

Rinasce a Fontevivo il museo dedicato al re dei formaggi

Nell'ex chiesa dei Cappuccini riassunta la lunga storia del Parmigiano Reggiano

Musei del cibo

» **Fontevivo** Domani alle 10.30, verrà inaugurata la nuova sede del Museo del Parmigiano Reggiano, nell'ex chiesa dei Cappuccini. Interverranno Mariavittoria Rusca, sindaca di Fontevivo, Fabio Bonatti, consigliere provinciale di Parma, Mario Marini, presidente e Andrea Grignaffini, vice presidente dei Musei del Cibo di Parma, Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano, Vittorio Dall'Aglio, vice presidente della Camera di Commercio dell'Emilia, Leandro Ventura, direttore dell'Istituto centrale per il patrimonio immateriale.

Concluderà Gian Marco Centinaio, vice presidente del Senato.

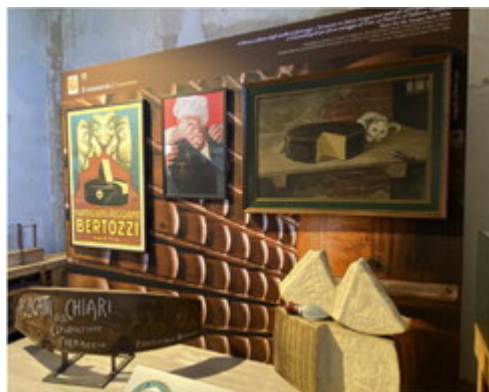
A condurre gli interventi sarà Giancarlo Gonizzi, coordinatore dei Musei del Cibo della Provincia di Parma e poi seguiranno la visita guidata al Museo e l'apertura di una forma di Parmigiano Reggiano al coltello oltre ai brindisi di buon augurio ovviamente, con i vini dei colli di Parma.

Nel pomeriggio, nel contesto dell'iniziativa «Fontevivo celebra il Parmigiano Reggiano », si terranno visite guidate gratuite aperte al pubblico, alle 15; 16; 17.

Anche la giornata di dopodomani, sarà ricca di eventi rivolti al pubblico.

Alle 11 e alle 15 si terranno visite guidate gratuite mentre per le 11.30 è previsto uno show cooking da suggestivo titolo «Come il cacio sui maccheroni» ovvero fresche idee per non rinunciare al Parmigiano Reggiano nella calda stagione con il gastronomo Marco Furmenti.

Alle ore 16 sarà poi la volta del laboratorio didattico «Missione forma perfetta», che metterà in scena un gioco a squadre rivolto alle famiglie per scoprire i segreti custoditi nel nuovo museo completamente dedicato al re dei formaggi: ovvero



Fotografie e oggetti Durante la visita al museo si potrà cogliere la lunga storia di un prodotto che racconta il rapporto con il territorio e il suo saper fare e che rappresenta anche la forza del nostro artigianato.

il Parmigiano Reggiano.

s.pr.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

[Copyright \(c\)2026 Gazzetta di Parma, Edition 12/6/2026](#)
[Powered by TECNAVIA](#)
