

Prosciutto, il museo raddoppia gli spazi e guarda al futuro

L'opera resa possibile grazie a fondi del Pnrr

Storia & promozione Presentato il progetto

» **Langhirano** Un viaggio nel futuro, immaginando quello che tra pochi mesi diventerà realtà: un museo che, forte della tradizione e della storia che custodisce, vuole guardare al futuro.

C'è stata ampia partecipazione ieri al Museo del Prosciutto di Parma per la presentazione del progetto di riallestimento, intervento importante che vedrà la luce nel 2026 reso possibile da fondi del Pnrr.

«L'intervento raddoppierà la superficie espositiva e trasformerà il percorso in un'esperienza più accessibile, interattiva, coinvolgente ha raccontato il coordinatore dei Musei del Cibo Giancarlo Gonizzi -. L'integrazione di tecnologie vuole avvicinare questo patrimonio storico e territoriale alle nuove generazioni e ad un pubblico più ampio. Il museo nuovo conserverà ciò che è esposto ampliando e approfondendo alcuni temi ». Fondamentale il sostegno del Comune di Langhirano, che si è adoperato per intercettare le risorse, testimoniato dalle parole dell'assessora con delega alla Cultura Alessandra Brindani e dal vicesindaco Anthony Monica, riconoscendo «il valore intrinseco di avere questo luogo, legato alla identità», mentre il responsabile delle relazioni esterne del Consorzio del Prosciutto di Parma, Matteo Cavalli, ha svelato che «uno spazio sarà dedicato al Consorzio e al lavoro che svolge da oltre 60 anni per tutelare questa eccellenza ». Il progetto di riallestimento, firmato dall'ingegnere Emiliano Prevoli e dall'architetto Filippo Taormini, con la curatela museale di Giancarlo Gonizzi e Filippo Fontana e il contributo del gastronomo Marco Furmenti, coniuga tradizione e innovazione.

«La volontà è quella di continuare con l'attenzione al valore testimoniale del museo, andando di fatto a completare il percorso espositivo e ad assecondare una maggiore dinamicità, coinvolgendo lo spazio espositivo superiore e donando al museo una sala didattica» ha spiegato Taormini.

«Verranno inserite due scale sui lati opposti e una piattaforma levatrice per l'abbattimento delle barriere – ha aggiunto Prevoli -. Il nuovo accesso sarà baricentrico verso l'esterno, creando un percorso circolare che permette una lettura continua dei vari aspetti».

L'intervento vedrà poi l'efficientamento energetico dell'edificio, con l'installazione anche di pannelli fotovoltaici.

Giancarlo Gonizzi

Il percorso sarà più accessibile, interattivo, e coinvolgente.

Avvicinerà questo patrimonio storico e territoriale alle nuove generazioni e ad un pubblico più ampio.



Presentazione Uno spazio sarà dedicato anche al Consorzio del prosciutto e al lavoro che svolge da oltre 60 anni.

Tra gli ingredienti del nuovo museo il modello in scala dell'allevamento romano di Settefinestre, anche una ricostruzione filologica realizzata dalla sezione di Parma degli Amici del Presepe. «Un sito archeologico importante – ha aggiunto Fontana -, simbolo della struttura economica del mondo antico e rappresenta una sorta di industrializzazione dell'allevamento suino, incrociando il maiale nero con razze turco- siriana di dimensioni sensibilmente più grandi».

«Sono nove musei del cibo e intorno c'è un mondo importante – ha concluso Mario Marini, presidente dei Musei del Cibo -, che fa capire come il nostro territorio emiliano sia davvero capitale della food valley, in cui la gastronomia ha un ruolo così centrale».

Maria Chiara Pezzani

© RIPRODUZIONE RISERVATA

[Copyright \(c\)2025 Gazzetta di Parma, Edition 7/9/2025](#)
[Powered by TECNAVIA](#)
