



Natura



La provincia di Parma si sviluppa principalmente lungo l'asse Nord-Sud: questo permette di avere tre zone ben diverse per clima, paesaggio, biodiversità e conseguentemente insediamento umano. Le caratteristiche terre della Bassa Parmense, non lontane dal fiume Po, le dolci e verdi colline o le affascinanti montagne dell'Appennino. 9 Parchi regionali e 1 parco nazionale da poter vivere grazie alla ricca sentieristica. Ad accrescere ulteriormente il fascino di queste terre sono i piccoli e medi borghi, nati in tempi antichi in armonia con il circondario, che mantengono ancora oggi il fascino di un tempo.

Arte e Storia



L'Associazione Castelli del Ducato di Parma, Piacenza e Pontremoli – di cui La Rocca di Valle di Castrignano è socio sostenitore - è riuscita a riunire sotto un unico ente i più significativi e importanti castelli ancora esistenti nel territorio di Parma e Piacenza, a cui di recente si è unita anche la città di Pontremoli, in Lunigiana. Diventa imperdibile la visita dei castelli più caratteristici a livello storico, culturale e artistico. Chiedeteci informazioni riguardo periodo e orario di apertura, come organizzare al meglio la visita e per convenzioni a voi riservate.

Il fascino di Parma è indiscutibile, città di origine romana, fu per lungo tempo la capitale del Ducato di Parma e Piacenza, impreziosita nei secoli da architetture ancora oggi di grande prestigio. Anche la musica trova un importante spazio a Parma, grazie ai natali dati a Giuseppe Verdi, Arturo Toscanini e Renata Tebaldi.



Musei



Nella provincia ci sono diversi piccoli musei, veri e propri gioielli del territorio, testimoni di una tradizione locale, che cerca di non scomparire nel tempo. Tra le varie proposte ci sono il Museo della civiltà Contadina Ettore Guatelli, il curioso Museo dei Lucchetti, l'affascinante Fondazione Magnani Rocca, sede di una collezione d'arte prestigiosa.

Enogastronomia



L'Emilia Romagna è la regione con il più alto numero di certificazioni DOP e IGP in tutta Europa e Parma vanta prodotti d'eccellenza, conosciuti a livello mondiale, oltre ad una tradizione culinaria antica e di qualità, tale da essere riconosciuta dall'UNESCO nel 2015 come "City of Gastronomy".

Accompagnati da una guida o in autonomia si possono organizzare viste ai luoghi di produzione di:

Parmigiano Reggiano DOP

Prosciutto di Parma DOP

Culatello di Zibello DOP

Malvasia e Lambrusco dei colli di Parma

Aceto Balsamico Tradizione di Reggio Emilia DOP