

## Il nuovo museo del Parmigiano: radici e futuro

### In una location ripensata, il re dei formaggi punta anche ad essere un volano turistico

#### Fontevivo

Inaugurata la sede nell'ex chiesa dei Cappuccini

» **Fontevivo** È stata inaugurata ieri la nuova sede del Museo del Parmigiano Reggiano, nell'ex chiesa dei Cappuccini di Fontevivo, un ampio percorso immersivo nella storia del celebre formaggio, simbolo della Food Valley, dalle origini ai giorni nostri. Davanti ad un folto pubblico fra cui autorità ed esperti del settore, numerosi sono stati gli interventi, condotti da Giancarlo Gonizzi, coordinatore dei Musei del Cibo della provincia di Parma.

Già attivo per vent'anni a Soragna, nel Caseificio circolare della Corte Castellazzi, nuove esigenze della proprietà hanno reso necessario il suo trasferimento. Ora il museo è stato ripensato e riallestito così da presentare un prodotto che è storia, lavoro, sapere artigiano, ricerca e identità collettiva; che racconta una filiera capace di unire tradizione e futuro, qualità e innovazione aspetti sottolineati da tutti i relatori.

«Rappresenta una importante opportunità per il paese, i cittadini e le attività commerciali che vivono il territorio poiché rafforza il legame tra cultura, turismo ed enogastronomia» ha detto la sindaca di Fontevivo Mariavittoria Rusca.

«Solo venendo a visitare i nostri luoghi di produzione ci si rende conto perché è molto di più di un pezzo di formaggio ed è insostituibile: dentro c'è un territorio modellato sulla produzione che deve però essere pronto ad affrontare la sfida dell'accoglienza » ha aggiunto Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano auspicando di poter superare di molte unità le attuali 85mila presenze nella visita dei caseifici.

Fabio Bonatti, consigliere provinciale, ha sottolineato che «nella rete dei musei del cibo il Parmigiano Reggiano ha saputo sfidare il tempo ed è uno dei principali asset della cultura dell'Emilia-Romagna. Questo museo vuol rendere visibile un passato ed un presente che vogliamo sia anche il futuro del territorio».

«Portare il museo accanto all'abbazia cistercense significa restituire centralità a quel patrimonio culturale, agricolo e umano che nei secoli ha reso questo prodotto un'eccellenza riconosciuta in tutto il mondo, nella certezza che questa nuova sede saprà diventare un punto di riferimento culturale e turistico

#### Pagina 1



**Taglio del nastro** È stata inaugurata ieri la nuova sede del Museo del Parmigiano Reggiano, nell'ex chiesa dei Cappuccini di Fontevivo. Presenti molte autorità ed esperti del settore.

per tutto il territorio» ha aggiunto Mario Marini, presidente dei Musei del Cibo.

Anche la Regione Emilia-Romagna non ha fatto mancare il suo sostegno a questo progetto. «Ha da tempo sviluppato una rete di valorizzazione dei “musei del gusto” attraverso percorsi dedicati e promozione del territorio » ha ricordato il consigliere regionale Andrea Massari. Sul piacere del gusto si è soffermato Andrea Grignaffini, critico gastronomico e vicepresidente dei Musei del Cibo mentre a Enrico Maletti è toccato il piacere di leggere in dialetto parmigiano i versi di Cristina Cabassa; una nota di cultura strettamente parmigiana accompagnata anche dalla presenza di Maurizio Trapelli, Al Dsevod.

Vittorio Dall’Aglio, presidente Confcommercio Parma e vicepresidente della Camera di Commercio dell’Emilia si è soffermato sull’attrattiva che i Musei del Cibo portano al territorio, «capaci di rinnovare il mito del Paese di Bengodi evocato da Boccaccio».

Una piacevole quanto coinvolgente nota è giunta da Giovanni Ballarini, studioso di antropologia gastronomica, presidente onorario dell’Accademia della Cucina che nelle sue interviste impossibili parla con l’Abate Viviano, quello che il 5 maggio del 1142 fondò l’Abbazia di Fontevivo. È giunto

poi il messaggio di Paolo Martelli, Magnifico Rettore dell’Università di Parma, che è socia fondatrice dei Musei del Cibo e di Leandro Ventura, Direttore generale dell’Istituto Centrale per il patrimonio immateriale «perché anche il cibo è cultura; infatti è uno dei maggiori marcatori della nostra identità». A chiudere gli interventi Gian Marco Centinaio, vicepresidente del Senato. «Fare un museo sul territorio in questa zona in cui è nato il Parmigiano Reggiano è un momento importantissimo perché serve ai giovani, alle nuove generazioni, a chi vuol capirne di più e a chi vuol far sì che il cibo non sia solo un prodotto da tavola ma sia anche cultura» ha detto.

Grande soddisfazione è stata espressa dall’onorevole Laura Cavandoli: «È questo un luogo importante capace di custodire il passato e di trasmettere il valore della tradizione di una delle sue eccellenze». «Una opportunità di crescita per il territorio costruita assieme» ha ricordato Tommaso Fiazza, consigliere regionale e già sindaco di Fontevivo. Tra i presenti anche la senatrice Silvia Fregolent.

I Musei del Cibo costituiscono oggi una rete museale unica a livello italiano ed europeo, trattandosi di una realtà che gestisce in maniera unitaria ben 10 musei. Dal giorno dell’apertura del primo, il museo del Parmigiano Reggiano a Soragna il 29 novembre 2003, sono stati visitati da oltre 373.000 persone che hanno, grazie a loro, conosciuto i nostri prodotti di eccellenza. È seguita la visita guidata al Museo e l’apertura, ad opera di Igino Morini del Consorzio, di una forma di Parmigiano Reggiano al coltello, insieme al brindisi con i vini dei colli di Parma.

## Stefania Provinciali

© RIPRODUZIONE RISERVATA

373

mila

### I visitatori

che, dall’apertura del primo nel 2003, sono stati ai musei del cibo, una rete unica a livello europeo che ne gestisce ben dieci.