

Emilia-Romagna
facciamo
la differenza.

L'EUROPA È QUI

Grazie ai Fondi europei
qui le persone realizzano
i loro progetti

Scopri tutte le storie su
www.regione.emilia-romagna.it/europa-qui



LABORATORI APERTI
EMILIA-ROMAGNA



PARMA!
Gastronomy
HUB



Comune di Parma

P Parma
Capitale Italiana
della Cultura
2020+21

Chiostro di San Paolo

GLI AFFRESCHI RITROVATI



Parma, Chiostro della Fontana del Monastero di San Paolo

Riqualificazione finanziata con Fondi europei - Por Fesr 2014-2020

I Chiostrini del Correggio: un polo culturale d'eccellenza realizzato dall'ampio intervento di riqualificazione del complesso monumentale di San Paolo, nel cuore della città, grazie ai fondi europei POR FESR asse 6 - Città Attrattive e Partecipate programmati dalla Regione Emilia Romagna.

Il monastero benedettino di San Paolo, uno dei principali di Parma nel Medioevo e Rinascimento, viene fondato intorno al Mille dal vescovo Sigifredo II.

Nel corso del Rinascimento il monastero viene ampliato e abbellito in particolare grazie alle badesse Cecilia Bergonzi e Giovanna da Piacenza che affidano i lavori ad importanti artisti quali Giorgio da Erba, Alessandro Araldi e, soprattutto Antonio Allegri detto il Correggio che realizza la 'Camera della Badessa'. Mentre l'Araldi decora nel 1514 con candelabre e grottesche il soffitto della stanza adiacente.

Il complesso monumentale di San Paolo ospita già oggi alcune importanti istituzioni, come la Biblioteca Guanda, la Pinacoteca Stuard e il Castello dei Burattini, che saranno rafforzate con un progetto ambizioso che va nella direzione di recuperare l'intero complesso, per creare un centro culturale polivalente.

Il progetto in corso, approvato dalla Soprintendenza per i beni architettonici e paesaggistici, tocca il restauro del Chiostro della Fontana ed è ormai in fase di ultimazione: l'antica cappella del primo piano sarà trasformata in caffè letterario affacciato sul giardino di San Paolo mentre i locali del primo piano saranno dedicati al Laboratorio Aperto Gastronomy Hub, dove la tradizione gastronomica del territorio dialogherà con l'innovazione digitale, recuperando così la maggior parte degli spazi, attualmente inagibili.