



MUSEO DEL **Vino**

## MUSÉE DU VIN – AUDIOGUIDE

<https://vino.museidelicibo.it/informazioni-e-contatti/audioguida-fr/>

30 sections

### SALLE 1

#### 1 – LE VIN DANS L’ANTIQUITÉ

Le musée du Vin des Collines de Parme fait partie du circuit des musées de la gastronomie de la province de Parme et propose un voyage à la découverte de l'histoire et des curiosités liées au vin du terroir.

Le parcours de l'exposition commence par la présentation de la naissance et de l'évolution du vin dans l'histoire.

L'impossibilité de boire de l'eau "sûre" a conduit l'homme, depuis l'antiquité, à produire des boissons fermentées (bières, vin) qui, grâce à l'activité de "bonnes" souches bactériennes qui garantissaient la potabilité des boissons.

C'est à l'époque du Néolithique que se trouvent toutes les conditions nécessaires à la production du vin. Les historiens s'accordent pour dire que la première domestication de la vigne sauvage et l'activité viticole à grande échelle remontent à cette époque, la dénommant "l'hypothèse de Noé", car le premier geste du patriarche biblique, descendu de l'Arche après le déluge universel, fut la plantation d'un vignoble (Genèse 9.20) dans la région du mont Ararat (l'actuelle Turquie).

La vitrine présente des vases d'origine grecque et romaine utilisés pour la consommation du vin. Le Kylix, un gobelet plat à deux anses (exemple de céramique attique du Ve siècle avant notre ère), servait à boire du vin, après l'avoir allongé avec de l'eau pour réduire sa teneur en alcool et après l'avoir réchauffé avec les mains afin de libérer les arômes de la résine, utilisé comme conservateur naturel.

#### 2 - LE GRAND DOLIUM

Un dolium à vin et deux couvercles (déchetts de four) issus des fouilles romaines de Fidentia, particulièrement intéressants.

Les doliums étaient de grands récipients en terre cuite de forme arrondie dans lesquels les Romains conservaient des liquides (huile ou vin) et des solides (blé, légumineuses). D'un diamètre moyen d'un mètre et demi, ils avaient une capacité allant de mille à deux mille litres. Enfouis jusqu'au col - comme on peut le voir sur les photos et les images de reconstruction - il s'agissait de véritables silos pour le stockage de produits alimentaires.

### **3 - LES AMPHORES**

Vous pouvez voir ici des amphores provenant des fouilles faites dans la région de Parme. Les amphores servaient au transport des denrées, c'était le récipient le plus répandu dans le monde romain : on y transportait surtout du vin et de l'huile d'olive, mais aussi des olives, des fèves, des sauces à base de poisson (le garum), du blé, des fruits et d'autres denrées.

Il existe de nombreux types d'amphores, classées selon différents critères : le lieu d'origine, la forme, la période de fabrication. Les amphores exposées, trouvées à Parme, témoignent de l'importation de vin du centre-sud de l'Italie jusqu'au Ier siècle avant notre ère, lorsque le changement de climat rendit possible la culture de la vigne dans la région de Parme.

Sous la fenêtre, sont exposés des fragments d'amphores provenant d'un tas de restes provenant d'un four datant de la période romaine actif à Sala Baganza au Ier siècle avant notre ère.

### **4 – VERRE À VIN ET CARAFES EN VERRE SOUFFLÉ**

Les panneaux et les objets exposés retrouvés lors de fouilles archéologiques faites dans la région de Parme montrent comment est née la façon "moderne" de boire le vin, introduite par les populations celtes qui vivaient ici avant la conquête romaine. Comme le climat empêchait la culture de la vigne, les habitants de ces terres produisaient des sortes de "bières" obtenues à partir de la fermentation de fruits, de sureau, de cornaline, de sorbe, de mûres ... consommées pures (sans dilution avec de l'eau) dans des "verres" en poterie au corps haut et évasé, qui permettait de "couper" la mousse tout en éliminant les impuretés. Quand la culture de la vigne a été introduite en Italie du Nord, les Celtes ont continué à utiliser les mêmes récipients et à consommer le vin de la même manière, différente de celle des Grecs et des Romains, introduisant le mode de déguster le vin que nous utilisons encore aujourd'hui. La vitrine montre un "verre" en céramique du 6ème siècle avant JC provenant de Golasecca ainsi que deux précieuses carafes en verre soufflé datant du 2ème siècle de notre ère, d'origine chypriote, utilisés pour servir le vin à la table, retrouvés par les archéologues lors de fouilles dans la nécropole romaine de SanPancrazio, près de Parme.

Les images des panneaux montrent divers établissements viticoles découverts par des archéologues dans la région de Parme qui, en raison de sa proximité avec le port de Luni, accessible via le col de Valoria (maintenant appelé Passo della Cisa) constituait un ravitaillement privilégié pour la capitale. De Luni, par bateau, les denrées alimentaires atteignaient Ostie en quelques jours, longeant la côte, et de là arrivaient aux marchés de Rome se trouvant le long du Tibre.

Poursuivons maintenant notre visite dans la deuxième salle, qui explore les problèmes liés à la culture de la vigne dans la région de Parme.

La vidéo documente une année de travail dans la vigne, du printemps à la fin de l'hiver et montre les outils utilisés dans les champs et dans les caves.

## **SALLE 2**

### **5 – LE SYSTÈME DE LA “PIANTATA” DANS LA VALLÉE DU PÔ**

La vigne est une liane, capable de grimper au sommet de grands arbres ou, grâce à ses organes préhensiles, sur les rochers et sur les pentes. C'est une plante vivace, avec un cycle de vie pouvant aller jusqu'à plusieurs siècles. Cependant, Les vignobles modernes, afin de garantir leur productivité ne dépassent pas les 20-25 années de vie. La *Vitis vinifera* est une espèce très riche en variabilité (polymorphe). Partant de la forme sauvage, peu variable, l'homme a sélectionné au cours des millénaires de nombreuses variétés avec des fruits aux caractéristiques différentes, propres à la vinification, à la consommation du raisin frais ou au séchage dans les différents sols et habitats. Le climat rigoureux et l'humidité du sol de la vallée du Pô ont toujours empêché la culture de la vigne à ras du sol, tout comme dans les régions méditerranéennes. La culture de la vigne devait donc se faire grâce à des supports pouvant être des poteaux ou des arbres vivants. Le système consistant à "marier" les vignes à des arbres tuteurs - peupliers, érables champêtres, ormes, mûriers

ou arbres à opium - au lieu de laisser la plantule sur le sol, est évoqué par Columella et par Virgile sous le nom de "piantata". Ce système, d'origine étrusque, prévoyait la disposition en rangées de vignes « mariées » aux arbres (dans l'espoir que la sève des arbres préserve la vigne du gel) le long des bordures des champs, qui accueillait différentes cultures en rotation.

## **6 – HISTOIRE DE LA CULTURE DE LA VIGNE DANS LA RÉGION DE PARME**

Les panneaux lumineux présentent des témoignages visuels de la culture de la vigne dans la région de Parme depuis le Moyen Âge jusqu'au siècle dernier. Après l'effondrement de l'empire romain et les invasions barbares, l'usage de la bière a prévalu et de nombreux vignobles furent abandonnés. Seuls les monastères poursuivirent la culture de la vigne pour les besoins liturgiques et de là, au Moyen Âge, elle se répandit à nouveau. On en trouve des traces dans les sculptures de Benedetto Antelami dans le cycle des mois se trouvant dans le baptistère de Parme, dans les pergolas peintes à la Renaissance, dans les vues de voyageurs étrangers en Italie pour le "Grand Tour", dans les sculptures de Jean Baptiste Boudard au parc ducal décoré par les Bourbons au dix-huitième siècle. N'oublions pas le remarquable manuscrit "Traité de la vigne" du XVIIIe siècle, conservé dans les archives nationales de Parme, l'intérêt de Giuseppe Garibaldi pour les plantes de Malvasia di Maiatico, qu'il a transplantées à Caprera, l'activité agricole de Giuseppe Verdi, la plantation des premiers vignobles spécialisés sur les collines de Torrechiara et de Sala.

## **7 – LES INSTRUMENTS DE LA VIGNE**

Sur la plate-forme au centre de la salle, sont exposés des outils et des objets utilisés au siècle dernier pour la culture de la vigne : des pompes pour pulvériser du vert-de-gris - sur roue et à tenir sur l'épaule- une barre à seaux pour l'irrigation, une hotte pour le transport des grappes de raisin, des caisses en bois pour la récolte et une balance pour peser le raisin.

## **8 – LES PETITS OUTILS DE LA VIGNE**

La vitrine murale contient des outils - divers types de houes et de bêches - utilisés par les agriculteurs pour l'entretien du sol de la vigne ainsi que des petits outils - cisailles, crochets, pics, pinces et outils pour effectuer les greffes - utilisés pour l'entretien quotidien des plantes.

## **9 – LA GRAPPE DE MALVASIA**

À côté, vous pouvez voir un précieux modèle en verre soufflé du XIXe siècle composé de grappes de Malvasia di Candia aromatique.

Ce cépage, originaire de l'île grecque de Monenvasia, d'où son nom, s'est parfaitement adapté aux collines de la Sala Baganza, contribuant à en caractériser le paysage.

Nous poursuivons maintenant notre visite dans la troisième salle, qui explore les thèmes liés à la production du vin dans la région de Parme.

## **SALA 3**

### **10 - ŒNOLOGIE**

Cette salle présente le matériel nécessaire à la production du vin. Les vendanges ont lieu entre septembre et octobre, d'abord pour le raisin blanc, puis pour le noir. L'opération concerne toute la famille paysanne, y compris les femmes et les enfants. Dans l'après-midi, le raisin est récolté dans des paniers en osier ou dans des hottes et conduit à la tête de la vigne où se trouve une charrette

avec des bords dans laquelle il est versé. Puis, le raisin récolté est réparti sur une sorte de table en bois dans la cour de la ferme et est laissé maximum quatre jours au soleil et recouvert la nuit. La foulée au pied du raisin se fait avec la participation de toute la famille, en particulier des femmes. Le maître de chais expert, quant à lui, ne participe pas à cette étape du travail où le raisin est écrasé mais il suit les phases les plus délicates, telles que l'ouverture et la fermeture du petit sas par lequel sort le moût, c'est-à-dire le vin mélangé avec des pépins de raisin qui est recueilli dans une cuve et versé dans les grandes cuves où le lendemain on le mélange afin de favoriser une fermentation uniforme.

## **11 – HISTOIRES DU VIN À PARME**

Le long panneau montre des témoignages de l'histoire du vin dans la région de Parme du Moyen Âge jusqu'au siècle dernier. Le cycle des "mois" sculpté par Benedetto Antelami présente un artisan qui prépare les fûts et le vigneron qui est occupé à la récolte. Des figures similaires apparaissent également dans le plus ancien portail de la cathédrale de Parme. Le miracle du vin fait par l'abbé du monastère de San Giovanni en 987 est évoqué par un tableau ; le rôle des porteurs de hottes est également évoqué ; ils étaient employés à l'époque médiévale pour transporter le raisin et le vin sur le marché et ils étaient chargés d'éteindre les incendies (un spécimen de hotte est exposé dans un coin de la salle). Ensuite, vous trouvez des citations des vins de Parme par Sante Lancerio, embouteilleur du pape Paul III Farnese, des banquets à bord du Burchiello, un bateau appartenant aux Bourbons qui transportait le vin à la cour de Maria Luigia à travers le Pô.

## **12 – LES INSTRUMENTS UTILISÉS DANS LA CAVE**

Outils et objets antiques exposés sur la plate-forme qui longe la salle et racontent la préparation du vin de l'étape du broyage jusqu'à la mise en bouteille : à partir de la droite, le "bateau" pour la foulée au pied du raisin, le pressoir à vin plus moderne, une hotte, des bonbonnes et des flacons, une impressionnante cuve pour la fermentation du moût construite en 1922 avec les outils, tonneaux et cuves correspondants, des pompes pour la décantation.

## **13 – LA MISE EN BOUTEILLE**

Au centre de la salle, le long de la plate-forme, se trouvent les outils utilisés pour la mise en bouteille du vin.

Les bouteilles sont d'abord nettoyées avec la machine à broser mécanique, elles sont rincées puis placées sur le plateau d'égouttage pour favoriser le séchage. Elles sont ensuite remplies avec la remplisseuse à 3 becs puis les bouchons en liège sont insérés dans le goulot de la bouteille avec une machine à piston. Le musée présente une série intéressante de machines, datant de différentes époques, en bois et en métal, avec des degrés variés d'automatisation. Vous pouvez aussi voir une belle série de bouteilles de cave en verre soufflé, provenant de la verrerie Bormioli à Parme, et des paniers pour le transport des bouteilles.

## **14 - LA PLAQUE DE LA CAVE**

Dans une niche du mur vous pouvez voir la reproduction d'une plaque peinte, dont l'originale se trouve encore aujourd'hui sur la porte de la cave du monastère San Giovanni Evangelista à Parme. Le texte dans un latin assez compréhensible dit : "Pour descendre à la cave, c'est par là. Attention à ne pas remonter en titubant ! »

## **15 – LES PETITS OUTILS UTILISÉS À LA CAVE**

La vitrine verticale présente une série de petits outils pour l'activité de la cave: deux exemplaires de pipettes à vin (l'ampoule en verre soufflé, communément appelée «voleur») prenaient le vin directement depuis l'ouverture du fût pour en vérifier le degré de maturité, un entonnoir en verre, un récipient de compensation (ou de "colmatage") en verre; des chandeliers et des lanternes de cave, des bols en bois et en céramique pour la dégustation; des bouchons et des robinets en bois pour fûts, des dégazeurs de fûts, des tire-bouchons et tire-bouchons avec chaîne, un levier de pompe à huile et un pichet en verre.

### **16 - EX VOTO DE...VIN**

Deux ex-voto des XVIIe et XIXe siècles sont reproduits ici. Ils proviennent du sanctuaire du B. V. de Fontanellato, dans la région de Parme, dont les récits sont liés au vin et à la cave et témoignent de la vie quotidienne de l'époque.

Nous descendons maintenant à la fascinante glacière.

## **SALLE 4**

### **17 – LA GLACIÈRE FARNESE**

Construite en 1723 à l'époque d'Antonio Farnese afin de conserver de la neige toute l'année, la grande salle souterraine voûtée était remplie de neige l'hiver par la fenêtre visible vers l'ouest ; celle-ci permettait de conserver le gibier de la Propriété des Boschi se trouvant à proximité ainsi que de rafraîchir le vin. Le long de l'escalier, vous pouvez voir la première vue à gauche, utilisée pour accéder à la glacière lorsque le niveau de neige était plus élevé. Vous pouvez voir ici des troncs de vignes de Parme, centenaires. En descendant l'escalier en brique, vous atteignez le niveau le plus bas de la glacière. En continuant le long de la plate-forme en bois, une projection à 360 ° démarre : elle décrit le rôle de la vigne et du vin dans la mythologie, l'histoire et l'art.

Nous remontons dans la salle 3 et, en passant par la porte, nous traversons les douves de la Rocca pour nous introduire dans la salle 5 dédiée aux tonneaux.

## **SALLE 5**

### **18 – LES MOTS DU VIN**

Le mur d'entrée, sur les côtés de la porte, est bordé de tonneaux contenant les définitions des principaux termes relatifs à la culture de la vigne et à la production du vin, il s'agit pratiquement d'un "dictionnaire" tridimensionnel de la cave. Les différentes parties de la salle nous apprennent tout ce qui "tourne" autour du vin: tonneaux, bouteilles, bouchons en liège, tire-bouchons et étiquettes sont illustrés par les panneaux et les objets exposés.

### **19 – LE GRAND TONNEAU**

Les tonneaux en bois étaient déjà utilisés à l'époque préhistorique, puis ils ont connu une évolution remarquable sous la forme ronde bien connue dans le monde gréco-romain à partir du IVe siècle après Jésus-Christ. Le géographe grec Strabone rappelle comment les peuples celtes qui vivaient dans le nord de l'Italie fabriquaient des tonneaux de la taille d'une maison (qui n'étaient en réalité que de simples huttes). Après une période de crise dans l'Antiquité tardive, la production de fûts s'est à nouveau développée au Moyen Âge, puisqu'elle s'est répandue dans toute l'Europe en tant que conteneurs pour les produits liquides et solides les plus variés. Même les livres produits par les imprimeurs vénitiens voyageaient protégés dans des tonneaux, car ceux-ci ont la caractéristique d'être imperméables à l'humidité et au sel qui auraient pu endommager le papier lors des voyages en mer. Dans la salle, est exposé un grand fût en chêne utilisé pour la maturation du vin dans la cave.

Au cours des années, parallèlement au bois, de nouveaux matériaux de production ont fait leur apparition comme le ciment, l'émail et la fibre de verre au XXème.

## **20 – LES OUTILS DU TONNELIER**

Le tonnelier était un artisan qui alliait les compétences d'un charpentier et d'un forgeron, et qui était étroitement lié au monde paysan. Les tonneaux, afin de résister à la pression des liquides en fermentation et aux déplacements, nécessitaient de longues périodes de fabrication, une grande précision et une habileté particulière en matière de construction.

Dans la vitrine, vous trouverez des outils provenant d'un atelier de tonnelier dans la région de Parme. De grandes images de Remo Lottici de Noceto, le dernier tonnelier de la région de Parme et une vidéo présentant les différentes phases de la fabrication du tonneau complètent la section.

## **21 – CARAFES, MESURES ET VERRES**

La vitrine propose une sélection de récipients pour le vin. En partant du haut, des carafes en céramique émaillée datant du XIIIe au XVIe siècle provenant de Fidenza, des fouilles archéologiques du château de Basilicanova et du château de Berceto. la "Cosèta d'or", un bol traditionnel en bois dur utilisé pour la dégustation des vins, utilisé symboliquement par le Pro Loco de Sala Baganza à partir de 1996 pour récompenser les personnes et les institutions qui se sont distinguées dans la valorisation des vins locaux; il y a aussi un verre en verre et des bols à vin en bois tourné et en céramique; des cruches à vin; une bouteille à vin en cristal avec ses verres; des mesures à vin en verre soufflé du 19ème siècle produites dans la région de Parme.

## **22 - LA BOUTEILLE**

Les premières traces de récipients en verre pour liquides remontent au Ier siècle de notre ère, lorsque les artisans de la Syrie actuelle développèrent la technique du soufflage. Au 14ème siècle, le flacon - une ampoule en verre soufflé avec une protection en paille - a vu le jour et était largement utilisé en Toscane. La diffusion de la bouteille en Europe est enregistrée vers le milieu du XVIe siècle, grâce à l'activité des fours de Murano. Mais c'est en Angleterre où l'utilisation du charbon pour alimenter les hauts fourneaux - imposée par la restriction sur l'utilisation du bois, indispensable à l'industrie navale - conduit à la production de bouteilles plus sombres, plus épaisses et plus robustes, devenant ainsi le récipient idéal pour le transport du vin. À la fin du XIXe siècle, la technologie de la coulée sous pression dans les moules a été développée (à partir de 1898 avec des machines semi-automatiques, à partir de 1905 avec des automatismes à bassins rotatifs et à partir de 1917 avec des automatismes alimentés par des gouttes de verre en fusion, visibles également dans la vidéo) aujourd'hui complètement automatisée, permet la production en série et à faible coût de bouteilles de qualité dans de nombreuses formes et tailles.

## **23 – LE BOUCHON**

La légende raconte que Dom Pérignon, le moine français qui a développé le système de production du Champagne, avait eu l'intuition d'utiliser des bouchons en liège copiant ainsi les pèlerins espagnols qui scellaient leurs gourdes de cette façon. En réalité, le liège était déjà utilisé à l'époque romaine : la section présente les méthodes de production et d'extraction de l'époque. Nous présentons également Les différents types de bouchons en liège qui existent aujourd'hui. En Italie, la première production moderne de bouchons en liège, dans la région sarde de la Gallura, est documentée entre 1860 et 1861 par la plantation vers 1830 de chênes-lièges. L'Italie, désormais au troisième rang des producteurs mondiaux, transforme environ un milliard et demi de bouchons en liège pour le secteur du vin, qui correspond à 70% de la production de bouchons naturelle.

## **24 – LE TIRE-BOUCHON**

Son origine pourrait dater du milieu du XV<sup>e</sup> siècle, provenant probablement de l'outil en spirale utilisé par les soldats pour retirer les balles de plomb incrustées dans les canons des fusils à chargement par l'avant. Léonard de Vinci a réalisé lui-aussi un dessin pour un modèle de tire-bouchon. La diffusion généralisée du tire-bouchon n'est enregistrée qu'après le milieu du dix-septième siècle, avec la pratique de faire vieillir le vin en bouteille promu par les Anglais et lié à la technologie de production des bouteilles « noires », plus robustes et plus régulières. La section propose une histoire du tire-bouchon, elle en montre les éléments constitutifs ainsi que les différentes typologies, visibles dans la vitrine.

De droite à gauche, vous pouvez voir les tire-bouchons "simples" en forme de "T"; puis les tire-bouchons "à mécanisme" facilitant l'extraction à l'aide de dispositifs mécaniques; ceux à levier; ceux de poche; les multi-usages, qui combinent d'autres outils à la spirale métallique; et enfin les figuratifs, souvent des œuvres de design et de création.

## **25 - LES "LUNARI" DE LA CAVE**

L'espace de la cave, avec son climat particulier, sa pénombre silencieuse et son environnement souterrain, a toujours suscité de nombreux récits et histoires. Les panneaux placés devant la salle 6 montrent des images et des récits tirés de deux "lunari" de Parme datant du XIX<sup>e</sup> siècle qui, à l'écoulement des mois de l'année, associent une certaine dose de satire et d'ironie: le chœur des animaux dans la cave et un jeune Bacchus chevauchant un tonneau.

## **26 - L'ÉTIQUETTE**

L'étiquette est un élément essentiel de la culture du vin d'aujourd'hui. Elle était déjà présente dans l'Antiquité - avec des écritures sur des amphores - ou à d'autres époques de l'histoire - avec des rouleaux de métal ou des bandes manuscrites à appliquer aux divers contenants. L'étiquette, telle que nous la connaissons aujourd'hui, apparaît au XVIII<sup>e</sup> siècle avec l'avènement de l'utilisation de la bouteille en verre pour la conservation du vin. Initialement produite avec l'impression typographique unicolore, grâce à l'avènement de la lithographie, à partir de 1836 elle a pu se vêtir de couleurs et de formes pour atteindre le raffinement graphique et le design actuels .

Le deuxième panneau présente des exemples d'étiquettes de vin de Parme du XX<sup>e</sup> siècle, notamment celles conçues par Giovannino Guareschi, créateur des personnages de Peppone et Don Camillo, pour son Auberge de Roncole Verdi.

## **SALA 6**

### **27 - TESTIMONIAL DU VIN**

La dernière salle est consacrée à la viticulture de Parme entre le XIX<sup>e</sup> et le XX<sup>e</sup> siècle, rappelant les pionniers du secteur et les personnages du monde de la culture et du divertissement qui ont écrit et parlé du vin de Parme. L'écran tactile vous permet d'en connaître les visages et les événements.

### **28 - LE BOUTEILLES HISTORIQUES**

L'excellence du vin de Parme est attestée dès le XIX<sup>e</sup> siècle par des documents et des témoignages, mais aussi par la présence de précieuses bouteilles séculaires, accompagnées de leurs cartouches manuscrits, provenant de la cave de Casa Basetti à Vairo et produites au XIX<sup>e</sup> siècle à Monte delle Vigne. À gauche, une bouteille exceptionnelle provenant de l'enceinte du village de Felino, produite par Henri Caumont, et primée plusieurs fois à Londres et à Paris.

Elles sont un symbole rare et précieux du travail de ces pionniers, passionnés et sensibles, qui ont su porter le nom de Parme dans le monde dès le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. Une renommée anéantie par la diffusion du phylloxéra dans les années 1920 et que seulement depuis peu, avec une conscience plus importante, est en train d'être restaurée.

## **29 – VINS ET VIGNES**

La vitrine supérieure propose une sélection de vins produits par les sociétés membres du Consortium des vins des collines de Parme. Parmi celles-ci se trouve la précieuse bouteille spécialement créée pour célébrer la "Parme-Poggio di Berceto", une course pour les voitures d'époque organisée chaque année dans la région. L'écran tactile vous permet de connaître les variétés de vignes cultivées et les types de vins produits, de localiser les producteurs sur la carte et d'approfondir leur histoire, de consulter la liste des lauréats du prix "Cosèta d'or" attribué aux meilleurs malvasias de la région.

## **30 - DÉGUSTATION**

La visite se termine par la dégustation de vins et de produits du terroir dans la salle de dégustation attenante au musée, aménagée avec des objets d'époque liés à la production du vin. Sur le mur ouest de la cour vous pouvez voir une série de panneaux présentant le vin dans la mythologie et l'art. Un panneau avec un sympathique Bacchus vous invite à prendre une photo souvenir à envoyer à vos amis. Au bout du parcours, vous trouverez le jardin historique de la Rocca, accessible depuis le fossé et en accès libre. Les salles historiques de la Rocca méritent elles aussi un détour, avec leurs fresques représentant des scènes mythologiques et allégoriques peintes par Orazio Samacchini et Sebastiano Galeotti.

Le circuit des musées de la gastronomie propose d'autres visites intéressantes : À 10 minutes de route de Sala Baganza se trouve le Musée du Saucisson de "Felino", installé dans les fascinantes caves du château. À 15 minutes de route traversée par le parc régional de Boschi di Carrega, se trouve la Corte di Giarola, une ancienne grange bénédictine abritant le Musées des Pâtes et le Musée de la Tomate Merci d'avoir passé ce moment avec nous et nous vous souhaitons un bon séjour au pays de Parme.