

Parma

Mario Marini

Il presidente uscente è stato riconfermato

«Musei del Cibo, attirare i turisti e aprirsi ai giovani»

Approvato l'ingresso nella Fondazione Unesco
«È in autunno aprirà il Museo del Porcino»



Mario Marini
Eletto per la prima volta alla guida dei Musei del Cibo nel 2018, è appena stato riconfermato presidente per il prossimo triennio. In precedenza ha maturato esperienze nel turismo, nella innovazione e nella agricoltura.

» Far conoscere a sempre più persone, sia in provincia che nel resto del mondo, quel patrimonio di conoscenza, storia e tradizione che caratterizza le eccellenze enogastronomiche di Parma e provincia. È con questo obiettivo che l'assemblea straordinaria dei Musei del Cibo ha dato il via libera all'ingresso (votato all'unanimità dai soci presenti) nella Fondazione Parma Unesco creative city of gastronomy. In più, è stato anche rinnovato il consiglio, con la riconferma di Mario Marini alla presidenza e di Cristiano Casa alla vicepresidenza per il prossimo triennio. Stefano Bizzi è stato eletto rappresentante delle «Associazioni di categoria» per sostituire Guido Umberto Chiari, uscito per raggiunti limiti di età, mentre Oreste Bergamaschi è il nuovo rappresentante del Gruppo imprese artigiane. Tutti gli altri consiglieri sono stati rinnovati senza modifiche.

Presidente Marini, l'assemblea dei soci l'ha riconfermato per il prossimo triennio. Quali saranno le novità di questo mandato?

«Sarà fondamentale portare a compimento l'iter di costituzione e la messa a regime della Fondazione e rendere sempre più forte la collaborazione con i Consorzi di prodotto e con le imprese, per valorizzare i nostri prodotti. Bisognerà estendere la conoscenza dei Musei del Cibo nelle regioni immediatamente contigue e ampliare il livello di accoglienza dei visitatori stranieri attraverso la creazione di appositi pacchetti turistici ideati a partire dai musei. L'autunno ve-

drà anche l'apertura del Museo del Fungo Porcino, ottavo e conclusivo del circuito».

Quali saranno i vantaggi per i musei dall'ingresso nella Fondazione Unesco?

«L'associazione dei Musei del Cibo ha aderito alla Fondazione Unesco Parma creative city of gastronomy per dotarsi di uno strumento operativo in grado di garantire totale trasparenza gestionale e maggiore solidità, anche grazie al sostegno dei privati. La Fondazione consentirà di offrire vantaggi fiscali a chi vorrà sostenere l'attività dei Musei del Cibo e, nel contempo, di partecipare a bandi pubblici specifici. Il sostegno delle filiere di prodotto sarà essenziale per il mantenimento di questa straordinaria infrastruttura educativa e turistica del Parmense».

Come immagina i Musei del Cibo in futuro?

«Me li immagino piccoli tesori da visitare con calma a dispetto dei grandi flussi turistici, luoghi da raggiungere pedalando lungo strade poco battute con itinerari capaci di far conoscere un territorio ricchissimo di arte e di storia. Luoghi dove imparare divertendosi che nutrirsi in maniera corretta ed attenta all'equilibrio del pianeta è possibile».

Il Covid ha costretto i musei italiani alla chiusura. Cosa avete fatto per non perdere il contatto con il pubblico?

«I musei, grazie anche alla preziosa collaborazione della "Gazzetta", nel 2020 hanno prodotto per i mesi di aprile, maggio e giugno il palinsesto settimanale "I Musei del Cibo a casa vostra"

Tradizione e progresso

I Musei del Cibo raccontano come sono nate alcune delle eccellenze della buona tavola, ma grazie alle nuove tecnologie sono riusciti ad offrire visite virtuali durante la chiusura causa Covid.



che proponeva quotidianamente racconti, attività didattiche, ricette di cucina, laboratori e approfondimenti curati dallo staff e poi ripresi, la domenica, dalla tv. Quest'anno, grazie anche alla tecnologia street view, sono state organizzate dirette Facebook con la visita guidata da remoto ai musei, con la presenza dei presidenti dei vari Consorzi di prodotto, ma anche laboratori e attività didattiche per le scuole. Il lavoro di studio, ricerca, manutenzione e di allestimento di nuove sezioni non si è mai fermato».

Quali attività proponete ai Musei del Cibo per coinvolgere i giovani?

«Dobbiamo continuare a lavorare con il mondo dell'istruzione per far sì che tutti i bambini e i ragazzi che frequentano le scuole di Parma e provincia passino, almeno

una volta, in uno dei Musei del Cibo».

Qual è il vostro rapporto con l'Università?

«Figura fra i soci fondatori e contribuisce, da sempre, a dare contenuto alla nostra azione. Ad esempio, grazie alla collaborazione con l'Università è stato elaborato un menù nutrizionalmente equilibrato da proporre alle scuole in visita ai musei».

Che cosa raccontano i musei ai visitatori?

«Dicono che l'innovazione tecnologica non ha cambiato la passione che ha guidato le generazioni che ci hanno preceduto. Sono straordinari custodi dell'identità della nostra comunità, perché il cibo attraversa tutti gli ambiti della nostra esistenza, dalla cucina alla storia, dall'arte alla scienza, alla socialità».

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Musei del Cibo: ecco dove sono



Culatello
È nell'Antica Corte Pallavicina a Polesine.



Parmigiano
Il museo è nella Corte Castellazzi a Soragna.



Pasta
Si trova nella Corte di Giarola a Collecchio.



Pomodoro
Il museo è nella Corte di Giarola a Collecchio.



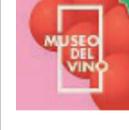
Porcino
Avrà due sedi: una ad Albareto e l'altra a Borgotaro.



Prosciutto
Il museo è all'ex Foro Boario a Langhirano.



Salame
La sede del museo si trova nel castello di Felino.



Vino
Il museo è nella Rocca Sanvitale a Sala Baganza.

INSTALLAZIONE CALDAIE

SCONTO FATTURA DEL 65%

* Gazzetta ufficiale Art.121/ Trasformazione delle detrazioni fiscali in sconto sul corrispettivo dovuto e in credito d'imposta cedibile

INSTALLAZIONE CLIMATIZZATORI A PARETE CON POMPA DI CALORE

INSTALLAZIONE DETRAIBILE FINO AL 50% IN 10 ANNI

sanifica l'aria nell'ambiente

Vendita e installazione, con assistenza diretta

BAXI - UNICAL - EDILKAMIN
ITALIANA CAMINI - EMMETI - IMMERGAS

Conti
INSTALLAZIONI E ASSISTENZA

CONTATTACI PER UN PREVENTIVO

0521 872 290 - 0524 811 77 - 0524 599 268 - 348 40 51 166
info@contiassistenza.it www.contiassistenza.it