

CASTELNUOVO RANGONE (MODENA): MUSEO DELLA SALUMERIA E CHIESA PARROCCHIALE DI S. CELESTINO I PAPA

Tra le fiorenti località del territorio modenese, Castelnuovo Rangone si distingue per la presenza di un importante centro di produzione salumiera, fondato da Ernesta e Costante Villani nel 1882. Presso la sede storica della Villani Salumi si trova il singolare Museo della Salumeria (MuSa), che si propone di illustrare le varie tecniche produttive di questa importante attività gastronomica (Fig.1).

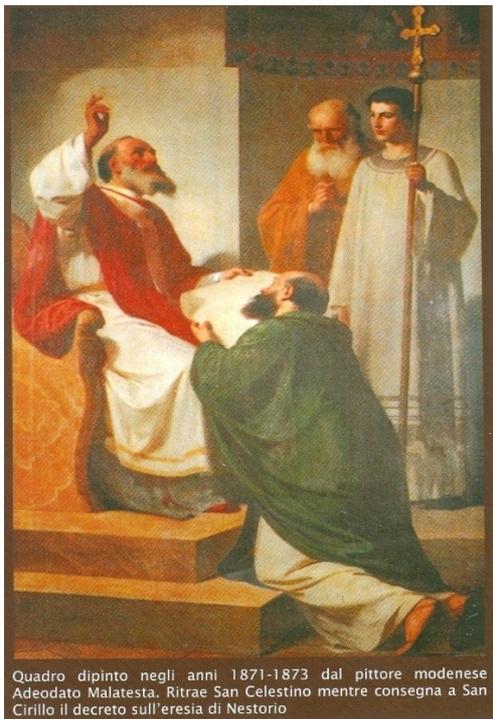
Castelnuovo, toponimo derivante da “Castrum Novum” di epoca romana, fu abitato fin dalla preistoria con insediamenti terramaricoli durati fino al XII-X secolo a.C. Di epoca medioevale resta il torrione, un tempo a guardia dell'ingresso del castello che gli sorgeva accanto, demolito per far posto all'attuale palazzo comunale. La chiesa parrocchiale di S. Celestino I (Fig.2) fu edificata tra il 1856 e il 1864 su progetto dell'architetto Cesare Costa (1801-1876), in sostituzione della precedente, di identica dedicazione, già nominata in una bolla del Papa Lucio III del 1181. Il campanile fu costruito nel 1888 su disegno dell'architetto Pio Soli. L'attuale tempio conserva al suo interno pregevoli opere d'arte. La pala dell'altare maggiore (Fig.3), dipinta tra il 1871 e il 1873 dal pittore modenese Adeodato Malatesta, rappresenta il Papa S. Celestino I mentre consegna a S. Cirillo il decreto sull'eresia di Nestorio. Dello stesso celebre artista sono i dipinti raffiguranti S. Luigi Gonzaga, nel secondo altare di sinistra (Fig.4), e S. Antonio Abate, nel secondo altare di destra (Fig. 5). Nell'abside si trova il pregevole coro, composto da 23 stalli di noce massiccio, acquistati nel 1883 dal Convento di San Cataldo di Modena. Nel braccio sinistro del transetto è posto l'altare dedicato alla Beata Vergine del Rosario, con statua realizzata dalla rinomata fabbrica Collina-Graziani di Faenza nel 1893 (Fig. 6). La venerata Immagine è contornata da 15 quadretti rappresentanti i Misteri del Rosario, dipinti su rame nel 1866 da Lodovico Borsari di Castelnuovo Rangone. Le pitture murali che adornano l'interno di questa chiesa furono eseguite tra il 1921 e il 1923 dai pittori modenesi Evaristo Cappelli (1868-1951) ed Enrico Ferrari (Fig. 7). La facciata esterna fu realizzata nel 1927 su progetto dell'architetto milanese Manfredo d'Urbino (1940-2002) mentre la grande vetrata istoriata semicircolare, situata sopra il portale centrale (Fig. 8), è opera del pittore castelnovese Ferruccio Bertoni (1940-2002), inaugurata l'8 settembre 1988. Rappresenta S. Celestino I, inginocchiato davanti alla Vergine nell'atto di presentarle il titolo di “Madre di Dio”, proclamato solennemente dal Concilio di Efeso nel 431. Dello stesso artista sono le altre vetrate della chiesa, insieme ai dipinti “Il buon Samaritano” (nel braccio destro del transetto) e il ritratto dell'arciprete Don Giambattista Cavazzuti. Sul Fonte Battesimale è posta una pregevole statua in bronzo attribuita a Giuseppe Graziosi (1879-1942). Siamo quindi di fronte ad un complesso monumentale di tutto rispetto, ricco di fascino pur nella sua limitata antichità.



Fig. 1: Museo della Salumeria (Musa) - Un Interno



*Fig. 2: Castelnovo Rangone,
Chiesa Parrocchiale di S. Celestino I – Esterno*



*Fig. 3: Pala dell'altare Maggiore di
Adeodato Malatesta*



*Fig. 4: S. Luigi Gonzaga di Adeodato Malatesta,
secondo altare di sinistra.*



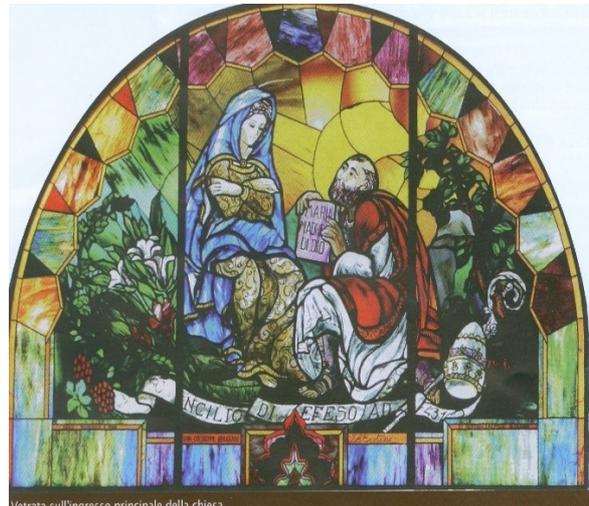
Fig. 5: S. Antonio Abate di Adeodato Malatesta, secondo altare di destra



Fig. 6: Statua della Madonna del Rosario, braccio sinistro del transetto.



Fig. 7: Catino absidale, dipinto murale raffigurante il Primato di Pietro, di Evaristo Cappelli



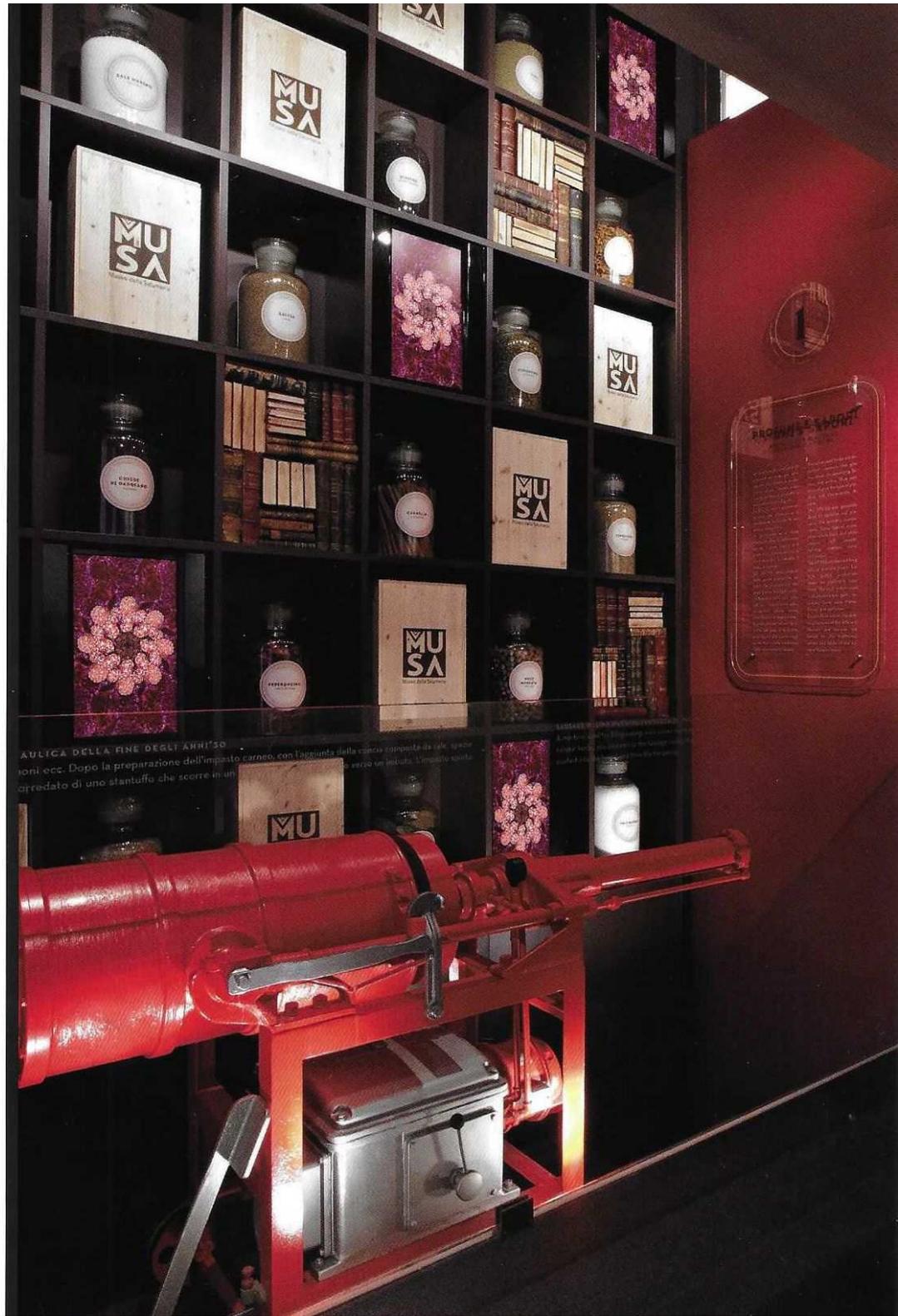
Vetrata sull'ingresso principale della chiesa

Fig. 8: Vetrata istoriata della facciata



Museo della Salumeria

Il primo museo
in Italia
dedicato all'arte
di fare salumi





Museo della Salumeria

Museo della Salumeria, il primo museo del salume in Italia. A Castelnuovo Rangone (MO), in prossimità della sede principale di Villani Salumi, si trova il luogo per

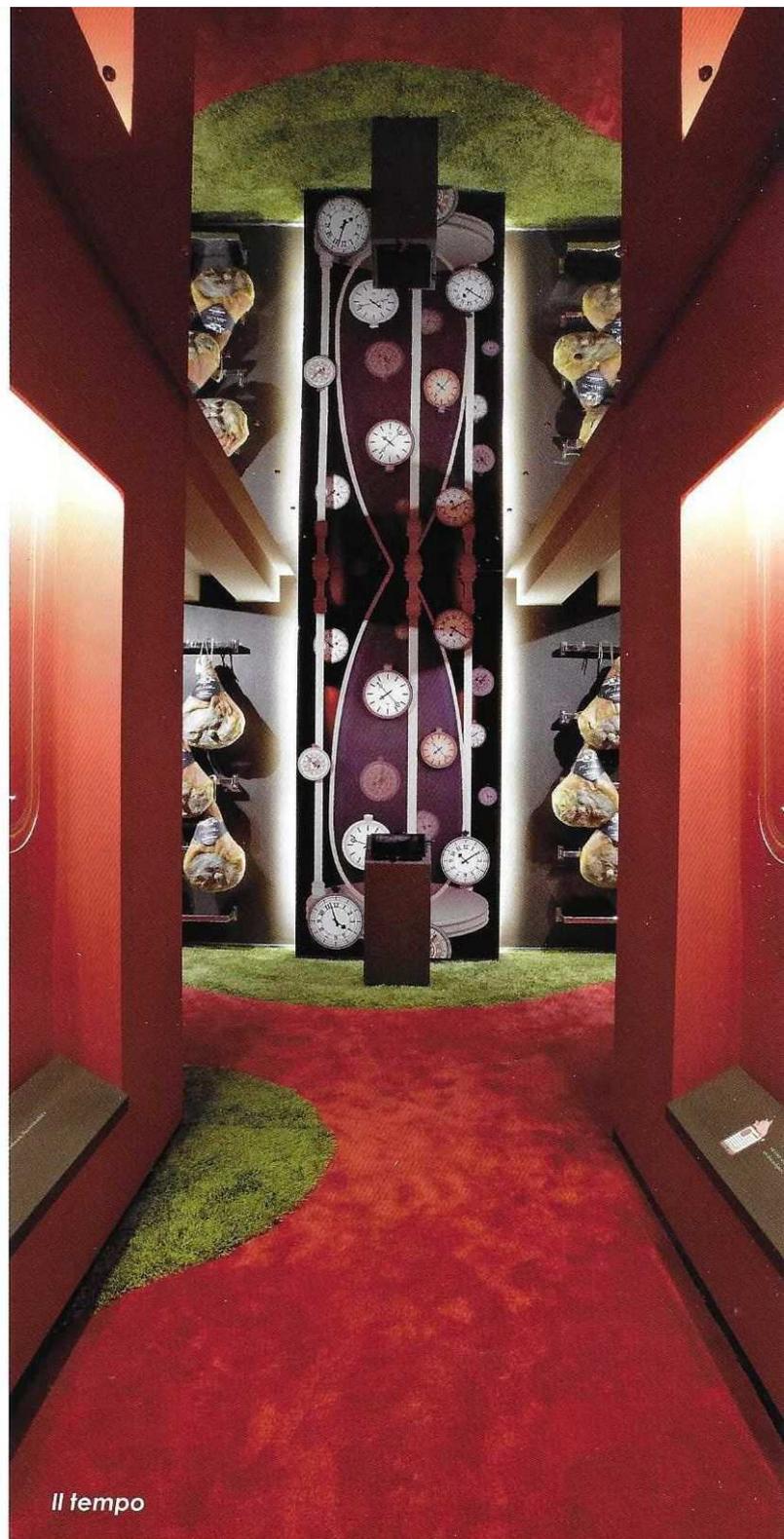
eccellenza dedicato all'arte salumiera, uno spazio di comunicazione e formazione a livello locale, nazionale e internazionale.

Il visitatore del museo rivivrà la storia della gente del territorio che nel tempo ha sviluppato e perfezionato i prodotti salumieri, creando uno dei giacimenti gastronomici di cui oggi si vanta la nostra nazione. Sono gli uomini e le donne che hanno saputo costruire, insieme alla famiglia Villani, quel *know how* che ha fatto apprezzare il prodotto in tutto il mondo.

Nelle sale del museo sono ricordate attività sorte nel diciannovesimo secolo, legate alla conservazione della carne suina, ed è possibile osservare quanto l'attenzione, lo sviluppo tecnologico, l'esperienza e la fantasia possano contribuire a costruire prodotti sofisticati e di grande valore gustativo quali i salumi italiani.

Fare salumi è un'arte che i maestri salumai si tramandano di generazione in generazione. Solo la manualità di chi sa fare e l'esperienza acquisita negli anni permettono di ottenere salumi di gran pregio. Il giusto lavoro di un disossatore, la mano sapiente di un salatore, la precisa tecnica di un insaccatore e di un legatore e il controllo maniacale di uno stagionatore, garantiscono risultati eccellenti.

Ancora oggi il contributo di persone esperte è fondamentale per fare la differenza fra una produzione esclusivamente industriale ed una a forte connotazione artigianale.



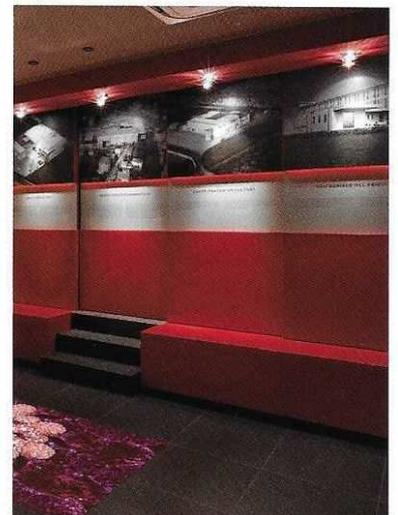
Il tempo



Il territorio

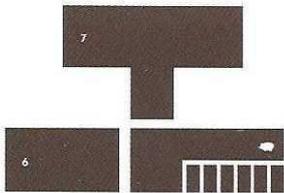


Le legature



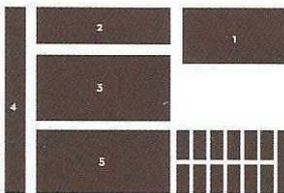
Le produzioni

PIANO -1



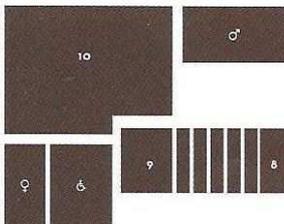
- 6. MESTIERI
PROFESSIONS
- 7. TEMPO
TIME
- ➡ RE MAIALE

PIANO 0

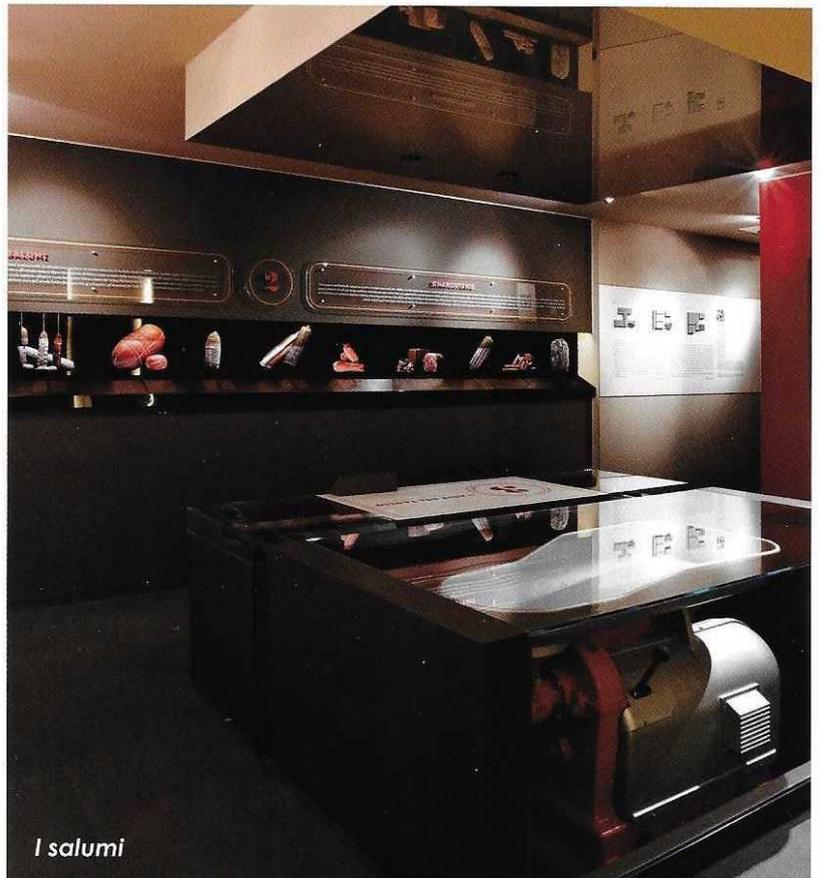


- 1. PROFUMI E SAPORI
AROMAS AND FLAVOURS
- 2. SALUMI
CHARCUTERIE
- 3. ARTE DEL TAGLIO
THE ART OF CUTTING
- 4. IL TERRITORIO
THE LOCAL TERRITORY
- 5. CALDO E FREDDO
HEAT AND COLD

PIANO 1



- 8. SALUMI D'ITALIA
ITALIAN CHARCUTERIE
- 9. LE LEGATURE
TRUSSING
- 10. L'AZIENDA
THE COMPANY
- ♀ WC DONNE
- ♂ WC UOMINI
- ♿ WC DISABILI



I salumi



SALUMI
VILLANI
arte di famiglia dal 1886

www.villanisalumi.it



Museo della Salumeria

Via E. Zanasi, 24
41051 Castelnuovo Rangone - MO
www.museodellasalumeria.it

 twitter.com/VillaniSalumi
 facebook.com/VillaniSalumi

Acquista online!
www.bottegavillani.it

La Villani S.p.A. nasce ufficialmente nel 1886 a Castelnuovo Rangone (MO) grazie a Costante Villani ed Ernesta Cavazzuti che, dopo un periodo di commercializzazione di carni fresche e salsicce, comprarono uno stabile ed iniziarono la macellazione suina, la stagionatura di salami, coppe, pancette e la produzione di mortadelle e prosciutti cotti. L'azienda iniziò presto a mostrare la sua vocazione all'export e già negli anni '30 le casse portavano la scritta "New York". Fu uno degli undici figli di Costante, Giuseppe, a continuare il progetto del padre con particolare spirito innovatore. Da un viaggio negli Stati Uniti tornò con una valigia piena di attrezzi e fu il primo ad innovare il processo produttivo introducendo i carrelli di stagionatura, una tecnica poi adottata da tutti gli altri salumifici. Quindi girò l'Italia allo scopo di impadronirsi delle arti salumiere delle varie regioni, tanto da arricchire la produzione Villani di specialità regionali che oggi sono spedite in tutto il mondo, comprese le stesse terre di origine che ne riconoscono e apprezzano l'alta qualità.

Oggi l'Azienda conta cinque siti di lavorazione: a Castelnuovo Rangone (MO) si producono salami, prosciutti cotti e specialità emiliane; a Bentivoglio (BO) la mortadella; a Castelfranco Emilia (MO) i tagli interi; a San Daniele del Friuli (UD) e a Pastorello di Langhirano (PR) i prosciutti crudi di San Daniele e di Parma.

In Villani convivono due realtà ugualmente importanti: tradizione e modernità. L'esperienza di lavoro sul prodotto, maturata a partire dal 1886, unita ad un patrimonio di ricette e metodi, evidenzia il forte legame alla tradizione di un'azienda in cui la manualità è considerata ancora una componente fondamentale per conseguire risultati di eccellenza.



ACQUISTA DA NOI

I nostri tortellini e la nostra pasta fresca li potete acquistare soltanto presso la nostra sede a Settecani di Castelvetro v. Modena, 181, chiedendo ad Antonella oppure a Luca (non abbiamo altri punti vendita).



Acquista i nostri prodotti



Ti consigliamo di prenotare se desideri venire a trovarci il sabato sera a cena oppure la domenica a pranzo, da noi c'è anche una area giochi per i bambini



Se hai un animale di piccole dimensioni e desideri portarlo con te da noi gli animali sono ammessi

LA CUCINA

"Per noi cucinare vuol dire passione, mangiare bene... i giusti sapori... stare bene a tavola..."

La nostra cucina è una cucina tradizionale modenese. si parte dagli antipasti con il gnocco fritto da gustare con prosciutto crudo di Parma, con affettati misti modenesi e con le amarene fritte e formaggi misti.

Come primi si può scegliere tra i tortellini in brodo che è il nostro piatto di eccellenza, ma anche tortelloni di zucca, di ricotta e spinaci, ravioli di carne, rosette, lasagne, tagliatelle al prosciutto, gramigna salsiccia, tutto fatto in casa

Altrettanto ampia la scelta di secondi piatti tra cui stinco, faraona, coniglio tutti fatti al forno come si facevano una volta, affettati misti con gnocco, oppure anche tigelle ma su prenotazione, fritto misto all'italiana con frutta, verdure e crema, filetto balsamico o filetto al pepe verde oppure filetto alla crema di amarene, piccione e quaglie (su ordinazione), baccalà fritto, bollito misto, zampone con fagioloni o con purè.



RISTORANTE

[La Cucina](#)

[Dove siamo](#)

[Dicono di noi](#)

[Zoello dal 1938](#)

[I Prezzi](#)

[La tradizione](#)

[La qualità](#)

[Le nostre sale](#)

PRODOTTI

[I tortellini](#)

[La pasta](#)

[Dolci e marmellate](#)

[Piatti da asporto](#)

[Carta dei vini](#)

CONTATTACI

[Orari](#)

[Recapiti](#)

[Consigliato da Forbes](#)

RISTORANTE ZOELLO (dal 1938)

Via per Modena, 181 - 41014 Settecani di Castelvetro (Modena)

P.Iva 03154790368

TELEFONO +39 059 702635 FAX + 039 059 702000 EMAIL info@ristorantezoello.it

