

Parma

Territorio e gusto I numeri presentati durante l'assemblea dei soci. Venduti oltre 14mila biglietti Musei del Cibo, un premio e più visitatori «Il 2021 è stato un anno di soddisfazioni»

Meta di qualità
Al Travel Experience di Rimini, i Musei del Cibo hanno ricevuto il Travel Food Award 2021 come miglior destinazione per il turismo gastronomico in Italia.

» I Musei del Cibo hanno chiuso la stagione con 14.190 visitatori: un risultato importante, anche perché è stato ottenuto in un anno, il 2021, nel quale l'apertura dei musei è slittata in avanti di due mesi a causa dell'emergenza sanitaria. «È un risultato che ha superato le nostre aspettative. Siamo molto contenti, perché i visitatori sono quasi triplicati rispetto al 2020. Questi numeri sono stati raggiunti al netto delle chiusure nei due mesi, marzo e aprile, in cui non abbiamo potuto aprire a causa della pandemia», ha spiegato il presidente dei Musei del Cibo, Mario Marini, a margine dell'assemblea dei soci, riunita ieri mattina nell'ex palazzo della Provincia.

La ripresa è evidente. Quest'anno i musei più «gettonati» (con un +280% della biglietteria online) sono stati quelli del Prosciutto (3.140 ingressi), del Parmigiano Reggiano (2.581 ingressi) e della Pasta (1.984 ingressi).

«Nel prossimo futuro, due tasselli si inseriranno nel nostro circuito - ha spiegato Mario Marini -: uno è il museo del Fungo Porcino di Borgotaro, con una sede a Borgotaro e una distaccata ad Albareto. L'altro è il museo del Tartufo nero di Fragnò, che troverà una casa all'interno del municipio di



Mario Marini
In futuro, il Museo del Porcino e quello dedicato al Tartufo nero

Calestano. Ricordiamo che il Porcino di Borgotaro e il Tartufo nero di Fragnò sono entrambi Igp (indicazione geografica protetta, ndr).

«La maggior parte dei nostri musei sono legati a prodotti a denominazione. Quasi tutti, infatti, riguardano Dop (denominazione di origine protetta, ndr) e Igp», ha precisato Giancarlo Gonizzi, coordinatore dei Musei del Cibo.

«È stato sicuramente un anno di grande soddisfazione - ha proseguito Marini - anche grazie a due importanti collaborazioni. Abbiamo consolidato il nostro dialogo con l'università di Parma: si è aperto un canale efficiente con le facoltà di Scienze gastronomiche e Scienze del giornalismo. Abbiamo realizzato dieci tirocini, che per noi sono impor-

Anno positivo
L'assemblea dei soci dei Musei del Cibo riunita nell'ex sede della Provincia per tracciare il bilancio delle attività del 2021.

tantissimi. I giovani portano idee fresche e innovano. Trovo che il confronto con loro ci arricchisca tutti: noi, i musei, e anche i tirocinanti che arrivano per imparare».

«Soprattutto a chi proviene dal corso di Giornalismo - ha commentato Gonizzi - offriamo la possibilità di iniziare questa attività sperimentandosi con qualcosa di davvero concreto. Ciò che fanno viene effettivamente pubblicato ed ha un riscontro, che permette a questi ragazzi di migliorarsi. Inoltre, tutti i social media dei musei vengono gestiti con il loro aiuto».

Importante anche la collaborazione con Fiab (Federazione italiana ambiente e bicicletta), che ha permesso di organizzare ciclo-tour per spostarsi in bici fra i musei godendo delle bellezze paes-

saggistiche e monumentali dei territori che li ospitano. «C'è uno strettissimo collegamento fra i musei, i prodotti e il territorio - ha sottolineato Gonizzi -: l'esperienza del visitatore è il territorio nella sua interezza».

Il 2021 ha riservato un'altra soddisfazione ai musei. «Al Travel Experience di Rimini abbiamo ricevuto il Travel Food Award 2021 come miglior destinazione per il turismo gastronomico in Italia», ha detto Marini. «La stampa turistica e gastronomica italiana ha scelto i Musei del Cibo quale migliore meta del 2021, - ha chiosato Gonizzi -: è stato riconosciuto il mix ottimale fra territorio, cultura e gusto».

«I Musei cercano costantemente di aprirsi il più possibile alle famiglie - ha concluso Marini -. Crediamo che siano il miglior soggetto educativo possibile, nell'ottica di costruire consumatori consapevoli. Perciò abbiamo istituito il biglietto famiglia: a dieci euro, i genitori con tutti i loro figli possono fruire in maniera agevolata dell'intero circuito. In più, nel 2021 abbiamo anche fatto 860 card. Le quali permettono di visitare tutti i nostri musei nell'arco di un anno solare dal primo utilizzo».

Riccardo Zinelli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'inserto Domani c'è Gusto con la Gazzetta di Parma

Una targa a Cocchi e il miglior anolino

» Domani, come ogni giovedì, torna il nostro inserto Gusto. Protagonisti gli anolini e i loro cantori. Partendo da Corrado Cocchi: in copertina l'omaggio ad un parmigiano doc che la Gazzetta di Parma ha voluto premiare con una targa come «custode della tradizione dell'anolino». E anche per questo, tradizionalmente, da molti anni, nel giorno di chiusura, il ristorante Cocchi ospita la cosiddetta gara degli anolini di Parma.

Così domani scoprirete chi, nel contest degli anolini 2021, si è preso la palma del migliore: la formula è sempre la stessa, con gli anolini acquistati in dieci gastronomie (rigorosamente freschi) e degustati in forma anonima, sotto il controllo del notaio dottor Paolo Micheli, con la giuria che alla fine ha scelto i migliori. Una tenzone che appassiona da sempre i nostri lettori e che ha appassionato la giuria composta tutta da produttori di



La targa a Corrado
Il direttore della Gazzetta Claudio Rinaldi con Corrado Cocchi dopo la consegna della targa.

salumi. Sarà un Gusto all'insegna della tradizione dunque. Dove troverete, come di consueto, le recensioni dei nostri critici, dal vino al ristorante per arrivare al locale «smart» e la parte light dove si parlerà del profumo del Natale, grazie alle spezie «dolci» che caratterizzano molte preparazioni delle feste. E non è tutto: domani si parlerà anche di distillati di qualità e del ricettario storico (1968) «Bei tempi», un volumetto proposto dal pastificio Braibanti. Un gusto ricco, nel nome della tradizione.

S.P.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

MANIE DI PROTAGONISMO
CON VALENTINA TRIDENTE

DAL LUNEDÌ
AL VENERDÌ
DALLE 18.00
ALLE 20.00

RADIOPARMA
FM: 102-104



NUOVO ORARIO

Valentina Tridente
MANIE DI PROTAGONISMO
dalle 18.00 alle 20.00

STREAMING LIVE E PODCAST
WWW.RADIOPARMA.IT

In collaborazione con:

audiologica center