



Il Circuito dei Musei del Cibo della Provincia di Parma

di Giancarlo Gonizzi

Città di aristocratiche tradizioni culturali e musicali, ricca di monumenti e di preziose opere d'arte, Parma è anche la capitale del gusto e della buona tavola. Così, i gloriosi prodotti della terra parmense, Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma, Salame Felino, Conserve di Pomodoro, Pasta e Vini nei Musei del Cibo trovano un luogo privilegiato di racconto, valorizzazione e celebrazione.

I Musei del Cibo della Provincia di Parma che nel 2011 hanno ottenuto dalla Regione Emilia-Romagna, il titolo di Musei di Qualità, sono un circuito dedicato ai prodotti tipici del territorio parmense, un progetto di qualità per la conservazione e la promozione di quelle tradizioni enogastronomiche che sono ormai patrimonio nazionale. Ne fanno attualmente parte: il Museo del Parmigiano Reggiano a Soragna, della Pasta e del Pomodoro a Collecchio, del Vino a Sala Baganza, del Salame a Felino, del Prosciutto e dei salumi a Langhirano.

Fin dall'epoca romana i prosciutti stagionati nel parmense erano ricercati e apprezzati nella capitale dell'impero; in epoca alto-medievale i monaci Benedettini mettevano a punto il processo di produzione del formaggio Parmigiano Reggiano, ancor oggi in uso. Nell'Ottocento poi, Parma sviluppava la più forte industria alimentare di trasformazione del pomodoro, favorendo così la specializzazione delle imprese meccaniche presenti sul territorio e la più ampia rete territoriale italiana di tramvie a vapore a scartamento ferroviario, capace, con i suoi 177 chilometri di binari, di collegare i principali siti produttivi alla città capoluogo, alla rete ferroviaria nazionale e al porto fluviale sul Po. Nel 1877 iniziava il proprio cammino con un modesto negozio la Barilla, oggi *leader* mondiale della pasta ed europeo dei prodotti da forno. Il XX secolo vedeva la nascita nel capoluogo della Stazione Sperimentale delle Conserve Alimentari, della Mostra delle Conserve, antesignana dell'odierno Cibus, e dei Consorzi di tutela dei prodotti tipici (Parmigiano, Prosciutto, Culatello, Vini).

Una cultura del prodotto con radici così profonde non era, tuttavia, immediatamente percepibile dal turista e dal visitatore, che dalla qualità dei prodotti "si aspettava" una rilevanza visibile in loco e una "percezione" nel momento del consumo, ovunque esso si fosse collocato.

Cosciente di questo, già nel 2000 l'Amministrazione Provinciale, attraverso l'Assessorato agricoltura e attività produttive e l'Assessorato al turismo varava il progetto dei "Musei del Cibo della provincia di Parma" per la valorizzazione in varie località del territorio provinciale delle produzioni tipiche e d'eccellenza: Parmigiano-Reggiano, Prosciutto e salumi, Pomodoro, Pasta, Vini.

Soragna, nella bassa parmense, tra la via Emilia e il Po, lungo la strada dei Castelli, a un sospiro

dalla casa natale di Giuseppe 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, inaugurato il 30 novembre 2003.

Langhirano, culla del prosciutto, mette a disposizione l'ex Foro Boario, ampia costruzione ad arcate in sasso e cotto, di proprietà comunale, ormai in abbandono, per ospitare il Museo del Prosciutto e dei salumi, inaugurato il 2 maggio 2004. A cinque chilometri lo straordinario quattrocentesco castello di Torrechiara, la Badia Benedettina e la strada pedemontana con la Fondazione Magnani Rocca (Durer, Tiziano, Goya, Beato Angelico, Monet, Morandi,...).

Il 30 ottobre 2004 apre il Museo del Salame di Felino, prodotto tipico d'area, sostenuto dall'Amministrazione Comunale e ospitato nelle splendide cantine del castello trecentesco, di proprietà privata e sede di un Ristorante di *Charme*, che si erge sui primi colli dell'Appennino fra la Val Parma e la Val Baganza.

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 ed un'ala della vasta corte viene scelta per ospitare il Museo del Pomodoro (inaugurato il 25 settembre 2010) e il Museo della Pasta (inaugurato nel maggio 2014).

A completamento del circuito nel 2013 sono partiti i lavori di restauro delle cantine della Rocca di Sala Baganza, scelte per ospitare la “Cantina dei Musei del Cibo” dedicata ai vini del Parmense (inaugurata nel maggio 2014).

Nel 2012 anche il Museo Agorà Orsi Coppini d'arte olearia dedicato all'olio d'oliva entra a far parte del circuito.

Che è divenuto negli anni punto di riferimento qualificato per il turista enogastronomico sul territorio provinciale, accogliendo anche scuole, stampa specializzata e delegazioni industriali, contribuendo in modo significativo a far divenire la produzione alimentare una risorsa anche turistica.

Dalla apertura al 31 dicembre del 2016, il circuito dei Musei del Cibo ha accolto oltre 195.000 visitatori mentre dieci milioni sono le pagine visitate complessivamente (nel periodo 2006-2016) sul portale web, che presenta la storia dei prodotti, informazioni turistiche, guide, apparati e strumenti didattici scaricabili, mostre virtuali e video. Da settembre 2014 è attiva anche la Musei del Cibo Card, che permette di visitare nell'arco di un anno tutti i musei del circuito con un unico biglietto. Tutti i Musei sono aperti dal 1° marzo all'8 dicembre (compreso) il sabato, la domenica e i giorni festivi.

Per informazioni: www.museidelcibo.it.