

## Parma

**Turismo** Il presidente Marini: «I laboratori hanno attirato 1.100 bambini»

# Musei del cibo, tornano i visitatori «Circa 25mila presenze nel 2022»



**Mario Marini**



Nella pandemia abbiamo tenuto alta l'attenzione grazie ai social e ora raccogliamo i frutti.

«Grande successo nel 2022 per i Musei del Cibo della Provincia di Parma dopo il drammatico biennio del Covid. I dati sono stati forniti all'assemblea annuale che si è tenuta ieri nel complesso di San Paolo. «Abbiamo raggiunto circa 25 mila presenze di cui 1100 con attività didattiche e laboratori rivolti alla cultura del cibo "fuori sede" proprio qui al Laboratorio Aperto», dice Mario Marini, presidente dei Musei del Cibo della Provincia di Parma che raccoglie, dall'Appennino al Po, le specificità del territorio: il Museo del Prosciutto a Langhirano, il Museo del Salame a Felino, il Museo del Pomodoro e della Pasta alla Corte di Giarola, il Museo del Vino a Sala Baganza, il Museo del Parmigiano Reggiano a Soragna, il Museo del Culatello a Polesine, i neonati Musei del Fungo Porcino a Borgotaro e Albareto e il Museo del Tartufo, che aprirà i battenti nell'ottobre 2023 a Caestano. I numeri sono più che soddisfacenti, soprattutto se a raffronto dei dati del 2019, gli ultimi di riferimento: 29 mila presenze. «Nei due anni di



chiusura abbiamo tenuta viva l'attenzione con attività on line e facendo promozione sui social, ci siamo inventati cose che oggi danno come risultato i numeri attuali che si possono considerare straordinari» prosegue Marini.

Che un vasto pubblico sia interessato a questo tipo di museo è dimostrato anche dai numeri sul web.

«Il rapporto col territorio è fondamentale ma si deve sviluppare - dice Marini - Non basta infatti conoscere le caratteristiche di un prodotto. Altra cosa è conoscer-

ne la cultura che attraversa in modo trasversale tutta la nostra storia. Non ci sarebbero le aziende se non ci fosse la cultura del saper fare antico, giunto fino a noi».

Un aspetto questo, come sottolinea, molto apprezzato fuori dal territorio provinciale, ma non solo. Tante le novità che oggi accolgono il visitatore ai Musei del Cibo e che, in una logica di accessibilità, vanno dalle audioguide in cinque lingue scaricabili gratuitamente dal sito, al percorso nella lingua dei segni, presente al

## Museo della pasta

La sede si trova all'interno della Corte di Giarola, a Collecchio.

Museo della Pasta, che verrà presto esteso ad altre sedi, ai percorsi "kids" pensati per i ragazzi, ai ciclo-tour disegnati in collaborazione con Fiab.

Da sottolineare poi i rapporti con l'Università che vedono coinvolti gli studenti di Scienze gastronomiche e del corso di Comunicazione in tirocini formativi nei Musei. E ancora, il programma europeo "il mito della Malvasia" con il Museo del Vino di Sala Baganza scelto, in ambito italiano, per un nuovo progetto di cooperazione internazionale, realizzato col GAL del Ducato e con partner greci e croati.

Proprio oggi, poi, verranno scelti da una giuria di esperti le ricette, una per ogni museo, realizzate dai ragazzi che hanno partecipato ad un concorso indetto al "Magnaghi", l'istituto alberghiero di Salsomaggiore, che andranno ad arricchire il nuovo ricettario dei Musei del Cibo «in un'ottica di collaborazione, molto importante, anche con le scuole professionali. E dalle scuole, infatti, che parte ogni futuro» conclude Marini.

**Stefania Provinciali**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## in breve

**Domenica Barone, il ciclista giramondo**

«Quella di domenica al centro sociale degli orti del Cinghio sarà una serata dedicata a un personaggio del mondo del cicloviaggio ormai molto noto anche sul web: Lorenzo Barone. Viaggia in giro per il mondo dal 2015 e ha appena concluso un viaggio da oltre 20mila chilometri sulla strada più lunga del pianeta, Sudafrica-Siberia, dovendosi però fermare causa conflitto. L'appuntamento è per le 18.30.

**Domani Conferenza su Julian Assange**

«All'interno del Festival della pace di Parma, domani alle ore 18, alla sala conferenze dei Missionari Saveriani in viale San Martino 8, si terrà la conferenza «Liberare Julian Assange. Noi abbiamo il diritto di conoscere la verità». La conferenza sarà tenuta da Stefania Maurizi che presenterà il suo libro su Assange «Il potere segreto».

# TRATTORIA BELVEDERE

PRIMA RAPPRESENTAZIONE  
della Commedia Gastronomica in 4 atti  
di Chef Mary

## SIMON BOCCANEGRA

• ATTO I •	• ATTO II •	• ATTO III •	• ATTO IV •
<b>Culatello Spigaroli Selezione Oro DOP</b> <i>E riccioli di burro</i>	<b>Anolini in brodo della Mery</b> <i>Ricetta della Cantina della Salute</i>	<b>Spezzatino di manzo delle nostre colline, in umido</b> <i>Con patate rosse montanare</i>	<b>Salame di cioccolato</b> <i>Con zabaione caldo</i>

• Si alza la Tela alle ore 20 e mezza •

**TRATTORIA Ò BELVEDERE - VIA VARESE, 1 - PARMA**

Info e prenotazioni: 0521 963996 / reservations@trattoriaobelvedere.it

@obelvedereparma