

Dopo il Parmigiano, il Prosciutto di Parma e il Salame di Felino non poteva mancare il pomodoro. Il Parmense completa il poker d'assi gastronomico e apre le porte del quarto Museo del Cibo, interamente dedicato "all' oro rosso". (...)

L'articolo:

<http://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2010/09/15/collecchio-pr-re-pomodoro-nel-museo-del.html>

I Musei del cibo di Parma:

<http://www.museidelcibo.it/default.asp>

Gli ultimi sviluppi:

<http://nicoladantebasile.blog.ilsole24ore.com/2014/03/ai-musei-del-cibo-di-parma-si-scoprono-i-segreti-della-buona-tavola-made-in-italy.html>

<http://lastampa.it/2014/03/10/societa/cucina/notizie/attualita/la-storia-delle-eccellenze-della-food-valley-parmigiana-zf3wxHVqFi0V8dNinWOYjM/pagina.html>

* * *

Giro del mondo tra i musei del cibo e dell'enogastronomia:

<http://trashfood.com/2009/08/giro-del-mondo-tra-i-musei-del-cibo-e-dellenogastronomia.html>

Sull'argomento:

<http://viaggi.lastampa.it/foto/i-musei-del-cibo-piu-strani-del-mondo/page/1>