

G. GONIZZI

I Musei del Cibo della Provincia di Parma e la valorizzazione del territorio

PROGRESS IN NUTRITION
VOL. 12, N. 4, 331-338, 2010

TITLE

The Food Museums of the Province of Parma and the enhancement of territorial value

KEY WORDS

Food Museums, food tourism

PAROLE CHIAVE

Musei del Cibo, turismo gastronomico

Summary

The Food Museums of the Province of Parma, which were started in 1999, were designed according to a unique guideline: to promote the knowledge, history and commercialization of the local products and their relationship with the territory. Included as part of the food and wine guided tours of the Parma area, they showcase the local production places and favor the cultural growth of both residents and tourists. Knowledge is at the base of a correct food choice and nutritional education.

Riassunto

I Musei del Cibo della Provincia di Parma, concepiti a partire dal 1999, sono stati progettati secondo un'unica idea-guida: far conoscere, raccontare e promuovere i prodotti tipici e il loro rapporto con il territorio. Inseriti negli itinerari turistici ed eno-gastronomici del Parmense, valorizzano i luoghi di produzione tipica e favoriscono la crescita culturale sia dei residenti che dei turisti. La conoscenza è alla base di una corretta scelta degli alimenti ed educazione alimentare.

Coordinatore dei Musei del Cibo della Provincia di Parma

Indirizzo per la corrispondenza:
Dr. Giancarlo Gonizzi
E-mail: g.gonizzi@gonizzi.it

Il cibo è un prodotto della cultura del territorio, della memoria della sua comunità, dei suoi saperi pratici e delle sue abilità artigiane.

Il cibo appartiene alla cultura di una comunità, di cui è strumento di senso e di identità. Ne è prova il fatto che alcune comunità considerano cibi prelibati ciò che per altre è disgustoso; ne è prova l'evoluzione socio-economica che è andata di pari passo con l'evoluzione delle abitudini agro-alimentari o, ancora, il fatto che il cibo è – nella

nostra società – un mezzo di convivialità.

I prodotti tipici di un territorio rappresentano le opere d'arte della sua gente, che li crea a partire da pochi elementi base forniti dalla natura; sono sculture lavorate dalla memoria di una comunità e rese eccellenza. Se il prodotto tipico è un'opera d'arte, un museo è la sua casa.

I Musei del Cibo sono luoghi della "memoria" in cui viene raccontata la storia dei prodotti e delle tra-

dizioni che li hanno accompagnati nel tempo, ma sono anche luoghi vivi dell'“oggi”, dove le storie si vivono per immagini, dimostrazioni, degustazioni, incontri, testimonianze. Nei musei entrano in gioco l'antropologia e la cultura a scoprire le origini di fatti e tradizioni, le vicende, gioie e fatiche delle passate generazioni, che hanno impiegato intelligenze e braccia a ricavare dalla terra e dagli animali

IL PROGETTO DEI MUSEI DEL CIBO

Le premesse

- * Parma vanta alcuni prodotti, nel settore agro-alimentare, di altissima qualità noti a livello nazionale e internazionale ed altri ancora ben noti a livello locale.
- * A Parma hanno sede alcune Aziende prestigiose del settore e tutta l'economia parmense è positivamente influenzata dallo sviluppo di questo settore.
- * Il turismo eno-gastronomico è in forte crescita sia a livello quantitativo che qualitativo, a livello nazionale ed internazionale.
- * I prodotti tipici valorizzano l'immagine e qualificano l'intero territorio; sono preziosi *media* di un determinato territorio.

Gli obiettivi

- * Oltre a valorizzare i singoli prodotti “raccontati”, l'economia e la cultura locale, i Musei del Cibo potranno favorire la costruzione di un nuovo prodotto turistico, sviluppando luoghi di attrazione per turisti insieme agli itinerari eno-gastronomici, che si integrano e sviluppano con quelli classici già esistenti sul territorio.
- * I Musei potranno contribuire a valorizzare i luoghi di produzione tipica già “viventi” sul territorio, curando in particolare quelli più idonei per storia, processo e qualità, da inserire negli itinerari turistici, facendoli interagire con i musei stessi, con gli eventi in programma e con gli itinerari eno-gastronomici.
- * Qualificheranno l'intero territorio attraverso la cultura gastronomica, sia favorendo una crescita culturale nel settore dei residenti e, in particolare, dei giovani, sia caratterizzando la qualità e l'immagine dei singoli prodotti tipici, del distretto agro-alimentare e del turismo gastronomico.

Metodo

In seguito ad un approfondito studio preliminare è emersa la particolare tipologia dei musei, deputati a trasmettere la conoscenza dei processi di produzione dei prodotti protagonisti dell'agro-alimentare nel parmense: Parmigiano Reggiano, Prosciutto e Salumi tipici, Pomodoro.

Per la loro specificità i percorsi espositivi dovranno:

- risultare particolarmente coinvolgenti ed emozionali;
- raccontare una storia e non solo mostrare delle cose;
- coinvolgere tutti i sensi (e non solo la vista);
- consentire la degustazione e l'acquisto del prodotto e di *merchandising* ad esso correlato

* Parallelamente è prevista la creazione, in tempi contenuti, di un circuito virtuale sulla rete Web in italiano e in inglese, destinato a divulgare al grande pubblico, soprattutto straniero, il *background* culturale e gastronomico della nostra zona con evidenti positive ricadute in termini turistici sul territorio, anticipando le realizzazioni museali concrete.

il cibo per sopravvivere, ma anche a prepararlo in innumerevoli combinazioni per trarne piacere, occasione di festa (la convivialità), oltre che nutrimento. Così è nata e si è evoluta la cucina, la gastronomia; così l'ingegno umano ha trovato le tecniche per conservare il cibo nella stagione difficile, le ricette, gli accostamenti. Perciò il cibo è storia e cultura delle popolazioni e dei territori.

I Musei del Cibo raccontano questa storia con immagini, testi, documenti, reperti, testimonianze raccolte e organizzate secondo i sistemi mediatici di oggi. I musei sono strumenti preziosi come scrigni di memoria che altrimenti potrebbe perdersi, ma anche come insegnamento e monito per le nuove generazioni, oltre che monumento di gratitudine per quanto ci è stato lasciato. Rispondono a tanti "perché" e sono quindi utilissimi per scuole, ricercatori, giornalisti e gastronomi, oltre che per i normali turisti e per i "viaggiatori del gusto". Sono volutamente collocati sulle Strade dei vini e dei sapori e cooperano con esse a promuovere il territorio, partecipando ad eventi e attività e aggiungono valore alla "rete" territoriale. Affascinante la visita delle scuole, che trovano i "Quaderni dei Musei", strumenti didattici curati dagli specialisti coinvolti dall'Associazione dei Musei del Cibo, che coordina la gestione e la comunicazione per

tutte le strutture museali. Anche studiosi della tradizione, della civiltà contadina e del costume trovano materia ricca per osservare cambiamenti sociali e innovazioni tecnologiche fino a giungere all'industria alimentare di oggi.

I Musei del Cibo non rappresentano in sé un'idea originale; ma certamente singolare è il caso che si pensino diverse unità, dislocate sul territorio, che si progettino in rete e secondo un unico concetto guida.

Territorio e "arte del fare il cibo" divengono così un tutt'uno non per un'invenzione, ma perché così è la storia che nel tempo ha plasmato quegli straordinari prodotti che sono i nostri salumi, il nostro formaggio, le conserve di pomo-

doro che non sono "nostre", ma che a Parma hanno trovato nell'ultimo secolo la loro capitale.

Storia di un progetto

Cultura dei prodotti tipici e territorio: queste le chiavi di volta del progetto dei Musei del Cibo voluto dall'Amministrazione Provinciale di Parma e coordinato dagli Assessorati all'Agricoltura e al Turismo. Nati dopo un attento percorso progettuale intrapreso a partire dal 1999, sono oggi organizzati in una Associazione culturale. La loro storia è esemplare per la capacità di far convergere interessi compositi a valorizzare il territorio e merita di essere raccontata.

Figura 1 - I Musei del Cibo della Provincia di Parma

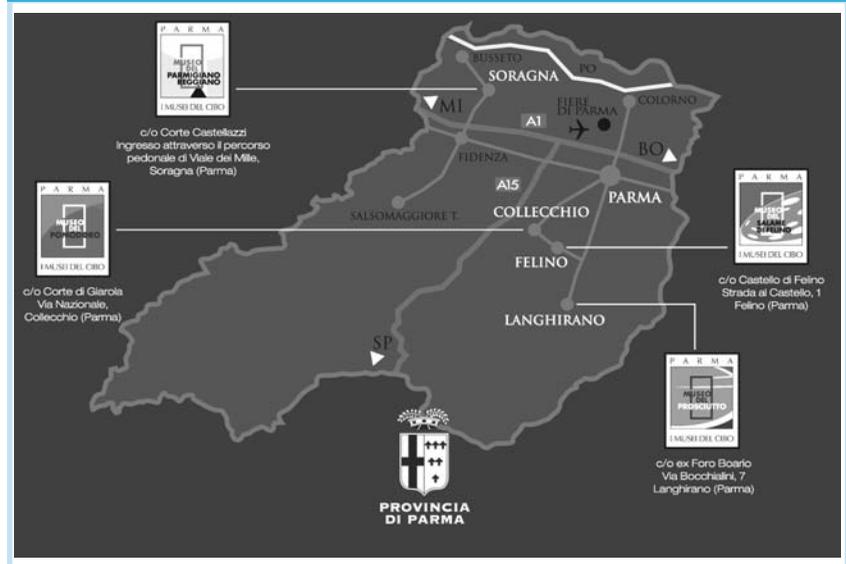


Figura 2 - Museo del Parmigiano Reggiano, Soragna (PR) - L'antico Casello dei principi Meli Lupi che accoglie il Museo (Foto L. Galloni)



Figura 3 - Museo del Parmigiano Reggiano, Soragna (PR) - Un interno del Museo con la fornace e l'antica caldaia in rame per la lavorazione del formaggio (Foto L. Galloni)



Sotto la regia della Provincia di Parma veniva costituito un Comitato promotore pubblico-privato cui aderivano la Provincia stessa, i Comuni interessati, l'Università, la Camera di Commercio, la quasi totalità delle Associazioni di categoria, le fondazioni bancarie. Prendeva corpo un Comitato Scientifico, che nella prima fase operava gratuitamente, per giungere alla formulazione degli studi di fattibilità: analisi dei flussi turistici, individuazione delle localizzazioni e degli immobili, proiezioni sulla gestione economica, progetti espositivi di massima, definizione dei costi. In due anni si arrivava alla definizione complessiva del progetto. All'ipotesi di

una "Casa del cibo" ubicata nel capoluogo veniva preferita la localizzazione sul territorio, per favorire la penetrazione turistica e la valorizzazione delle risorse locali. Una direzione centrale, dovrebbe garantire, tuttavia, la coerenza della comunicazione e delle iniziative.

Nel frattempo partiva il programma "Verso i Musei del Cibo", una serie di tre convegni a cadenza annuale, dedicati alla riscoperta storica e culturale dei prodotti e all'allestimento di piccole mostre temporanee.

Venivano così organizzati:

- Il 17 giugno 2000 "*Rosso Parma – Il Pomodoro dalle origini ad oggi*", giornata dedicata al Pomodoro a

Parma, a Palazzo Soragna, presso la sede dell'Unione Parmense degli Industriali, dove veniva parallelamente allestita una mostra documentaria;

- Il 1 settembre 2001 "*Dolce Parma – Prosciutto e salumi parmigiani dalle origini ad oggi*" presso il Castello di Felino con la mostra collaterale "Porco Mondo" tenutasi nella "Sala dei Tartari" del Municipio nel contesto della Festa settembrina del prosciutto a Langhirano;
- Il 7 settembre 2002 "*Parma in forma – Il Parmigiano Reggiano*

tra storia e attualità” al Castello di Montechiarugolo.

Nulla andrà perduto: gli studi degli storici e dei ricercatori confluiranno nelle pubblicazioni della Camera di Commercio, e oggi nel vasto portale web www.museidelcibo.it e saranno la base per la definizione culturale dei percorsi espositivi; i materiali delle mostre temporanee confluiranno, poi, negli allestimenti finali dei musei, velocizzandone, almeno in parte, il reperimento.

Grazie al finanziamento della Comunità Europea, della Regione Emilia Romagna, della Provincia di Parma, dei Comuni coinvolti e delle Fondazioni Bancarie locali – Fondazione Cariparma e Fondazione Monte Parma – era possibile dare l’avvio ai lavori di restauro degli immobili, di proprietà pubblica (Langhirano, Collecchio) o affidati in comodato ad un ente pubblico (Soragna).

All’interno del Comitato Scientifico venivano identificati i curatori incaricati al progetto dei singoli musei, iniziava la ricerca dei materiali, il lavoro di documentazione, le campagne fotografiche sul campo, mentre si lavorava alla comunicazione integrata (Marchi, sistema di comunicazione, Sito internet, eventi, ...).

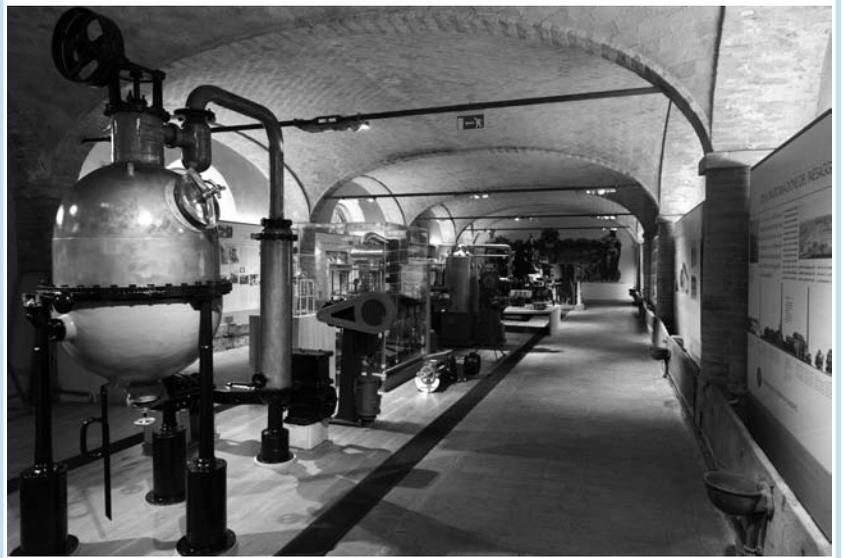
Intanto partono anche i lavori di restauro degli immobili.

Soragna, nella bassa parmense, tra la via Emilia e il Po, lungo la stra-

Figura 4 - Museo del Pomodoro - Collecchio (PR) - L’ala Ovest della Corte di Giarola che ospita il Museo (Foto F. Dell’Aquila)



Figura 5 - Museo del Pomodoro - Collecchio (PR) - Un interno del Museo con la linea storica di produzione della conserva (Foto L. Rossi)



da dei Castelli, a un sospiro dalla casa natale di Verdi, offre la possibilità di riutilizzare lo splendido

“casello” ottocentesco per la lavorazione del formaggio di proprietà dei principi Meli-Lupi a scopi

espositivi, quasi museo di sé stesso.

Langhirano, culla del prosciutto, mette a disposizione l'ex Foro Boario, ampia costruzione ad arcate in sasso e cotto, di proprietà comunale, allora adibito a magazzino, per ospitare il Museo dei Salumi. A 5 km lo straordinario quattrocentesco castello di Torrechiara, la Badia Benedettina e la strada pedemontana con la Fondazione Magnani Rocca (Dürer, Tiziano, Goya, Beato Angelico, Monet, Morandi,...).

Il Comune di Felino si inserisce nel progetto e crea le condizioni per allestire, nelle spettacolari cantine del Castello di Felino, di proprietà privata, sede di un ristorante di *charme*, del Museo del Salame Felino, quale contributo culturale per il raggiungimento della IGP del prodotto.

Lungo le sponde del Taro, presso Collecchio, si trova la splendida Corte di Giarola, storica Grancia benedettina risalente all'anno Mille sorta lungo il tracciato della Via Francigena, antico centro di produzione agricola, con stalle, caseificio, allevamenti di suini e una ottocentesca fabbrica di conserve di pomodoro. Oggi è sede didattica del Parco Fluviale del Taro e un'ala della corte rettangolare, viene scelta per ospitare il Museo del Pomodoro.

Nel giugno del 2003 si erano conclusi gli interventi di restauro del-

Figura 6 - Museo del Salame, Felino (PR) - L'ingresso del castello nelle cui cantine è ospitato il Museo (Foto A. Gandolfi)



Figura 7 - Museo del Salame, Felino (PR) - Una delle sale del Museo con gli attrezzi del norcino (Foto L. Galloni)



l'antico Casello di Soragna, ed iniziava l'allestimento. A Langhirano giungevano a termine, nel novembre, i complessi lavori di ristrutturazione del Foro Boario, permettendo così l'inizio dell'allestimento museale nel corso dell'inverno, finalizzato all'apertura nella primavera 2004.

Domenica 30 novembre 2003: in una tiepida e solare giornata d'autunno veniva ufficialmente inaugurato e aperto al pubblico il Museo del Parmigiano Reggiano. Domenica 2 maggio 2004: un giorno di sole dopo settimane di pioggia assisteva al battesimo del Museo del Prosciutto e dei Salumi.

Il 30 ottobre 2004 apre il Museo del Salame di Felino, nei suggestivi ambienti del Castello che si erge sui primi colli dell'Appennino fra la Val Parma e la Val Baganza. Nel gennaio 2005 partivano i lavori di restauro alla Corte di Girola, che si concluderanno il 25 settembre 2010 con l'inaugurazione del Museo del Pomodoro.

Con l'apertura del primo museo, il Comitato promotore il 29 ottobre 2003 si scioglieva, avendo raggiunto i propri obiettivi, trasformandosi in "Associazione dei Musei del Cibo della Provincia di Parma": garantirà la promozione unitaria e la gestione culturale della rete, oltre ad essere proprietaria del contenuto dei musei. All'inter-

Figura 8 - Museo del Prosciutto, Langhirano (PR) - L'ex Foro Boario di Langhirano che ospita il Museo (Foto E. Fornaciari)



Figura 9 - Museo del Prosciutto, Langhirano (PR) - Un interno del Museo con la sezione dedicata alla lavorazione delle cosce (Foto L. Galloni)



no dei musei, oltre al percorso didattico-espositivo che traccia il processo di produzione attraverso oggetti, modelli, documenti, foto, filmati e postazioni multimediali, si collocano le sale assaggio, dove il prodotto viene degustato, confrontato, apprezzato.

La gestione viene garantita attraverso operatori attivi a livello locale e impegnati al rispetto di una serie di *standard* qualitativi fissati dall'Associazione. Le visite cominciano a creare un indotto e la nascita di servizi dedicati. I Musei del Cibo, dalla loro apertura al pubblico nel 2004 al 31 dicembre 2009 hanno totalizzato oltre 73.000 visitatori mentre il sito internet, aperto nel 2006, con oltre 400 pagine in italiano e 100 in in-

glese ha registrato oltre 500.000 visite con tre milioni di pagine viste.

A fianco dei Musei del Cibo erano intanto nati ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, fortemente voluta nel 2004 dall'Amministrazione Provinciale e ospitata in un'ala di 3.500 metri del Palazzo Ducale di Colorno e Accademia Barilla, avveniristica struttura creata da Barilla all'interno del *Barilla Center* e inaugurata ufficialmente il 5 maggio 2004 destinate, in maniere differenti e complementari alla promozione della cultura e dei prodotti tipici italiani nel mondo attraverso corsi annuali, corsi di specializzazione, diffusione e distribuzione di eccel-

lenze gastronomiche e la messa in rete di prodotti culturali legati alla gastronomia.

La valorizzazione culturale dei prodotti tipici che hanno reso famosa ed apprezzata nel mondo l'immagine di Parma poteva così avvantaggiarsi di una serie di "infrastrutture" strettamente connesse al territorio e capaci di costituire nel lungo periodo un volano per il decollo di un turismo gastronomico sempre più attento ed esigente, ma pure per una corretta informazione ed educazione alimentare.

Webgrafia

- www.museidelcibo.it