

## Parma

## Food valley

Culatello a Polesine, Parmigiano Reggiano a Soragna, Pomodoro e Pasta a Giarola, Vino a Sala Baganza, Salame a Felino, Prosciutto di Parma a Langhirano, Fungo porcino a Borgotaro con Albareto e Tartufo nero di Fragno in allestimento a Calestano: sono i nove Musei del Cibo che hanno festeggiato il ventennale, tutti in ottima salute, come confermato dalla relazione del presidente Mario Marini all'annuale assemblea dei soci il 12 dicembre scorso.

I numeri parlano chiaro: 285 giorni di apertura dal primo marzo al 10 dicembre, 31.587 visitatori (oltre 2000 in più rispetto al 2019, ultimo anno pre-Covid), oltre 32.000 persone coinvolte, considerando anche i laboratori e le altre attività esterne. Insomma un valore aggiunto per Parma e il suo territorio, capitale della Food Valley e città creativa della gastronomia Unesco.

La palma del più visitato va al Culatello, seguito a ruota da Parmigiano Reggiano e Prosciutto, ma tutti hanno collezionato buone performance. Di presente e futuro dei musei abbiamo parlato con il presidente Mario Marini e con il coordinatore Giancarlo Gonizzi.

«I nostri musei sono in continua crescita – spiega Marini – non sono magazzini di oggetti, ma sono luoghi vivi, popolati da ragazzi, famiglie, adulti, studiosi, e sono vivi anche perché continuano ad arricchirsi con nuove collezioni provenienti da donazioni e lasciti. Oggi custodiscono un patrimonio di 4.500 oggetti, che rappresentano la cultura dell'agroalimentare parmense. La Food Valley qui è degna rappresentata, con quattro prodotti Dop (culatello, vino, prosciutto e parmigiano) e due Igp (salame e fungo), ai quali si aggiungerà presto un Pat (prodotto agricolo tradizionale), che è il tartufo nero di Fragno».

## Anno di intenso lavoro

È Giancarlo Gonizzi a spiegare che il 2023 è stato un anno molto operoso: «In un anno di intenso lavoro abbiamo dato vita a diverse nuove iniziative, ma per noi, più che il "cosa", conta il "come", perché è la qualità che alla fine rende merito all'impegno profuso. Il nostro lavoro si è concentrato sulla progettazione del nuovo museo del Tartufo di Fragno, che verrà inaugurato nel 2024 nell'affascinante spazio sotterraneo del municipio di Calestano, e sulla progettazione della nuova sede del Museo del Salame, che lascerà il castello di Felino per trovare casa nell'edificio del tredicesimo secolo della ex farmacia al centro del paese, dove è in corso l'allestimento, che ha riscosso l'interesse anche del Ministero della Cultura».

Marini e Gonizzi hanno presentato all'assemblea dei



## Musei del cibo Da vent'anni patrimonio della comunità E presto ancora più ricco

In arrivo a Calestano un nuovo spazio dedicato al tartufo Appello agli enti locali: «Sostenete i nostri progetti»



**Le interviste**  
Mario Marini (in alto), presidente dei Musei del cibo, e Giancarlo Gonizzi, coordinatore dei musei.

soci un lungo elenco delle altre attività, tutte improntate ad azioni di qualificazione e di fruibilità delle otto strutture e di quella in fase di elaborazione. Fra queste il percorso Lis (Lingua italiana dei segni), già in atto al Museo della Pasta, che è stato esteso al Museo del Salame: le persone sorde possono visitare il museo in autonomia, semplicemente inquadrando il QR Code con il cellulare per avere una videoguida con il loro linguaggio, progetto questo finanziato dal Lions Club Parma Ducale e messo in atto con Ens (Ente nazionale sordi).

«L'iniziativa – specifica ancora Gonizzi – rientra in una filosofia d'azione tesa a rendere i musei accessibili anche alle persone che hanno un modo specifico di vivere le visite. Fra loro anche i bambini, per i quali è stato ideato il "Percorso Kids", già attivo in tre musei: quelli della Pasta e del Pomodoro a Giarola e del Parmigiano Reggiano a Soragna. Anche in questo caso il QR Code permette di seguire la nostra mascotte, il leprotto esploratore Parmigiana Jones, audioguida per i bambini delle elementari realizzata dai loro colleghi delle medie di Soragna. Insomma un prodotto dei ragazzi per i ragazzi».

Dal punto di vista espositivo sono da segnalare la mostra temporanea "In vino veritas", allestita a Mercanteinfiera, guardata con curiosità da 30.000 visitatori, dedicata alla storia dei cavatappi, con l'esposizione di un centinaio di cavatappi



**I più visitati**  
Il Museo della Pasta alla Corte di Giarola (in alto) e quello del Fungo porcino (qui sopra) a Borgotaro.

«figurati» che rappresentano animali, fiori, personaggi come Topolino e Homer Simpson, ora conservati al Museo del Vino: «L'iniziativa è stata così ben accolta - dice Marini - che già le Fiere stanno meditando di ospitare nel 2024 un'esposizione dedicata ai 365 apriscatole del Museo del Pomodoro, recentemente oggetto di schedatura e di una pubblicazione ad opera di una laureanda, realizzata in collaborazione con l'Università, uno dei soci fondatori dei Musei».

«La divulgazione culturale – aggiunge Gonizzi – rientra fra i nostri obiettivi. Non a caso abbiamo sostenuto il progetto delle "interviste impossibili" a oggetti d'uso e personaggi storici di Giovanni Ballarini: un modo alternativo e intrigante per parlare di cibo».

Fra gli strumenti utilizzati a questo scopo rientrano anche i podcast dei Musei del

Cibo, dedicati a temi specifici della cultura agro-alimentare, realizzati dagli studenti dell'Istituto Tecnico Agrario Bocchialini (consultabili sul sito edu.museidelcibo.it), l'open day rivolto agli insegnanti delle scuole primarie per la presentazione delle strutture museali, il coordinamento del progetto "Il mito della Malvasia", una ricerca finanziata con fondi europei, che ci è stata commissionata dal GAL del Ducato, e infine l'ospitalità di cinque tirocinanti della facoltà di Scienze gastronomiche dell'Università di Parma, che hanno collaborato con lo staff della comunicazione sui social media.

I Musei sono poi ambasciatori di Parma in Italia e nel mondo, sia per i numerosi interventi in convegni di rilievo internazionale, sia per l'interesse crescente che suscitano sui media nazionali, a cominciare dalla Rai, che ne ha trattato in diversi documentari.

## L'appello di Marini

Il lavoro è tanto, i risultati ci sono, ma anche i problemi non mancano.

«Nel 2023 abbiamo celebrato i primi vent'anni dei Musei del Cibo che sono passati da 5 a 9 – sottolinea Marini – Quando sono nati erano interamente a carico delle istituzioni pubbliche, in particolare della Provincia, ma oggi il quadro è ben diverso. La Provincia, dopo la riforma, non ha più deleghe per l'attività promozionale del territorio, quindi non può più contribuire. Così le strutture museali vivono dei contributi stanziati dai Comuni in cui sono ubicati, con il sostegno del Comune di Parma e con i contributi privati che vengono dai Consorzi e dalle filiere di cui si occupano. Ma le entrate sono insufficienti. I musei vivono e lavorano, ma per continuare a crescere c'è bisogno di risorse. È come avere una Ferrari che, se finisce la benzina, resta in garage. Facciamo tanto con poco: il nostro bilancio è di 170.000 euro l'anno. In una situazione come questa l'auspicio, anzi il grido d'aiuto, è quello di un maggior coinvolgimento degli Enti locali nel finanziamento delle attività dei Musei del cibo. Penso in particolare alla Regione Emilia Romagna e ai Comuni che ospitano le sedi dei Musei. Ci rendiamo perfettamente conto che "la coperta è corta", ma occorre rendersi conto del valore che essi esprimono».

«Contiamo anche - chiosa Marini - sulla collaborazione delle aziende che operano nel settore del food, che a Parma sono tante e importanti, e anche delle persone che vivono nel nostro territorio ed entrano in contatto con i musei. I cittadini devono essere i primi promotori, gli ambasciatori della nostra cultura. I Musei del Cibo sono un patrimonio di tutti».

**Antonio Bertoncini**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Giancarlo Gonizzi



Più accessibilità grazie alle audioguide nella lingua dei segni

## Mario Marini



Serve più supporto economico da parte del territorio, non vogliamo una Ferrari «frenata»