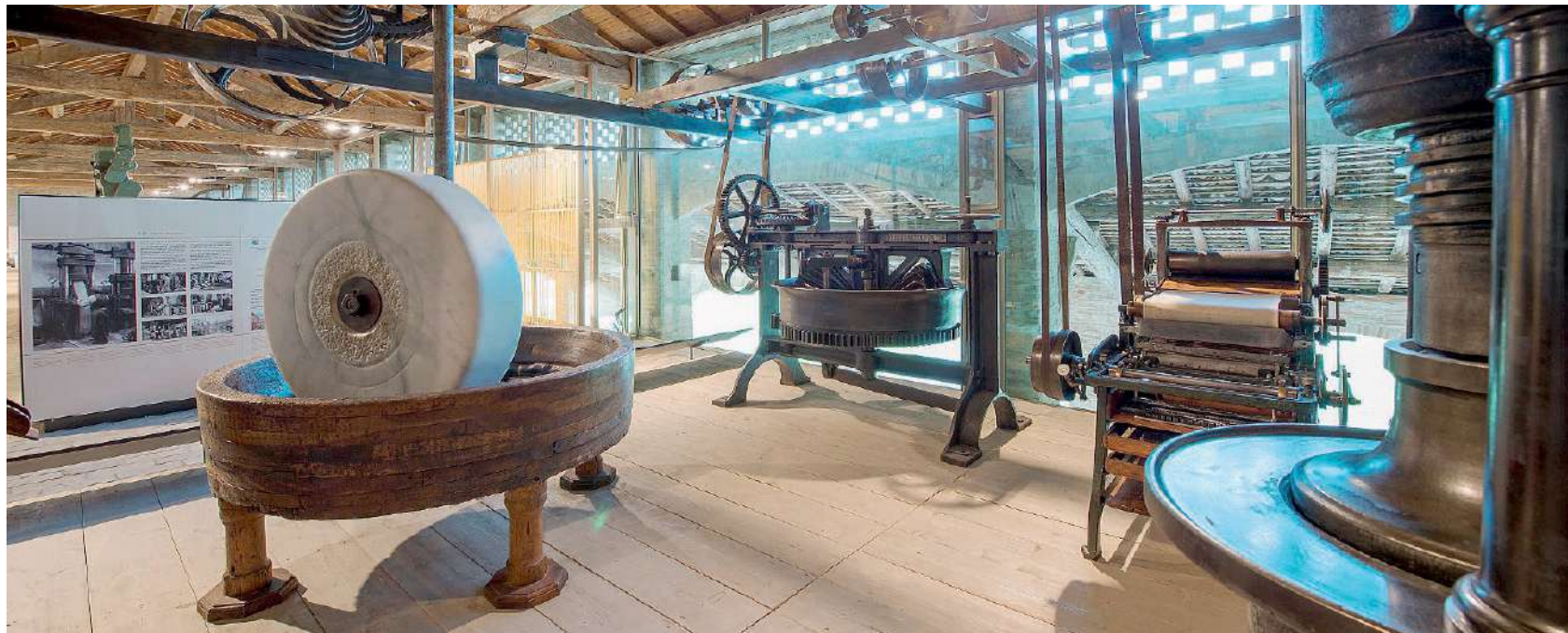


Parma

Cultura

Storia di successo

Dalla Bassa ai monti: com'è nato il percorso fiore all'occhiello dell'offerta turistica



I tesori di Parma Musei del cibo

Vent'anni di eccellenze in vetrina

Alle 8 tappe delle nostre bontà si aggiungerà quella dedicata al tartufo di Fragno

Unicum mondiale

Otto sono i luoghi dedicati alle eccellenze enogastronomiche del nostro territorio: il Museo del Parmigiano reggiano a Soragna, i Musei della Pasta e del Pomodoro a Collecchio, il Museo del Vino a Sala Baganza, il Museo del Salame a Felino, il Museo del Prosciutto di Parma a Langhirano, il Museo del Culatello e del masalén a Polesine, il Museo del Fungo porcino a Borgotaro e Albareto.

«I Musei del cibo compiono vent'anni e si aprono su uno scorcio di storia che è andato arricchendosi nel tempo, di suggestioni per la mente e per il palato. Oggi gli otto musei collocati in luoghi mirati della provincia, dove la storia si sposa alla produzione, costituiscono una rete straordinaria per la salvaguardia delle origini di prodotti tipici e per il turismo enogastronomico, che costituisce un unicum a livello mondiale.

Otto tappe golose: il Museo del Parmigiano reggiano a Soragna, i Musei della Pasta e del Pomodoro a Collecchio, il Museo del Vino a Sala Baganza, il Museo del Salame a Felino, il Museo del Prosciutto di Parma a Langhirano, il Museo del Culatello e del masalén a Polesine, il Museo del Fungo porcino a Borgotaro e Albareto. Per coglierne i significati bisogna tornare indietro nel tempo, ai primi anni Duemila.

Era il settembre del 1999 quando in Provincia si insediava la giunta Borri. Nel piano del mandato era stato inserito il «riequilibrio territoriale», all'interno del quale stavano le politiche per il sostegno e lo sviluppo del settore agroalimentare, viste le vocazioni del territorio e delle sue imprese. Ad assumere l'incarico di assessore all'Agricoltura, Alimentazione e Attività produttive era Albino Ivardi Ganapini che dedicò i primi sei mesi a consultare i rappresentanti delle categorie produttive, la Camera di commercio, studiosi dell'Università, raccogliendo pareri e proposte. A raccontare progetti e origini è lo stesso Ganapini, che dal 2003 al 2018 è stato vicepresidente del circuito dei Musei.

Una idea innovativa costruita attorno ai singoli prodotti del territorio che si è rivelata vincente. Come si è sviluppata?



Marini
Nel 2022 306mila visitatori: e per le scuole, iniziative di spessore

Era emerso nel gruppo di lavoro appositamente formato che era basilare puntare energie e risorse sulla valorizzazione delle produzioni tipiche, assecondando la realizzazione delle «Strade dei vini e dei sapori», che la Regione già proponeva. Urgeva la necessità di misure omogenee in campo ambientale e promozionale. Veniva così tracciato un percorso da svilupparsi negli anni e si definivano i concept progettuali. Nel gennaio 2001 veniva costituito in Provincia il Comitato promotore dei Musei del Cibo con la presenza di alcuni enti istituzionali preposti alla tutela e poi il Comitato scientifico guidato da Giancarlo Goniz-

zi, oggi coordinatore dei Musei del Cibo, per gli studi di fattibilità e i relativi progetti. La partecipazione al Comitato promotore di tutti i portatori di interesse, sia istituzionali che rappresentanti di categorie economiche, dimostra la piena accettazione della proposta della Provincia che voleva i musei là dove si facevano i prodotti. Una fattibilità che fin dagli inizi si è rivelata ricca e costruttiva: a novembre 2003 si inaugurava a Soragna il Museo del Parmigiano reggiano, a maggio 2004 il Museo del Prosciutto a Langhirano e nel 2005 il Museo del Salame nel castello di Felino.

In quegli anni ancora non si pensava a un turismo enogastronomico oggi diventato «virale». Come ci si è giunti?

La nostra tesi era che, vista la consistenza reale, storica, dei prodotti tipici di Parma, era opportuno connotare il territorio con la memoria, le radici, il ricordo delle generazioni di agricoltori, artigiani e studiosi che avevano espresso nel tempo tanta cultura, arte e creatività, prima che se ne perdessero le tracce, se-

condo un progetto più culturale che di rete per il marketing territoriale. Li pensavamo più per i giovani, le scuole, non ancora per i turisti.

Come è avvenuto lo sviluppo e quali le modalità di attuazione?

La moltiplicazione è venuta da due fattori: il successo delle prime realizzazioni e il canale di finanziamento. I Comuni, cioè i veri custodi e proprietari dei musei, hanno subito capito l'utilità dello strumento per le politiche locali, facilitati nella gestione e nel coordinamento dall'associazione dei Musei, senza scopo di lucro, costituita già dal 2004. Secondo fattore, la modalità di finanziamento attraverso i fondi per lo sviluppo rurale dell'Unione Europea, gestiti dalla Regione tramite bandi, che arrivavano a coprire gran parte dell'investimento necessario. Ancor oggi sono finanziati dagli stessi enti pubblici e dalle filiere private che li hanno fatti nascere.

La parola sul presente e sul futuro dei musei passa a Mario Marini, presidente dal dicembre 2018.

Quanto e come sono cresciuti nel tempo i visitatori anche in relazione al diverso tipo di turismo caratterizzato negli anni Duemila dalla parola «vivere» nel significato di un'interazione estetica, culturale e partecipativa?

Già nel 2003 con la nascita del primo dei musei, quello del Parmigiano reggiano a Soragna, si aveva avuto un segno, con la presenza, in un mese, di ben 400 visitatori. I numeri sono poi stati in forte crescita raggiungendo le 30mila presenze annue, se si tolgono, per necessità, gli anni della pandemia. Nel 2022 si sono raggiunti i 306mila visitatori totali, comprese le scuole, alle quali sono dedicate iniziative mirate di grande spessore.

Un numero significativo di un successo che fa ben presagire per il futuro; in

attesa del nono allestimento, il Museo del Tartufo nero di Fragno. Quali le linee guida?

Anche questo museo sarà realizzato con la struttura e i principi basilari di ciascun museo della rete, guardando al territorio, alla parte botanica, alla ricerca, alla gastronomia e alla storia del prodotto. È poi importante ricordare che i musei sono distribuiti su tutto il territorio della Provincia, dalla Bassa - Culatello e Parmigiano reggiano - all'Appennino con il Museo del Fungo porcino e il futuro Museo del Tartufo.

Le nuove tecnologie hanno favorito una fruizione più ampia?

Certo. Una novità recente è rappresentata da una nuova partnership con il primo per-



Ganapini
Tutto nacque dall'urgenza di salvare la memoria del territorio

corso Lis (Lingua italiana dei segni per le persone sorde) al Museo della Pasta, che verrà realizzato quest'anno anche al Museo del Salame, grazie a un contributo del Lions Parma Ducale. Altra innovazione è rappresentata dall'utilizzo della blockchain, rete informatica ampliata e utile alla promozione più avanzata.

I vent'anni, che hanno reso celebre il territorio e i suoi prodotti, grazie anche a questi otto musei, verranno festeggiati?

Stiamo lavorando a una «festa di compleanno» per l'autunno prossimo che coinvolgerà tutti i protagonisti.

Stefania Provinciali

© RIPRODUZIONE RISERVATA