

PRIMO PIANO/APPUNTAMENTI VIRTUALI

Musei del cibo

Visite guidate seduti in poltrona e laboratori online

Il presidente Marini: «Grazie alla tecnologia street view il pubblico scoprirà gli oggetti più curiosi e caratteristici di ogni filiera»

■ Tre fine settimana di appuntamenti con visite guidate e laboratori online per mantenere vivo il dialogo con il pubblico di tutte le età. Perché se turisti e visitatori non possono andare ai Musei, allora questi ultimi entreranno nelle loro case, grazie alla tecnologia che tutti abbiamo imparato ad utilizzare.

Si parte sabato 13 marzo, al Museo del Pomodoro, per poi proseguire nei weekend successivi al Museo del Parmigiano Reggiano, a quello del Salame di Felino, della Pasta, del Prosciutto di Parma e gli eventi si concluderanno domenica 28 marzo al Museo del Vino.

«È stato un anno difficile per i musei e in generale per il mondo della cultura, purtroppo non possiamo ancora aprire, ma questo non significa che i nostri musei non si possano visitare - ha spiegato Mario Marini, presidente dei Musei del Cibo -. Per questo, assieme allo staff, abbiamo deciso di esserci e di offrire al nostro pubblico le visite, in diretta dal museo grazie alla tecnologia street view, per scoprire oggetti curiosi e caratteristici di ogni filiera. Oltre a questo per i più piccoli sarà possibile partecipare ai laboratori a distanza. Un'attività che avevamo già proposto lo scorso anno e che ha avuto grande successo e partecipazione». Nei laboratori per bambini e ragazzi una prima parte introduttiva prenderà spunto dagli allestimenti dei Musei per proseguire poi con una seconda sperimentale, svolgendo le attività che normalmente si svolgono ai Musei nel mese di apertura da casa. Come? Sfruttando le cose che tutti comunemente abbiamo nella nostra cucina. L'interattività è garantita perché si lavora in piccoli gruppi e ogni partecipante potrà fare le proprie domande e le proprie riflessioni. Proprio per questa ragione è importante prenotarsi con anticipo e obbligatoriamente a: didattica@museidelcibo.it. Ai partecipanti viene trasmessa via e-mail lista dell'occorrente per la realizzazione dei laboratori. I laboratori e le visite sono gratuite.

SABATO 13 MARZO

Ore 17. Visita virtuale al Museo del Pomodoro.

Intorno ad una antica linea di produzione della Conserva, si snoda il viaggio del pomodoro, dal suo arrivo dalle lontane Americhe nel XVI secolo, ai primi timidi approcci gastronomici, alle varietà e alle tec-

niche di coltivazione, fino ad esplorare la straordinaria diffusione in area parmense alla fine dell'Ottocento, alla nascita di una potente industria conserviera e meccanica, della Stazione Sperimentale e delle Fiere. Foto e documenti d'epoca, rari filmati, modelli e schermi interattivi, imballaggi e apriscatole, pubblicazioni, oggetti curiosi e ricette d'autore raccontano il mondo dell'oro rosso fino al suo irresistibile trionfo in tavola. Partecipazione gratuita. Prenotazione obbligatoria a: prenotazioni.pomodoro@museidelcibo.it. A cura di Esperta SB - Per tutti.

DOMENICA 14 MARZO

Ore 11. Visita virtuale al Museo del Parmigiano.

La storia, la cultura millenaria e l'eccellenza gastronomica del «Re dei formaggi» prendono forma attraverso centinaia di oggetti e di immagini d'epoca in un antico «Casello» adibito per secoli alla produ-

zione del formaggio Parmigiano Reggiano. Qui si rivivono le fasi della trasformazione del latte, della lenta stagionatura e della commercializzazione del formaggio, il fondamentale ruolo del Consorzio del Parmigiano Reggiano nella tutela della qualità. Partecipazione gratuita. Prenotazione obbligatoria a: prenotazioni.parmigiano@museidelcibo.it. A cura di ArcheoVEA - Per tutti.

Ore 15. Diretta Lab - Formine di... latte!

La mucca Nerina sarà la nostra guida d'eccezione al Museo del Parmigiano Reggiano e ci accompagnerà tra gli attrezzi esposti al museo. Ma cosa sono questi enormi pentoloni proprio al centro del museo? Potresti starci dentro comodamente anche tu! Un'altra esplorazione domestica per scoprire a cosa serviva e per osservare lo strano fenomeno che vi avviene dentro, riproducendolo, questa volta, con gli attrezzi della tua cucina e creare così un ricordo di questo laboratorio partendo proprio dal latte. Laboratorio online gratuito per bambini e ragazzi. Età consigliata 6 - 12 anni.



SABATO 20 MARZO

Ore 17. Visita virtuale al Museo del Salame di Felino

Nei magnifici ambienti che ospitavano la cucina e le cantine del Castello di Felino il percorso di visita si snoda - parallelo alla storia del maiale nero parmigiano - fra gastronomia, norcineria e produzione casalinga degli insaccati, con un'ampia rassegna di immagini d'epoca, oggetti antichi e filmati con testimonianze toccanti e momenti rievocativi dell'antica tecnica di produzione, fino all'attuale tecnologia della qualità e all'irrinunciabile assaggio del principe dei Salami. Partecipazione gratuita. Prenotazione obbligatoria a: prenotazioni.salame@museidelcibo.it. A cura di ArcheoVEA - Per tutti.

DOMENICA 21 MARZO

Ore 11. Visita virtuale al Museo della Pasta.

Nell'incantevole scenario del-

la Corte di Giarola, un viaggio nella storia della pasta, attraverso un ricco percorso di immagini, documenti, filmati, riproduzioni e ricostruzioni. Dal chicco di grano alle farine, da un vero e proprio mulino agli attrezzi di uso domestico, passando attraverso la prima produzione industriale e le moderne tecnologie, per chiudere con un'ampia rassegna di pubblicità d'epoca: uno sguardo a 360° sull'universo della pasta, a sottolineare il ruolo che questo alimento, sinonimo di Italia nel mondo, ha rivestito e riveste nella gastronomia, nell'arte, nella cultura e nella vita di tutti noi.

Partecipazione gratuita. Prenotazione obbligatoria a: prenotazioni.pasta@museidelcibo.it. A cura di Esperta SB - Per tutti.

Ore 15. Diretta LAB - Amido e...

non sai cosa ottieni! All'inizio del Museo della Pasta si trova un enorme chicco di grano. Partiremo proprio da lì per questa esplorazione domestica andando alla scoperta di una sostanza che si trova spesso nelle nostre cucine ma che ci riserverà molte sorprese: l'amido. Ma cosa è l'amido? E dove è? E cosa c'entra con la pasta? Un laboratorio che ci porterà a conoscere meglio questa polverina con cui ci divertiremo a creare consistenze inaspettate, imprevedibili e mutevoli. Avanti tutta, giovani esploratori! Laboratorio online gratuito per bambini e ragazzi. Età consigliata 6 - 12 anni

MUSEI DEL CIBO

L'interattività è garantita perché si lavora in piccoli gruppi e ogni partecipante potrà fare le proprie domande: è importante prenotarsi.

SABATO 27 MARZO

Ore 17. Visita virtuale al Museo del Prosciutto di Parma.

Foto e documenti storici, attrezzi, macchinari e filmati, raccontano il processo di produzione dei pregiati prodotti dell'arte salumaria parmense, in una sorta di viaggio ideale dall'antica norcineria fino alle metodologie della produzione odierna: dalle razze suine, alla funzione fondamentale del sale, dai gesti di un'arte antica alle prelibatezze della gastronomia, fino al ruolo del Consorzio del Prosciutto di Parma nella salvaguardia della qualità. Partecipazione gratuita. Prenotazione obbligatoria a: prenotazioni.prosciutto@museidelcibo.it. A cura di ArcheoVEA - Per tutti.

DOMENICA 28 MARZO

Ore 11. Visita virtuale al Museo del Vino.

Nelle suggestive cantine della Rocca di Sala Baganza un percorso espositivo e sensoriale dedicato al vino di Parma, alla sua storia e alla sua cultura. Sei differenti sezioni che si snodano dall'archeologia del vino nel parmense alla viticoltura e alle caratteristiche della vite, dalla vendemmia e dalla preparazione del vino all'affascinante ghiacciaia rinascimentale, dalla storia dei contenitori e dei mestieri ad essi correlati alla storia del tappo in sughero, del cavatappi e dell'etichetta, dai pionieri del settore ai vini e alle cantine da visitare, fino al ruolo del Consorzio dei Vini dei Colli di Parma. Partecipazione gratuita. Prenotazione obbligatoria a: prenotazioni.vino@museidelcibo.it. A cura di Pro Loco Sala Baganza - Per tutti.

Ore 15. Diretta Lab - Con un briciolo di... sale!

Parte dal Museo del Prosciutto questa esplorazione domestica alla scoperta dei tanti segreti di una cosa che vediamo tutti i giorni sulla nostra tavola e che mai avremmo immaginato potesse riservarci tante sorprese: il comune sale da cucina! Al Museo vedremo sali di tutti i colori e il suo utilizzo nella preparazione del famoso Prosciutto di Parma. Ma poi, da veri scienziati ci lanceremo in avvincenti esperimenti realizzando quanto può essere divertente scoprire il mondo partendo dalle cose che abbiamo sotto il naso. Laboratorio online gratuito per bambini e ragazzi. Età consigliata 6 - 12 anni.