

Nei Musei del cibo lo spazio diventa territorio di scoperta

Ripresa l'attività didattica rivolta alle scuole

Open day Presentate le iniziative per gli studenti

» Spazi da vivere, dove fare esperienze e sperimentare in prima persona. Sono i Musei del Cibo, che, in occasione della riapertura, dopo la pausa invernale, riprendono l'ampia e variegata proposta didattica rivolta alle scuole, presentata a insegnanti e dirigenti scolastici nell'Open Day svoltosi al Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo.

Custodi dell'identità di un territorio, i nove Musei del Cibo della provincia di Parma, disseminati dal Po all'Appennino, dedicati alle eccellenze del nostro territorio (Parmigiano Reggiano, Pasta, Pomodoro, Vino, Salame di Felino, Prosciutto di Parma, Culatello, Fungo Porcino di Borgotaro e Tartufo di Fragno), sono luoghi in cui la scuola può fare scoperte trasversali.

«Una giornata per noi importante, forse la più importante dell'anno, perché si rivolge ai nostri interlocutori privilegiati», ha affermato in apertura il presidente Mario Marini, sottolineando quanto il cibo incida nella storia e nella cultura del nostro territorio, ma anche quanto sia importante il ruolo formativo degli insegnanti. «Senza di voi il nostro lavoro sarebbe a metà, perché mancherebbe il volano nei confronti delle giovani generazioni».

«Luoghi che cambiano e si trasformano nel tempo», i musei, ha sottolineato il coordinatore Giancarlo Gonizzi, che ne ha ripercorso la loro genesi, servono anche a rispondere ad alcune domande.

«Attraverso gli oggetti, i musei raccontano come si fa. Come si fa, che il latte da liquido diventi solido come il formaggio, o che un chicco di grano si trasformi in uno spaghetti. Ma anche, chi lo fa? Perché dietro ad ogni azione, ci sono delle mani. C'è il norcino che prepara i salumi, il casaro che prepara il formaggio».

Il valore della memoria, l'urgenza dell'oggi e la responsabilità del domani: in questa frase stanno le ragioni che hanno portato «Parma, io ci sto!» a sostenere un progetto per l'inclusività con l'iniziativa «Scopri. Esplora. Impara con gusto!», che coinvolgerà nell'anno scolastico 2026-2027, settanta classi delle scuole primarie e secondarie di I grado di Parma e provincia in esperienze educative gratuite, comprensive di visita guidata al museo e laboratorio esperienziale.

«Un modo per favorire la partecipazione ampia al patrimonio culturale che offre il settore agroalimentare», ha sottolineato la segretaria generale Giulia Tella.

Mario Marini
Una giornata importante, perché si rivolge ai nostri primi interlocutori

Giancarlo Gonizzi

Attraverso gli oggetti, i musei raccontano come si fa. E chi lo fa

Roberta Mazzoni

Il museo qui è inteso non come luogo di conservazione ma del fare



guidate o “speciali” arricchite da narrazioni e giochi, assaggi e degustazioni, laboratori educativi interdisciplinari di diverse tipologie e personalizzati, incontri in aula, escursioni, percorsi online, cacce al tesoro, in un luogo, il museo, dove fare esperienza e costruire saperi.

Per approfondire: [https:// edu.museidelicibo.it/](https://edu.museidelicibo.it/).

Raffaella Ilari

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Open Day

L'ampia e variegata proposta didattica rivolta alle scuole è stata presentata a insegnanti e dirigenti scolastici al Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo.

«La nostra associazione ha tra i propri obiettivi quello di migliorare la qualità della vita, attraverso la valorizzazione delle eccellenze, in un percorso condiviso. L'idea che un progetto come questo attivi attori diversi del pubblico e privato, è un elemento di grande valore perché ci consente di avere un impatto maggiore sul territorio ».

«Il cibo aiuta gli studenti a capire il mondo e la sua complessità. In esso si concentrano tanti livelli, dalla natura alla storia, dalla tecnologia alla scienza, in un luogo, il museo, inteso non come luogo di conservazione ma del fare, aperto agli studenti», ha aggiunto Roberta Mazzoni, responsabile dell'area educativa dei Musei, che ne ha illustrato l'ampia proposta didattica, composta da visite libere,

Progetto

«Parma, io ci sto!» sosterrà un progetto per l'inclusività con l'iniziativa «Scopri. Esplora. Impara con gusto!», che coinvolgerà nell'anno scolastico 2026-2027, settanta classi di Parma e provincia.