



Bombenschäden und zahlreichen Gefechte im Zweiten Weltkrieg begünstigten die Bildung freier Gebiete, die bis zur Befreiung am 25. April 1945 von den Partisanen kontrolliert wurden. Der Wiederaufbau und die wirtschaftliche Entwicklung der zweiten Nachkriegszeit gaben Parma erneuten Aufschwung, sodass es sich in der Lebensmittelindustrie behaupten konnte und auch dank der Wiedererlangung seines Patrimoniums und der Wiederbelebung

seiner Traditionen abermals seine künstlerische und kulturelle Bedeutung einnahm. Seit 2003 ist die Stadt Sitz der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA).

**E** Fundada por los romanos y atravesada por Via Emilia (la calzada romana), fue luego conquistada por los Longobardos y se convirtió en sede de Ducado. Constituida en fracción, pasó posteriormente a manos de los Visconti y de los Sforza, que dominaron a través de las grandes familias señoriales tales como los Pallavicino, los Rossi, los Sanvitale, los Da Correggio.

Asignada a los Farnese por Papa Paolo III, la ciudad se convirtió en una gran capital. Extinta la familia Farnese, pasó a Carlos de España. El congreso de Viena asignó el ducado a María Luisa de Austria, segunda esposa de Napoleón, reina muy amada. A su muerte el Ducado regresará a los Borbones. El plebiscito del año 1860 decidió su adhesión al Reino de Italia.

A principios del 900 Parma presenció la difusión de las organizaciones sindicales y socialistas y la cada vez más fuerte oposición al régimen fascista que se estaba instaurando en Italia. Uno de sus momentos más dramáticos lo vivió en agosto del año 1922 cuando Italo Balbo trató de entrar en el popular barrio del "Oltretorrente" o al otro lado del río. Los habitantes afrontaron a los escuadristas con las famosas "Barricadas". Los ingentes daños causados por los bombardeos y los numerosos enfrentamientos durante la segunda guerra mundial, favorecieron la formación de zonas libres controladas por los partisanos hasta que fue liberada el 25 de abril de 1945. La reconstrucción y el desarrollo económico del segundo posguerra, volvieron a dar impulso a Parma que comenzó a afirmarse en la industria alimenticia y a alcanzar posiciones en el mundo artístico y cultural, gracias también a la recuperación de su patrimonio y al renacimiento de sus tradiciones. Desde 2003 la ciudad es sede de la Agencia Europea para la Seguridad Alimentaria (EFSA).



la Pinacoteca Stuard, il Museo Diocesano, il Museo Glauco Lombardi e la collezione di marionette e burattini della famiglia Ferrari al Castello dei Burattini. Il Teatro Regio, tempio della lirica, la Casa della Musica e il suo Museo dell'Opera, la Casa del Suono, il Museo casa natale di Toscanini e l'Auditorium Paganini presentano ai visitatori un altro grande tesoro della città: la tradizione musicale.

**E** The itinerary explores the city centre and its iconic monuments. The Cathedral, the Baptistry and the Pilotta palace hosting treasures such as the National Gallery, the extraordinary and unique Farnese Theatre, the Archaeological museum, the Palatine library and the Bodoniano museum. Not to be missed the frescoes by Correggio on the dome of Saint John the Evangelist's church and the Chamber of Saint Paul and by Parmigianino on the arches in the Church of the Steccata. Worth a visit are also the remarkable Stuard Gallery, the Diocesan Museum, the Glauco Lombardi Museum and the collection of puppets and marionettes of the Ferrari family at the Puppets castle. The Regio Theatre, a temple of the opera, the House of Music and the Museum of the Opera, the House of Sound, the Museum and birthplace of Toscanini and the Auditorium Paganini open to visitors another treasure of the city, its musical tradition.

**E** L'itinéraire évolue dans la partie centrale de la ville, entre les monuments de qui ont une valeur symbolique plus intense : la Cathédrale, le Baptisterio et l'ensemble de la Pilotta, qui garde

les trésors artistiques de la Galerie Nationale, l'extraordinaire et unique Théâtre Farnèse, le Musée Archéologique, la Bibliothèque Palatine et le Musée Bodoni. A ne manquer sous aucun prétexte les fresques de Correggio des coupoles de l'Eglise de Saint Jean Evangéliste, de la Cathédrale et de la Chambre de Saint Paul et de Parmigianino dans l'Eglise de la Steccata. Egalement très intéressants : la Pinacothèque Stuard, le Musée Diocésain, le Musée Bodoni, le Musée Glauco Lombardi et la collection de marionnettes de la famille Ferrari au Château des Marionnettes. Le Théâtre Regio, temple de la lyrique, la maison de la Musique et son Musée du Mélodrame, la Maison du Son, le Musée Maison Natale de Toscanini et l'Auditorium Paganini présentent aux visiteurs un autre grand trésor de la ville, sa tradition musicale.

**E** Die Strecke verläuft durch den zentralen Teil der Stadt und berührt Monuments, die einen starken Symbolwert haben, wie der Dom, das Baptisterium und der Pilotta-Komplex, in dem die Kunstschatze der Nationalgalerie aufbewahrt werden, das außerordentliche und einzigartige Teatro Farnese, das Archäologische Museum, die Palatinische Bibliothek und das Museum Bodoniano. Unbedingt zu sehen sind die Fresken des Correggio in der Kuppel der Kirche San Giovanni Evangelista und dem Speisesaal der Äbtissin von St. Paul in Parma (der Camera di San Paolo) sowie des Parmigiano in der Kirche Santa Maria della Steccata. Von großer Bedeutung sind: die Pinakothek Stuard, das Diözesanmuseum, das Museum Glauco Lombardi und die



Sammlung von Marionetten und Handpuppen der Familie Ferrari im Castello dei Burattini (Marionettenschloss). Das Teatro Regio, der Operntempel, das Casa della Musica (Musikhaus) mit seinem Museo dell'Opera (Opernmuseum), Casa del Suono, das Geburtshaus und Museum von Toscanini sowie das Auditorium Paganini zeigen den Besuchern einen weiteren großen Schatz der Stadt: die Tradition der Musik.

**E** El itinerario se mueve en la parte central de la ciudad; entre los monumentos de mayor valor simbólico encontramos el Duomo o Catedral, el Baptisterio y el Palacio de la Pilotta (o Pelota) que custodia los tesoros artísticos de la Galería Nacional,

el extraordinario y único Teatro Farnese, el Museo Arqueológico, la Biblioteca Palatina y el Museo Bodoniano. No deben dejar de ver los frescos de Correggio de las cúpulas de la Iglesia de San Juan Evangelista y de la Cámara de San Pablo y del Parmigianino en la Iglesia de la Steccata. De mucho interés destacan: La Pinacoteca Stuard, el Museo Diocesano, el Museo Glauco Lombardi y la colección de marionetas y títeres de la familia Ferrari en el Castillo de los Títeres. El Teatro Regio, templo de la lirica, la Casa de la

Música y su Museo de la Ópera, la Casa del Sonido, el Museo casa natal de Toscanini y el Auditorium Paganini presentan al visitante otro gran tesoro de la ciudad: su tradición musical.

*strede, piazze ed eventi* *city. ville. Città . stadt. ciudad*

**I** Parma è un modo di vivere, vuol dire andare all'opera e degustare pane e salumi in trattoria, significa passeggiare lungo le strade e i borghi del centro e dell'Oltretorrente, vuol dire bere l'aperitivo e parlare in dialetto, andare in bicicletta e sapere a memoria le romanze verdiane.

Per vivere la città è necessario farsi coinvolgere dagli eventi culturali che animano questa terra. Il **Festival della Poesia** ogni anno a giugno evoca emozioni, il **Festival del Prosciutto** a settembre con i suoi ricchi saperi, il **Festival Verdi** a ottobre per celebrare il grande Maestro e ancora musica, danza e spettacoli per la rassegna estiva **Sotto il cielo di Parma**, e delle **stagioni lirica e sinfonica del Teatro Regio**.

stwaren und Gorgonzola gegessen werden, aber auch das Panino col cavallo pesto, **Pferdehackfleisch**, mit Öl und Salz gewürzt, das auch gekocht mit der Peperonata gegessen wird, das sogenannte **"vecchia"** oder **Kutteln nach** parmesaner Art.

**H**ay que caer en la tentación y probar la cocina parmesana y sus tesoros como el queso Parmesano o **Parmigiano Reggiano**, el **Jamón** de Parma, el **"Culatello"**, el **salchichón** y sus platos típicos. Dentro de la ciudad, todas las tavernas sabrán satisfacer las exigencias de su paladar, las charcuterías le darán la posibilidad de llevar a casa recuerdos de estos excepcionales sabores.

Los sabores imperdibles en Parma son los **tortelli** (pasta rellena) **de hierbas**, pasta rellena de requesón y hierbas, sazonada con mantequilla y mucho queso parmesano, caldo con **"anolini"** (pasta rellena de carne) y que nunca faltan en la mesa de un buen parmesano en los días de fiesta, la **torta frita** o bien deliciosos triángulos de pasta frita para comer acompañada con fiambres o queso gorgonzola, pero también la bocata rellena con **"caballo pesto"**, molido de carne equina condimentada con aceite y sal, para comer también cocida en la "peperonata" o pimientos cocidos, la llamada **"vecchia"** o vieja o el **mondongo a la parmesana**.

*Come arrivare...*

**Come arrivare.** Parma si trova nel nord Italia, in Emilia Romagna. Posta sull'autostrada A1 Milano-Bologna e sulla A15 Parma-La Spezia, ha due uscite: **Parma ovest sulla A15** a circa 10 km dalla città e **Parma sulla A1**. La Stazione FS è ben collegata con la maggior parte delle altre città italiane e si trova a circa 10 minuti a piedi dalla zona monumentale. L'aeroporto **Giuseppe Verdi** dista solo 5 km dal centro storico, ed è raggiungibile con l'autobus numero 6.

**How to arrive.** Parma is in the North of Italy, in the Emilia Romagna region. Located on the motorway A1 Milan-Bologna and on the A15 Parma-La Spezia, it has two exits: **Parma ovest on the A15** at about 10 km from the city and **Parma on the A1**. The Railway station is well connected to the majority of the Italian cities and it's at 10 minutes walk from the historical center. The **airport Giuseppe Verdi** is only 5 km away from the historical center, and it can be reached by bus number 6.

**Comment arriver.** Parme se trouve dans le nord de l'Italie, dans la région Emilia Romagna. Située sur l'autoroute A1 Milano-Bologna et sur la A15 Parma-La Spezia, la ville a deux sorties: **sur la A15 Parma Ouest**, plus ou moins à 10 kilomètres de la ville, et **Parma sur la A1**. La gare des trains est bien reliée avec la majeure partie des autres villes italiennes et se trouve à 10 minutes à pieds de la zone monumentale. L'aéroport **Giuseppe Verdi** est à 5 kilomètres seulement du centre-ville et on peut le rejoindre avec l'autobus numéro 6.

**Anfahrt.** Parma liegt im Norden Italiens in der Emilia Romagna. An der Autobahn A1 Milano-Bologna und der A15 Parma-La Spezia gelegen, hat es zwei Ausfahrten: **Parma West auf der A15**, etwa 10 km von der Stadt entfernt, und **Parma auf der A1**. Der Bahnhof ist gut mit den meisten anderen italienischen Städten verbunden und kann in etwa 10 Minuten zu Fuß vom Gebiet der Sehenswürdigkeiten erreicht werden. Der **Flughafen Giuseppe Verdi** liegt nur 5 Km von der Altstadt entfernt und kann mit dem Bus Nr. 6 erreicht werden.

**Cómo llegar.** Parma se encuentra en el norte de Italia, en Emilia Romaña. En coche por la autopista A1 Milán-Bolonia y en la A15 Parma-La Spezia, tiene dos salidas: **Parma oeste en la A15** a unos 10 Km de la ciudad y **Parma en la A1**. La estación de trenes FS está muy bien comunicada con la mayor parte de las ciudades italianas y se encuentra a unos 10 minutos a pie de la zona monumental. El **aeropuerto Giuseppe Verdi** queda a solo 5 km del casco antiguo de la ciudad, y asequible con el autobús nro 6.



### *gastronomy. gastronomie. Gastronomia . gastronomie. gastronomia*

**I** Lasciatevi tentare dalla cucina parmigiana e dai suoi tesori come il **Parmigiano Reggiano**, il **Prosciutto di Parma**, il **Culatello**, il **Salame** e dai suoi piatti tipici. In città numerose trattorie sapranno soddisfare le esigenze del vostro palato, le salumerie vi daranno la possibilità di portare a casa i ricordi di questi eccezionali saperi.

I saperi da non perdere a Parma sono quelli dei **tortelli d'erbetta**, pasta ripiena di ricotta ed erbe, condita con burro e tanto Parmigiano, gli **anolini in brodo**, che non mancano mai sulle tavole dei parmigiani nei giorni di festa, la **torta fritta**, deliziosi rettangoli di pasta fritta da mangiare accompagnata a salumi o gorgonzola, ma anche il **panino col cavallo pesto**, macinato di carne equina condita con olio e sale, da mangiare anche cotto nella peperonata, la cosiddetta **"vecchia"** o la **trippa alla parmigiana**.

**E** Let yourself be tempted by the parmesan cuisine and its jewels such as the **Parmigiano Reggiano** cheese, the **Ham**, the **Culatello**, the **Salame** and the typical dishes. Many trattorias in town will be able to satisfy your appetite while the deli shops will give you a chance to take home a souvenir of these extraordinary tastes.

Specialties of Parma not to be missed are **herbs tortelli**, pasta stuffed with ricotta cheese and herbs, served with butter and a lot of grated Parmigiano, **broth with anolini**, a typical local dish during festivities, the **torta fritta**, delicious pieces of fried pasta to be served with cured meats or gorgonzola cheese. Last but not least the **Parma style tripe and sandwiches filled with raw minced horse meat** with a drop of oil and a pinch of salt or horse meat cooked with peperonata, (peppers and potatoes in tomato sauce known as **"vecchia"**).

**E** Laissez-vous tenter par la cuisine de Parme et par ses trésors comme le **Parmigiano Reggiano** (Parmesan), le **Jambon**, le **Culatello**, le **Saucisson** et par ses plats typiques. Dans la ville des nombreux petits restaurants sauront satisfaire les exigences de votre palais, et les charcuteries vous donneront la possibilité d'apporter chez vous le souvenir de ces saveurs exceptionnelles.

Les saveurs qu'il ne faut pas perdre à Parma sont ceux des **tortelli d'erbetta**, pâtes fourrées de ricotta et de blettes, assaisonnées au beurre et beaucoup de Parmesan, les **anolini en bouillon**, qui ne manquent jamais sur notre table pendant les jours de fête, la **torta fritta**, délicieux rectangles de pâte frite à manger avec la charcuterie (cochonnaille) et gorgonzola, mais aussi le **sandwich avec la viande de cheval** hachée et assaisonnée avec huile et sel, à manger également cuit dans la peperonata, la soi-disant **"vecchia"** ou les **tripes** à la mode de Parme.

**E** Lassen Sie sich von der Küche Parmas und seinen Schätzen wie dem Parmesankäse, dem **Parmaschinken**, **Culatello-Wurst**, **Salami** und den typischen Gerichten in Versuchung führen. In der Stadt gibt es zahlreiche Trattorien, die die Ansprüche Ihres Gaumens zufrieden stellen und die Wurstwarenhandlungen geben Ihnen die Möglichkeit, die Erinnerungen dieser ausgezeichneten Köstlichkeiten mit nach Hause zu nehmen.

Unbedingt zu probieren sind in Parma die **runde Ravioli mit Kräutern**, mit Ricotta-Käse und Kräutern gefüllte Nudeln, mit Butter und viel Parmesankäse gewürzt, die **Anolini-Nudeln mit Brühe**, die an Festtagen auf keinem Tisch der Parmesener fehlen dürfen, die **Torta fritta**, leckere Nudelquadrate, frittiert, die zusammen mit Wur-



Para vivir plenamente la ciudad es necesario dejarse sugerir por los eventos culturales que animan estas tierras. El **Festival de la Poesía** que cada año a junio suscita tantas emociones, el **Festival del Jamón** en septiembre con sus exquisitos sabores, el **Festival Verdi** en octubre que celebra al gran Maestro y más música, danza y espectáculos para la **reseña Festival Bajo el cielo de Parma**, y de la **temporada lírica y sinfónica del Teatro Regio**.

Parma es una forma de vida, lo que significa ir a la ópera o ir a saborear pan y embutidos en una taberna, significa pasear a lo largo de las calles y de los borgos del centro y del Oltretorrente (del otro lado del río), quiere decir beber un aperitivo y hablar en dialecto, montar en bicicleta y saberse de memoria las romanzas verdianas.

Para vivir plenamente la ciudad es necesario dejarse sugerir por los eventos culturales que animan estas tierras. El **Festival de la Poesía** que cada año a junio suscita tantas emociones, el **Festival del Jamón** en septiembre con sus exquisitos sabores, el **Festival Verdi** en octubre que celebra al gran Maestro y más música, danza y espectáculos para la **reseña Festival Bajo el cielo de Parma**, y de la **temporada lírica y sinfónica del Teatro Regio**.

Para vivir plenamente la ciudad es necesario dejarse sugerir por los eventos culturales que animan estas tierras. El **Festival de la Poesía** que cada año a junio suscita tantas emociones, el **Festival del Jamón** en septiembre con sus exquisitos sabores, el **Festival Verdi** en octubre que celebra al gran Maestro y más música, danza y espectáculos para la **reseña Festival Bajo el cielo de Parma**, y de la **temporada lírica y sinfónica del Teatro Regio**.

Para vivir plenamente la ciudad es necesario dejarse sugerir por los eventos culturales que animan estas tierras. El **Festival de la Poesía** que cada año a junio suscita tantas emociones, el **Festival del Jamón** en septiembre con sus exquisitos sabores, el **Festival Verdi** en octubre que celebra al gran Maestro y más música, danza y espectáculos para la **reseña Festival Bajo el cielo de Parma**, y de la **temporada lírica y sinfónica del Teatro Regio**.

Para vivir plenamente la ciudad es necesario dejarse sugerir por los eventos culturales que animan estas tierras. El **Festival de la Poesía** que cada año a junio suscita tantas emociones, el **Festival del Jamón** en septiembre con sus exquisitos sabores, el **Festival Verdi** en octubre que celebra al gran Maestro y más música, danza y espectáculos para la **reseña Festival Bajo el cielo de Parma**, y de la **temporada lírica y sinfónica del Teatro Regio**.

Para vivir plenamente la ciudad es necesario dejarse sugerir por los eventos culturales que animan estas tierras. El **Festival de la Poesía** que cada año a junio suscita tantas emociones, el **Festival del Jamón** en septiembre con sus exquisitos sabores, el **Festival Verdi** en octubre que celebra al gran Maestro y más música, danza y espectáculos para la **reseña Festival Bajo el cielo de Parma**, y de la **temporada lírica y sinfónica del Teatro Regio**.

Para vivir plenamente la ciudad es necesario dejarse sugerir por los eventos culturales que animan estas tierras. El **Festival de la Poesía** que cada año a junio suscita tantas emociones, el **Festival del Jamón** en septiembre con sus exquisitos sabores, el **Festival Verdi** en octubre que celebra al gran Maestro y más música, danza y espectáculos para la **reseña Festival Bajo el cielo de Parma**, y de la **temporada lírica y sinfónica del Teatro Regio**.

Para vivir plenamente la ciudad es necesario dejarse sugerir por los eventos culturales que animan estas tierras. El **Festival de la Poesía** que cada año a junio suscita tantas emociones, el **Festival del Jamón** en septiembre con sus exquisitos sabores, el **Festival Verdi** en octubre que celebra al gran Maestro y más música, danza y espectáculos para la **reseña Festival Bajo el cielo de Parma**, y de la **temporada lírica y sinfónica del Teatro Regio**.

Para vivir plenamente la ciudad es necesario dejarse sugerir por los eventos culturales que animan estas tierras. El **Festival de la Poesía** que cada año a junio suscita tantas emociones, el **Festival del Jamón** en septiembre con sus exquisitos sabores, el **Festival Verdi** en octubre que celebra al gran Maestro y más música, danza y espectáculos para la **reseña Festival Bajo el cielo de Parma**, y de la **temporada lírica y sinfónica del Teatro Regio**.