

# LA GIORNATA MONDIALE DELL'ALIMENTAZIONE AI MUSEI DEL CIBO

**Domenica 14 ottobre 2018**

Giornata delle Famiglie al Museo: "Piccolo ma prezioso"

## MUSEO DEL CULATELLO - POLESINE

Ore 11,30 - Visita guidata gratuita

Ore 15,30 - **È qui la scienza?** - A cura di Associazione Googol

Possibile che qualcuno riesca a trovare la scienza anche nelle cantine dei culatelli? Provare per credere! Nebbia, enzimi, osmosi, muffe ... e chi più ne ha, più ne metta! Tanti argomenti affrontati in modo interattivo e divertente, e allo stesso tempo rigoroso, per scoprire che la scienza, a saperla cercare, è perfino in cantina!

**Per bambini e ragazzi dai 6 ai 12 anni.**

**Prenotazione obbligatoria IAT di Parma 0521/218889 (tutti i giorni dalle 10,00 alle 19,00)**

Ore 16,30 - Visita guidata gratuita

Una visita con una guida d'eccezione. Massimo Spigaroli accompagnerà i partecipanti lungo il percorso del nuovo Museo del Culatello, raccontando la storia di questo straordinario prodotto e della sua famiglia, così fortemente legata al territorio della Bassa parmense.

## MUSEO DEL PARMIGIANO REGGIANO - SORAGNA

Ore 11,30 - Visita guidata gratuita

Ore 15,30 - MuseoQuiz

Uno speciale Foglio di Attività permetterà di visitare il museo in completa autonomia, accompagnati dai propri amici o dai propri genitori. Tanti indovinelli, quiz, giochi e notizie guideranno i partecipanti lungo il percorso del museo facendo diventare la visita divertente e coinvolgente. Per chi riuscirà a completare il percorso, un piccolo ricordo da portarsi a casa.

**Per bambini e ragazzi dagli 8 ai 12 anni.**

**Prenotazione obbligatoria IAT di Parma 0521/218889 (tutti i giorni dalle 10,00 alle 19,00)**

Ore 16,30 - Visita guidata gratuita

Ore 17,00 - **Come il cacio sui maccheroni...**

**Il Parmigiano Reggiano nell'alimentazione dei bambini e dello sportivo**  
Un incontro con il Prof. Leone Arsenio, noto nutrizionista, docente dell'Università di Parma, per scoprire le straordinarie qualità alimentari del formaggio Parmigiano Reggiano, buono nel piatto, buono per il cervello e buono per l'ambiente che ci circonda.

## MUSEO D'ARTE OLEARIA – SAN SECONDO PARMENSE

Ore 11,30 - Visita guidata gratuita

*Seguirà degustazione guidata di Extravergini Coppini Arte Olearia.*

Ore 15,30 - **"Il viaggio nell'Extravergine"**

La cultura alimentare è fondamentale per formare adulti consapevoli, e impararla fin da piccoli permette una comprensione più profonda attorno alla cura del benessere, della salute e del piacere di ogni soggetto. Un percorso ludico educativo alla scoperta dei segreti dell'olio, partendo dall'albero per giungere al prodotto finito. Attraverso attività esperienziali, i bambini si avvicineranno alla conoscenza dell'Olio Extravergine di Oliva, imparandone tutti i segreti e l'importanza dal punto di vista alimentare.

**Per bambini e ragazzi dai 6 ai 12 anni.**

**Prenotazione obbligatoria IAT di Parma 0521/218889 (tutti i giorni dalle 10,00 alle 19,00)**

Ore 16,30 - Visita guidata gratuita

## MUSEI DELLA PASTA E DEL POMODORO - CORTE DI GIAROLA - COLLECCHIO

Ore 11,30 - Visita guidata gratuita

Ore 15,00 - **Tra chicchi e farine, alla ricerca della ricetta perduta!** - A cura di Esperta

Come fare a trovare gli ingredienti di una misteriosa ricetta tra le tante del Museo della Pasta? Molti sono gli indizi da cercare e gli enigmi che occorre risolvere. Come veri *detectives*, i bambini, divisi in squadre, dovranno mettere in campo tutte le loro abilità per scoprire, giocando, i segreti del mondo della pasta, trovare le soluzioni e comporre la ricetta misteriosa.

**Per bambini e ragazzi dai 7 ai 12 anni**

**Prenotazione obbligatoria IAT di Parma 0521/218889 (tutti i giorni dalle 10,00 alle 19,00)**

Ore 15,00 - **Il colore che ti fa meglio** - A cura di Silvia Strozzi

Come combinare colori e sapori per una dieta salutare e gustosa. Insieme prepareremo alcuni succhi e *finger-food*; semplici ricette e qualche assaggio per scoprire il colore che ti fa meglio. Un'idea rossa come un pomodoro, ma anche una bianca, verde, gialla e viola. Aspetti nutrizionali e storici di alcuni alimenti usati anche nell'antichità come toccasana per la salute.

**Per genitori e adulti**

Ore 16,30 - **Museo Pasta Story** - A cura di Giancarlo Gonizzi

Visita guidata gratuita al Museo della Pasta – Scoprimo della targa a ricordo di Pietro Barilla, primo fautore del Museo della Pasta, nel 25° della scomparsa – Intervista ad Albino Ivardi Ganapini, Vicepresidente dei Musei del Cibo e Segretario di Pietro Barilla dal 1979 al 1993 sulla genesi del Museo – I segreti del Museo della Pasta.

*Possibilità di pranzare al Ristorante della Corte – Prenotazioni al numero 0521.305084*

*Al termine delle visite e nel pomeriggio possibilità di degustazioni e aperitivo con assaggio di specialità di Parma a pagamento. Sconti per i possessori della MuseidelCibo Card.*



## MUSEO DEL VINO - SALA BAGANZA

**Ore 11,30 - Visita guidata gratuita**

**Ore 15,30 - Caccia agli acini!** - *A cura di Pro Loco Sala Baganza*  
Una Caccia al tesoro all'interno delle antiche cantine e dell'antica ghiacciaia della Rocca Sanvitale di Sala Baganza. I ragazzi, suddivisi in squadre ed aiutati dai genitori, dovranno cercare acini con cui comporre grappoli d'uva di colori differenti. Tramite gli indizi misteriosi i partecipanti potranno imparare tante curiosità legate al cibo ed, in particolare, all'uva e scoprire come da un piccolo acino sia possibile ricavare un prezioso nettare: il vino! Se riusciranno a completare l'intero percorso saranno premiati con un ricco tesoro!

**Per bambini e ragazzi dai 6 agli 11 anni.**

**Prenotazione obbligatoria IAT di Parma 0521/218889 (tutti i giorni dalle 10,00 alle 19,00)**

**Ore 16,30 - Visita guidata gratuita**

**Ore 17,00 - Smart Analysis: tra tradizione e innovazione in cantina**

Il vino risale veramente ai "tempi di Noè", ma nel corso dei secoli ci sono stati molti miglioramenti e innovazioni nella tecnologia di produzione. Anche i controlli di cantina, per capire se un vino "è buono", sono cambiati. Una chiacchierata con un enologo e con i ricercatori di *Smart Analysis*, uno strumento innovativo nato in seno alla Università di Parma, che promette di controllare il vino con il cellulare!

*Possibilità di pranzare alla Sala Degustazione del Museo "Il Grappolo" – Prenotazioni al numero 0521/331345  
Al termine delle visite e nel pomeriggio possibilità di degustazioni e aperitivo con assaggio di vini e specialità di Parma a pagamento. Sconti per i possessori della MuseidelCibo Card.*

*I Musei del Cibo della provincia di Parma sono luoghi di scoperta gioiosa e curiosa della sapienza alimentare delle passate generazioni. Qui si può scoprire, in maniera immediata, come il latte diventa formaggio o il grano si trasforma in pasta, recuperando le esperienze che l'uomo ha accumulato in migliaia di anni.*

*Ai Musei del Cibo l'educazione alimentare passa attraverso la storia e le caratteristiche di ogni alimento e la consapevolezza di ciò che mangiamo, ma anche attraverso il gioco e la scoperta.*

*Per questo i Musei del Cibo, dal 2010 in occasione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione (16 ottobre) che coincide con la fondazione della FAO, l'organizzazione alimentare delle Nazioni Unite, aprono gratuitamente le porte a tutti per una intera giornata, offrendo occasioni di gioco e di attività alle Famiglie e ai bambini, dove ogni prodotto svela i propri segreti. Quest'anno l'evento coincide con F@Mu, la Giornata delle Famiglie al Museo e il calendario è particolarmente ricco di eventi per bambini e famiglie, che possono giocare e scoprire insieme i vari musei del circuito.*

*A Parma il cibo diventa un'esperienza indimenticabile... per tutti i sensi e per tutti i gusti.*

**Info e approfondimenti:  
[www.museidelcibo.it](http://www.museidelcibo.it)**

## MUSEO DEL SALAME - FELINO

**Ore 11,30 - Visita guidata gratuita**

**Ore 15,30 - Puchettino e la strega Norcina** - *A cura di Graziella Cadore*

Una storia in cui i bambini si divertono a diventare i veri protagonisti. Puchettino, un bambino piccolo piccolo (solo di statura ovviamente), va in giro per il mondo in cerca di fortuna; durante il suo viaggio incontra persone più o meno gentili e per colmo di sfortuna anche una strega cattiva e affamata. Sarà grazie alla sua intelligenza, abilità e astuzia che riuscirà a gabbare la strega Norcina, che vuol fare di lui un delizioso impasto per salami di cui è ghiotta consumatrice.

Per bambini e ragazzi dai 4 ai 12 anni

Graziella Cadore è stata per anni l'animatrice di Dodò dell'Albero Azzurro, la storica trasmissione RAI per bambini.

**Prenotazione obbligatoria IAT di Parma 0521/218889 (tutti i giorni dalle 10,00 alle 19,00)**

**Ore 16,30 - Visita guidata gratuita**

**Ore 17,00 – Menù letterario – Versi buoni da mangiare e da bere**

Gli scrittori nutrono i loro personaggi d'invenzione perché questi nutrano i lettori reali, in polpa, ossicini e nervetti! E anche noi vi nutriremo... di parole, ma siamo certi che non ingrasserete... se non in spirito e intelletto con un "Menù letterario" composto da versi buoni da mangiare e da bere. Voci: **Paola Ferrari e Rosanna Varoli con Paolino Severino** Alla fisarmonica **il Maestro Corrado Mediolì**

**Attività promosse  
con il supporto di**

**Barilla**  
The Italian Food Company. Since 1877.

