

Musei del Cibo, un 2024 con il botto: oltre 35.000 visitatori

È il record assoluto: + 11% rispetto al 2023 Grande l'interesse del mondo della scuola

Tra gastronomia, cultura e storia

Il punto all'assemblea dei soci

» Nel 2024 i Musei del Cibo hanno registrato 35.105 visitatori: un record assoluto. Furono infatti 31.587 lo scorso anno. Consolidato dunque il superamento dei visitatori rispetto all'epoca pre-Covid: nel 2019 furono 29.402.

Se ne è parlato all'assemblea dei soci dei Musei, momento dedicato anche alla rendicontazione delle attività annuali del circuito.

Parlando di turismo, in particolare, se la città e la provincia segnano un calo di presenze rispetto allo scorso anno (rispettivamente di - 5,6 e -2 secondo i dati ufficiali della Regione Emilia-Romagna), i Musei del Cibo, registrano un significativo + 11% (+ 19% se si guarda al 2019).

Dal 2003, quando fu inaugurato il Museo del Parmigiano Reggiano, primo del circuito, ad oggi, le persone che hanno visitato i Musei del Cibo sono oltre 373mila.

«Numeri molto incoraggianti che ci spingono a fare ancora di più. Puntiamo quindi a consolidare i risultati di quest'anno per fare in modo che anche il 2025 sia un anno di ulteriore crescita - sottolinea Mario Marini, presidente dei Musei del Cibo della provincia di Parma -. Però, per fare il salto di qualità, abbiamo bisogno di molti più fondi. Quindi puntiamo a raccogliere nuove risorse e trovare nuove fonti di finanziamento ». Al primo posto tra i più visitati dei nove Musei, quest'anno c'è quello del Culatello (9.058), seguito dal Parmigiano Reggiano (6.623) e dal Prosciutto di Parma (6.123). Da segnalare anche il Museo del Salame Felino che, in poco più di un mese e mezzo (è stato riaperto il 12 ottobre nella nuova sede in paese), ha registrato 1047 presenze e il Museo della Pasta che nel 2024 è stato il più visitato dalle scuole.

Tra i visitatori, ben 5.860 sono allievi delle scuole di città e provincia: sono infatti sempre di più le classi che visitano i Musei e le insegnanti che partecipano agli open day. Ma complessivamente l'attività didattica ai Musei o fuori sede ha coinvolto oltre 7.200 persone. Molto importante, a questo proposito, il rinnovo della convenzione con Tep che permette alle scuole del territorio (e a quelle che vengono da



Sul podio Il Museo del culatello è il più visitato, seguito dal Museo del Parmigiano e del Prosciutto di Parma.

e Salame Felino e in preparazione per il 2025 al Parmigiano grazie al sostegno del Lions Farnese).

Diverse nuove vetrine hanno arricchito i percorsi di visita (Museo della Pasta, angolo del pane, Museo del Vino, collezione di tappatrici e bottiglie, Museo del Parmigiano Reggiano, sezione sull'immagine del prodotto con lo straordinario documentario di Antonio Marchi concesso dalla famiglia) anche quest'ultimo Museo ha oggi il percorso Kids (come Vino, Pasta e Pomodoro).

Tra le attività principali previste per l'anno prossimo figurano il riallestimento del Museo del Prosciutto di Parma che amplierà il percorso su entrambi i piani dell'edificio dell'ex Foro Boario di Langhirano e l'allestimento dell'ampia collezione di apriscatole al Museo del Pomodoro, alla Corte di Giarola oltre alla uscita del nuovo ricettario dei Musei del Cibo, curato da Andrea Grignaffini e da una videoguida dall'Appennino al Po alla scoperta della Valle del Cibo: il più «buon» paese del mondo, come recita la campagna di comunicazione in lancio a primavera.

«Abbiamo voluto realizzare un ricettario facilmente fruibile – ha spiegato Grignaffini parlando del Ricettario -. Abbiamo voluto creare ricette semplici e facili da eseguire e, soprattutto, l'intento che ci ha guidato è quello di valorizzazione dell'ingrediente principale».

fuori provincia in stazione) di arrivare ai Musei a prezzi contenuti.

L'anno che si è chiuso (i musei sono aperti dal 1° marzo all'8 dicembre) è stato ricco di eventi: dall'inaugurazione del Museo del Tartufo di Fragno a Calestano a quella della nuova sede del Museo del Salame Felino nell'edificio più antico nel centro del paese omonimo.

Ma non solo, in primavera il Museo del Parmigiano Reggiano è stato arricchito di contenuti di realtà aumentata per accompagnare l'utente in una straordinaria visita guidata dal «casaro» per scoprire i segreti della produzione del Re dei formaggi.

Prendono spazio dunque le nuove tecnologie, per rendere ancora più immersiva l'esperienza di visita nei nove Musei, ma anche utilizzate per la rinnovata piattaforma di biglietteria elettronica unificata o per favorire l'inclusione con percorsi Lis per persone sorde (oggi ai Musei della Pasta

Quest'anno è entrato a far parte della compagine sociale anche il Consorzio del Salame Felino e sono da ricordare le proficue collaborazioni con i Maestri del Lavoro e con i Gastronomi professionisti per l'attività didattica e formativa e con Asp Langhirano che segue le persone fragili. Con il loro lavoro, hanno prodotto gadget del Museo del Prosciutto che vanno letteralmente a ruba.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il trend

Superato di gran lunga il numero di visitatori dell'epoca pre-Covid: + 19% rispetto al 2019.