



**i Musei
del Gusto**
dell'Emilia-Romagna



**i Musei
del Mondo
Rurale**
in Emilia-Romagna

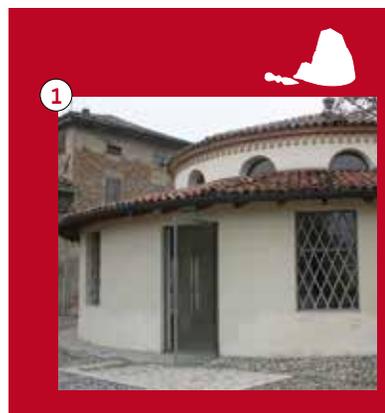
Un viaggio
nel gusto e nella tradizione

i Musei del Gusto dell'Emilia-Romagna

È una sintonia condivisa,
un sentire comune,
un'affinità profonda quella
che sottende la creazione
dei Musei del Gusto
dell'Emilia-Romagna:
**luoghi in cui scoprire
la dimensione culturale
del cibo.**

Una nuova tipologia di
musei, che permette di
assaporare la cultura e la
tradizione dei nostri cibi.
Piccoli e grandi tesori
alimentari famosi in tutto il
mondo, prodotti presidiati
con autentica passione,
scigni preziosi che,
attraverso testimonianze,
racconti, degustazioni, ci
guidano alla scoperta di
**una terra che da sempre
coltiva il Buono per
produrre grandi eccellenze
enogastronomiche.**

Esperienza e storia viva:
i Musei del Gusto sono il
passato e il presente di una
regione che ha tanto ancora
da svelare.



c/o Corte Castellazzi
Via Volta, 5 - **Soragna (PR)**
Tel. 0524.596129
prenotazioni.parmigiano@museidelcibo.it
www.museidelcibo.it



Museo del Parmigiano-Reggiano

La casa del Parmigiano
celebra l'arte casearia

La mostra permanente di Soragna,
ospitata all'interno di un vecchio
"casello", ripercorre la storia e le
tradizioni legate al "re dei formaggi",
un prodotto unico ed inimitabile, frutto
di una terra dove la qualità è uno
stile di vita. Tre mostre permanenti
sono ospitate in un antico caseificio
inserito in un complesso di origine
settecentesca. La visita museale
coinvolge i sensi: l'olfatto è rapito
dall'odore del latte e l'occhio attratto
da utensili usati per la lavorazione e
la trasformazione del formaggio che,
come la "reggina" e le "spannarole"
affondano le radici nei primi decenni
del '900. E ancora: foto, degustazioni
di scaglie di Parmigiano e una sezione
dedicata a gastronomia e ricettari con
citazioni del Boccaccio.



Villa comunale Fabriani
Via Roncati, 28 - **Spilamberto (MO)**
Tel. 059.781614
info@museodelbalsamicotradizionale.org
www.museodelbalsamicotradizionale.org



Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

L'Aceto Balsamico c'è, fra
botti e mosti, i suoi segreti

A Spilamberto è raccolta la storia di uno
dei prodotti più esclusivi della tradizione
enogastronomia regionale, che si ottiene
dopo ben 25 anni di invecchiamento. La
visita al Museo inizia nella suggestiva
sala a forma di grande botte e si snoda
attraverso la "sala della cottura" con
il caratteristico paiolo di rame e la
sala detta "la bottega del bottaio",
in cui sono religiosamente custodite
botti che proteggono il prezioso mosto
cotto che diventerà l'Aceto Tradizionale
Balsamico di Modena. La visita
continua con gli oggetti, i documenti
storici e scientifici della "sala dei vetri"
e si conclude nell'Acetaia Sociale
dell'antica Consorteria, "cassaforte"
di oltre 100 botticelle e sede di un
laboratorio di analisi.

aceto
balsamico





Museo del Prosciutto di Parma

Prosciutto di Parma: un cibo, una cultura

Nella provincia di Parma, a Langhirano, c'è un posto speciale dove il visitatore può deliziare il palato con un salume conosciuto in tutto il mondo. È il prosciutto di Parma a cui è dedicato un museo situato nello splendido edificio dell'ex Foro Boario, articolato in otto sezioni e una sala degustazione. Il percorso parte dalla sezione storica e prosegue nell'area dedicata al sale. Grande attenzione è posta all'arte della norceria: uccisione, pelatura e preparazione degli insaccati. Nelle teche fanno bella mostra di sé vari attrezzi con una stupenda dotazione da norcino "ambulante". Di grande suggestione è la sezione dedicata alla lavorazione del prosciutto. E ancora: dipinti e fotografie d'epoca, cortometraggi e degustazioni di prodotti tipici di Parma.



c/o ex Foro Boario
Via Bocchialini, 7 - **Langhirano (PR)**
Tel. 0521.864324
museoprosciutto@comune.langhirano.pr.it
www.museidelcibo.it



prosciutto di
Parma



Mostra della Tigella

Le tigelle come si facevano un tempo

La mostra è allestita nella sala degli stemmi nel Borgo antico di Samone di Guiglia. Qui il tempo si è fermato all'epoca rinascimentale. In questa zona le tigelle, ovvero i dischi di terracotta per produrre le tipiche "crescentine", erano prodotti localmente. Il percorso museale illustra il ciclo dei prodotti legati alla produzione di questo alimento ed espone frammenti rinvenuti di tigelle risalenti all'epoca medievale e attrezzi collegati al ciclo del pane. Ogni famiglia della zona produceva le tigelle con il proprio simbolo dio riconoscimento o con un decoro. Tra i più comuni la rosa a sei punti detta "Rosa Carnacina", simbolo di buon auspicio.



Via Castello, 105
Samone di Guiglia (MO)
Tel. 059.795721 - 059.985584
parcosassi@database.it
www.parcosassi.it



tigella

4

Museo del Salame di Felino

La storia del Felino racchiusa in un castello

Nei magnifici locali delle cucine e cantine del castello di Felino, antico feudo medievale dell'890, sorge il Museo del Salame Felino: un'esperienza magica e gustosa per i visitatori. Il percorso della mostra inizia con le testimonianze storiche del rapporto tra Felino e il suo prodotto-simbolo. Il museo conserva un riferimento al primo documento scritto in cui compare la parola "salame". La seconda sezione del museo è dedicata alla gastronomia, con tutte le fasi del rito "dell'ammazzata", gli oggetti della famiglia di Felino e il caratteristico mantello nero del norcino. La visita prosegue nella sala della tecnologia, che espone una grande macchina insaccatrice, fino all'ultima sala dedicata alla proiezione di un interessante documentario sulla produzione del salame.



Castello di Felino
Strada al Castello, 1 - **Felino (PR)**
Tel. 0521.831809
info@museodelsalamefelino.org
www.museidelcibo.it



salame di
Felino

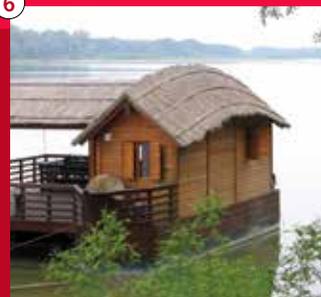


Museo del Pane "Mulino sul Po"

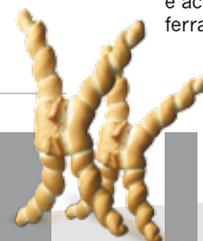
Il "vecchio" pane ferrarese che nasce sulla riva del Po

A Ro, sorge una fedele ricostruzione di un mulino ad acqua come quelli di una volta. È il Museo del pane "Mulino del Po" - ispirato a quello descritto da Riccardo Bacchelli nel suo celebre romanzo - che tra le sue missioni ha quella di diffondere la cultura della famosa "coppia" ferrarese. La visita prevede la dimostrazione pratica del funzionamento del mulino. Il visitatore inoltre può immergersi nel suggestivo panorama delle rive del Po, in un connubio tutto naturale tra cultura e prodotti del territorio. Nell'area del museo è presente un punto ristoro dove è possibile concludere la visita degustando pane ferrarese accompagnato dai piatti tipici locali e acquistare prodotti biologici e tipici ferraresi.

6



Via Dazio, 40 (Area Golenale)
Ro (FE)
Tel. 345.2424193
ilmulinodiro@libero.it
www.comune.ro.fe.it



pane



Museo del Sale di Cervia

7



Il sapore e i segreti del sale "dolce" di Cervia

Viene definito l'"oro bianco" e il suo inconfondibilmente dolce lo ha reso celebre tra gli amanti della gastronomia. Per scoprire la sua storia e visitare le saline dove viene raccolto ci si può rivolgere al Museo che sede in un antico magazzino-torre del sale. Il connubio indissolubile sale-Cervia è presente lungo tutto il percorso museale: all'ingresso una splendida tenda con i colori delle vele delle tradizionali imbarcazioni cervesi e, all'interno, la vetrina contenente l'affascinante cristallo di sale. Per ripercorrere la storia del sale di Cervia, sono offerti al visitatore momenti di approfondimento come l'ampio plastico descrittivo della costa e dell'entroterra. Non mancano postazioni multimediali che spiegano la chimica e la fisica del sale e una maestosa sala finale con testimonianze sulla vita dei salinari.

Via Nazario Sauro, 24 - Cervia (RA)
Tel. 0544.977592
musa@comunecervia.it
musa.comunecervia.it



sale



Museo del Castagno

9



Castagno, storia e cultura della montagna dimenticata

A Castel del Rio, città del Castagno, nelle sale di Palazzo Alidosi, ha sede il Museo dedicato al prezioso frutto considerato per molto tempo il "pane della montagna". Il Museo rappresenta un'occasione di incontro con la natura, la cultura e la storia dell'alta Valle del Santerno, la cui economia è in parte incentrata sul prelibato marrone di Castel del Rio IGP. Il Museo è organizzato per essere un percorso didattico accessibile a tutti: parte dalla descrizione dell'ambiente naturale in cui si sviluppa il castagno, per passare alle caratteristiche dell'albero e il suo incontro con l'uomo. In mostra anche vecchi attrezzi da lavoro e i campioni del terreno su cui vive.

Palazzo Alidosi - Castel del Rio (BO)
Tel. 0542.95906
www.casteldelrio.provincia.bologna.it/storia/il-museo-del-castagno



castagno



Museo Casa Artusi

8



A Casa Artusi la gastronomia si fa cultura

Situata all'interno della splendida Chiesa dei Servi di Forlimpopoli, Casa Artusi è il primo centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica italiana. Gli spazi di Casa Artusi si snodano attraverso un percorso dedicato a "l'arte di mangiar bene" di Pellegrino Artusi, un percorso multimediale che permette ai visitatori di creare il proprio menù ideale secondo i principi artusiani. Fanno parte del complesso: la biblioteca civica, la biblioteca personale di Pellegrino Artusi, il ristorante artusiano, lo spazio eventi, le sale di degustazione vini e la scuola di cucina. Quest'ultima è il cuore pulsante di Casa Artusi che, in collaborazione con l'Associazione Le Mariette, da anni propone corsi per professionisti e amanti della gastronomia.

Via Costa, 27/31 - Forlimpopoli (FC)
Tel. 0543.743138
info@casartusi.it
www.casartusi.it

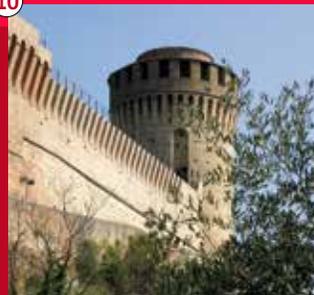


Casa Artusi



Museo all'aperto dell'Olio di Brisighella

10



Una gita all'aperto tra gli olivi di Brisighella

Il Museo all'aperto dell'olio di Brisighella è nato per valorizzare il patrimonio Olivicolo secolare delle terre collinari di questo borgo medievale faentino. Il Museo è un percorso collinare che si snoda lungo le strade dell'areale di produzione di questo Olio DOP, permettendo al visitatore di scoprire i giacimenti più antichi e i siti più moderni per la produzione dell'olio. Il percorso prevede sette soste segnalate da pannelli informativi. Durante il percorso si possono osservare i "casotti" dei coltivatori, nei circa novantamila olivi da cui si produce il prestigioso olio extravergine e i "patriarchi" di questa secolare coltivazione.

Via Strada, 2 - Brisighella (RA)
Tel. 0546.81103
info@brisighello.net
www.brisighello.net



olio di Brisighella

Museo del Formaggio di Fossa

Il formaggio di Fossa va
in buca e sorprende

Il Museo del Formaggio di Fossa è localizzato presso l'azienda "Fossa Pellegrini" dove, in fosse risalenti al 1200 e al 1400, la famiglia Pellegrini stagiona da generazioni il famoso Formaggio di Fossa di Sogliano al Rubicone. Il Museo è uno scrigno di tradizione e ripropone la lavorazione del noto formaggio ancora con i metodi di una volta, come l'usanza di "seppellire" il formaggio secondo le tradizioni contadine della zona. La visita al Museo è, prima di tutto, un'esperienza olfattiva che si fa intensa non appena ci si avvicina ad una fossa. Nei locali si trovano anche alcune fosse di probabile origine medievale scavate nel tufo ed è aperta al pubblico anche una vecchia prigione malatestiana.

Via Le Greppe, 14
Sogliano al Rubicone (FC)
Tel. 0541.948542
mpellegrini@rimini.com
www.formaggiodefossa.it



formaggio
di Fossa

Enoteca Regionale Emilia-Romagna

Enoteca di Dozza: il vino,
il profumo e la sua storia

All'interno della Rocca Sforzesca, fra Emilia e Romagna, l'Enoteca Regionale guida il visitatore alla scoperta delle oltre 800 etichette di vini regionali, tra dolci colline e i suggestivi sotterranei del castello. Ciò che rende così interessante questo luogo è la mostra permanente di vini emiliano-romagnoli: la più completa presente in regione. Il percorso dell'esposizione è organizzato come un "pranzo all'italiana": vini da antipasto, primo, secondo e dolce. La mostra si sviluppa negli antichi locali della Rocca e i format per la visita sono molteplici: possono ricomprendere assaggi guidati da sommelier fino alla partecipazione a veri e propri corsi di formazione. Non mancano banchi d'assaggio tematizzati e accompagnati da abbinamenti con i prodotti del territorio.

Piazza Rocca Sforzesca - **Dozza (BO)**
Tel. 0542.678089
info@enotecaemiliaromagna.it
www.enotecaemiliaromagna.it



enoteca

Museo dell'anguilla Manifattura dei marinati

La fabbrica dell'anguilla,
regina delle valli di
Comacchio

Comacchio, la città dei tre ponti, ospita il Museo dedicato alla regina di questi territori, l'anguilla. Nasce dal sapiente recupero della vecchia fabbrica per la marinatura e offre al visitatore un percorso espositivo sull'intero ciclo della lavorazione del pesce e l'opportunità di vedere, dal vivo, le operazioni necessarie per la marinatura. Il museo è un'esperienza unica: qui l'anguilla e gli altri pesci marinati sono lavorati come un tempo. Il percorso prevede, oltre ad un punto vendita dei prodotti tipici, la visita della sala dei fuochi realizzata all'inizio del '900 contenente 12 grandi camini, degustazioni guidate, filmati d'epoca, la visita delle caratteristiche marotte e, per concludere, la sala degli aceti che custodisce botti e tini di varie dimensioni.

Via Mazzini, 200 - **Comacchio (FE)**
Tel. 0533.81742
marinati@parcodeltapo.it
www.parcodeltapo.it

anguilla



Istituto Nazionale di Apicoltura

La casa delle api svela tutti
i segreti del miele

L'Istituto nazionale di apicoltura di Bologna, promuove un'interessante esposizione di usi e costumi legati al "nettare degli dei", con arnie e attrezzi utilizzati in passato per l'allevamento di questi preziosi insetti. Non a caso, ci troviamo nel territorio che vide nascere l'apicoltura moderna. L'esposizione testimonia la fantasia e l'ingegno dei nostri antenati nella produzione di arnie di tutti i tipi: ispirate al modello americano, in corteccia di sughero o in corteccia di ferula. Il pezzo forte della collezione è il magnifico smielatore della seconda metà dell'800, ancora funzionante e tra i primi usati in apicoltura. Non mancano suggestivi modellini in legno di apiari ispirati alle tradizioni regionali italiane, le gabbiette, l'affumicatore per tranquillizzare gli insetti e gli strumenti per l'introduzione delle celle reali.

Via di Saliceto, 80 - **Bologna**
Tel. 051.353103
segreteria-api@entecra.it
www.cra-api.it

miele



15



Museo della Frutticoltura "A. Bonvincini"

Massa Lombarda racconta l'epoca d'oro della frutta

Il Museo della Frutticoltura A. Bonvincini ha sede nel Ravennate, a Massa Lombarda: città che fino alla metà del secolo scorso è stata patria della frutta. L'esposizione, ospitata in una casa colonica che ha mantenuto le strutture agricole originali, offre anche testimonianze delle primissime coltivazioni arboree. In quelle che erano le stalle, è presente un Museo della civiltà contadina e, al piano superiore, è possibile ripercorrere la storia della frutticoltura massese. L'itinerario del Museo si snoda fra oggetti e suggestivi ritratti d'epoca dei lavoratori. Le testimonianze presenti sono specchio di passaggi storici cruciali. Tra i tanti contributi, non mancano riferimenti alla Cattedra ambulante di Agricoltura di Ravenna, istituita nel 1898 e punto di aggiornamento per gli agricoltori del tempo.

Via Amendola, 40
Massa Lombarda (RA)
Tel. 0545.985832-3
cultura@comune.massalombarda.ra.it
www.massalombarda.ra.it



frutta

17



Giardino delle Erbe

Nel Giardino delle Erbe trionfano colori e sapori

Il Giardino delle Erbe si sviluppa in un percorso originale che, tra laboratori e terrazze coltivate, permette di capire come le piante officinali vengono utilizzate nella medicina, nella cosmesi e nella cucina. Sorge in un luogo ideale che presenta fattori ecologici molto favorevoli a creare il microclima adatto alla flora officinale. Il Giardino durante le stagioni è un continuo tramutarsi di colori e profumi. Conta oltre 450 specie di piante officinali e, oltre al negozio delle spezie, ospita un laboratorio, una biblioteca, una mostra fotografica, i locali per l'essiccazione e la conservazione delle erbe ed un'olfattoteca per annusare estratti di erbe officinali qui prodotte. Il percorso del giardino, organizzato in gradoni tematici suddivisi per tipologia di piante, è una straordinaria esperienza olfattiva.

Strada provinciale per Prugno
Casola Valsenio (RA)
Tel. 0546.73158
info@ilgiardinodelleerbe.it
www.ilgiardinodelleerbe.it



erbe

16



Museo del Vino

Il Lambrusco in mostra dalla campagna alla cantina

In un'azienda vitivinicola di Montecchio Emilia, in un edificio rurale dell'ottocento sorge un piccolo Museo dedicato alla nobile bevanda del reggiano, il lambrusco, che la famiglia Medici produce da oltre un secolo. In mostra attrezzi e utensili legati al ciclo produttivo della vite e del vino, utilizzati dalla metà dell'Ottocento fino al dopoguerra. Durante l'itinerario, il visitatore può ammirare prodotti "esclusivi" realizzati spesso dallo stesso viticoltore per migliorare le fasi della lavorazione: pompe per travasare, strumenti per filtrare, botti, damigiane, tini e anche splendidi scarponi rivestiti di paglia e l'ingegnosa macchina per lavare le bottiglie. Accanto al museo: un centro polifunzionale per degustare il vino e i prodotti tipici reggiani e la suggestiva acetiaia dell'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia Dop.

Azienda agricola Tenuta Rampata
Strada per Sant'Ilario, 68
Montecchio Emilia (RE)
Tel. 0522.942135
info@acetaiamedici.it
www.acetaiamedici.it



Lambrusco

18



Museo della Patata

La patata e l'ingegno degli "agricoltori-meccanici"

Il Museo della patata, nel territorio di Budrio, dedica al "frutto del diavolo" una mostra di macchine ed utensili che vanno da inizio 1900 fino ad arrivare agli anni '70. La collezione è divisa in tre sezioni: una dedicata alle macchine pianta patate e scava patate, una agli attrezzi utilizzati per la raccolta ed una agli irrigatori. Si tratta di macchine realizzate per lo più da artigiani locali che sfruttando l'ingegno hanno prodotto pezzi unici. Ogni macchina riporta il nome del costruttore e l'anno. Fanno parte della collezione anche alcune macchine brevettate, come il piantapatate Checchi e Magli del 1976.

Via Zenzalino Nord, 100 - **Budrio (BO)**
Tel. 051.6053391
info@ce-pa.it
www.orizzontidipianura.it



patata



19



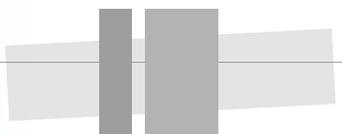
Museo del Pomodoro

L'epopea del pomodoro
rivive nella Corte di Giarola

Il percorso espositivo dedicato all'"oro rosso" di Parma ha sede, dal 2010, nell'antica Corte di Giarola: un luogo strategico, situato in zona di coltivazione del pomodoro e del più importante distretto di trasformazione industriale. Il percorso di visita offre approfondimenti sull'ortaggio da un punto di vista botanico, storico, geografico e agronomico. Ospita gli strumenti e i macchinari impiegati dal periodo delle due guerre, fino ai nostri giorni e non mancano interessanti esempi di tecnologie usate, negli anni '40-'50, dalle più importanti industrie del parmense. Nelle sale del museo è in mostra una linea completa di lavorazione del pomodoro, che consente anche ai visitatori meno esperti di comprendere a pieno il ciclo industriale.

Strada Giarola, 11 - **Collecchio (PR)**
Tel. 0521.821139
prenotazioni.pomodoro@museidelcibo.it
www.museidelcibo.it

pomodoro



21



Museo-cantina dei Colli di Parma

Il vino e le sue tecniche a
Rocca San Vitale

Il museo si sviluppa nelle suggestive cantine della Rocca San Vitale. La prima sala è dedicata all'archeologia del vino e alle prime tecniche di vinificazione, in epoca preistorica e romana. È qui esposta un'importante collezione di anfore e doli. La seconda e terza sala raccontano la coltivazione e la vendemmia della vite nel secolo scorso attraverso attrezzi e oggetti di uso comune. La parte più suggestiva del Museo Cantina è costituita dalla visita all'enorme ghiacciaia rinascimentale, ristrutturata e allestita con un'installazione multimediale che racconta al visitatore i riti e l'arte della lavorazione del vino. L'ultima sala è dedicata alle eccellenze della viticoltura locale. Il percorso si conclude con la degustazione di vini della Dop Colli di Parma tra cui la Malvasia e di prodotti tipici della zona.

Piazza Gramsci, 1 - Rocca San Vitale
Sala Baganza (PR)
Tel. 0521.831809-821139-
333.2362839
prenotazioni.vino@museidelcibo.it
www.museidelcibo.it



Colli di
Parma

20



Museo del Borlengo e Museo del Castagno

Il borlengo come si facevano
un tempo

Il laboratorio-museo per imparare l'arte del borlengo si trova a Zocca in località Ospitale di San Giacomo, tra boschi di querce e di castagno. L'antico Ospitale risale al 1186 e oggi è tappa di itinerari turistici anche grazie alla presenza di un ostello e di un Museo dedicato al castagno.

Il borlengo è un prodotto che fa parte della tradizione della valle del Panaro fin dai tempi antichi. Considerato un cibo povero, il suo nome deriva forse da "burla" ed è legato alle tradizioni carnevalesche. In questo luogo è possibile, previa prenotazione, imparare a cucinarlo, cosa tutt'altro che semplice. Di fronte al laboratorio si trova l'ingresso del Museo del castagno, che, tra le altre cose, organizza attività per ragazzi come il "Fantacastagneto".

Via San Giacomo - **Zocca (MO)**
Tel. 059.987734 - 338.3990071
museodelcastagno@promoappennino.it
museodelcastagno.promoappennino.it

borlengo



castagno

22



Museo della salumeria

La sapienza dei salumi di
Casa Villani

Nato per volontà della famiglia Villani, proprietaria dell'omonima azienda fondata nel 1887, il museo è uno spazio che racconta l'intero processo produttivo, dalla sapienza del taglio delle carni, all'uso delle spezie, alla tecnica del caldo e del freddo, all'arte della legatura fino ad arrivare alla stagionatura. Circa 250 mq disposti su tre piani di percorso museale che, attraverso pannelli multimediali e installazioni artistiche, conducono il visitatore alla scoperta dei segreti della norcineria. Vi sono le macchine usate negli anni '30 e '50 per insaccare e tritare le carni. In una teca sono abbinati i coltelli di un tempo, usati dalla stessa famiglia Villani, e l'eccellente coltelleria moderna. Una parete è dedicata alle spezie e al sale, ingredienti basilari per la produzione di buoni insaccati.

Via Zanasi, 24
Castelnuovo Rangone (MO)
Tel. 059.534810
urp@comune.castelnuovorangone.mo.it
www.museodellasalumeria.it



salumi

23



Gelato museum

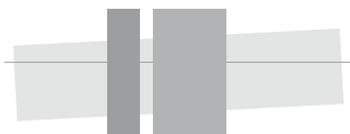
La storia e le ricette di conì, cialde e sorbetti

Il museo si trova nello storico stabilimento Carpigiani in un'area di oltre mille metri quadrati che è stata riconvertita in una moderna struttura con percorsi interattivi e spazi per laboratori e attività culturali. Il percorso museale è interattivo e si sviluppa su 3 livelli di lettura: l'evoluzione del gelato nel tempo, la storia della tecnologia produttiva, i luoghi e i modi del consumo del gelato. Girando tra le sale si scopre che è in epoca rinascimentale che viene inventato il gelato di crema all'uovo. È invece nel Seicento, a Parigi, grazie al siciliano Francesco Procopio Cutò, che per la prima volta il sorbetto viene venduto per strada e diventa un prodotto popolare. Ma bisognerà aspettare l'inizio del Novecento per assaporare il gelato nel classico cono di cialda, simbolo del gelato da passeggio.

Via Emilia, 45
Anzola dell'Emilia (BO)
Tel. 051.6505306
info@fondazionecarpigiani.it
www.gelatomuseum.com



gelato



25



Museo d'arte Olearia

Nel Parmense l'antica storia dell'olivo

Il Podere Fieniletto e un casello ottocentesco per la produzione del Parmigiano Reggiano sono stati trasformati dalla famiglia Orsi Coppini per accogliere un percorso dedicato all'olivo, albero simbolo di pace e dialogo. Antichi documenti d'archivio testimoniano che l'olivo era coltivato nel Parmense fin dal XII secolo. All'interno del Museo si trovano: spazio Anita, dedicato alla storia dell'olio, con un torchio a una vite del tipo "alla genovese" e una pressa a leva e a vite in legno; spazio Americo, con un Frantoio a due macelli (pietre molari) con gramolatore risalente agli anni '50, un torchio o pressa idraulica, un torchio in ferro, un torchio o pressa idraulica a quattro colonne, una pompa idraulica e due separatori meccanici; angolo di lettura, in cui ammirare un Frantoio in pietra a due macelli.

Podere Fieniletto Via Bruno Ferrari, 3
San Secondo Parmense (PR)
Tel. 0521.877617
cecilia.bergamaschi@coppini.it
www.museidelcibo.it



olivo

Museo della Pasta

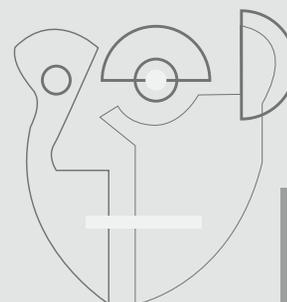
Tutti i segreti della pasta a Corte di Giarola

Il Museo ha sede alla Corte di Giarola, risalente al Medioevo. In dieci sezioni, illustra la conoscenza storica, tecnologica e culturale della pasta. La prima sezione, dedicata al grano, alle sue caratteristiche e alle modalità di coltivazione, presenta attrezzi agricoli antichi che testimoniano l'evoluzione delle tecniche agricole. La seconda sezione è dedicata alla macinazione, con la ricostruzione di un mulino a macine e un moderno mulino a cilindri. La preparazione casalinga della pasta fresca è nella quarta sezione. Un vero pastificio industriale della prima metà dell'800 consente, nella quinta sezione, di comprendere le fasi di produzione della pasta secca. Infine, attraverso le "trafile" viene illustrato il modo di formatura di oltre cento differenti tipi di pasta.

Strada Giarola, 11 - Collecchio (PR)
Tel. 0521.821139
prenotazioni.pomodoro@museidelcibo.it
www.museidelcibo.it



pasta



i Musei del Mondo Rurale

in Emilia-Romagna



I Musei del Mondo Rurale rappresentano un ricco patrimonio etnografico di folklore e tradizione contadina. Custodi di un passato le cui radici affondano nelle biografie degli agricoltori emiliano-romagnoli, si fanno depositari di una storia che si riflette nella nostra contemporaneità. Attraverso suggestivi allestimenti, ricchi di immagini, oggetti e testimonianze, conducono alla riscoperta di valori e saperi. Sono luoghi che valorizzano il grande capitale culturale e sociale accumulato dall'agricoltura emiliano-romagnola nel corso dei secoli. La memoria contadina, la riscoperta di biodiversità dimenticate, le tradizioni enogastronomiche e folkloristiche sono le fondamenta dell'identità della comunità regionale, da tramandare alle nuove generazioni.

Museo degli usi e costumi della gente di Romagna



Via F. Montevercelli, 41
Santarcangelo di Romagna (RN)
Tel. 0541.326206 - 0541.624703
met@metweb.org
www.metweb.org

Il Met racconta la storia della "gente di Romagna". Gli oggetti e gli strumenti esposti conducono alla scoperta dell'anima rurale. Il percorso museale è organizzato in sezioni. "E ti dirò chi sei" è la sezione dedicata alla famiglia e alla comunità, in cui sono esposte le identità dell'uomo evidenziate dall'abbigliamento, dalla alimentazione, dalla lingua parlata (dialetto), oltre ad un approfondimento sui mulini, di cui oltre 160 censiti. "Tra trama e ordito" è la sezione dedicata alla filatura e tessitura di canapa, lino e cotone. Si può ammirare una collezione di "testi", teglie in terracotta in cui cuocere la piada romagnola. "A ferro e fuoco" è la sezione dedicata all'officina, con una sorprendente collezione di caveje, strumento con funzione di perno per bloccare il giogo.

Piadina romagnola



Museo etnografico di Valliano



Via Valliano, 23
Valliano - Montescudo (RN)
Tel. 0541.864014
info@prolocomontescudo.it
www.prolocomontescudo.it/da-visitare

Il Museo, ospitato all'interno della canonica del Santuario di Valliano, documenta le attività produttive e il piccolo artigianato legati al mondo rurale dell'entroterra riminese. L'esposizione, corredata da pannelli illustrativi, permette di ricostruire la struttura socio-economica del territorio, individuando nella casa rurale il centro del mondo contadino. All'ingresso del museo c'è un ulivo secolare di cultivar Correggiolo, un'antica varietà coltivata in Valconca. Nel museo si possono ammirare vari oggetti legati alla coltivazione dell'ulivo, così come alla produzione di terracotte. All'aperto sono ospitati attrezzi agricoli di grandi dimensioni (carro, aratro...). Nel museo si svolge anche un laboratorio cantiere-scuola di restauro, denominato "Il Calesse".



Olio extra vergine
d'oliva DOP
Colline di Romagna

Museo etnografico romagnolo Benedetto Pergoli

3



È tra i più antichi musei italiani nel campo della cultura materiale. Inizialmente incentrato sui settori artigianali tradizionali (ebanisteria, ceramica, tele stampate) e sui vecchi mestieri, nel dopoguerra si è sviluppato con crescente presenza di oggetti legati agli usi ed al lavoro dei contadini. Il percorso museale consente di vivere con immediatezza gli ambienti del passato, come la cucina, il tinello, la camera da letto della tipica casa contadina, ricchi di una significativa collezione di mobili del '600, '700 e '800. Vi è una ricostruzione suggestiva dell'osteria romagnola e della cantina. La parte più tipica è quella delle antiche botteghe artigiane: lo stampatore di tessuti a ruggine, il vasaio, il fabbro, il liutaio, il ciabattino. Altra particolarità è la collezione di caveje.

Corso della Repubblica, 72 - **Forlì (FC)**
Tel. 0543.712606 - 0543.712659
musei@comune.forli.fc.it
www.cultura.comune.forli.fc.it

Vitellone bianco
dell'Appennino
Centrale Igp
razza romagnola



Ecomuseo della civiltà palustre

5



L'ecomuseo è sorto per volontà di un gruppo di abitanti del posto, desiderosi di non disperdere l'antica sapienza che aveva permesso agli abitanti di sviluppare un'economia in armonia con la zone umide di cui era disseminato il territorio fino a fine Ottocento. Vi si illustrano con pannelli didattici, immagini ed oggetti, le principali caratteristiche scientifiche ed ecologiche delle specie vegetali utilizzate nei prodotti artigianali ottenuti dalla lavorazione delle erbe palustri. Nel parco del museo sono state ricostruite fedelmente le più importanti tipologie di capanne e nell'edificio sono in mostra 2500 reperti, dove ogni tipologia di manufatto è stato riprodotto con erbe palustri. Di sicuro impatto sono le raccolte di ceste, gabbie e fiaschi, così come scarpe, ciabatte, borse e cappelli.

Largo Tre Giunchi, 1 - Villanova di
Bagnacavallo - **Bagnacavallo (RA)**
Tel. 0545.47122
barangoni@racine.it
www.erbepalustri.it

Uva Burson



Museo della marineria

4



Questo museo è un gioiello di storia e di etnografia marittima. La struttura è costituita da due sezioni: una sezione "galleggianti", con una decina di imbarcazioni in assetto di navigazione, e una "sezione a terra", dedicata alla marineria dell'alto e medio Adriatico. Quest'ultima custodisce due barche simbolo della marineria: il trabaccolo e il bragozzo, dedicate alla pesca. Nel museo si possono osservare alcuni esempi di "occhi" del trabaccolo, tipiche decorazioni simboliche che attribuivano personalità alla barca. La prima parte del percorso, chiamata 'struttura e costruzione', racconta i materiali e le tecniche di carpenteria navale. Nella seconda parte, dedicata a 'propulsione e governo', sono esposte antiche ancore e attrezzature veliche.

Via Armellini, 18
Cesenatico (FC)
Tel. 0547.79205
infomusei@cesenatico.it
www.museumarineria.eu

Pesce azzurro
dell'alto Adriatico



Museo della bonifica

6



Il Museo della bonifica si trova all'interno dell'impianto idrovoro di Saiarino e della sua chiavica emissaria. Qui si scopre la storia degli interventi realizzati per prosciugare l'area di Argenta. Attraverso i filmati si possono cogliere le suggestioni degli anni duri della grande bonifica e constatare quali fossero le macchine usate in passato. In questo comprensorio opera dal 1909 il consorzio della Bonifica Renana ed è grazie a loro che è stato possibile rendere fruibili al pubblico questi luoghi, ricchi di fascino ma ancora vitali per la salvaguardia del nostro territorio.

Strada Saiarino, 1 - **Argenta (FE)**
Tel. 0532.808058
info@vallidiargenta.org
www.vallidiargenta.org

Pere dell'Emilia-Romagna Igp



Museo delle valli



Il Museo delle valli propone un percorso conoscitivo dei quattro habitat che caratterizzano il paesaggio: il lamineto, il canneto, il bosco igrofilo e il prato umido, offrendo al visitatore uno spaccato del territorio vallivo e della fauna che lo abita. Il vero museo è vivente e all'aperto e vengono approfondite le tematiche relative alle attività artigianali, come l'impagliatore di sedie. Il Museo delle Valli fa parte, insieme al Museo della bonifica, dell'Ecomuseo di Argenta nato per raccontare la vita e le attività delle comunità rurali delle valli di Argenta e Campotto, incentrate sulla cultura ed economia dell'acqua.

Via Cardinala 1/c, Campotto
Argenta (FE)
Tel. 0532.808058
info@vallidiargenta.org
www.vallidiargenta.org

Sedia
impagliata



Museo della civiltà contadina "Villa Smeraldi"



Il museo si trova a Villa Smeraldi, una ex tenuta agricola composta da decine di poderi che venivano coltivati a mezzadria, oggi trasformata in uno dei più importanti musei della civiltà contadina, il cui fine è coniugare la ricerca storiografica con l'attività espositiva e didattica. A differenza della maggior parte dei musei, le tecniche agrarie e lavorative del passato non sono al primo posto nell'esposizione: l'accento invece è sulla storia, all'interno della quale le vicende dell'innovazione si dipanano. A piano terra, oltre alla tipica cucina contadina, è allestita una mostra sulla frutticoltura emiliano-romagnola realizzata in collaborazione con l'Università di Bologna. Un intero padiglione è dedicato agli artigiani della pianura bolognese, al cui interno una sezione è dedicata alla canapicoltura.

Via Sammarina, 35
S. Marino di Bentivoglio (BO)
Tel. 051.891050
segreteria.museo@provincia.bologna.it
www.museociviltacontadina.provincia.bologna.it



Ciliegia
di Vignola

MAF - Centro documentazione del mondo agricolo ferrarese



Trentamila oggetti esposti che ricostruiscono la vita nelle campagne tra Ottocento e Novecento. Da deposito collezionistico, il museo si è via via evoluto con le sezioni riguardanti la trasformazione del lavoro dalla manualità alla meccanizzazione; la vita e le attività nel borgo rurale con le sue botteghe artigianali e gli uffici; la casa e la sua cucina, vero cuore delle relazioni nel mondo della ruralità. Il Centro si snoda in un primo edificio che ospita le testimonianze tecniche dei processi di meccanizzazione dei cicli produttivi di canapa e grano. Sono ospitati materiali, copioni, scenografie, oggetti di scena dei burattinai Ettore Forni e Pompeo Gandolfi, prima esperienza in Emilia-Romagna di teatro d'animazione in un museo etnografico.

Via Imperiale, 265
San Bartolomeo in Bosco (FE)
Tel. 0532.725294 - 339.6329016
www.mondoagricoloferrarese.it
info@mondoagricoloferrarese.it

Burattini



Ecomuseo dell'acqua



L'Ecomuseo dell'acqua è una struttura diffusa nella pianura bolognese realizzata per parlare di acqua, di scienza, di storia, di bonifica e di ecologia. Si propone di diffondere la conoscenza di tutti gli aspetti inerenti al mondo dell'acqua: tecnici, storici, culturali, sociali ed ambientali. L'Ecomuseo dell'acqua è costituito da un centro espositivo e da un sistema di percorsi nella cassa di espansione e presso i manufatti idraulici dislocati sul territorio. L'accesso ai sentieri è consentito liberamente a piedi e in bicicletta nelle ore diurne, nel rispetto delle norme segnalate. Inoltre l'Ecomuseo vuole divulgare l'importante ruolo sociale rivestito dall'acqua, enfatizzando i problemi che questa idea si trova a fronteggiare nel mondo moderno.

Via Zaccarelli, 16
Sala Bolognese (BO)
Tel. 051.6871051
pbalboni@caa.it
www.ecomuseodellacqua.it



Asparago

11



Parco delle api e del miele

Situato accanto alla sede di Conapi, il Parco delle Api e del Miele nasce tra le colline della provincia bolognese a Montereenzio, e si pone l'obiettivo di guidare i propri visitatori, dai più piccoli ai più grandi, in un percorso di scoperta e approfondimento. Attraverso laboratori e video il Parco delle Api e del Miele consente di immergersi completamente nel mondo degli apicoltori e delle api, annusando, toccando e assaggiando il polline e diversi tipi di miele per comprenderne le differenze e le peculiarità. Infine, consente di vedere da vicino come lavorano le api, sia in natura, osservandole operare all'interno del loro fave, sia con l'aiuto dell'uomo, sbirciando dentro una vera e propria arnia.

Via Idice, 299 - **Montereenzio (BO)**
Tel. 051.6540411 - 051.6540431
parcoapiemiele@conapi.it
info@conapi.it
www.parcopiemiele.com

Miele



13



Museo della civiltà del latte

Intento del museo è conservare oltre 2000 anni di storie di produzione del latte, crudo o trasformato in formaggio e ricotte. All'entrata fa bella mostra di sé una vecchia caldaia in rame per Parmigiano Reggiano, in uso fino agli anni '40. Nel museo sono custodite piccole ciotole di terracotte utilizzate per la produzione di forme di formaggio a grana per uso familiare. Il reperto più antico è una pietra in tufo che, trainata da buoi, veniva usata per trebbiare il grano, dopo che questo era essere stato steso sopra uno strato di terra e letame. C'è un angolo con la ricostruzione dell'antica casa contadina e dei principali mestieri collegati alla vita rurale (arrotino, calzolaio, ecc). Tutti i pezzi esposti sono accompagnati da cartelli in italiano e in dialetto.

Via Santa Lucia, 19
Pieve di Roffeno, Vergato (BO)
Tel. 051.912701
facebook.com/caseificio.pieve.roffeno.it

Latte



12



Museo etnografico Laborantes

Il museo, ospitato in un'ala del castello Manservisi, documenta in oltre 20 sale la vita della comunità dell'Appennino bolognese attraverso le testimonianze di antiche attività, come il lavoro nei boschi, la raccolta delle castagne e della legna. Vi si trovano due splendidi 'basti', selle per caricare fino a 180 kg di legna sui muli. Una sala è dedicata ai 'ferrazzuoli', i fabbri di montagna, indispensabili nella costruzione della ferrovia Porrettana. Merita attenzione la sala dei lavori delle donne, in cui vi è un telaio, perchè a Castelluccio a inizio '900 esisteva una scuola di tessitura. E poi una sala dedicata alla lavorazione delle castagne. A fine novembre di ogni anno nel museo si celebra il pranzo della 'farina nuova' con menù a base di castagne, con il ciaccio, pane di farina di castagne.

Via Manservisi, 5
Castelluccio, Porretta Terme (BO)
Tel. 0534.29351 - 0534.22021
info@castellomanservisi.it
www.castellomanservisi.it

Ciacci
con farina
di castagne



14



Museo della bilancia

Questo museo, unico in Italia, è dedicato alla bilancia e agli strumenti di misura. Espone numerosi pezzi, dall'epoca romana ai giorni nostri, per offrire ai visitatori la possibilità di sperimentare l'arte del misurare. Sono 845 pezzi inventariati che per lo più provengono, o sono stati costruiti, proprio in questa zona. La "Galleria dei mestieri e delle professioni" raccoglie gli strumenti di pesatura utilizzati dai macellai. Vi è anche un gioco interattivo, in cui scoprire i segreti della salsiccia gialla fine, prodotto tipico di Campogalliano. Salendo al primo piano si incontra il "Canale della storia", in cui sono esposti gli strumenti, partendo dalla stadera romana in bronzo fino alle contemporanee bilance elettroniche. Il museo è molto attivo nell'offerta didattica, rivolta a tutti i tipi di scuola.

Via Garibaldi, 34/a
Campogalliano (MO)
Tel. 059.527133
info@museodellabilancia.it
www.museodellabilancia.it

Salsiccia
gialla fina



15



Museo della civiltà contadina

Nel museo sono preservate e raccolte le memorie della storia di Bastiglia e della civiltà contadina, quali documenti, strumenti di lavoro, prodotti dell'artigianato. La storia di Bastiglia ruota intorno al Mulino, che contava 16 macine, e al Sostegno, una sorta di conca fluviale utilizzata come porto e situata al centro del paese. Attrezzi appartenuti al mulino e al sostegno si trovano all'ingresso del museo.

Nelle sale sono proposte le principali produzioni tipiche, da quella del vino alla lavorazione della canapa e dell'erba palustre. Nelle sale successive sono riprodotti gli ambienti della tipica casa contadina della Bassa modenese. Sulla strada per Sorbara sorge il padiglione delle macchine agricole, parte integrante del museo, che raccoglie una preziosa collezione di trattori storici.

Piazza della Repubblica, 51
Bastiglia (MO)
Tel. 059.800912 - 059.904866
museo@comune.bastiglia.mo.it
www.comune.bastiglia.mo.it

Cotechino di
Modena IGP



17



Museo dell'agricoltura e del mondo rurale

Il museo è un viaggio negli usi e nei tempi della mezzadria, documentando la storia del lavoro contadino e artigianale nella media pianura reggiana, prima della meccanizzazione agricola. Si trova nella bellissima Rocca Estense di San Martino in Rio. La prima delle dodici sezioni è intitolata "Spazio, tempo, narrazione" e sono esposti elementi simbolici, come una raccolta di orologi da torre ed una 'corba', contenitore usato per il trasporto dell'erba. Nella seconda sala è esposto un bellissimo carro di legno ed un aratro dell'età del bronzo, il più antico in Italia. Una sezione è dedicata alla lavorazione delle fibre vegetali, in particolare le "treccie" di truciolo di salice o di pioppo. Vi è poi una sala dedicata al vino e al suo consumo. L'ultima sala è riservata alla figura del padrone.

Corso Umberto I, 22
San Martino in Rio (RE)
Tel. 0522.636726
museo@comune.sanmartinoinrio.re.it
musei.provincia.re.it

Erbazzone



16



Museo Cervi

Il museo è allestito nella casa colonica abitata dalla famiglia Cervi dal 1934 dove, nel 1943, furono fucilati dai Repubblicani i sette fratelli, figli di Alcide. Dopo la Liberazione la casa divenne luogo di grande valore simbolico della lotta antifascista e, per questo, meta di pellegrinaggi della memoria. La visita inizia dalla prima stalla, dedicata al lavoro contadino e alle sue trasformazioni nella prima metà del '900. I Cervi erano agricoltori innovatori e nelle teche sono esposti i premi da loro vinti in campo agricolo. La seconda stalla è dedicata alla Resistenza e all'aiuto che i fratelli Cervi diedero ai loro compagni partigiani anche attraverso la produzione di formaggio da portare al fronte.

Via F.lli Cervi, 9 - **Gattatico (RE)**
Tel. 0522.678356
museo@fratellercervi.it
www.istitutocervi.it



Parmigiano
Reggiano

18



Museo Ettore Guatelli

Il primo nucleo del museo nasce all'interno del granaio del podere Bella Foglia e si allarga alla casa di campagna, occupando anche gli ambienti abitati dalla famiglia Guatelli. Si tratta di una raccolta museale unica nel suo genere, composta da oggetti d'uso quotidiano e da attrezzi da lavoro, collezionati da Ettore Guatelli e disposti in installazioni artistiche e poetiche. Si stima che nel museo ci siano oltre 60.000 pezzi: si susseguono le stanze delle scarpe, delle latte, degli orologi, degli scimmiai, degli orsanti. Guatelli, che fu un maestro, credeva in una impostazione didattica, attraverso il coinvolgimento emotivo degli studenti. Produse molti scritti, tra cui delle "schede racconto", che testimoniano come i contadini della zona chiamavano gli oggetti e come li vivevano.

Via Nazionale, 130
Ozzano Taro di Collecchio (PR)
Tel. 0521.333601
info@museoguatelli.it
www.museoguatelli.it



lo scarpone

19



Museo Uomo-Ambiente

La sede del museo è una casa torre del 1200 acquistata da un imprenditore della zona e concessa in uso gratuito ai volontari dell'associazione "Il cammino", che ha realizzato e gestisce il museo. È un piccolo museo dove tutto è dinamico e in movimento, in cui gli oggetti si possono toccare e usare. Un ambiente è interamente dedicato al telaio ed è possibile provare a tessere. Particolare attenzione è prestata all'attività didattica. I percorsi di visita sono due: uno dedicato al ciclo della vite e uno a quello della canapa. L'obiettivo è recuperare antichi vitigni e realizzare un'esperienza di coltivazione e produzione, in una sorta di museo all'aperto. Le esperienze fuori e dentro il museo sono riprodotte in una postazione multimediale interattiva.

Via Borgo, 2
Neviano degli Arduini (PR)
 Tel. 333.4504976 - 0521.840151
 museo@museouomo-ambiente.it
 www.museouomo-ambiente.it

Lambrusco
 Montericcio



21



Casa della Memoria

Il museo è stato inaugurato nel 2009, anche grazie alla partecipazione al progetto europeo "Transland", ed è stato allestito nella vecchia cascina del fieno sopra ai locali adibiti agli ospiti dell'omonimo agriturismo. Presenta una collezione di attrezzi del lavoro contadino e artigiano della Val d'Arda di fine '800 - inizi '900, per lo più di appartenenza alla famiglia Sprega, proprietaria dell'azienda agricola in cui il museo è ubicato. La Casa della Memoria si occupa di trasmettere gli elementi essenziali della Memoria locale, del paesaggio rurale, del lavoro, attraverso progetti con scuole di ogni ordine e grado e con diverse associazioni culturali. Immane durante la visita è il racconto della passione per l'agricoltura di Giuseppe Verdi, che in queste zone di pianura aveva buona parte dei suoi vasti possedimenti terrieri. Le visite sono da concordare.

Via S. Protaso, 110
Fiorenzuola d'Arda (PC)
 Tel. 339.4578683
 info@casadellamemoria.net
 www.casadellamemoria.net



Pisarei
 e Fasò

20



Museo della civiltà contadina dell'ITAS

Il museo del Campus agroalimentare, gestito grazie a studenti e insegnanti, conserva un patrimonio ormai irripetibile di macchinari ed attrezzi riguardanti il lavoro agricolo, la vita familiare ed i mestieri artigianali della civiltà contadina, e si propone anche come testimonianza di un modello di vita, legato alle tradizioni ed ai suoi valori, in stretto rapporto con la natura. La raccolta comprende oltre duemila pezzi custoditi sia all'esterno che all'interno delle otto sale museali. La prima sala è dedicata all'artigianato ed ai mestieri ed in particolare alla raccolta dell'erba 'spaiareina' che cresce nel greto del Trebbia, adatta per la fabbricazione di spazzole per cavalli e per bucato. Nella sala dedicata all'agricoltura è esposta una piccola trebbiatrice da montagna, montata su slitta.

Strada Agazzana, 35 - **Piacenza**
 Tel. 0523.458929
 www.campusagroalimentarepiacenza.it

Coppa
 piacentina Dop



22



Museo della vita contadina in Romagna

Inaugurato nella nuova sede nel 2009, il museo raccoglie oltre 1500 oggetti provenienti in gran parte da donazioni di famiglie del paese di San Pancrazio. All'ingresso del percorso museale una foresta di corde di canapa, ad introdurre uno dei temi principali del museo: la coltivazione e la lavorazione della canapa. Nella prima sala a pianterreno, accoglie il visitatore un'installazione artistica, costituita da un aratro di legno e alcuni falchetti, dedicata al trascorrere del tempo e alle stagioni. Qui vengono allestite mostre temporanee di arte rurale. Al piano superiore, in un unico grande ambiente si ripercorrono storie e tradizioni della vita contadina, al centro dell'esperienza del visitatore la casa e il focolaio domestico. Il punto di forza di questo museo è sicuramente la raccolta di materiale cartaceo, audio e video dedicato alle fiabe popolari. San Pancrazio è infatti conosciuto universalmente come il paese dei Folari (*i fulèr*), gli straordinari raccontatori di fiabe di un tempo.

via XII Novembre, 2/a
San Pancrazio (RA)
 Tel. 0544 552172 - 335 8339996
 vitacontadina@alice.it lagrama@racine.ra.it
 www.racine.ra.it/russi/vitacontadina

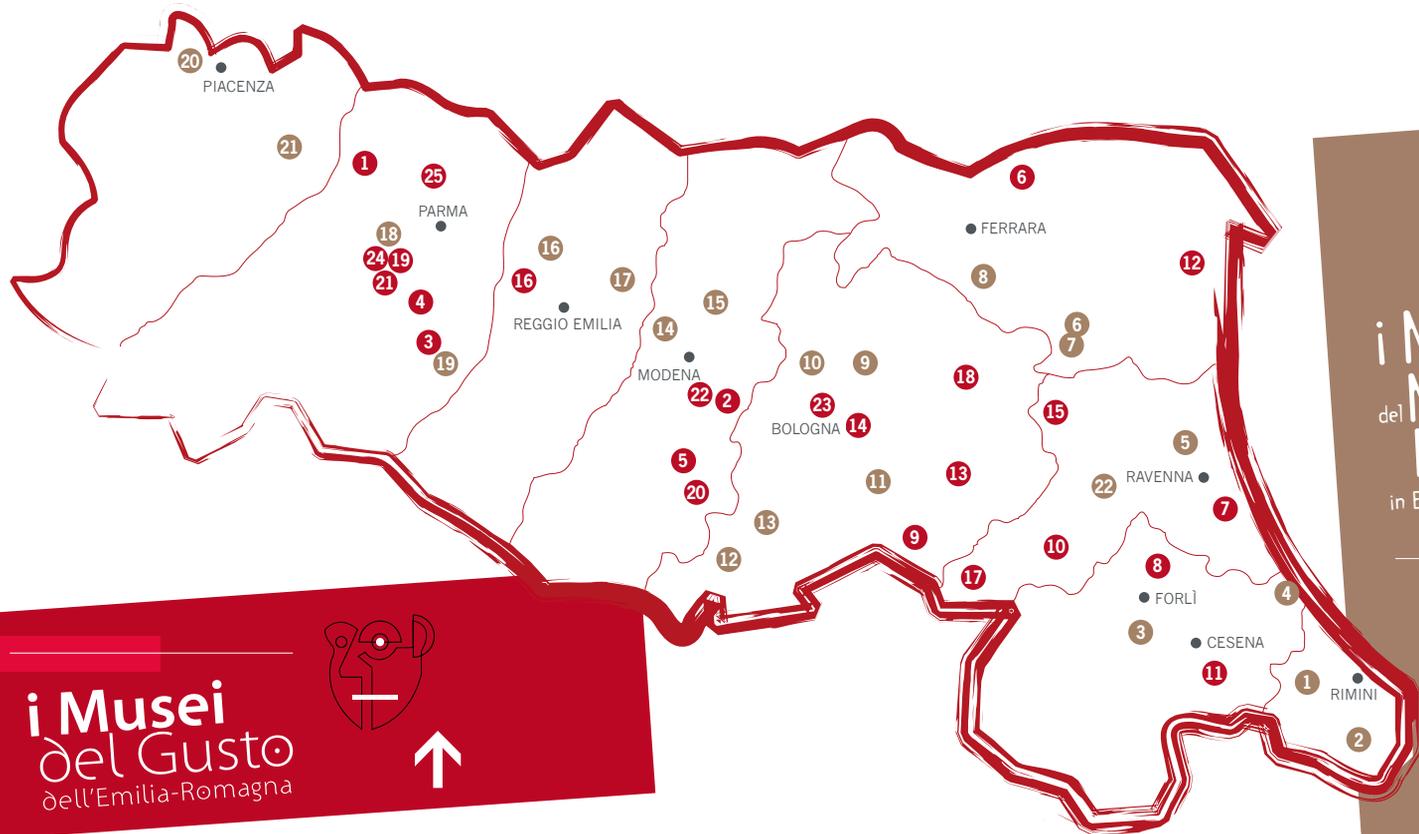


Passatelli

Note

A series of horizontal dotted lines for writing notes on the left side of the page.

A series of horizontal dotted lines for writing notes on the right side of the page.



i Musei del Gusto dell'Emilia-Romagna



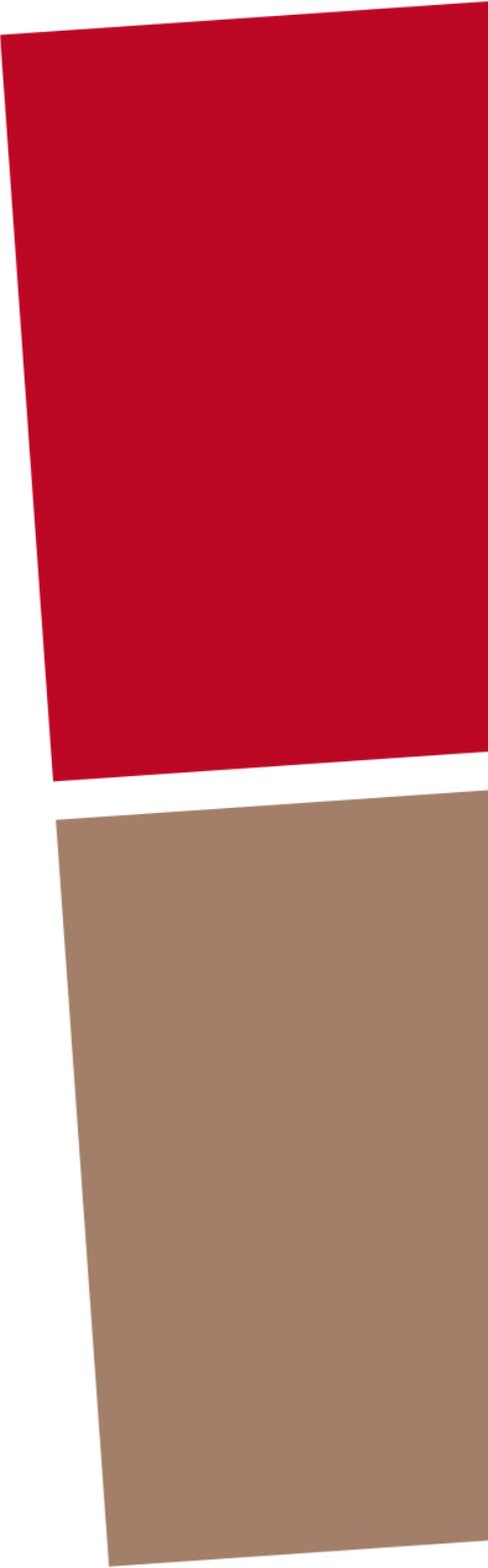
- 1 Museo del Parmigiano-Reggiano · Soragna (PR)
- 2 Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena · Spilamberto (MO)
- 3 Museo del Prosciutto di Parma · Langhirano (PR)
- 4 Museo del Salame di Felino · Felino (PR)
- 5 Museo della Tigella · Samone di Guiglia (MO)
- 6 Museo del pane "Mulino sul Po" · Ro (FE)
- 7 Museo del Sale di Cervia · Cervia (RA)
- 8 Casa Artusi · Forlimpopoli (FC)
- 9 Museo del castagno · Castel del Rio (BO)
- 10 Il Museo all'aperto dell'Olio di Brisighella · Brisighella (RA)
- 11 Museo del Formaggio di Fossa "Fossa Pellegrini" · Sogliano al Rubicone (FC)
- 12 Manifattura dei marinati · Comacchio (FE)
- 13 Enoteca Regionale Emilia-Romagna · Dozza (BO)
- 14 Istituto Nazionale di Apicoltura · Bologna
- 15 Museo della Frutticoltura "A. Bonvicini" · Massa Lombarda (RA)
- 16 Museo del vino · Montecchio Emilia (RE)
- 17 Il Giardino delle Erbe · Casola Valsenio (RA)
- 18 Museo della patata · Budrio (BO)
- 19 Museo del pomodoro · Collecchio (PR)
- 20 Museo del Borlengo e Museo del Castagno · Lame di Zocca (MO)
- 21 Museo-cantina dei Colli di Parma · Sala Baganza (PR)
- 22 Museo della salumeria · Castelnuovo Rangone (MO)
- 23 Gelato Museum · Anzola dell'Emilia (BO)
- 24 Museo della Pasta · Collecchio (PR)
- 25 Museo d'Arte Olearia · San Secondo Parmense (PR)



- 1 Museo degli usi e costumi della gente di Romagna · Santarcangelo di Romagna (RN)
- 2 Museo etnografico di Valliano · Montescudo (RN)
- 3 Museo etnografico romagnolo Benedetto Pergoli · Forlì (FC)
- 4 Museo della marineria · Cesenatico (FC)
- 5 Ecomuseo della civiltà palustre · Villanova di Bagnacavallo (RA)
- 6 Museo della bonifica · Argenta (FE)
- 7 Museo delle valli · Campotto, (FE)
- 8 MAF - Centro documentazione del mondo agricolo ferrarese · San Bartolomeo in Bosco (FE)
- 9 Museo della civiltà contadina "Villa Smeraldi" · San Marino di Bentivoglio (BO)
- 10 Ecomuseo dell'acqua · Sala Bolognese (BO)
- 11 Parco delle api e del miele · Monterenzio (BO)
- 12 Museo etnografico Laborantes · Porretta Terme (BO)
- 13 Museo della civiltà del latte · Pieve di Roffeno (BO)
- 14 Museo della bilancia · Campogalliano (MO)
- 15 Museo della civiltà contadina · Bastiglia (MO)
- 16 Museo Cervi di Gattatico · Gattatico (RE)
- 17 Museo dell'agricoltura e del mondo rurale · San Martino in Rio (RE)
- 18 Museo Ettore Guatelli · Ozzano Taro di Collecchio (PR)
- 19 Museo Uomo-Ambiente · Bazzano, Neviano degli Arduini (PR)
- 20 Museo della civiltà contadina dell'ITAS G. Raineri · Piacenza
- 21 Casa della memoria · Fiorenzuola d'Arda (PC)
- 22 Museo della vita contadina in Romagna · San Pancrazio (RA)

i Musei del Mondo Rurale in Emilia-Romagna

Visita virtualmente i musei, scarica l'App www.museirurali.it



 **Regione Emilia-Romagna**

Assessorato Agricoltura,
economia ittica, attività
faunistico-venatoria

agricoltura.regione.emilia-romagna.it

