

PARMA

GAZZETTA DI PARMA

Club

LE NOSTRE INIZIATIVE

I tesori dell'Accademia nel Ducato di Maria Luigia

STEFANIA PROVINCIALI

Lo storico dell'arte Alessandro Malinverni, conservatore del Museo Gazzola di Piacenza e referente scientifico della Pinacoteca Stuard di Parma, e lo storico dell'architettura Carlo Mambriani, professore ordinario presso il nostro ateneo, coordinati da Sabrina Schianchi, responsabile marketing di Gazzetta di Parma hanno condotto ieri gli amici della pagina facebook del quotidiano alla scoperta dei tesori dell'Accademia nel periodo del Ducato di Maria Luigia, terzo appuntamento della rassegna dedicata a "I tesori dell'Accademia di Belle Arti di Parma". Nell'ambito degli interessi personali della Duchessa non mancarono, infatti, le arti visive in tutte le loro declinazioni. Già in passato in occasione del bicentenario del suo ingresso a Parma, nell'ambito dell'iniziativa "Maria Luigia 16",

Appuntamento con «I tesori dell'Accademia di Belle Arti di Parma» sulla pagina Fb della Gazzetta.



per le attività di questa fucina di artisti: alla spoliazione francese dei 20 principali capolavori, erano seguiti vani tentativi di rilancio dei concorsi interni (1803 e 1805) e di quelli internazionali di pittura e architettura (1805), e infine il declassamento a scuola municipale di pittura (1812). Con Maria Luigia l'istituzione poté in breve tempo recuperare smalto, grazie ai ripristinati concorsi e alle nuove scuole di intaglio, "di paese" e di scenografia. Iniziò ripristinando la scuola del nudo, ritenuta importantissima nella formazione degli allievi. La regolamentazione definendo comportamenti e punizioni per chi non era ligio alle regole. Individuò nel colomnese Boccaccio, suo maestro di pittura, la guida della nuova scuola «di paese», da cui uscirà tra i primi allievi Giuseppe Drugman. Protagonista del successo dell'Accademia fu Paolo Toschi, direttore della Galleria e delle Scuole dal 1820 al 1854, uomo capace di rinnovare gli allestimenti, di diffondere in tutto il mondo i capolavori di Correggio e Parmigianino, di porre le basi normative e operative per la tutela del patrimonio artistico parmense. Con Nicola Bettoli ampliò gli spazi in Pilotta destinati all'esposizione delle opere, molte tornate a Parma dopo l'espulsione napoleonica, come il Salone delle Colonne ancora oggi luogo prestigioso della Galleria Nazionale. La generosità personale di Maria Luigia nei confronti degli artisti fu rimpianta quando Carlo III di Borbone, duca dal 1849, rifiutò di emularla ponendo termine alle sue sistematiche sovvenzioni. Baluardo del Neoclassicismo anche il gusto nel Ducato cambiò con l'apertura del Borbone ad uno stile eclettico.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PER INFO E DETTAGLI: <https://club.gazzettadiparma.it/>

Musei del cibo Viaggio tra i segreti dell'«arte salumaria» e del buon bere

Domani è prevista la visita virtuale al Museo del prosciutto e domenica al Museo del vino

■ Gli eventi virtuali non si fermano: siamo giunti quasi alla fine del mese di marzo, ma il calendario è ancora ricco di attività in compagnia dei Musei del Cibo, sperando che questi siano gli ultimi week-end casalinghi.

Si riparte domani con una visita virtuale al Museo del Prosciutto di Parma.

Alle 17 sarà possibile, grazie ad ArcheoVEA, conoscere il processo di produzione dei pregiati prodotti dell'«arte salumaria» parmense, attraverso un interessante rassegna di immagini storiche e oggetti antichi. Sarà una sorta di viaggio virtuale dall'antica

norcineria fino alle metodologie della produzione odierna: dalle razze suine, alla funzione storica e necessaria del sale, al ruolo fondamentale del Consorzio del Prosciutto di Parma, responsabile nella salvaguardia della qualità. La partecipazione è gratuita, la prenotazione è obbligatoria a: prenotazioni.prosciutto@museidelcibo.it
Domenica invece, alle 11 inizierà la visita virtuale al Museo del Vino, a cura di Pro Loco Sala Baganza. I partecipanti verranno accompagnati all'interno di un contesto suggestivo come le cantine della Rocca di Sala Baganza per un



MUSEI DEL PROSCIUTTO E DEL VINO Domani e domenica passeggiate virtuali.

percorso dedicato al vino di Parma, alla sua storia e alla sua cultura.

Il percorso si snoda attraverso le sei sezioni che compongono il museo, dall'archeologia del vino nel parmense, alla vi-



coltura e alle caratteristiche della vite fino alla storia dei contenitori e dei mestieri ad essi correlati.

Anche in questo caso la partecipazione è gratuita, ma la prenotazione è obbligatoria a:

prenotazioni.vino@museidelcibo.it

Sempre domenica alle 15, si svolgerà il laboratorio in diretta per bambini e ragazzi dai 6 ai 12 anni. La diretta LAB sarà incentrata su "Con un

briciolo di... sale!"

E quale miglior Museo se non quello del Prosciutto di Parma per spiegare l'importanza del sale e i suoi svariati utilizzi in cucina? Con questa esplorazione domestica guidata da Roberta Mazzoni, responsabile della didattica, saranno svelati i tanti segreti di una cosa che tutti i giorni vediamo sulla nostra tavola! Ma non è finita qui, perché i ragazzi, poi, indosseranno i panni di veri e propri scienziati avventurandosi in esperimenti pratici.

Il laboratorio è gratuito e importante prenotarsi con anticipo e obbligatoriamente a: didattica@museidelcibo.it Ai partecipanti sarà trasmessa via e-mail la lista dell'occorrente per la realizzazione dei laboratori. Si frutteranno le cose che normalmente si trovano 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. I laboratori e le visite sono gratuite.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Webinar Verso Parma 2022 con lo sguardo all'ambiente

Oggi si parla di «Mobilità sostenibile» sul canale youtube del circolo Il Borgo

■ Si terrà oggi alle 18 sul canale youtube del Circolo Il Borgo (Associazione Il Borgo) il webinar dal titolo «Mobilità sostenibile». Relatore d'eccezione sarà Paolo Pileri, Professore ordinario di Pianificazione Urbanistica e territoriale presso il Politecnico di Milano, da sempre impegnato sul fron-

te dell'Ingegneria ambientale urbana, in particolare sul tema delle infrastrutture e degli spazi aperti delle città. L'incontro sarà introdotto da Paolo Giandebiaggi, vicepresidente de Il Borgo e sarà condotto da Michele Zazzi, ordinario di Tecnica Urbanistica dell'Università di Parma.

Si tratta del quarto appuntamento del ciclo di incontri "Agenda Parma 2022" che Il Borgo ha organizzato per riflettere su temi cruciali per la città, in vista delle elezioni amministrative del 2022. Nelle prossime settimane seguirà un tavolo di lavoro sul tema della mobilità sostenibile, a cui parteciperanno esperti di diverse realtà del nostro territorio.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Coldiretti Al Bocchialini lezioni per amare la terra

Oltre cento studenti hanno partecipato al concorso «Alimentarsi bene fa bene»

■ Prosegue la partnership con l'istituto superiore Itas Bocchialini avviata da Coldiretti donne impresa per la formazione degli studenti. L'iniziativa ha visto il coinvolgimento di oltre cento alunni al concorso Coldiretti e Coldidattica «Alimentarsi bene fa bene».

Gli incontri, in videoconferenza, hanno avuto al centro dell'approfondimento diversi temi: la tracciabilità degli alimenti, la lettura delle etichette e i marchi di qualità. Spazio anche alla storia di Coldiretti e alle buone pratiche di due imprenditrici agricole: Ermينيا Fortini dell'azienda agri-

cola il Bafard di Monchio delle Corti e Alice Saccani, che nel 2015 ha ricevuto l'Oscar Green per il suo allevamento di oltre 3000 galline di razza ovaiole allevate a terra in una zona incontaminata nei pressi di Berceto. A fine aprile gli studenti consegneranno i loro elaborati in vista della premiazione finale.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA