COMUNE DI PARMA

PARMA! UNESCO City of Gastronomy

LE VIE DEI SAPORI

THE STREETS OF TASTE

UN PERCORSO DOVE IL CIBO È UN'OPERA D'ARTE

AN ITINERARY WHERE FOOD IS A WORK OF ART

CON IL CONTRIBUTO DI

25° FONDAZIONE CARIPARMA

COMUNE DI PARMA

PARMA!
UNESCO
City of
Gastronomy

Le vie dei sapori sono molto più di un percorso guidato e di un itinerario suggestivo. Sono il frutto di un lavoro appassionato e appassionante che ci porta lungo le radici della nostra storia e delle nostre tradizioni. Offrirlo a cittadini e turisti, raccontarlo a chi avrà la curiosità e il tempo necessari a viverlo, è per noi motivo di orgoglio e di gioia.
Il Comune di Parma sostiene e promuove *Le vie dei sapori* per la ricchezza di contenuti che esprime lungo la strada intrapresa verso la valorizzazione della nostra città e del nostro territorio, attraverso il racconto dei borghi e delle vie, delle piazze storiche e dei loro antichi nomi.
Dopo la nomina di Parma a città creativa Unesco, confermiamo la nostra vocazione gastronomica che è insieme innovazione e rispetto per le tradizioni, convinti che la storia di un territorio sia la forza portante della sua capacità di rinnovarsi.
Intraprendiamo questo viaggio dunque, e lasciamoci affabulare perché non ci sono turisti senza una buona storia da raccontare.

The streets of flavors *are more than a guided tour and more than a fascinating itinerary. They are the result of a heart-felt and passionate work that takes us back to our roots and traditions.*
Being able to show it to tourists and residents, telling the history behind it to those who are curious about it and have time to live this experience, makes us proud and happy.
The Municipality of Parma is supporting and promoting The streets of flavors *for its rich contents that come out along the road we're walking on, towards the appreciation of our city and territory, through a tale of our historical streets and squares and their ancient names. After the designation of Unesco City of Gastronomy we've received, we confirm our gastronomic vocation, made of innovation and respect for traditions and we are convinced that the history of our land is the force for renovation.*
We're getting aboard then, enchanted by the narration, because there are no tourists without a story to tell.

FONDAZIONE CARIPARMA
Da 25 anni, fa.

Fondazione Cariparma, all'interno del settore Arte, Attività e Beni Culturali, ha scelto di svolgere un ruolo di promozione di iniziative e progetti condivisi orientati alla valorizzazione del territorio; l'obiettivo è quello di favorirne la più ampia fruizione e di attivare processi di sviluppo che abbiano ricadute culturali, economiche e sociali, in una visione moderna e integrata delle multiformi valenze attribuibili ai beni culturali.
Le vie dei Sapori riesce a cogliere e trasmettere in modo positivo gli obiettivi che Fondazione Cariparma si è data per svolgere appieno il proprio ruolo: la creazione di sistemi culturali capaci di innescare reti di collaborazione tra enti diversi. Arte, musica e buon cibo, da sempre caratteristiche peculiari del nostro territorio, diventano le basi su cui costruire nuovi percorsi turistici di promozione della città e della comunità che in essa vive e opera.

Within the Art, Cultural Heritage and Activities sector, the Cariparma Foundation has chosen to support joint initiatives and projects oriented to the promotion of our local area, with the aim of making it widely accessible and to facilitate development processes that can have a cultural, economic and social impact, in a modern and integrated vision of the multifaceted values of cultural heritage.
Le Vie dei Sapori *succeeds in capturing and communicating in a positive way the objectives that Cariparma Foundation has set itself in order to fulfil its role: the creation of cultural systems that can produce collaborative networks between different agencies. Art, music and good food, the age-old characteristics of our territory, become the foundations on which to build new tourist itineraries that promote the city and the community that lives and works in it.*

IL CIBO COME CULTURA: UN *TOUR* STORICO-ARTISTICO A PARMA

A cura di / *Edited by* Giancarlo Gonizzi

Nelle province di Parma e nelle confinanti Reggio Emilia e Modena si concentrano oggi le maggiori produzioni di salumi tipici, formaggio Parmigiano Reggiano, pasta e conserve vegetali del Paese. Ma è Parma, per antica tradizione, ad essere il centro e la "capitale" indiscussa di questo territorio, da qualcuno definito "Food Valley", con la presenza di eccellenze gastronomiche di livello mondiale.
Fin dall'epoca romana i prosciutti stagionati nel Parmense erano ricercati e apprezzati nella capitale dell'impero; in epoca alto-medievale i monaci Benedettini avevano messo a punto il processo di produzione del formaggio Parmigiano Reggiano ancor oggi in uso. Nell'Ottocento poi, Parma sviluppava la più forte industria alimentare di trasformazione del pomodoro e della pasta.
Nel Novecento sono nati Consorzi di prodotto, laboratori di ricerca scientifica, fiere, corsi universitari. A sancire questa forte vocazione, nel 2003 Parma veniva prescelta quale sede dell'EFSA, l'*Authority* Europea per la Sicurezza Alimentare e nel 2015 designata "Città creativa della Gastronomia" dall'UNESCO.
Una cultura del cibo così radicata e profonda ha lasciato tracce indelebili, non solo nel pianeta del gusto, ma anche nell'arte e nella cultura del territorio.
Il turista curioso che volesse seguire le tracce di questo *"fil rouge"* alimentare nel mondo dell'arte potrebbe iniziare il proprio percorso dalla piazza cittadina.

FOOD AS CULTURE: A HISTORICAL-ARTISTIC TOUR OF PARMA
In the provinces of Parma and neighbouring Reggio Emilia and Modena one can find the largest production of charcuterie, Parmigiano Reggiano cheese, pasta and vegetable preserves in the whole of the country. But it is Parma itself that ancient tradition holds to be the undisputed centre and "capital" of this land, called "Food Valley" because of its outstanding culinary products known throughout the world.
Since Roman times, Parma's cured hams were much sought after in the capital of the empire; in the High Middle Ages Benedictine monks started producing Parmigiano Reggiano cheese with a method that is still being used today. In the 19th century, Parma developed the largest tomato processing and pasta industry.
The 20th century saw the rise of protection Consortiums, scientific research labs, trade fairs, and university courses. In 2003 Parma was selected to be home to the headquarters of EFSA, the European Food Safety Authority, a choice that further underscored its importance in the food sector and in 2015 designated "Creative City of Gastronomy" by UNESCO.
Such a deeply entrenched food culture has left indelible traces not only on the world of taste, but also on local art and culture.
Tourists interested in tracing this food theme in the world of art might begin their itinerary from the main city square.

LE VIE DEI SAPORI
THE STREETS OF TASTE
A
BIBLIOTECA GASTRONOMICA ACADEMIA BARILLA
LARGO CALAMANDREI
B
BIBLIOTECA PALATINA
C
BIBLIOTECA "A. BIZZOZERO"
OSPEDALE VECCHIO
VICOLO SANTA MARIA 5
PONTE DI MEZZO
PALAZZO DELLA PILOTTA
PIAZZA DELLA PACE
STAZIONE >
STR MELLONI
VIA PISACANE
STR. DUOMO
DUOMO
BORGO DEL CORREGGIO
BORGO S. BIAGIO
B.GO XX MARZO
BORGO LONGHI
STR. CAIROLI
STR. CAVOUR
STR. GARIBALDI
TEATRO REGIO
VIA PAGGERIA
VIALE MARIOTTI
PIAZZA GHIAIA
VIA SANTA BRIGIDA
CHIESA DELLA STECCATA
VIA CARDUCCI
B.GO DELGALLO
VIA MAMELI
VIA MAZZINI
PIAZZA GARIBALDI
STRADA UNIVERSITÀ
STR. CAVESTRO
VIALE TOSCANINI
STRADA DELLA REPUBBLICA
BORGO PALMIA
BORGO DELLE ORSOLINE
B.GO S.VITALE
B.GO GIACOMO TOMMASINI
BORGO SANTA CHIARA
VIA NAZARIO SAURO
STR. XXII LUGLIO
PIAZZALE BOITO
STR. CONSERVATORIO
STR. FARINI
STR. PONTE CAPRAZUCCA
PIAZZALE BORRI
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24

1 PIAZZA GRANDE E I PORTICI DEL GRANO

Il palazzo comunale fu in passato il fulcro dell'economia cittadina e la maggior parte dei commerci si svolgeva nelle sue vicinanze. Così i mercati del grano, delle verdure, della farina, del pesce, delle carni, del sale, della legna e del carbone circondavano la piazza del Comune, mentre i mercati del bestiame e dei commestibili, che per loro natura necessitavano di ampi spazi, avevano luogo nelle aree circostanti l'austero palazzo della Pilotta.
La vocazione commerciale della *platea,* risale all'epoca romana - e probabilmente prima ancora nel tempo - quando il *Forum,* cuore politico, religioso e amministrativo della città, ospitava periodicamente gli incontri e gli scambi. Dove si trova la sede della Banca Commerciale si aprivano nel Medioevo i portici del *Palazzo dei Mercanti*. Ancor oggi i vòlti che si aprono al piano terreno del Municipio si chiamano *Portici del grano* a ricordo dei mercati che qui si tenevano fino al XIX secolo.

1a

1b

PIAZZA GRANDE AND THE PORTICI DEL GRANO
In the past, the town hall was the hub of the city's economy and most trade took place in its vicinity. Thus Town Hall Square was surrounded by wheat, vegetables, flour, fish, meat, salt, wood and coal markets, while cattle and foodstuffs markets, which needed plenty of space, were held in the area around the austere Pilotta palace.
The commercial use of the square goes back to Roman times - and probably even further back than that - when the Forum, the political, religious and administrative heart of the city, was the venue of meetings and exchanges. The porticoes of the Merchants' Palace stood on the area now occupied by the Banca Commerciale. The vaults on the ground floor of the Town Hall are still called Portici del Grano, after the wheat markets that were held here until the 19th century.

2 I BORGHI DIETRO IL COMUNE E LA DOGANA DEL SALE

Il commercio del sale era sottoposto ad una tassa del Comune che, come si legge nella *Chronica* di Fra' Salimbene de Adam, nel 1277 iniziò la costruzione della *Dogana del sale*, situata all'angolo dell'odierno borgo San Vitale, ove tuttora rimane, a memoria, il toponimo di borgo della Salina.
Parma, a differenza di altri territori, poteva rifornirsi di sale grazie ai pozzi di acqua salata della zona di Salsomaggiore, molti dei quali di proprietà del Comune. La presenza di questo sale favorì notevolmente lo sviluppo dell'arte salumiera parmigiana.
Si pensa che proprio l'umidità del sale sia tra le cause principali del cedimento e del crollo della Torre civica avvenuta nel 1609, a cui erano addossati i depositi comunali e che portarono alla ricostruzione del palazzo nelle forme attuali.

THE STREETS BEHIND THE MUNICIPAL HALL AND THE DOGANA DEL SALE
The salt trade was subject to a municipal tax. As one can read in Salimbene de Adam's Chronicle, in 1277 the city began construction of the Salt Customs House*, located on the corner of what is now borgo San Vitale, where the ancient name of borgo della Salina is still displayed.*
Unlike other territories, Parma was able to get its supply of salt through the brine wells in the Salsomaggiore area, many of which were owned by the city. The availability of this salt favoured greatly the development of Parma's art of cured meats.
The Town Hall Tower adjoined the city's storehouses, and it is thought that salt humidity was one of the main causes for the tower subsiding and collapsing in 1609. Afterwards the palace was rebuilt in its present form.

2

3 IL PALAZZO DEI BECCAJ E L'ANTICA LOCANDA SANT'AMBROGIO

Il grande edificio di epoca medievale dai muri in cotto all'angolo fra via Repubblica e borgo Sant'Ambrogio, oggi noto come *Palazzo Fainardi*, caratterizzato dalle torri angolari e dalle finestre ad arco, era stato per secoli il *Palazzo dei Beccaj* dove si aprivano tutte le macellerie cittadine. Successivamente l'immobile accolse il tribunale e la prigione e prese il nome di *Palazzo del Giudice Criminale*.
La *Locanda Sant'Ambrogio*, con le ricche finestre quattrocentesche dalle cornici in cotto è di antiche origini medievali, e viene citato in un rogito del 1520: *«Hospitium sub signo Sancti Ambroxii... in civitate Parmae»*. Attivo per secoli fino alla fine dell'Ottocento e quindi, convertito in ristorante, fino agli anni Ottanta del Novecento è oggi sede di attività bancarie. L'interno era caratterizzato da un grande camino in pietra e dai numerosi archi e conservava, con le antiche strutture di origine medievale, il fascino del tempo. Proprio dal nome dell'albergo avrebbe poi tratto il nome il borgo ove l'esercizio era ubicato.

PALAZZO DEI BECCAJ AND THE ANCIENT LOCANDA SANT'AMBROGIO
The large Medieval building with terracotta walls, angular towers and arched windows that stands on the corner of via Repubblica and borgo Sant'Ambrogio, today known as Palazzo Fainardi, *was for centuries the Butchers Palace and housed all the city's butchers' shops. Later, the building held the tribunal and the prison and took the name of* Palazzo del Giudice Criminale.
The Sant'Ambrogio Inn, adorned by rich 15th century windows with terracotta mouldings, has medieval origins, and is mentioned in a 1520 contract: «Hospitium sub signo Sancti Ambroxii... in civitate Parmae». *The inn was active for centuries, until the end of the 19th century. It was then converted into a restaurant that operated until the 1980s, and today it houses a bank. The inside had a large stone fireplace, many arches and its medieval structure preserved the charm of a bygone era. The inn gave its name to the street where it was located.*

4 PESCHERIA VECCHIA E PIAZZALE DELLA MACINA

Non lontano dalla piazza del Comune si teneva, già dal XV secolo il mercato del pesce nella piazza che prese il nome di *Pescheria Vecchia*. Nel 1544, abbattuta la chiesa di San Giorgio (che si trovava dove è l'odierna piazza Cesare Battisti) del terreno si fece una piazza adibita alla vendita del pesce, soprattutto di acqua dolce proveniente dal Po, alimento importantissimo per tutto il Medioevo. Una parte del pesce fresco che si vendeva in città veniva pescato nelle fosse che circondavano le mura, appartenenti al Comune e affittate annualmente ai pescatori.
A fianco di *Pescheria Vecchia* si trovava - e tuttora rimane - *Piazzale della Macina*, ove si pagava la gabella prima e la tassa del macinato poi, al Comune. Anche l'attuale strada XX Marzo, che si raggiunge superando, con l'arco, una delle porte - l'unica superstite - che richiudevano in epoca viscontea la *Piazza Grande*, era denominata *Via della Macina*.

PESCHERIA VECCHIA AND PIAZZALE DELLA MACINA
From the 15th century the fish market was held in the square that took the name of Pescheria Vecchia, *not far from the Municipal square. In 1544, once the Church of San Giorgio was demolished (on the site that is now Piazza Cesare Battisti), the area was turned into a square for the sale of fish, especially freshwater fish from the Po River, an extremely important food throughout the Middle Ages. A part of the fresh fish sold in the town was caught in the moats surrounding the walls, which belonged to the City and were leased annually to the fishermen.*
Next to Pescheria Vecchia *there was - and there still is -* Piazzale della Macina *(Millstone), where first the excise tax and then the milling tax were paid to the city government. The current strada XX Marzo - reached by passing through an arch, one of the gates (the only surviving one) that enclosed* Piazza Grande *in the Visconti era - was also called Via della Macina.*

5

VIA CAVOUR, GIA' VIA NUOVA DEI BECCAJ

L'attuale via Cavour era un tempo detta *Via nuova dei Beccaj,* ove erano raggruppate, fino al XIV secolo, la maggior parte delle macellerie nel *Palazzo dei Beccaj*; vi si trovava anche il macello (che doveva occupare grosso modo l'angolo fra via Cavour e piazzale Battisti), l'*Officium Schanaturae* (l'*Ufficio della Scannatura,* ove risiedevano gli addetti al controllo delle macellazioni, era ubicato all'angolo tra *Borgo del Governo* e *Via dei Beccaj* (angolo via Mameli - via Cavour) ed erano installate le bilance pubbliche a servizio della comunità. Lungo la strada scorreva, poi, il *Canale dei Beccaj*, che veniva utilizzato in via esclusiva per l'eliminazione degli scarti della macellazione.

5a

5b

VIA CAVOUR, FORMERLY VIA NUOVA DEI BECCAJ
The current via Cavour was once called Via nuova dei Beccaj, *and here, in* Palazzo dei Beccaj, *were housed most of the butchers' shops from the 14th century. The street also held the abattoir (which occupied roughly the corner between via Cavour and piazzale Battisti), the* Officium Schanaturae *(the* Slaughterhouse Office*), home to slaughtering inspectors, located on the corner between* Borgo del Governo *and* Via dei Beccaj *(now via Mameli - Cavour), and the public scales for the use of the community. The* Canal of Butchers *ran along the length of the street and was used only to carry away the slaughterhouse waste.*

5c

6

CRUSCA, FARINA, FRUTTA E VERDURA BORGO RONCHINI

Nei pressi di *Piazzale della Macina* si trovava *Borog dal Römel,* oggi borgo Ronchini, così chiamato perché vi si teneva la vendita della crusca - *römel* in dialetto parmigiano - e delle farine.
Da via Mameli si intravede anche piazzale della Steccata, un tempo denominata *Piazza delle Ortolane* perché qui si teneva fino alla seconda metà dell'Ottocento due volte la settimana il mercato della verdura e degli ortaggi. Il posto delle bancarelle era contraddistinto da quadrati in ammattonato delimitati da cordoli in granito rosa e gli spazi erano assegnati con precisione dal Comune. Metà dello spazio era occupato dai banchi degli orti della città, e in prima linea quelli di Corte, per la vendita al pubblico dei propri prodotti.

BRAN, FLOUR, FRUIT AND VEGETABLES - BORGO RONCHINI
Near Piazzale della Macina *was* Borog dal Römel *(Bran Road), now borgo Ronchini, so called because this is where they sold bran -* römel *in Parmesan dialect - and flours.*
From via Mameli one can also see piazzale della Steccata, once called Piazza delle Ortolane *because, starting in the second half of the 19th century, this is where they held the twice weekly vegetables market. The stalls area was marked by brick squares edged with pink granite and the spaces were allocated by the city with great precision. Half of the space was taken by the stalls selling the produce from the city's vegetable gardens, first of all those of the Court.*

6

7 BORGO DEL SALAME E BORGO BONDIOLA

Borog dal Römel (via Ronchini) sfociava in *Borgo del Salame* (oggi via Zaccagni, a fianco della chiesa di S. Maria della Steccata) sede di laboratori di carne suina e per insaccati, che davano il nome anche al *Borgo Bondiola,* (oggi via A. Mazza) dove si trovava anche una antica osteria che portava questo caratteristico nome, che nel dialetto parmigiano indica la Coppa stagionata di maiale. La presenza dei laboratori dei salumai in queste strade era favorita dalla vicinanza del macello.

7

BORGO DEL SALAME AND BORGO BONDIOLA
Borog dal Römel (via Ronchini) led into Borgo del Salame (Salami Road; today via Zaccagni, next to the Church of S. Maria della Steccata). Here were found the pork and cured meats workshops that gave their name to Borgo Bondiola (Coppa Road; today via A. Mazza); the street also housed an old tavern of the same name, which in Parmesan dialect means cured pork shoulder. The proximity of the slaughterhouse was an asset to the pork meats workshops.

8 LA CATTEDRALE E LA MACELLAZIONE DEL MAIALE

Dalla centralissima via Cavour giungiamo alla Cattedrale di Parma, splendido monumento romanico, consacrato nel 1106 e dedicato a Maria Assunta, immortalata dal tratto sublime del Correggio (1489-1534), nella vorticosa, ineguagliabile cupola.
Qui, proprio sul portale principale di accesso, custodito da due imponenti leoni stilofori, si trova la più antica rappresentazione cittadina della lavorazione delle carni suine. Nell'arco dei mesi l'anonimo scultore dell'XI secolo ha raffigurato in novembre la macellazione del maiale. Negli altri mesi sono riconoscibili la pesca di fiume, il taglio del fieno, la mietitura e la vendemmia.

THE CATHEDRAL AND PORK BUTCHERING
From via Cavour, at the heart of the city, we reach the Cathedral of Parma. This splendid Romanesque building was consecrated in 1106 and dedicated to the assumption of the Virgin Mary, which is depicted by the sublime art of Correggio (1489-1534) in the dizzying, incomparable cupola.
Here, right on the front door, which is guarded by two imposing lions, one finds the oldest representation in the city of pork meat processing. In a Months cycle, the anonymous 11th century sculptor depicted pork butchering in November. In other months one can see river fishing, wheat harvesting, and grape harvesting.

8a

8b

8c

9 IL BATTISTERO E I MESTIERI DELL'UOMO

A pochi metri lo scrigno rosato del Battistero, opera somma di Benedetto Antelami e capolavoro del nascente gotico, conserva la testimonianza preziosa di un altro affascinante ciclo dei mesi, dove le attività dell'uomo si specchiano nelle acque lustrali dell'ottagonale vasca del battesimo. Qui il grano e la vite si affiancano alla coltivazione delle rape e – nella straordinaria formella del segno dell'Acquario – alla preparazione di salami e salsicce all'interno di una cucina medievale.

9a

9b

9c

THE BAPTISTERY AND THE TRADES OF MAN

A few feet away, the rose-coloured Baptistery, Benedetto Antelami's greatest work and a masterpiece of the emerging Gothic style, contains the precious evidence of another fascinating Months cycle, with the different activities reflected in the purifying waters of the octagonal baptismal font. Here wheat and the vine are shown next to the cultivation of turnips and - in the extraordinary Aquarius panel - the preparation of salami and sausages in a medieval kitchen.

9d

9e

10 L'ANTICA SPEZIERIA DI SAN GIOVANNI

Alle spalle della Cattedrale, l'antica *Spezieria di San Giovanni*, annessa all'omonimo Monastero Benedettino, è documentata dal 1201 ma è probabilmente ancora più antica. Venne gestita dai monaci fino al 1766 quando, per decisione del Primo ministro della Corte borbonica, Guglielmo Du Tillot (1711-1774), fu secolarizzata e aperta sull'esterno. Rimase attiva ininterrottamente fino al 1896 quando, con la morte di Luigi Gardoni, ultimo farmacista, chiuse i battenti. Salvata dalla distruzione e trasformata oggi in spazio museale, conserva in ambienti di straordinario fascino e atmosfera le decorazioni delle volte e gli arredi lignei originali del XVII-XVIII secolo opera dell'intagliatore Alessandro Vandoni e un prezioso corredo di vasellami, strumenti e testi farmacologici. Erbe, spezie ed estratti venivano preparati nel laboratorio con il pozzo. La porta della cantina è ornata da un'epigrafe latina che invita a non attardarsi fra le botti per non risalire traballanti. Nonostante le numerose preparazioni a base di erbe, la dieta rimase fino al XIX secolo uno dei più importanti mezzi di cura a disposizione dei medici.

10a

10b

HISTORIC SPEZIERIA DI SAN GIOVANNI

Just behind the Cathedral is the historic Speziera di San Giovanni, *the pharmacy that belonged to the Benedictine Monastery; it is first mentioned in 1201 documents but probably dates even further back than that. It was run by the monks until 1766 when, by decree of the Prime Minister of the Bourbon court, Guillaume Du Tillot (1711-1774), it was secularized and opened to the public. It remained active until 1896 when, upon the death of Luigi Gardoni, the last pharmacist, it closed down. Saved from demolition and now turned into a museum, it preserves, in an extraordinarily fascinating and evocative environment, the decorations of the vaults, the original 17th and 18th century wooden furniture by the wood-carver Alessandro Vandoni, and a rich array of vases, instruments and pharmacological texts. Herbs, spices and extracts were prepared in the laboratory, which was equipped with a well. The door to the cellar is decorated with a Latin epigraph intimating not to loiter among the wine barrels so as to avoid becoming unsteady on one's feet. In spite of the numerous herb preparations, diet remained one of the main treatments available to doctors until the 19th century.*

11 LA MENSA DELLE MONACHE DI SAN PAOLO

Riguadagniamo, a ritroso, la piazza del Duomo e via Cavour. Poco discosto, il vasto complesso di San Paolo – antichissimo monastero delle monache Benedettine, già esistente nel 985 d. C. – cela il tesoro prezioso degli appartamenti della badessa Giovanna da Piacenza che nel 1519 commissionò a Antonio Allegri detto il Correggio la celebre Camera da considerarsi uno dei massimi capolavori del rinascimento italiano. In un complesso percorso iconografico, colti rimandi alla mitologia classica si uniscono a una pregevole rappresentazione di vasi e suppellettili da tavola che rimandano all'uso di suppellettili nella vita quotidiana delle monache come rappresentato negli affreschi esposti nel refettorio.

REFECTORY OF THE SAN PAOLO NUNS
We retrace our steps through piazza del Duomo and via Cavour. Close by, the large complex of San Paolo - the ancient monastery of the Benedictine nuns that was already in existence in 985 AD - hides the precious treasure of the apartments of the abbess Giovanna da Piacenza, who in 1519 commissioned Antonio Allegri, known as Correggio, to paint the famous room that is one of the greatest masterpieces of the Italian Renaissance. In a complex iconographic work, cultured references to classical mythology combine with a remarkable representation of table vases and furnishings that evoke the use of furnishings in the daily life of the nuns, as shown in the frescoes displayed in the refectory.

11a

11b

11c

11d

11e

12 ALLA TAVOLA DI MARIA LUIGIA MUSEO "GLAUCO LOMBARDI"

Il Museo "Glauco Lombardi", le cui sale accoglievano un tempo gli ospiti dei Duchi di Parma, custodisce i preziosi cimeli legati alla Duchessa Maria Luigia (1791-1847) e al suo prospero governo (1816-1847). Fra ritratti, abiti, arredi e suppellettili, troviamo anche un piatto con stemma della manifattura parigina Honoré parte del servizio ducale di rappresentanza, una brocca e due bicchieri da vino in vetro della manifattura viennese Lobmeyr, la "Coppa della puerpera" in porcellana dorata e *biscuit* della manifattura parigina Dagoty, usata per offrire il primo brodo a Maria Luigia dopo la nascita del Re di Roma, e il superbo centrotavola dell'Imperatrice, in bronzo dorato e cristallo, attribuito a Pierre Philippe Thomire (1751-1843) e Jean-Baptiste Claude Odiot (1763-1850). Tutti elementi che ci aiutano ad immaginare l'eleganza della tavola della Duchessa.

12a

12b

12c

AT MARIA LUIGIA'S TABLE - "GLAUCO LOMBARDI MUSEUM"
The "Glauco Lombardi" Museum, in whose rooms the Dukes of Parma used to entertain guests, contains invaluable memorabilia pertaining to the Duchess Marie Louise (1791-1847) and her prosperous rule (1816-1847). Among the portraits, clothes, furnishings and tableware we also find a plate bearing the coat of arms from Honoré's Paris pottery factory, part of the ducal official dinner service, a pitcher and two wine glasses by the Viennese manufacturer Lobmeyr, the gold and beige "New Mother's Cup", from the Dagoty porcelain factory in Paris, used to serve the first broth to Marie Louise after the birth of the King of Rome, and the magnificent Empress' centrepiece, in gilt bronze and crystal, attributed to Philippe Thomire (1751-1843) and Jean-Baptiste Claude Odiot (1763-1850). All these elements help us to envisage the elegance of the Duchess's table.

13

PILOTTA
MUSEO ARCHEOLOGICO: LA TABULA ALIMENTARIA TRAIANEA

Poco discosta, oltre il grande prato verde di piazzale della Pace, si erge la mole imponente del Palazzo della Pilotta, eretto dai Duchi Farnese per ospitare i servizi della Corte fra il 1583 ed il 1611. Il grande complesso è oggi il principale centro culturale della città e accoglie il Museo Archeologico Nazionale, la Biblioteca Palatina, il Museo Bodoniano, l'emozionante Teatro Farnese e la Galleria Nazionale, l'Accademia Nazionale di Belle Arti, sale per mostre temporanee e biblioteche d'arte.
Il Museo Archeologico venne istituito nel 1761 dal Duca don Filippo di Borbone (1720-1765) per conservare ed esporre i reperti che giungevano dagli scavi della cittadina romana di *Veleia* nell'Appennino piacentino dopo il fortuito ritrovamento, nella località, dell'importantissima *Tabula Alimentaria Traianea*. La più grande iscrizione in bronzo dell'antichità, venne studiata, tra gli altri, dal grande storico Ludovico Antonio Muratori (1672-1750) e contiene l'elenco dei fondi, con relativi proprietari, che avevano beneficiato dei prestiti della cassa imperiale di Traiano i cui interessi venivano utilizzati per l'educazione dei giovani poveri di *Veleia*.

13a

13b

PILOTTA
ARCHEOLOGICAL MUSEUM: THE TABULA ALIMENTARIA TRAIANEA
Just beyond the large green lawn of piazzale della Pace stands the imposing mass of Palazzo della Pilotta, built between 1583 and 1611 under the reign of the Farnese dukes to house the Court services. The large complex today is the main cultural centre of the city and holds the National Archaeological Museum, the Palatina Library, the Bodoni Museum, the thrilling Farnese Theatre, the National Gallery, the National Academy of Fine Arts, and rooms for temporary exhibition and art libraries.
The Archaeological Museum was established in 1761 by Duke Philip of Bourbon (1720-1765) in order to preserve and display the finds from excavations of the Roman town of Veleia in the Piacenza Apennines, after the fortuitous discovery in this area of the extremely important Tabula Alimentaria Traianea. *The largest inscribed bronze tablet from antiquity - which was studied, among others, by the great historian Ludovico Antonio Muratori (1672-1750) - contains the list of the local estates (with the names of the owners) that had received loans from Trajan, the interest on which was used to educate the poor children of Velleia.*

14

PILOTTA
BIBLIOTECA PALATINA: I PIATTI PER IL BANCHETTO DEL DUCA

Sempre nel Palazzo della Pilotta, la ricchissima Biblioteca Palatina, inaugurata nel 1769, custodisce i disegni originali per una serie di piatti da tavola progettati nel 1639 per Odoardo Farnese (1612-1640) in vista di un pranzo con i Cardinali Antonio e Francesco Barberini a Roma. Del banchetto mai realizzato, rimangono oggi un centinaio di disegni, molti dei quali acquarellati, che ci mostrano il gusto per l'estetica della tavola del XVII secolo. Sono, poi, conservati due pregevoli manoscritti di gastronomia dei cuochi di corte farnesiani: una copia de *Li quattro banchetti destinati per le quattro stagioni dell'anno* di Carlo Nascia (1681) e l'unico esemplare noto del *Piciol lume di cucina* di Antonio Maria Dalli (1701), entrambi redatti dal copista Carlo Giovanelli.

14

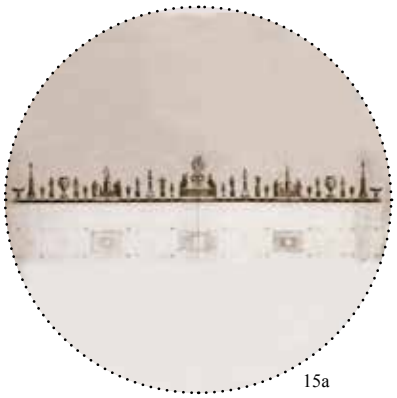
PILOTTA
BIBLIOTECA PALATINA: PLATES FOR THE DUKE'S BANQUET
Also located in Palazzo della Pilotta, the rich Palatina Library, inaugurated in 1769, is home to the original drawings for a number of plates commissioned in 1639 by Odoardo Farnese (1612-1640) for a lunch with the Cardinals Antonio and Francesco Barberini in Rome. The banquet did not take place in the end, but we are left with about a hundred drawings, some of them watercolours, which provide evidence of the 17th century aesthetic taste in tableware. The library also contains two valuable gastronomy manuscripts by cooks at the Farnese court: a copy of Li quattro banchetti destinati per le quattro stagioni dell'anno *(Four banquets for the four seasons of the year) by Carlo Nascia (1681) and the only known copy of Piciol lume di kitchen (Little kitchen light) by Antonio Maria Dalli (1701), both written by the copyist Carlo Giovanelli.*

15

PILOTTA
GALLERIA NAZIONALE: IL TRIONFO DA TAVOLA DELL'AMBASCIATORE

Nei vasti e suggestivi spazi della Galleria Nazionale, nata dalle collezioni della settecentesca Accademia Parmense di Belle Arti e oggi una delle più importanti d'Italia, è possibile ammirare lo straordinario *Trionfo da tavola* dello scultore spagnolo Damià Campeny (1771-1855), composto da oltre cento pezzi in marmo, bronzo e alabastro, realizzato a Roma fra il 1804 ed il 1806 e destinato all'Ambasciata di Spagna, giunto a Parma dopo una probabile sosta a Lucca: un tripudio di eleganza che fa ben comprendere quanto contasse la tavola ed il banchetto nella politica delle Case regnanti d'Europa dei secoli passati. Sono inoltre presenti interessanti nature morte che esaltano il tema del cibo in area padana, opere dei pittori emiliani Bartolomeo Arbotori (1594-1676) e Felice Boselli (1650-1732).

NATIONAL GALLERY:
THE AMBASSADOR'S TRIONFO DA TAVOLA
In the large and beautiful rooms of the National Gallery, built to house the collections of the 17th century Parma Academy of Fine Arts and today one of the most important art galleries in Italy, we can admire the extraordinary Trionfo da tavola *by the Spanish sculptor Damià Campeny (1771-1885), a table centrepiece consisting of over one hundred pieces of marble, bronze and alabaster, and made in Rome between 1804 and 1806 for the Spain Embassy. It eventually made its way to Parma, probably after a stop in Lucca: a triumph of elegance that clearly shows the importance of entertaining and banquets in the politics of the ruling houses of Europe. In the National Gallery one can also see interesting still lifes by the Emilian painters Bartolomeo Arbotori (1594-1676) and Felice Boselli (1650-1732) which celebrate the theme of food in the Po Valley area,*



15a

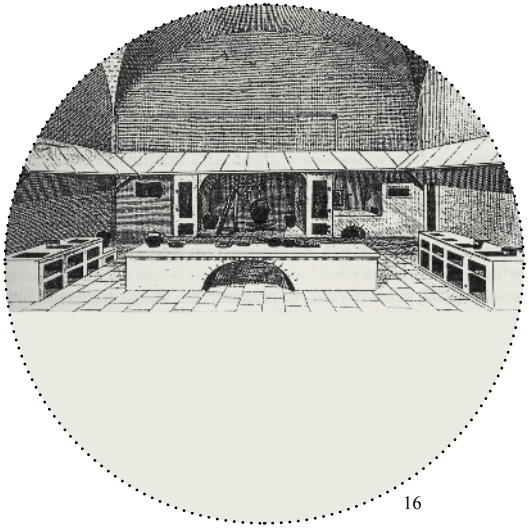
15b

15c

16 BORGO DELLE CUCINE

All'ombra della Pilotta, in una zona che le bombe della Seconda Guerra mondiale hanno sconvolto e radicalmente mutato, in quello che anticamente si chiamava *Borgo della Farmacia* di Corte, dal 1873 si trovavano le cucine economiche allestite per sfamare i poveri durante la stagione invernale. Oggi nello spiazzo antistante si tiene il mercato settimanale.

BORGO DELLE CUCINE
The old Borgo della Farmacia di Corte *(Court Pharmacy Street) was located here, in the shadow of the Pilotta Palace, in an area whose appearance was radically altered by the WWII bombings. Since 1873, "Kitchens Street" was the site of kitchens set up to feed the poor during winter. Today, a weekly market is held here.*



16

17 PIAZZA GHIAIA E I MERCATI CITTADINI

L'area della piazza, che lambisce il torrente Parma, venne lasciata libera dopo la devastante piena del 1177 che ne aveva spostato l'alveo verso Ovest rendendo inutilizzabile anche il ponte di pietra che ancor oggi giace sepolto sotto la via Emilia. In quest'area ghiaiosa si tennero per secoli fiere e mercati. Qui nel 1509 venne trasferito il macello pubblico. Nell'Ottocento vennero riuniti qui i vari mercati cittadini, liberando la *Piazza Grande* e le zone limitrofe e la Ghiaia divenne il cuore commerciale della città. Nel 1836 vennero costruite le "Beccherie" per riunirvi tutte le macellerie cittadine. Demolite nel 1928, venne costruito il mercato sottostante il viale di Lungoparma e negli anni Cinquanta del Novecento vennero erette tettoie per i venditori ambulanti, sostituite dalle attuali coperture in vetro nel 2010. In questa zona, per tradizione, si trovano i negozi di alimentari con i prodotti tipici del territorio.

17

PIAZZA GHIAIA AND THE CITY MARKETS
The area of this square, which borders the Parma torrent, was created by the devastating floods of 1177, which moved the riverbed to the west, rendering useless the stone bridge that can still be seen under via Emilia. Fairs and markets were held on this gravel-strewn area for centuries. The public slaughterhouse moved here in 1509. In the 19th century the different city markets were brought here, thus freeing up Piazza Grande *and its surrounding areas, and Ghiaia ("gravel"), for short, became the commercial heart of the city. In 1836 the "Beccherie" were built to house all the city's butchers' shops. After they were demolished in 1928, a market was built under the avenue running along the river; in the 1950s a covering was erected for the stalls, and finally replaced by the current glass covering in 2010. Traditionally, this is the area of shops selling typical local products.*

18

PIAZZALE SAN BARTOLOMEO E I MERCATI DELL'ABATE

In questa piccola e raccolta piazzetta, che si apre sull'abside della antichissima chiesa di San Bartolomeo, già esistente nell'833 d. C., posta ancora fuori delle mura, ma più vicino al centro commerciale della città, si teneva, fin dal Mille l'antico *Mercato di San Bartolomeo* che, col vicino *Mercato di Sant'Alessandro* costituivano i *Mercati dell'Abate,* ove venivano venduti i prodotti delle proprietà dei monasteri. Gli stretti borghi che la univano con la *Strada dei Mercanti* (oggi via Mazzini) erano punteggiati di osterie e locande, come la "Fortuna" e i "Tre Re", posta in borgo San Bartolomeo, a fianco de "La Rosa", le "Due Colonne", le "Tre Corone", la "Croce verde", l'"Aquila Nera", il "Gallo" (che ha dato il nome al borgo che conduce alla Steccata), la "Stella d'Oro". Alle spalle della piazza del mercato, ne è oggi una estensione e vi affacciano numerosi negozi di alimentari di tradizione.

18

PIAZZALE SAN BARTOLOMEO AND THE ABBOT'S MARKETS
In this small, quiet square nestling up to the ancient church of San Bartolomeo (already here in 833 AD), located outside the walls but very close to the city's commercial centre, the Market of San Bartolomeo *was held from the year 1000. Together with the nearby* Saint Alexander Market *it comprised the* Abbot's Markets*, where products from the monasteries' farms were sold. The narrow streets that connected it with Strada dei Mercanti (now via Mazzini) was lined with taverns and inns, such as "Fortuna" and "Tre Re", in borgo San Bartolomeo, "La Rosa", "Due Colonne", "Tre Corone", "Croce Verde", "Aquila Nera", "Gallo" (which gave its name to the street leading to the Steccata church), and "Stella d'Oro". Nowadays the market square extends into a larger one overlooked by several shops selling typical local products.*

19

CIBI ESOTERICI SOPRA L'ALTARE SANTA MARIA DELLA STECCATA

Ancora pochi passi e le forme leonardesche della chiesa Magistrale di Santa Maria della Steccata danno corpo alle fantasie iconografiche di un altro grande protagonista del rinascimento italiano: Francesco Mazzola, il Parmigianino (1503-1540). Sull'arcone che sovrasta l'altar maggiore e la trecentesca maestà con la Vergine che allatta, fra la teoria delle Vergini sagge e delle Vergini stolte dipinte fra il 1533 e il '39, si dipana uno straordinario campionario di alimenti. Dai granchi alle colombe, ai gamberi, ai capri, alle cappe sante, fino alla frutta; tutti dal forte significato simbolico e dal celato linguaggio alchemico: al di sopra dell'altare – luogo ove si consacra il cibo per l'anima – l'artista ha fissato nei secoli un vasto campionario di alimenti d'acqua e di terra.

ESOTERIC FOODS ABOVE THE ALTAR
SANTA MARIA DELLA STECCATA
Just a few steps away, the Church of Santa Maria della Steccata, designed with clear touches of the Leonardo style, displays the iconographic imagination of another great protagonist of the Italian Renaissance: Francesco Mazzola, called Parmigianino (1503-1540). On the arch over the main altar and the 14th century image of the Virgin nursing Jesus, between the Three Wise Virgins and the Three Foolish Virgins painted between 1533 and 1539, one can see an extraordinary array of food. Crabs, doves, shrimps, goats, scallops and fruit all hold strong symbolic meaning and hidden alchemical references: above the altar - the place where food for the soul is consecrated - the artist has fixed forever a vast panorama of sea and land food.

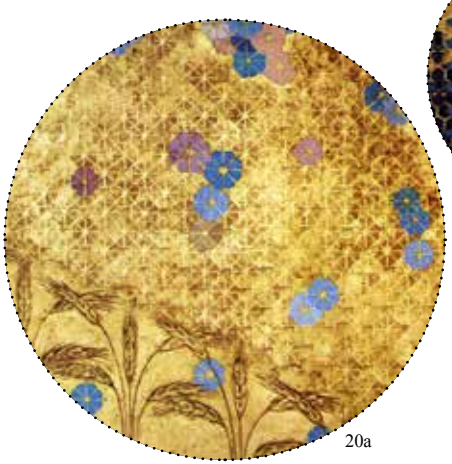
19a

19b

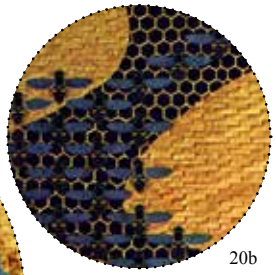
20

SPIGHE DORATE NELLA SALA BOCCHI DI CARIPARMA CRÉDIT AGRICOLE

L'ombra della cupola della Steccata si stende fino a piazza Garibaldi, dove uno stretto passaggio ci riporta per raggiungere la sede della locale Cassa di Risparmio (oggi Cariparma Crédit Agricole). Al suo interno due luoghi di grande fascino riportano il tema del cibo nel mondo dell'arte del XX secolo.
La Sala del Consiglio della Cassa di Risparmio progettata integralmente – dai decori parietali agli arredi, all'illuminazione – dal pittore parmigiano Amedeo Bocchi (1883-1976), fra il 1915 ed il 1917, riverbera di richiami klimtiani e di rimandi alla Secessione Viennese. Una delle pareti, dedicate ai temi del risparmio, illustra simbolicamente il lavoro della terra parmense e l'abbondanza fra messi di grano dorato e favi stillanti miele.



20a



20b

GOLDEN WHEAT IN SALA BOCCHI AT CARIPARMA CRÉDIT AGRICOLE
The shadow of the cupola of the Steccata stretches as far as piazza Garibaldi. A narrow passage brings us back here to visit the local bank, Cassa di Risparmio (today Cariparma - Crédit Agricole). Inside, two fascinating places bring the food theme into the world of art of the twentieth century.
The Meeting Room, or Sala del Consiglio, of the Cassa di Risparmio was entirely designed - from the wall decorations to the furnishings and lighting - by the Parmesan painter Amedeo Bocchi (1883-1976) between 1915 and 1917, and it reverberates with evocations of Klimt and with Vienna Secession references.
One of the walls, dedicated to the theme of saving, symbolically depicts the work and abundance of the Parma countryside through crops of golden wheat and dripping honeycombs.

21

LATTE E POMODORI NELLA SALA DE STROBEL, GIA' DEL CONSIGLIO DELLA CAMERA DI COMMERCIO

Poco oltre, in quella che un tempo era la Sala del Consiglio della Camera di Commercio ed è ora parte integrante della sede centrale dell'Istituto Bancario, si apre la sala dipinta tra il 1924 ed il 1925 da Daniele de Strobel (1873-1942), con grandi pannelli murali ad olio. Qui le pareti raccontano la lavorazione del latte, con le mandrie bovine, le donne che trasportano il bianco nettare e, al fondo, un caratteristico "casello" per la produzione del formaggio Parmigiano; a fronte, la raccolta del pomodoro e una fabbrica per la trasformazione dell'oro rosso in concentrato e conserva.

21a

21b

MILK AND TOMATOES IN THE SALA DE STROBEL ROOM, FORMERLY MEETING ROOM OF THE CHAMBER OF COMMERCE
Close by, in what was once the Meeting Room of the Chamber of Commerce and is now part of the headquarters of the Istituto Bancario, we find the room displaying the large oil panels painted by Daniele de Strobel (1873-1942) between 1924 and 1925. Here the walls tell the story of how milk is made: dairy cattle, women transporting the milk and, finally, a typical dairy for the production of Parmigiano Reggiano cheese. The opposite wall shows tomato harvesting and a factory where the precious tomatoes are processed into paste and preserves.

21c

22 NOTE... DI GUSTO CONSERVATORIO DI MUSICA "ARRIGO BOITO"

Nell'ex complesso monastico del Carmine, databile alla fine del XIII secolo, trova sede dall'Ottocento il Conservatorio di musica "Arrigo Boito", fermamente sostenuto da Giuseppe Verdi (1813-1901) e frequentato da musicisti di livello internazionale, fra cui ricordiamo il grande direttore d'orchestra Arturo Toscanini (1867-1957) titolare del vicino viale. Fra queste mura non è raro sentire eseguire motivi musicali delle opere di Verdi che inneggiano al cibo e al buon vino: dai monologhi di *Falstaff* al celebre "*Libiam ne' lieti calici / Che la bellezza infiora, / e la fuggevol ora / S'inebri a voluttà*" della *Traviata*. Un luogo dove anche la musica non disdegna di lodare gusto e sapori.

22

TASTY NOTES.
"ARRIGO BOITO" CONSERVATORY OF MUSIC
The former Carmelite monastery, dating to the end of the 13th century, has been since the 19th century the home of the "Arrigo Boito" Conservatory of Music, which was strongly supported by Giuseppe Verdi (1813-1901). Its alumni include musicians of world renown, including the great orchestra director Arturo Toscanini (1867-1957), after whom the nearby avenue is named. Within these walls it is not uncommon to hear tunes from Verdi's operas celebrating food and good wine: from Falstaff's monologues to the famous "Libiam ne' lieti calici / Che la bellezza infiora, / e la fuggevol ora / S'inebri a voluttà" *from La Traviata. It's a place where music is not above praising taste and flavours.*

23 PALAZZO BOSSI BOCCHI E GLI ARREDI DA TAVOLA TRA RINASCIMENTO E BAROCCO

Il palazzo, di origini settecentesche, accoglie oggi le Collezioni d'Arte di Fondazione Cariparma. Tra queste figurano una ricca collezione di nature morte di area padana, italiana ed europea: ai maestri locali come Felice Boselli (1650-1732) si affiancano opere di Giuseppe Recco (1634-1695) e di artisti fiamminghi tra i quali Peter Claesz (1597-1661).
Un suggestivo allestimento permette di immaginare la raffinatezza della tavola dei secoli passati in area padana attraverso la ricostruzione di due sale da pranzo con arredi originali del XVI-XVIII secolo in cui figurano preziose ceramiche e vasi da cucina e da tavola dal Quattrocento.

PALAZZO BOSSI BOCCHI AND TABLE DECORATIONS BETWEEN RENAISSANCE AND BAROQUE
The palace, first built in the 17th century, today houses the Art Collections of the Cariparma Foundation. These include a rich collection of Po Valley, Italian and European still lifes: the work of local painters like Felice Boselli (1650-1732) is displayed alongside paintings by Giuseppe Recco (1634-1695) and Flemish artists such as Peter Claesz (1597-1661).
The striking reconstruction of two dining rooms - with original 16th to 18th century furnishings and featuring precious porcelain pieces as well as kitchen and table vases of the 15th century - allows visitors to visualize the sophistication of the Po Valley food culture in past centuries.

23a

23b

23c

24 STRADA DEI GENOVESI E I LARDAROLI PARMENSI

Via Farini, anticamente *Strada dei Genovesi* per la presenza dei fondachi dei mercanti che inoltravano formaggi e salumi parmensi al porto ligure, era chiusa dalla *Porta Pidocchiosa*, ancor oggi visibile all'angolo con via Maestri e contrassegnata dall'emblema del pidocchio. La tradizione vuole che da qui transitassero i montanari provenienti dall'Appennino, spesso portatori del fastidioso parassita.

24a

24b

Di fronte, dove oggi si apre una grande libreria, si trovava l'Oratorio delle Cinque Piaghe – un vicolo ne ricorda il nome – sede della Confraternita dei Lardaroli parmensi, depositari della tradizione millenaria degli insaccati e del formaggio parmigiano e ordinati in Arte autonoma solo dalla fine del Medioevo. Notevole importanza aveva il culto del santo protettore, San Lucio di Cavargna, che dal Seicento fino all'Ottocento risulta effigiato nelle licenze e sui documenti dell'Arte ed il cui dipinto, esposto fino al 1913 nell'Oratorio, è oggi conservato in Galleria Nazionale.
Fra i prodotti venduti in esclusiva dai Lardaroli, vi erano formaggi e carne salata a pezzi, olio, candele di sego, pesce salato, anguille, e ancora salsicce, interiora e burro. In Archivio di Stato è custodito l'atto del 7 agosto 1612 redatto dal notaio camerale Giacomo Muratori alla presenza dell'Anziano dei Lardaroli e Formaggiai di Parma, affiancato da quattro reggenti, che sanciva la denominazione di origine del *"Parmigiano"* esclusivamente per quel formaggio prodotto nelle cascine prospicienti la città esplicitamente elencate. Si tratta del più antico documento di denominazione di origine di un prodotto alimentare che la storia dell'uomo ricordi ed è legato ad uno dei prodotti d'eccellenza del territorio.
La *Piazza Grande*, teatro secolare di ogni commercio, ci riaccoglie per la conclusione del nostro viaggio.

STRADA DEI GENOVESI AND THE PARMESAN LARDAROLI

Via Farini, formerly Strada dei Genovesi *because of the presence of merchants who sent local cheeses and cured meats to the port of Genoa, was delimited by Porta Pidocchiosa (Louse Gate), which can still be seen on the corner with via Maestri, marked with the emblem of the louse. Tradition has it that mountain people coming from the Apennines would come through this gate, bringing the pesky parasite with them.*
Across the street, where now is a large bookshop, stood the Oratorio delle Cinque Piaghe (an alley still bears its name). This was the headquarters of the Guild of the Lardaroli, custodians of the ancient tradition of cured meats and parmesan cheese and established as an independent guild only at the end of the Middle Ages. Great importance was attached to the cult of their protector, Saint Lucio of Cavargna: his image appeared from the 17th to the 19th century on all the Guild's licenses and documents and the painting of the saint that was displayed in the Oratorio until 1913 is today kept in the National Gallery.
Among the products that could be sold only by the Lardaroli were cheeses and salted meat, oil, tallow candles, salted fish, eels, sausages, offal and butter. In the State Archives there is a deed, dated 7 August 1612 and drawn up by the chamber notary Giacomo Muratori in the presence of the Elder of the Lardaroli and Cheesemakers of Parma and four guild regents, which decrees that the designation of origin "Parmigiano" *must be used exclusively for cheese produced in the listed dairies overlooking the city. Thus the oldest recorded document about designation of origin of a food product pertains to one of Parma's products of excellence.*
Piazza Grande, the ancient theatre of every trade, welcomes us back at the end of our tour.

24c

A B C

PAGINE DI GUSTO
BIBLIOTECHE DI GASTRONOMIA A PARMA

La città di Parma, al centro di un territorio che da secoli ha fatto del cibo di qualità una delle proprie principali risorse, ha saputo raccogliere e custodire uno straordinario patrimonio culturale legato alla produzione, trasformazione e preparazione del cibo. Così oggi Parma può vantare alcune prestigiose raccolte bibliografiche di notevole rilievo e preziosi tesori da scoprire.

A - La **Biblioteca gastronomica di Academia Barilla** (Largo Calamandrei 3/a) con i suoi 12.000 volumi, è una delle più importanti biblioteche italiane di gastronomia, con opere dal Cinquecento ai nostri giorni e decine di testate periodiche, costantemente aggiornata.

B - La **Biblioteca Palatina** (Palazzo della Pilotta) custodisce, invece, importanti testi e manoscritti di gastronomia dal XV al XIX secolo.

C - La **Biblioteca "Antonio Bizzozero"**, presso l'Ospedale Vecchio (Vicolo Santa Maria 5) conserva un'importante raccolta di pubblicazioni storiche di agricoltura e allevamento.

Tutte le biblioteche fanno parte del Sistema Bibliotecario Nazionale e sono accessibili al pubblico secondo i rispettivi orari.

PAGES OF TASTE
GASTRONOMY LIBRARIES IN PARMA

The city of Parma, at the centre of an area that has turned quality food into one of its main resources, has collected and preserved an extraordinary cultural legacy linked to the production, processing and preparation of food. Today Parma can boast a number of prestigious bibliographical collections of significant importance and great treasures to be discovered.

***A** - The **Academia Barilla Gastronomic Library** (Largo Calamandrei 3/a) houses a constantly updated collection of 12,000 books, making it one of the major Italian gastronomic libraries in Italy, with works ranging from the 16th century to the present day and dozens of magazines.*

All the libraries are part of the National Library System and are open to the public at specified times.

***B** - The **Palatina Library** (Palazzo della Pilotta) houses important gastronomy texts and manuscripts ranging from the 15th to the 19th century.*

***C** - The **"Antonio Bizzozero" Library**, located in the Ospedale Vecchio (Vicolo Santa Maria 5), has an important collection of historical works about agriculture and cattle breeding.*

www.academiabarilla.it
www.bibliotecapalatina.beniculturali.it
www.biblioteche.comune.parma.it

ORARI / *OPENING HOURS*

1 IAT / *TOURIST INFORMATION OFFICE*
Piazza Garibaldi, 1:
tutti i giorni 9.00-19.00
Chiuso 25 dicembre, 1° gennaio
every day 9am-7pm
Closed on December 25, January 1

8 CATTEDRALE / *CATHEDRAL*
Piazza Duomo:
tutti i giorni 8.00-19.00
every day 8am-7pm

9 BATTISTERO / *BAPTISTERY*
Piazza Duomo:
tutti i giorni 10.00-16.30
every day 10am-4.30pm

10 SPEZIERIA DI SAN GIOVANNI *SAN GIOVANNI PHARMACY*
Borgo Pipa 1/a:
Martedì-Sabato 9.00-13.00
Tuesday-Saturday 9am-1pm

11 CAMERA DI SAN PAOLO
Via Melloni, 3:
Martedì-Domenica 9.00-13.00
Tuesday-Sunday 9am-1pm

12 MUSEO "G. LOMBARDI" *"G. LOMBARDI" MUSEUM*
Via Garibaldi 15:
Martedì-Sabato 9.30-16.00
Domenica 9.30-19.00 (luglio e agosto 9.30-14.00)
Tuesday-Saturday 9.30am-4pm
Sunday 9.30am-7pm (July and August 9.30am-2pm)

13 MUSEO ARCHEOLOGICO *ARCHAEOLOGICAL MUSEUM*
Palazzo della Pilotta:
Martedì-Venerdì 9.00-16.00
Sabato e domenica 9.00-14.00
Prima domenica del mese chiuso la mattina e aperto 13.30-18.30
Tuesday-Friday 9am-4pm
Saturday and Sunday 9am-2pm
Closed first Sunday morning of each month.
Opening hours 1.30 pm-6.30 pm

14 BIBLIOTECA PALATINA *PALATINA LIBRARY*
Lunedì-Sabato 9.00-13.00
Monday-Saturday 9am-1pm

15 GALLERIA NAZIONALE *NATIONAL GALLERY*
Palazzo della Pilotta:
Martedì-Sabato 8.30-19.00
Domenica 8.30-14.00
Prima domenica del mese chiuso la mattina e aperto 13.30-18.30
Tuesday-Saturday 8.30am-7pm
Sunday 8.30am-2pm
Closed first Sunday morning of each month. Opening hours 1.30 pm-6.30 pm

19 SANTA MARIA DELLA STECCATA
Piazza della Steccata, 9:
7.30-12.00; 15.00-18.30
7.30am-12pm; 3pm-6.30pm

20 CARIPARMA CRÉDIT AGRICOLE
Via Università, 1:
21 visita solo su appuntamento e solo nei giorni feriali
visit by appointment and only in weekdays
+39.0521.212873

23 PALAZZO BOSSI BOCCHI
Strada al Ponte Caprazucca, 4:
10, 11, 12 giugno 2016 apertura straordinaria continuata dalle 10.00 alle 18.00.
Dal 25.09 al 18.12 2016 apertura programmata il martedì e giovedì pomeriggio 15.30-18.00 e la domenica 10.00-12.30; 15.30-18.00; per aperture fuori programma riservate a gruppi organizzati è necessaria la richiesta e la relativa prenotazione all'indirizzo museo@fondazionecrp.it
On 10, 11, 12 June 2016 special all-day opening from 10am to 6pm.
From 25 September to 18 December 2016: Tuesday and Thursday afternoons 3.30pm-6pm, Sundays 10am-12.30pm, 3.30pm-6pm. To book a group visit outside opening hours please write to museo@fondazionecrp.it

Gli orari possono subire variazioni. Consultare i rispettivi siti web
Opening hours may be subject to changes. Please refer to museum web site for detailed information

TOUR GUIDATI / *GUIDED TOURS*

Per info e visite guidate / *For information and guided tours:*
IAT Parma – Piazza Garibaldi, 1 – 43121 Parma PR
Apertura tutti i giorni 9.00-19.00 / *Opening hours every day 9am-7pm*
Chiuso 25 dicembre, 1° gennaio / *Closed December 25, January 1*
Tel. +39 -0521-218889, e-mail: turismo@comune.parma.it
http//turismo.comune.parma.it

DIDASCALIE

a AMOS NATTINI, Allegoria dell'industria parmense, 1944 - Parma, Collezioni d'arte Cariparma Crédit Agricole.
1a GIUSEPPE BOCCACCIO, Veduta della Piazza Grande di Parma, XIX sec., prima metà Parma, Collezioni d'Arte Fondazione Cariparma.
1b GIUSEPPE BERTOLUZZI, Portico dei Mercanti a Parma - Parma, Collezione privata.
2 Pozzi di sale del Comune di Parma - Parma, Archivio di Stato.
3 ALESSANDRO SANSEVERINI, Facciata dell'antica osteria di S. Ambrogio - Parma, Archivio di Stato.
4 GIULIO CARMIGNANI, Venditore ambulante di pesce, 1848 - Parma, Collezione privata.
5b ALESSANDRO SANSEVERINI, Interno dell'antico macello - Parma, Archivio di Stato.
5b L'interno del macello farnesiano in un disegno ottocentesco con le "zocche" dove venivano lavorate le carni - Parma, Archivio di Stato.
5c Sigillo dell'Arte dei Beccai di Parma - Parma, Archivio di Stato.
6 GUIDO CARMIGNANI, Il mugnaio (particolare), 1857 - Parma, Museo G. Lombardi.
7 GIUSEPPE MARIA MITELLI, Investiture di Parma (culatelli), incisione, XVII sec.
8a Parma, Cattedrale, protiro - Settembre vendemmia.
8b Parma, Cattedrale, protiro - Novembre macella il maiale.
8c Parma, Cattedrale, navata di destra - capitello dei vendemmiatori, XII sec.
9a Battistero di Parma - Giugno miete.
9b Battistero di Parma - Settembre vendemmia.
9c Battistero di Parma - Novembre raccoglie le rape.
9d Battistero di Parma - Dicembre pota la vite.
9e Benedetto Antelami, preparazione dei salumi, Battistero di Parma, XIII sec.
10a Antica spezieria di San Giovanni, Sala dei dottori.
10b Antica Spezieria di San Giovanni, sala di ingresso.
11a ANTONIO ALLEGRI, IL CORREGGIO, Camera di San Paolo, gli affreschi della volta.
11b ANTONIO ALLEGRI, IL CORREGGIO, Camera di San Paolo, lunette con vasi.
11c ANTONIO ALLEGRI, IL CORREGGIO, Camera di San Paolo, lunette con vasi.
11d ANTONIO ALLEGRI, IL CORREGGIO, Camera di San Paolo, lunette con vasi.
11e JACOPO LOSCHI, Leggenda dei santi benedetto e Scolastica - Parma, Camera di San Paolo.
12a La "Coppa della puerpera" in porcellana dorata e *biscuit* della manifattura parigina Dagoty, usata per offrire il primo brodo a Maria Luigia dopo la nascita del Re di Roma - Parma, Museo Lombardi.
12b Una brocca e due bicchieri da vino della manifattura viennese Lobmeyr utilizzati alla tavola della Duchessa Maria Luigia - Parma, Museo Lombardi.
12c Il centrotavola dell'Imperatrice, in bronzo dorato e cristallo, attribuito a Pierre Philippe Thomire (1751-1843) e Jean-Baptiste Claude Odiot (1763-1850) - Parma, Museo Lombardi.
13a Tabula alimentaria Traianea - Parma, Museo Archeologico Nazionale.
13b Una tazza dell'età del bronzo medio inoltrato proveniente dalla Terramara di Vicofertile (PR) - Parma, Museo Archeologico Nazionale.
14 Disegni di piatti farnesiani, 1639 - Parma, Biblioteca Palatina.
15a DAMIA' CAMPANEY, Trionfo da tavola, 1806 - Parma, Galleria Nazionale.
15b DAMIA' CAMPANEY, Trionfo da tavola, 1806, Mese di Luglio - Parma, Galleria Nazionale.
15c DAMIA' CAMPANEY, Trionfo da tavola, 1806, Mese di Agosto - Parma, Galleria Nazionale.
16 Cucina popolare, incisione del 1824.
17 GIULIO CARMIGNANI, Piazza Ghiaia nell'Ottocento (Particolare) - Parma, Galleria Nazionale.
18 ENRICO SARTORI, Scena di mercato (particolare), Parma, Galleria Nazionale.
19a FRANCESCO MAZZOLA IL PARMIGIANINO, Affreschi, Parma, Chiesa di Santa Maria della Steccata.
19b FRANCESCO MAZZOLA IL PARMIGIANINO, Affreschi, Parma, Chiesa di Santa Maria della Steccata, particolare.
20a AMEDEO BOCCHI - Il grano e l'abbondanza, 1917 - Parma, Sede centrale Cariparma Crédit Agricole.
20b AMEDEO BOCCHI - Il favo e le api, 1917 - Parma, Sede centrale Cariparma Crédit Agricole.
21a DANIELE DE STROBEL, Il trasporto del latte - Parma, Sede centrale Cariparma Crédit Agricole.
21b DANIELE DE STROBEL, La raccolta del pomodoro, 1925 - Parma, Sede centrale Cariparma Crédit Agricole.
21c DANIELE DE STROBEL, La fabbrica della conserva - Parma, Sede centrale Cariparma.
22 Copertina del numero speciale de "L'illustrazione italiana" per la prima del Falstaff di Giuseppe Verdi, 9 febbraio 1893 - Parma, Casa della Musica.
23a Una sala da pranzo con arredi del XVI-XVIII secolo allestita a Palazzo Bossi Bocchi, che custodisce le Collezioni d'Arte di Fondazione Cariparma.
23b FELICE BOSELLI, Natura morta con pesci, XVII sec. - Parma, Collezioni d'Arte Fondazione Cariparma.
23c FELICE BOSELLI, Natura morta con pesci e ortaggi, XVII sec. - Parma, Collezioni d'Arte Fondazione Cariparma.
24a ANNIBALE CARRACCI, Venditore di Parmigiano, incisione, 1646. Soragna, Museo del Parmigiano Reggiano.
24b San Lucio protettore dei Casari, incisione del XVIII sec. - Parma, Archivio di Stato.
24c GIUSEPPE PERONI, Martirio di San Lucio di Val Cavargna, olio su tela, 1770 ca. Parma, Galleria Nazionale.

CIBUS
18° SALONE INTERNAZIONALE DELL'ALIMENTAZIONE

PARMA 9-12 MAGGIO/ *MAJ* 2016

Cibus, in programma presso il quartiere fieristico di Parma **nel mese di Maggio** è il **Salone Internazionale dell'Alimentazione** dedicato ai soli professionisti. Evento di riferimento dell'agroalimentare italiano, è l**a più importante manifestazione del food Made in Italy**. In ogni edizione **numerosi convegni**, **tavole rotonde** e **aree speciali** dedicate ai temi di attualità in ambito **Food and Retail.**
Sul sito **www.cibus.it** i programmi, le informazioni e le ultime novità.

Cibus, to be held in May in Parma's trade fair district, is the International Food Exhibition dedicated to professionals. *This key event in the Italian agrifood sector is the most important Made in Italy food exhibition. Every edition includes numerous conferences, roundtables and special areas dedicated to current Food and Retail issues.*
Programs, information and latest news on ***www.cibus.it****.*

GOLA GOLA! Food and People Festival PARMA • 2016

PARMA 10-12 GIUGNO / *JUNE* 2016

Gola Gola! Food&People Festival è un Festival dove il cibo non è il fine ultimo, ma l'affinità elettiva di una cultura, di un territorio, di un "people" appunto. Ed è esattamente dal people che il Festival è stato ispirato, da uno stile di vita, elemento identitario della cultura italiana, per cui, da sempre, ci si siede intorno ad un tavolo per socializzare, stringere accordi, confrontarsi, fare cultura del buon vivere. Tre giorni per sperimentare, imparare, scoprire il territorio e per divertirsi insieme a chi condivide la stessa passione del vivere e del mangiare bene. In quest'ottica abbiamo ideato e promosso la realizzazione di questa camminata, Le Vie dei Sapori, che attraversa la città per ricordarne la storia e per valorizzare luoghi, spesso sconosciuti, dove il cibo è diventato un'opera d'arte.

Gola Gola! Food&People Festival is a Festival whose ultimate goal is not just food, but rather the elective affinity of a culture, an area, and a people. And it is from the people that the Festival has drawn its inspiration: from a lifestyle - the identifying element of Italian culture - that traditionally involves sitting around the table to socialize, make deals, discuss and practice the culture of good living. Three days for experiencing, learning, discovering the area and having fun with people who share our passion for living and eating well. With this in mind, we have designed and promoted a walking tour, Le Vie dei Sapori, that explores the city to remember its history and introduce places, often unknown, where food has become a work of art.

www.golagolafestival.it

IN COLLABORAZIONE CON

GOLA GOLA! Food and People Festival PARMA • 2016

CIBUS
18° SALONE INTERNAZIONALE DELL'ALIMENTAZIONE

www.viedeisapori.it

SCARICA L'APP

Google play

Available on the App Store