

## I Musei del Cibo: la carta vincente del sistema territorio

**Il 2024 si è concluso con un record assoluto di oltre 35mila visitatori. Ora via ai nuovi progetti**

**Stagione 2025** Le novità del circuito in vista della riapertura a marzo

### Pagina 1

*Mario Marini*

*Essere riconosciuti*

*come un presidio*

*di tutela dell'identità*

*del territorio*

*ci rende orgogliosi Andrea Grignaffini Presto il nuovo ricettario «A tavola con i Musei del Cibo»*

» Ai Musei del Cibo si corre per predisporre progetti e programmi in vista della riapertura di marzo.

In oltre vent'anni di attività (il primo Museo, quello del Parmigiano Reggiano, fu inaugurato nel novembre del 2003) il circuito ha continuato a crescere sotto tutti i punti di vista. La provincia di Parma è ricca di prodotti Dop e Igp e il «mondo cibo» fa da traino all'economia e all'export dell'Emilia-Romagna e non solo.

In questo contesto, l'intuizione avuta oltre vent'anni orsono da Albino Ivardi Ganapini, già assessore provinciale all'Agricoltura e Alimentazione, di dotare il territorio di una rete di Musei che celebrassero le eccellenze enogastronomiche del territorio è stata preziosa. Oggi la Food Valley è riconosciuta a livello internazionale e il capoluogo, Parma, è Città creativa Unesco per la Gastronomia.

Collocati tra l'Appennino e il Po, oggi sono nove i musei del circuito. Ultimo nato il Museo del Tartufo di Fragno a Calestano e prima di esso il Museo del Fungo Porcino di Borgotaro. Scendendo dalla montagna si incontra poi il Museo del Prosciutto di Parma a Langhirano, nella fascia pedecollinare hanno sede il Museo del Salame Felino nell'omonimo paese, il Museo del Vino a Sala Baganza, il Museo del Pomodoro e quello della Pasta entrambi alla Corte di Giarola a Collecchio. E nella bassa il Museo del Parmigiano Reggiano a Soragna e quello del Culatello a Polesine, sul Grande Fiume.

Nove musei per un complesso di oltre 4.700 oggetti inventariati e numerosissimi altri da inventariare, perché il circuito, essendo riferimento del mondo produttivo, sia di quello artigianale che proto industriale, riceve continue donazioni.

«Il fatto di essere riconosciuti dalla comunità come un presidio di tutela dell'identità del territorio da salvaguardare è una delle cose che ci rende più orgogliosi - spiega Mario Marini, presidente dei Musei del Cibo -. Così come il fatto che sono sempre di più le scuole che vengono a visitare i nostri musei: ciò ci spinge a continuare sulla strada intrapresa. Gli sforzi fatti in questo ambito, dal nuovo sito edu.museidelcibo.it, agli open day per gli insegnanti (il prossimo il 25 febbraio), dalle collaborazioni alle



convenzioni siglate, hanno portato ottimi risultati. Del resto, trasferire alle nuove generazioni la cultura e le tradizioni che stanno dietro alle nostre produzioni di qualità è una delle nostre mission».

E i risultati si sono visti, dato che I Musei del Cibo hanno chiuso il 2024 con un record assoluto di oltre 35mila visitatori (sono oltre 373mila i visitatori dall'inaugurazione del primo museo).

«A questo proposito vorrei fare un ringraziamento e un invito. Un grazie sentito va ai nostri soci, ai Comuni sede dei Musei e al Comune di Parma, alla Camera di Commercio dell'Emilia, all'Università, ai Consorzi di Tutela, alle Strade dei Sapori, alle Associazioni di categoria, alle Fondazioni bancarie, alle filiere di prodotto (Consorzio del Parmigiano Reggiano, Consorzio del Prosciutto di Parma, Consorzio del Salame Felino), e ad alcune aziende private (Barilla, Mutti, Rodolfi, Coppini in primis). Come ho avuto modo di dire recentemente - aggiunge -, siamo consapevoli dei grandi risultati che abbiamo ottenuto, ma per fare il salto di qualità che il territorio merita e giustamente si attende, abbiamo necessità di un budget decisamente più ampio e regolare, banalmente anche solo per la promozione in Italia e all'estero, cosa che oggi possiamo fare solo in minima parte – ha spiegato Marini. Abbiamo bisogno che gli enti, le associazioni, il mondo economico e quello culturale ci stiano ancora più vicino, non solo in termini economici ma anche sotto il profilo delle collaborazioni».

Anche quest'anno i progetti sono diversi: dal nuovo allestimento del Museo del Prosciutto, che per esporre le ulteriori donazioni di oggetti ricevuti si allargherà al secondo piano dell'edificio e quindi dovrà essere completamente ripensato, a quello del Museo del Pomodoro che renderà fruibile al pubblico l'intera collezione di apriscatole, una raccolta unica in Italia, con oltre 360 esemplari dal 1850 ad oggi.

A fianco del rinnovamento degli allestimenti si colloca l'attività didattica, rivolta a tutte le scuole del Parmense (e non solo)



**I progetti del circuito** A parlarne, dopo il bilancio del 2024, sono il presidente Mario Marini (in alto) e il vice presidente Andrea Grignaffini.

che grazie alla convenzione con Tep possono trovare i mezzi per raggiungere le varie sedi a costi estremamente contenuti e l'attività di valorizzazione della gastronomia. «In questo contesto – ricorda il vicepresidente Andrea Grignaffini – si colloca il progetto del nuovo ricettario A tavola con i Musei del Cibo che ha coinvolto anche gli studenti dell'Istituto Alberghiero "Magnaghi" di Salsomaggiore, chiamati a proporre ricette innovative nel solco della tradizione e delle Delegazioni di Parma dell'Accademia Italiana della Cucina, che verrà presentato al Complesso di San Paolo il 18 febbraio».

E poi saranno presentate le nuove donazioni, realizzato un nuovo video istituzionale, la nuova Guida del circuito, il percorso Kids al Museo del Salame costruito con la collaborazione della Scuola di Felino, e quello LIS (Lingua italiana dei segni) al Museo del Parmigiano Reggiano, da poco dotato anche di un percorso in Realtà Aumentata, realizzato in collaborazione con l'Ente Nazionale Sordi e sostenuto dal Lions Farnese.

«Teniamo molto a rendere tutti i nostri musei più inclusivi – ha spiegato il presidente Marini – abbiamo iniziato il processo alcuni anni fa al Museo della Pasta con il primo percorso Lis che poi abbiamo esteso anche al Museo del Salame Felino. Museo, quest'ultimo, che abbiamo spostato dal Castello al centro, anche per abbattere le barriere architettoniche e rendere accessibile la visita a tutti».

Insomma c'è tanta carne al fuoco ai Musei del Cibo, che non vogliono essere solo luoghi di conservazione della memoria, ma volano dell'economia, in particolare del comparto turistico.

“Il turismo enogastronomico non è più la nuova frontiera ma la realtà, siamo stati fra i primi a capirlo. Genera posti di lavoro e opportunità di sviluppo. Il sistema territorio quindi non può essere impreparato, ma deve continuare a crescere e a migliorare. Noi siamo una parte solida di questo sistema, ma per diventare attori protagonisti abbiamo bisogno dell'aiuto e della collaborazione di tutti gli altri elementi. Solo con la vicinanza e il sostegno potremo iniziare a fare la differenza, per i Musei in primis e a cascata per tutta l'economia del Parmense. Non cogliere queste opportunità - conclude Marini - è come possedere un'auto da corsa, in grado di vincere tante gare, ma tenerla in garage per mancanza di benzina».

**r.c.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

---

[Copyright \(c\)2025 Gazzetta di Parma, Edition 3/2/2025](#)  
[Powered by TECNAVIA](#)

---