

Parma

Sapore e tradizione

Musei del cibo, si riparte

Un viaggio a misura di bambino

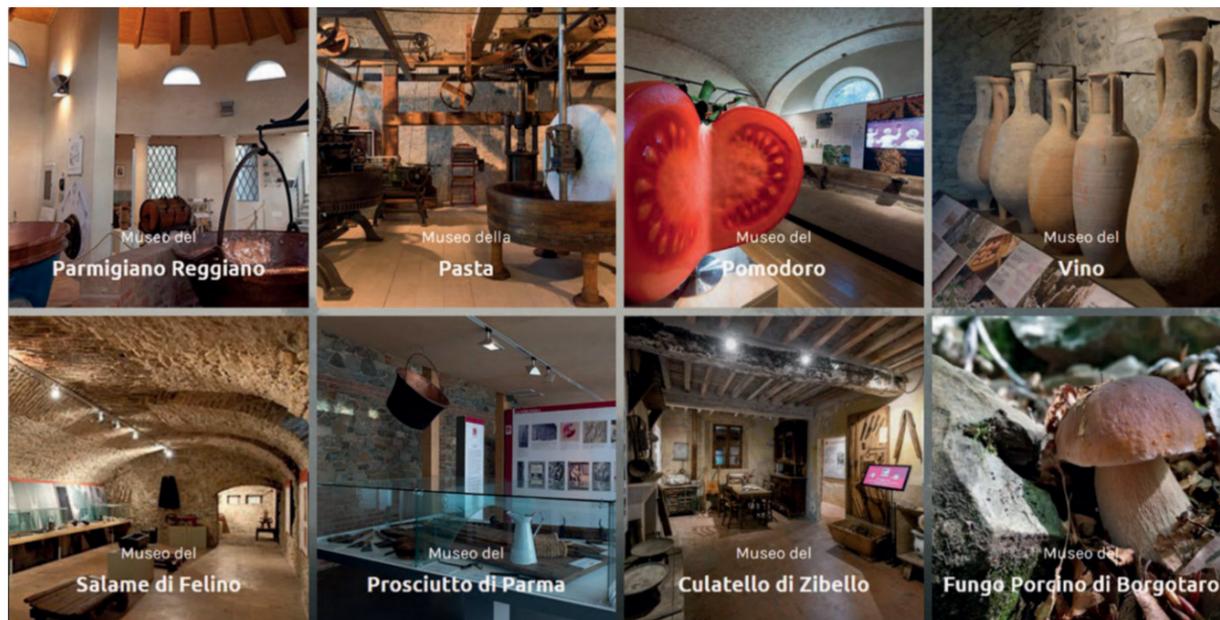
Biglietti-famiglia e tour pieni di sorprese, con «Parmigiana Jones» a fare da guida

Dopo la pausa invernale, il 1° marzo hanno riaperto i musei del cibo (Parmigiano Reggiano, Pasta, Pomodoro, Vino, Salame di Felino, Prosciutto di Parma e Culatello) dedicati ai prodotti d'eccellenza del territorio parmensino con importanti novità. Preveduta, infatti, nell'estate l'inaugurazione di due ulteriori sedi espositive, a Borgo Val di Taro e Albareto dedicate al Fungo Porcino di Borgotaro Igp e l'avvio dell'iter di istituzione del Museo del Tartufo di Fragno Igp, a Caestano.

Si chiuderà così un progetto ideato all'inizio degli anni 2000 per conservare e promuovere le tradizioni enogastronomiche del territorio, ormai patrimonio universale. Otto gli appuntamenti che attendono i visitatori, in particolare i più piccoli, ogni week end del mese, con laboratori gratuiti e tanti giochi divertenti in presenza, curati da Roberta Mazzoni, responsabile della didattica dei musei.

Si potrà acquistare il biglietto famiglia (10 euro) che permetterà l'ingresso a genitori e tutti i figli, con il «museo quiz» in omaggio. Ad ogni incontro un museo svelerà le tante «cose» custodite dentro e attorno i propri spazi, seguendo il filo rosso di un abbecedario di oggetti, storie, immagini, luoghi.

«Con la ripartenza vogliamo dedicarci al massimo al pubblico dei giovani, delle scuole, delle università e alle famiglie con momenti coinvolgenti capaci di far interagire; abbiamo creato un personaggio guida, un testimonial capace di incuriosire e ampliare le attività online, per coinvolgere sempre più sui contenuti dei nostri musei» afferma il presidente Mario Marini. Accanto, novità assoluta, quel testimonial d'ecce-



TUTTI GLI EVENTI DI QUESTO MESE

Ogni weekend giochi e laboratori gratuiti

Ainaugurare i laboratori gratuiti sarà «M come... Maiale» al Museo del Salame di Felino, alle 15,30, a cura di ArcheoVEA.

Dopo la visita al museo nelle suggestive cantine del castello, sarà possibile scoprire come il maiale si presta alla preparazione di molti salumi e come si possono creare simpatici maialini portafortuna, di carta, cartone, stoffa. Per bambini dai 6 ai 10 anni.

Domenica alle 15,30 al Museo del Pomodoro, Corte di Giarola «L come... Latta trasformista». Un laboratorio di riciclo creativo trasforma le vecchie latte di conserva di pomodoro in un oggetto nuovo e prezioso. Per bambini dai 5 ai 9 anni.

Sabato 12 marzo, alle 15,30 al Museo d'Arte Olearia, San Secondo «O come... Olio». Come si fa l'olio? Che profumo ha? Cosa succede se l'olio incontra l'acqua? Un modo per conoscere questo prodotto utilizzando tutti i sensi. Per bambini e ragazzi dai 4 ai 13 anni.

Domenica 13 marzo, alle 15,30 al Museo del Prosciutto di Parma, Langhira-

no «P come... Prosciutto». Un gioco divertente con tante card da realizzare, per conoscere il processo produttivo del Prosciutto di Parma, i suoi ingredienti e gli strumenti utilizzati per la lavorazione. Per bambini dai 6 ai 9 anni. Sabato 19 marzo, alle 15,30 al Museo del Parmigiano Reggiano, Soragna «F come... Favola». Una favola, con tanti di principi, maghi e strani individui, accompagna i bambini alla scoperta del prodotto e del museo fra divertenti imprevisti e realtà. Per bambini dai 4 agli 8 anni.

Domenica 20 marzo, alle 5,30 al Museo del Vino, Sala Baganza «A come... Alfabiettere del cantiniere». E' possibile giocare e divertirsi con gli attrezzi del cantiniere e con i nomi più usati in vigna e in cantina; realizzare un pannello per ogni termine nuovo così da preparare una mostra. Per bambini e ragazzi dai 6 ai 10 anni.

Sabato 26 marzo, alle 15,30 al Museo del Culatello e del masalén, Polesine «B come... Bosco di golena»: un'attività all'insegna dell'aria aperta e della natura, alla

scoperta dei luoghi bellissimi che circondano il Museo del Culatello. Sarà possibile raccogliere sull'argine del Po semi e piantine e travasarli nel cortile dell'Antica Corte Pallavicina, per portarli a casa. Per bambini e ragazzi dai 4 ai 10 anni. Domenica 27 marzo, alle 15,30 al Museo della Pasta, Corte di Giarola «M come... Museo delle meraviglie»: esplorazioni giocose alla scoperta del Museo della Pasta. Un gioco da fare in squadre, insieme bambini e genitori, districandosi tra indizi da seguire e prove da superare. Per bambini dai 6 agli 11 anni con i propri genitori. Tutti gli eventi sono gratuiti per i bambini e i loro accompagnatori con prenotazione obbligatoria, tramite l'App 2020+2021, scaricabile gratuitamente sul cellulare. I posti sono limitati e per entrare al Museo servono Green pass rafforzato e mascherina. Per ulteriori informazioni, si può consultare la sezione Eventi del sito www.museidelcibo.it o telefonare a [0521.218889](tel:0521.218889), attivo tutti i giorni 9-19.

s.pr.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

zione: «Parmigiana Jones» il leprotto esploratore uscito dalla matita di Valentino Villanova, che farà da guida con la sua mappa e i suoi attrezzi del mestiere in una piacevole visita, piena di sorprese e forse anche d'avventura.

Già nei Musei Pasta e Pomodoro è stato realizzato un percorso kids contrassegnato dal leprotto attivabile attraverso QR-Code con la voce del leprotto a spiegare e guidare i ragazzi.

«Volevamo trovare «una voce» che parlasse il linguaggio del pubblico più giovane, che potesse essere riconosciuto come un compagno di viaggio per rendere più immediata e piacevole la comunicazione» dice Monica Massolin, responsabile della comunicazione dei musei.

Con «L'abecedario dei Musei del Cibo», poi, visibile sul portale di Gazzetta di Parma, si può accedere a una serie di video, a cura di Alessandra Mordacci, conservatore dei musei, dove gli oggetti esposti raccontano la propria storia affascinante e curiosa. In concomitanza l'«intervista impossibile» curata da Giovanni Ballarini, presidente onorario dell'Accademia della Cucina: ogni settimana su Gazzetta di Parma, un personaggio della storia proporrà il proprio racconto prendendo spunto proprio da un oggetto dei musei. Pronti a far gustare ai visitatori i prodotti celebrati anche i gestori delle sale degustazioni presenti al termine dei percorsi espositivi: al Ristorante alla Corte di Giarola (Museo del Pomodoro e della Pasta), al Ristorante al Museo di Langhirano (Museo del Prosciutto), alla sala degustazioni al Museo del Parmigiano Reggiano, all'Antica Corte Pallavicina (Museo del Culatello).

Stefania Provinciali

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Help for children Sessanta partecipanti alla non competitiva in Cittadella

«Noi, insieme in cammino nel nome del popolo Saharawi»

Sostegno concreto

Tanti i progetti che Help for children Parma porta avanti nel Parmense: i partecipanti alla camminata hanno potuto fare un'offerta per sostenerli.

» C'è chi è più equipaggiato, con scarpe da corsa e abbigliamento sportivo e chi sceglie di passeggiare tranquillamente, magari insieme ai figli in bicicletta o con il cane al guinzaglio.

Perché ciò che conta è la strada percorsa insieme: quella per l'uguaglianza e la libertà. Oltre sessanta i partecipanti della camminata non competitiva che «Help for children Parma» ha organizzato ieri mattina lungo i bastioni della Cittadella in occasione del quarantaseiesimo anniversario della proclamazione della Repubblica democratica del Sahara occi-

dentale. In contemporanea, a chilometri e chilometri di distanza, si è corsa anche la «Sahara Marathon 2022» nei campi profughi saharawi del deserto del Sahara algerino.

Per ricordare «la storia di un popolo che è pura resilienza - spiega Enrico Pelassa, presidente di Help for Children Parma - che ha affrontato un lungo percorso storico sotto il peso dello sfruttamento coloniale, occupazione militare ed esilio». Così, il camminare tutti insieme diventa la metafora di un percorso nuovo da costruire. E i bastioni della Cittadella sono diventati la pi-

sta da corsa perfetta: in mezzo al verde e un piacevolissimo clima quasi primaverile, non faticano a nascere sorrisi, parole per nuove conoscenze.

Tutti dotati di una (inconfondibile) pettorina gialla, i partecipanti si sono disposti sull'immaginaria linea di partenza. A dare il via, due bandiere che dall'alto si abbassano fino a toccare il suolo: unite, quella italiana e della repubblica del Saharawi. «Essere qui oggi significa dare un sostegno morale, umano, ma anche concreto», fa sapere il presidente. I presenti, infatti, hanno potuto fare un'offerta



Progetto Saharawi

Nato nel 2002, per offrire solidarietà e accoglienza dei bimbi dei campi profughi.

per contribuire ai numerosi progetti che l'associazione organizza sul territorio parmigiano. È dal 1998, in particolare, che la Onlus è a Parma e dal 2002 ha dato vita al «progetto Saharawi». «Offriamo solidarietà al popolo saharawi dedicandoci all'accoglienza dei bimbi dei campi profughi - riprende Pelassa -. L'obiettivo principale è quello di consentire a tutti i bambini di fare un'esperienza di vita al-

l'estero che permetta loro di passare un'estate lontana dalle proibitive temperature sahariane, mangiando cibi freschi e non in scatola». Gli stessi bambini diventano quindi «veri ambasciatori e testimoni della causa del loro popolo - conclude Pelassa - facendo sentire ancor di più un urlo di protesta che dura da 35 anni».

Anna Pinazzi

© RIPRODUZIONE RISERVATA