

LIBIAMO NÈ LIETI CALICI: ITINERARIO ENOGASTRONOMICO ALLA SCOPERTA DEI TIPICI SAPORI VERDIANI

Tappe itinerario

1. Partenza: Villa Verdi (Via Giuseppe Verdi 22, Sant'Agata).

Fu la casa di campagna acquistata da Giuseppe Verdi assieme alla sua seconda moglie Giuseppina Strepponi. L'abitazione costituì la sua principale abitazione a partire dal 1851: era qui che preferiva ricevere gli amici più cari piuttosto che frequentare i salotti di Parma e Milano, e sempre qui iniziò ad interessarsi attivamente alla produzione agricola dei propri terreni e all'allevamento del bestiame, acquistando i terreni circostanti la Villa e trasformandoli subito in un'ampia vigna a testimonianza del suo grande amore per il vino. Inoltre, proprio qui viveva la sua passione per la buona tavola, con le tante lettere scritte da Verdi stesso e dalla sua Giuseppina Strepponi che riportano suggerimenti, ricette e aneddoti di cucina; una di esse rappresenta il piatto preferito del compositore, che la moglie Giuseppina preparava con molta cura: il Risotto alla Giuseppe Verdi, a base di Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma ed asparagi.

2. Tappa 1: Casa Natale di Giuseppe Verdi (Strada Processione 1, Roncole Verdi).

La Casa Natale di Giuseppe Verdi, ad oggi, ospita anche quella che allora fu la piccola osteria di proprietà del padre, in cui si vendevano vino, liquori, caffè, zucchero e altri generi alimentari: anche da qui probabilmente derivò l'amore e l'attenzione che il grande Verdi dimostrò sempre nei confronti della terra e dei suoi prodotti.

3. Tappa 2: Museo del Parmigiano Reggiano (Via Volta 5, Soragna).

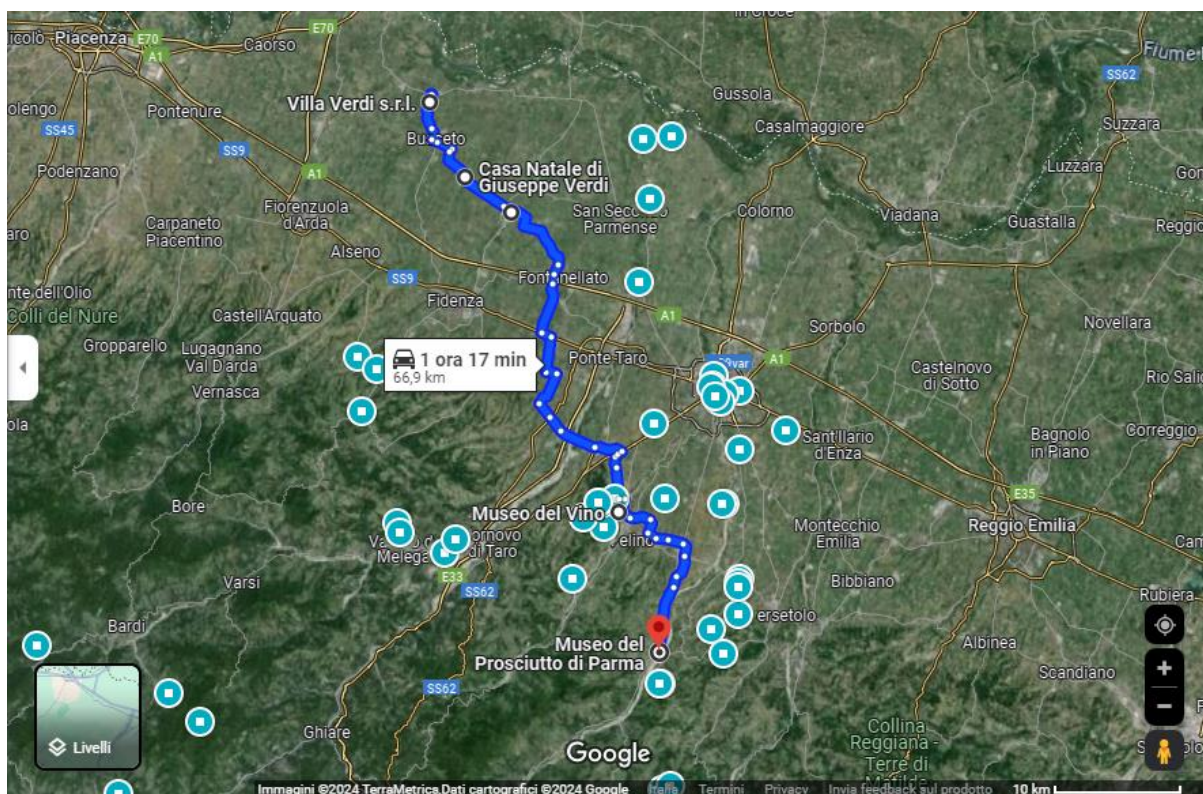
La visita al museo del Re dei formaggi, il Parmigiano Reggiano, offre la possibilità al visitatore di scoprire a tutto tondo uno dei principali e gustosi protagonisti del Risotto alla Giuseppe Verdi, esplorandone la storia, la cultura, le tradizioni e la tecnologia di produzione e lavorazione.

4. Tappa 3: Museo del Vino (Piazza Antonio Gramsci, Sala Baganza).

Il Museo del Vino offre al visitatore un percorso espositivo e sensoriale interamente dedicato al vino di Parma, alla sua storia e alla sua cultura. Qui si possono scoprire tutti i segreti, fra storia, archeologia, lavorazione e produzione, di quello che, ad oggi come nel tempo di Giuseppe Verdi, è un prodotto indispensabile nei banchetti italiani per svolgere gli amichevoli e tradizionali brindisi.

5. Arrivo: Museo del Prosciutto di Parma (Via Fabio Bocchialini 7, Langhirano).

In onore di uno dei prodotti locali più raffinati e famosi in tutto il mondo, nonché altro protagonista del risotto preferito di Giuseppe Verdi, la tappa al Museo del Prosciutto di Parma consegna al turista un'ampia e completa conoscenza tecnica e storica nell'ambito del salume. Organizzato in otto sezioni, il percorso di visita al museo inizia dal territorio, con la descrizione dell'agricoltura parmense, per poi passare alla sezione dedicata alle razze suine, alla loro diffusione nei vari continenti e alle varietà utilizzate per la produzione del Prosciutto di Parma.



CONTATTI UTILI

- **IAT – Ufficio Informazione e Accoglienza Turistica Soragna**
 - SEDE: Via Repubblica, 3, 43019 Soragna (PR)
 - TELEFONO: 0524 598932
- **IAT – Ufficio Informazione e Accoglienza Turistica Sala Baganza**
 - SEDE: Piazza Gramsci, 1, 43038 Sala Baganza (PR)
 - TELEFONO: 0521 331342
- **IAT – Ufficio Informazione e Accoglienza Turistica Langhirano**
 - SEDE: Strada Castello, 10, 43013 Langhirano (PR)
 - TELEFONO: 0521 355009
- **Bistrot Corale Verdi**
 - SEDE: Vicolo Asdente, 9, 43125 Parma (PR)
 - CELLULARE: 3208648480
 - MAIL: bistrot@coraleverdiparma.it
 - SITO WEB: <https://bistrotcoraleverdi.eatbu.com/?lang=it>
- **Museo del Parmigiano Reggiano**
 - SEDE: Via Volta, 5, 43019 Soragna (PR)
 - TELEFONO: 0524 507205
 - MAIL: prenotazioni.parmigiano@museidelcibo.it

- SITO WEB: <https://parmigianoreggiano.museidelcibo.it/>

- **Museo del Vino**

- SEDE: Piazza Antonio Gramsci, 43038 Sala Baganza (PR)

- TELEFONO: 0521 218889

- MAIL: prenotazioni.vino@museidelcibo.it

- SITO WEB: <https://vino.museidelcibo.it/>

- **Museo del Prosciutto di Parma**

- SEDE: Via Fabio Bocchialini, 7, 43013 Langhirano (PR)

- TELEFONO: 0524 507205

- MAIL: prenotazioni.prosciutto@museidelcibo.it

- SITO WEB: <https://prosciuttodiparma.museidelcibo.it/>