- ▣ Sulla neve con Ciaspole e ramponi
- ▣ Emilia Romagna:

Ti trovi in: [Notizie](#) » [News](#)

Il silenzioso scorrere della vita nella badia di Torrechiara

23/07/09- L'antico monastero benedettino a pochi chilometri da Parma. La storia, i gioielli architettonici e pittorici, i recenti lavori di restauro.

Una quiete ed una pace assolute. Nel **Monastero di S. Maria della Neve**, a Torrechiara (PR), la vita quotidiana scivola scandita dalla *Regola benedettina*, in un silenzio perfetto.

Eppure, le **possenti mura della badia** ne avrebbero da raccontare del **rumore** della storia di cui sono state testimoni per anni. Fatta costruire da **Pier Maria Rossi nel 1471**, l'abbazia per secoli ha vissuto nella regolarità e nell'ordinarietà fino a quando, agli inizi dell'ottocento, fu soggetta a ben due soppressioni napoleoniche, da cui si riprese solo nel 1889 quando finalmente i monaci poterono tornare a casa loro. Poi ci furono gli anni duri delle due guerre mondiali. Dopo la seconda, l'abitato servì da casa estiva della comunità che intanto riuscì a riprendere possesso completo dell'altro monastero benedettino di S. Giovanni a Parma.

Adesso nella badia **vive Padre Filippo**, che da solo regge le redini della gestione di tutto il complesso. Di lavoro ce n'è tanto, ma non si sottrae dall'accogliere sempre a braccia aperte e col sorriso sulle labbra i numerosi visitatori, circa tremila l'anno, che bussano alla porta **per visitare il luogo o per soggiornarci qualche giorno**, nell'intento di raccogliersi in preghiera e meditazione. E poi da oggi la **foresteria si presenta in una veste nuova**: completamente restaurata e messa a norma, offre ospitalità con 25 posti letto ed un refettorio.

Le presone del posto vogliono bene a Padre Filippo, per loro le porte sono sempre aperte perché il monaco non solo non custodisce gelosamente il monastero, ma anzi lo considera **patrimonio di tutti**, e la gente se ne fa carico. Infatti è nata un'Associazione, gli **"Amici della badia"** che assiste e dà sostegno al Padre, anche nella ricerca di finanziamenti per i necessari lavori



[Abbazia di Torrechiara-veduta aerea](#)

immagini



Padre Filippo Bruno
(154Kb)



Belvedere
(149Kb)



Belvedere - veduta dell'interno
(142Kb)



Chiostro
(227Kb)











Campanile
(117Kb)



Sala degli uccelli
(259Kb)



- »  una regione
biodiversa
-  MADOI Museo
all'aperto
-  **Il silenzioso**
*scorrere della vita
nella badia di
Torrechiara*
-  Corchia di
Berceto(PR): una
miniera di storia
-  Arandora Star
-  La Bassa Pianura
Parmense al centro
di un Progetto LIFE
-  Parma e Piacenza
Online
-  Notizie dai
Quotidiani di
Parma e Piacenza
- » **Cultura, spettacoli,
tempo libero...**
- » **Archivio**
- » **Notizie dagli Italiani
nel mondo**

di restauro.

Ma assolutamente prezioso è l'aiuto di alcune suore indiane, da qualche anno ospiti della badia. Danno una mano nella gestione della cucina, e ancor di più nel **laboratorio apistico**. Da anni è attiva questa piccola cucina che, oltre ad offrire mieli di varia qualità, presenta anche una linea di creme per la cura della persona, tutte preparate con i prodotti delle api. Nello stesso laboratorio si utilizzano anche **antiche ricette** della storica farmacia del monastero di San Giovanni di Parma, che propongono unguenti di vario tipo, colluttori, tisane... Quasi un toccasana, se sono richiesti dall'Italia e dall'estero. Anche la regina Paola del Belgio è loro cliente.

Ogni angolo della badia **racconta un pezzo di storia**. Ed è emozionante sfiorarne le pietre e scoprire gioielli architettonici, come il **campanile**, il **belvedere** ed il **chiostro**, *rispolverati* dagli ultimi lavori di restauro, diretti dall'architetto Barbara Zilocchi e sostenuti finanziariamente dalla Fondazione Cariparma.

Mirabili esempi di pittura sono, invece, l'affresco nel vestibolo, attribuito a Francesco Tacconi, raffigurante una dolce **Madonna con Bambino in mandorla**, ed il prezioso ciclo pittorico della **Sala dei musicisti, poeti, giocatori di carte e morra**. La loro storia, insieme ad altri tesori artistici, è ben illustrata nel libro di recente pubblicazione **"L'abbazia benedettina di Santa Maria della Neve a Torrechiara"**, curato da Fabrizio Tonelli e Barbara Zilocchi. Sono dense pagine in cui poter **rivivere la memoria** di questo luogo.

Vai alla [Photogallery della Badia](#).

Per informazioni su visite turistiche, foresteria e prodotti di laboratorio:
Monastero S. Maria della Neve
43010 Torrechiara (PR)
tel. 0521 355017 – 355133

La **pubblicazione "L'abbazia benedettina di Santa Maria della Neve a Torrechiara"** in vendita presso la badia, può essere spedita su richiesta anche all'estero.

creato: mercoledì 22 luglio 2009

modificato: giovedì 23 luglio 2009



segnala a un amico



versione stampabile



CERCA
VAI



Prosciutto



L'alta qualità, il gusto, la storia.
Il Prosciutto di Parma.

Orari informazioni e prenotazioni

▲ **"Campi e Campanili" visita il Museo del Prosciutto di Parma a Langhirano.**



Un breve viaggio per immagini fra le sale del Museo del Prosciutto alla scoperta dei "saperi" antichi che si nascondono dietro il sapore unico e inconfondibile del "Re dei Salumi".

▲ **Il prodotto**



In questa terra fertile, delimitata a Nord dal Po e a Sud dalle gioaie dell'Appennino e compresa tra le valli dell'Enza e dello Stirone, fin dai tempi più remoti si sviluppò l'allevamento dei suini, favorito dalle vaste estensioni boschive e dalla presenza delle querce, e con queste, delle ghiande.

[continua »](#)

▲ **Alla scoperta del museo**



Il Museo del Prosciutto e dei Salumi di Parma propone un percorso che consente di ricostruire il processo di produzione, dal suino ai salumi, dei pregevoli prodotti dell'arte salumaria parmense.

[continua »](#)

▲ **A tavola con il re dei salumi**



Vera delizia per il palato, Sua maestà il prosciutto di Parma, "pretende", considerata la sua natura regale e l'eccellenza del suo gusto, di essere, non solo e semplicemente gustato, ma anche "degustato".

[continua »](#)



Con il patrocinio di
Provincia di Parma



Musei della
provincia
di Parma



Museo di
qualità



Musei del cibo della provincia di Parma
Piazzale della Pace, 1 - 43121 Parma
Tel.: +39.0521.821139 / +39.333.2362839
Fax: +39.0521.223161



Sede, orari, prezzi, guide, prenotazioni

[Il prodotto](#)

[Il percorso](#)

[La visita](#)

[Catalogo](#)

[Approfondimenti](#)

[Antologia letteraria](#)

[Bibliografia](#)

[Informazioni e contatti](#)

Museo del Prosciutto e dei salumi di Parma

C/o Ex Foro Boario
Via Bocchialini, 7
Langhirano (PR)

Come arrivare:

Coordinate GPS:
44°36'43.42"N, 10°16'5.75"E

Da Parma, Tangenziale Sud, uscita n. 15 "Via Langhirano", indicazioni per Langhirano

Autobus urbano da Stazione FS Parma a Langhirano e ritorno: linea 12

Controlla gli orari al sito <http://www.tep.pr.it>



SERVIZIO NAVETTA MUSEI DEL CIBO

Per raggiungere il Museo, è possibile prenotare il comodo servizio navetta per singoli, famiglie e gruppi a prezzi convenzionati gestito dal Consorzio Travelbus di Parma.

[Vedi le tariffe e le modalità di attivazione](#)

Apertura al pubblico:

Dal 1 marzo all'8 dicembre

- * Sabato, Domenica e festivi: 10.00 - 18.00
- * Da Lunedì a Venerdì: su prenotazione per gruppi

Da dicembre a febbraio

- * Chiuso - Aperto su prenotazioni solo per gruppi

Prezzo biglietti:

Visita:

- * **Intero** € 4,00
- * **Ridotto** € 3,00 gruppi (minimo 15 persone), adulti oltre i 65 anni, promozione visitatori Castello di Torrechiara nel fine settimana, convenzioni
- * **Ridotto scuole dell'obbligo** € 3,00 scuole e bambini dai 6 ai 12 anni
- * **Gratuito** diversamente abili e loro accompagnatori, accompagnatori di gruppi e scolaresche, giornalisti, minori di 6 anni

Assaggio di Prosciutto di Parma

- * Intero € 3,00
- * Ridotto € 2,00 (bambini fino a 12 anni)

Prosciutteria & Bottega dei Sapori

E' inoltre possibile, per i Visitatori, una [degustazione](#) un pranzo di prodotti tipici di Parma da affiancare ad una selezione di Vini dei Colli di Parma presso la [Prosciutteria del Museo](#). Consigliata la prenotazione.

Visite guidate

Per gruppi di massimo 25 persone: € 20,00 oltre al biglietto d'ingresso. Obbligatoria la prenotazione.

Laboratori didattici

Presso tutti i Musei del Cibo è possibile richiedere l'attivazione di Laboratori didattici per le scuole o i gruppi, di carattere scientifico

Scarica allegati

- Scarica la Scheda Unica Prenotazioni Musei del cibo
- Scarica il Modulo di prenotazione della degustazione
- Scarica la mappa del Sistema Museale Parmense - fronte
- Scarica la mappa del Sistema Museale Parmense - retro

Link utili

- » **PRENOTA IL SERVIZIO NAVETTA**
- » **PRENOTA IL TUO ALBERGO**

(sui temi del sale, del latte, dei microrganismi, dell'acqua e delle proteine) o gastronomico (laboratori del gusto). Nella sezione Didattica del sito è consultabile il catalogo dei [laboratori scientifici](#) e dei [laboratori di educazione ambientale](#) disponibili. Obbligatoria la [prenotazione](#).

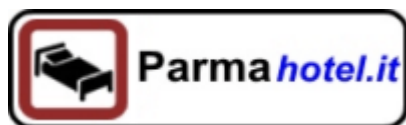
Museum Shop

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.

Informazioni e Prenotazioni (obbligatorio per gruppi e scuole):

Museo del Prosciutto: Tel. ++39-0521.864324 Fax.
++39-0521.821139
e-mail: prenotazioni.prosciutto@museidelcibo.it

[PRENOTA IL TUO ALBERGO](#)



created: 16/01/2004
modified: 02/09/2011

 [tell a friend](#)

 [printable version](#)



Con il patrocinio di
Provincia di Parma



Musei della
provincia
di Parma



Museo di
qualità



Musei del cibo della provincia di Parma
Piazzale della Pace, 1 - 43121 Parma
Tel.: +39.0521.821139 / +39.333.2362839
Fax: +39.0521.223161

HOME - MUSEO DEL SALAME FELINO - PERCHÉ I MUSEI - I MUSEI DEL CIBO - IL TERRITORIO - NEWS-EVENTI - PRESS - DIDATTICA - AMICI DEI
MUSEI - CREDITS - SHOP - DOVE DORMIRE - I MUSEI - 

web design Aicod - Credits

Vecchio Mulino

.OSTERIA.LOCANDA.

Ristorazione Soggiorni

RIGENERARE CORPO E ANIMA

- ▣ VECCHIO MULINO
- ▣ IL RISTORANTE
- ▣ LA LOCANDA
- ▣ LOCALIZZAZIONE
- ▣ APPUNTAMENTI
- ▣ COME ARRIVARE
- ▣ CONTATTI

Vecchio Mulino

Il Vecchio Mulino è situato sul nostro Appennino, proprio nelle terre alte, dove abbiamo scoperto quanto sia meraviglioso assaporare il contatto con la natura, là dove è rimasta incontaminata, tra pinete, laghi e castelli che contornano la paesaggistica dell'Appennino tosco-emiliano. La nostra cucina è fatta di tutti prodotti locali, quali il parmigiano reggiano, il prosciutto di Langhirano, salumi nostrani, vini come Malvasia e Lambrusco, oltre a seguire i prodotti tipici di ogni stagione.

Nel nostro territorio siamo conosciuti per la nostra pasta, rigorosamente fatta a mano, e le gustose carni alla griglia.

Il folklore fatto con quei canti locali e feste di paese che danno il sapore della voglia di stare insieme. Alla fine di tutto questo, abbiamo valutato che poteva essere risorsa di benessere da promuovere come alternativa al tempo libero, alla vita stressante che stiamo percorrendo, al fine di valorizzare l'appennino non che promuovere le amicizie di un tempo.

Nasce con lo spirito di riscoprire e mantenere le tradizioni contadine, di unire un popolo nell'emozione, nei gusti e nel folklore di un tempo



*Aperto tutti i giorni
in Dicembre*
(esclusi 25-26/12)

Chef
on the road
*La Grande Ristorazione
dove volete voi!*

Strada Comunale del Mulino, 41 - Località Stadirano
43037 Lesignano de' Bagni - Parma (IT)

Tel. 0521.35.04.68
info@vecchiomulino.eu