

## Musei del cibo Un viaggio gratuito per settanta classi alla scoperta della bontà

**Il prossimo anno scolastico partirà l'innovativo progetto sostenuto da «Parma, io ci sto!» per elementari e medie**

**Novità**

Il prossimo anno scolastico (2026-27) ai Musei del Cibo partirà l'iniziativa gratuita, per 70 classi di Parma e provincia, "Scopri. Esplora. Impara con gusto!", rivolta alle scuole primarie e secondarie di I grado e sostenuta da "Parma, io ci sto!". Un progetto educativo e un percorso strutturato per scoprire come il cibo sia una chiave per capire il mondo che include: materiali preparatori con video e attività per gli studenti, ingresso al museo, visita guidata calibrata per fascia d'età, laboratorio didattico esperienziale.

Le uscite si terranno da settembre a dicembre 2026, fino a esaurimento dei posti, in base all'ordine cronologico di invio della scheda di prenotazione ([edu.museidelcibo.it](http://edu.museidelcibo.it)). Il progetto "Scopri. Esplora. Impara con gusto!" sarà coordinato da Roberta Mazzoni, responsabile dell'Area Didattica dei Musei del Cibo, che ne ha curato l'impianto educativo e l'approccio esperienziale. Le classi potranno scegliere tra diverse proposte laboratoriali e visite pensate per le varie fasce d'età, accompagnate da materiali e attività preparatorie da utilizzare prima dell'esperienza al museo, per trasformare la scoperta del cibo e del territorio in un'esperienza concreta e coinvolgente.

Con Alessandro Chiesi, presidente di «Parma, io ci sto!» e Mario Marini, presidente dei Musei del Cibo, abbiamo approfondito le motivazioni che stanno dietro al progetto.

**Qual è la visione di «Parma, io ci sto!» nel sostenere un progetto educativo come «Scopri. Esplora. Impara con gusto!» e investire proprio sulle scuole di città e provincia?**

**ALESSANDRO CHIESI**

Investire nelle scuole significa essere presenti in modo concreto e continuativo sul territorio, contribuendo alla crescita della comunità a partire dalle nuove generazioni. È una visione che si traduce in progettualità che mettono in relazione scuola, imprese e territorio, creando occasioni di incontro e conoscenza reciproca. In questo quadro, il progetto si inserisce in modo naturale rendendo l'apprendimento più vicino alla realtà, accompagnando i ragazzi nella

**Pagina 1**

**e impatti concreti vi augurate per le 70 classi coinvolte e per il territorio?**

**ALESSANDRO CHIESI**

Ci auguriamo innanzitutto che possano vivere un'esperienza significativa, capace di lasciare un segno nel loro percorso formativo. L'obiettivo è che i ragazzi sviluppino una maggiore consapevolezza rispetto alle filiere, al valore del cibo e all'impatto delle proprie scelte quotidiane. Allo stesso tempo, ci interessa che questo percorso contribuisca a stimolare curiosità e senso critico, ma anche ad avvicinare i giovani a possibili traiettorie future, rafforzando il dialogo tra scuola e mondo del lavoro. In questa prospettiva si inserisce anche il percorso di Parma Capitale Europea dei Giovani 2027, una sfida che «Parma, io ci sto!» ha scelto di sostenere fin dall'inizio, accogliendo per primi l'invito del Comune ad affiancarlo in questo percorso.

Un'opportunità importante per mettere al centro i giovani e costruire per loro e insieme a loro nuove occasioni di crescita e partecipazione. Per il territorio, iniziative come questa rappresentano un investimento di lungo periodo. Rafforzare il legame tra giovani e filiere significa contribuire alla costruzione di una comunità più consapevole, coesa e capace di valorizzare le proprie eccellenze. Ci auguriamo che il progetto possa generare un impatto che vada oltre le aule scolastiche, coinvolgendo famiglie, imprese e comunità locali. Soprattutto, per noi è importante contribuire a trasmettere alle nuove generazioni uno spirito civico fatto di partecipazione, responsabilità e attenzione al bene comune: sono i valori che da sempre guidano la nostra Associazione e che ci auguriamo possano essere condivisi e fatti propri anche dai più giovani. Crediamo infatti che imparare a conoscere e amare il proprio territorio, le sue competenze e i suoi valori sia il primo passo per sentirsi parte di una comunità e scegliere, domani, di contribuire attivamente alla sua crescita.

**I Musei del Cibo che tipo di impatto si aspettano sugli studenti che parteciperanno?**

**MARIO MARINI**

Ci aspettiamo che questa esperienza possa lasciare nei bambini e nei ragazzi una maggiore curiosità e

scoperta delle filiere che caratterizzano l'identità di Parma. Ed è capace di dialogare strettamente con iniziative che negli anni "Parma, io ci sto!" ha realizzato. Penso, ad esempio, a Imprese Aperte – ideata e realizzata insieme a Upi e in collaborazione con Cisita e oggi arrivata alla sesta edizione: una rete di oltre 60 aziende del territorio che aprono le proprie porte a studenti, cittadini e curiosi per far conoscere da vicino processi produttivi, competenze e innovazione. Un modo concreto per valorizzare il "saper fare", ma anche per avvicinare i giovani al mondo del lavoro.

**In che modo "Scopri. Esplora. Impara con gusto!" rafforza la missione educativa dei Musei del Cibo?**

**MARIO MARINI**

Rappresenta un'estensione naturale della nostra missione: trasmettere alle giovani generazioni il valore del cibo come patrimonio culturale immateriale, chiave per conoscere il territorio, la sua comunità e il mondo che li circonda. Attraverso esperienze dirette e attività laboratoriali, i musei diventano luoghi in cui i bambini e i ragazzi possono osservare, sperimentare e collegare ciò che apprendono alla propria vita quotidiana, in modo coinvolgente e adatto alla loro età.

**Come può contribuire a rafforzare il legame tra giovani generazioni, filiere agroalimentari e identità locale di Parma?**

**ALESSANDRO CHIESI**

Il valore sta nella sua capacità di trasformare la conoscenza in esperienza. Attraverso laboratori, incontri e momenti sul campo, i ragazzi entrano in contatto diretto con le filiere e ne comprendono il funzionamento, ma anche i valori: qualità, competenza, responsabilità. In un territorio come Parma, questo è particolarmente rilevante. Il legame tra identità locale e produzione – a partire dall'agroalimentare – è infatti uno degli elementi distintivi della città. In questa direzione si inserisce anche il lavoro del Distretto dei Farm, un sistema di realtà formative che "Parma, io ci sto!" ha contribuito a creare e sviluppare per avvicinare i giovani ai mestieri e alle competenze chiave delle filiere produttive. Tra queste, Food Farm 4.0 è un esempio emblematico: una scuolalaboratorio dedicata alla filiera agroalimentare che integra formazione, esperienza pratica e collaborazione con le imprese.

**Qual è il valore aggiunto della collaborazione con "Parma, io ci sto!"?**

**MARIO MARINI**

consapevolezza rispetto al cibo, al territorio e alle relazioni che li legano. Attraverso il museo, gli studenti scoprono che il cibo non è solo nutrimento, ma racconto di persone, tradizioni, ambiente, lavoro e comunità. Riconoscere fin da piccoli questi legami può aiutare a sviluppare nel tempo uno sguardo più attento e responsabile nelle scelte quotidiane e un rapporto più consapevole con il proprio territorio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Alessandro Chiesi**

Investire nelle scuole significa essere presenti in modo concreto sul territorio, contribuendo alla crescita della comunità a partire dalle nuove generazioni



**Mario Marini**

I musei diventano luoghi in cui i bambini e i ragazzi possono osservare, sperimentare e collegare ciò che apprendono alla propria vita quotidiana, in modo

coinvolgente



Il sostegno di “Parma, io ci sto!” è fondamentale perché consente di abbattere le barriere economiche e rendere il progetto completamente gratuito per le scuole. Questo significa garantire a tutti gli studenti pari opportunità di accesso a esperienze educative e culturali di qualità, ampliando in modo significativo il numero di classi coinvolte. È un esempio virtuoso di alleanza tra istituzioni, imprese e territorio a favore dell’educazione.



**Guardando all’anno scolastico 2026-27, quali risultati**

---

[Copyright \(c\)2026 Gazzetta di Parma, Edition 2/6/2026](#)  
[Powered by TECNAVIA](#)

---