



La “Cantina”, un museo per i vini di Parma

FRANCESCA PONTI

Servizio Ricerca, Innovazione e Promozione del Sistema Agroalimentare, Regione Emilia-Romagna

Allestita con i fondi del Psr 2007-2013, la struttura fa parte di un network **che raggruppa alcune delle istituzioni più rappresentative dei sapori e dei prodotti del territorio**

La Cantina dei Musei del cibo, inaugurata il 17 maggio scorso a Sala Baganza, è l'ultima nata del circuito museale “I Musei del Cibo della Provincia di Parma”, una novità imperdibile per tutti gli appassionati del settore e i visitatori della Food Valley e in particolare dei vini dei Colli di Parma. Fanno parte di questo circuito - che nel 2011 ha ottenuto dalla Regione Emilia-Romagna il titolo di Musei di Qualità - anche il Museo del Parmigiano Reggiano a Soragna, del Pomodoro a Collecchio, del Salame a Felino, del Prosciutto e dei Salumi a Langhirano e, prossimamente, il Museo della Pasta a Collecchio.

Quello dei Musei del cibo è sicuramente un progetto culturale molto ambizioso, unico nel suo genere, che ha saputo mettere insieme intenti e forze per la salvaguardia della storia e delle tradizioni contadine locali.

Siamo nelle suggestive cantine della Rocca Sanvitale, al centro dell'abitato di Sala Baganza, nelle prime colline a soli 14 km dal capoluogo. Ed

è qui che parte il nostro percorso alla scoperta delle origini del vino, in una splendida cornice storica ristrutturata grazie anche ai finanziamenti del Psr 2007-2013 (misura 322 per il recupero del fabbricato da adibire a Museo del Vino; misura 313 per l'allestimento).

La prima sala è dedicata all'archeologia del vino e alle prime tecniche di vinificazione, all'alba della civiltà. La vite era già conosciuta dall'uomo in epoca preistorica e in epoca romana ha avuto un importante sviluppo, lasciando significative testimonianze storiche anche in queste zone. Pannelli e oggetti provenienti dagli scavi del territorio parmense testimoniano come in questa zona si sia per la prima volta evoluto il modo di bere il vino: schietto e in bicchieri. Ciò è stato possibile grazie alle popolazioni celtiche, abituate da sempre a bere la birra, mentre fino a quel momento bere schietto era ritenuto un modo di bere “barbaro” e al vino venivano sempre aggiunte spezie, miele o altre sostanze zuccherine che ne permettevano tra l'altro la conservazione.

Gli attrezzi per la coltivazione e la vendemmia nel secolo scorso

Una collezione di anfore e doli

A testimonianza anche del vivo commercio che già in epoca romana caratterizzava queste zone, è qui esposta un'importante collezione di contenitori in terracotta, anfore e *doli*, ritrovati in recenti scavi in provincia di Parma. Le anfore furono, infatti, il più diffuso contenitore da trasporto delle derrate alimentari nel mondo romano: vino, olio, frutta e altri alimenti venivano stivati nelle navi e commercializzati nell'impero mediante questi contenitori. I *doli*, di dimensione ben più grande (dai mille ai duemila litri), venivano, invece, usati per conservare gli alimenti. La seconda e terza sala raccontano la coltivazione e la vendemmia della vite nel secolo scorso attraverso attrezzi e oggetti di uso comune. Un filmato illustra la tecnica tipica della vite maritata agli alberi, che oggi ritroviamo solo in pochi esemplari, sopravvissuti alla continua trasformazione del paesaggio agrario.

La parte più suggestiva del Museo Cantina è costituita senza dubbio dalla visita all'enorme ghiacciaia rinascimentale, sapientemente ristrutturata e allestita con un'installazione multimediale che racconta al visitatore i riti e l'arte della lavorazione del vino.

Nel cortile della Rocca un pergolato di vite ci accompagna alla seconda ala del museo, dedicata anche ad aspetti produttivi e commerciali. Il mestiere del vetaio e del bottaio, l'affascinante storia del tappo in sughero e del cavatappi, le prime etichette usate per rintracciare la provenienza del vino, sono solo alcune delle curiosità che ci accompagnano nella visita.

L'ultima sala è dedicata più esplicitamente alle eccellenze della viticoltura locale. Sui pannelli ritroviamo le immagini dei principali testimoni dei vini di Parma e i pionieri del settore che si occuparono di rinnovare i vigneti, costruire cantine, modernizzare le tecniche di coltivazione e di vinificazione. Tra questi una figura chiave del processo di riqualificazione della zona, Henri Caumont, ingegnere francese che giunto nella zona di Felino per seguire lavori ferroviari, si innamorò di queste terre e, dopo aver approfondito l'argomento con studi e ricerche, creò una piccola cantina modello che avrebbe introdotto nella zona le tecniche moderne di vinificazione.

Il percorso si conclude immancabilmente nell'enoteca della Rocca con la degustazione di vini della Dop "Colli di Parma" in abbinamento con i prodotti tipici della zona: Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano, Salame di Felino, Cula-

LE MANI DI QUESTA TERRA A RADIO EMILIA-ROMAGNA

Nuovo look e nuovi contenuti per la radio regionale che compie otto anni. RadioEmiliaRomagna (radioemiliaromagna.it), la radio web della Regione, si rinnova, cogliendo le ultime novità offerte dalle nuove tecnologie e dai social network. Prima esperienza in podcast di una Regione italiana, RadioEmiliaRomagna si conferma uno strumento all'avanguardia, fruibile anche su smartphone, in linea con le opportunità offerte dai social network. Una voce per conoscere le principali notizie della Regione, promuovere la cultura nei suoi molteplici aspetti (dai beni culturali agli spettacoli, dalle mostre ai musei) per valorizzare i nuovi talenti musicali e le produzioni del nostro territorio.

Alle 25 rubriche attive e visibili alla voce programmi, si aggiungono due nuove iniziative: **Made in Emilia-Romagna**, che racconterà l'innovazione e l'ingegno, in tutti i settori, con interviste ai protagonisti (nella prima puntata del 24 aprile scorso si è parlato di Fico e Bologna City of Food) e **Mani di questa Terra**, in onda dal 17 maggio, in collaborazione con l'assessorato all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna, per parlare dei prodotti di qualità con chi li produce, li usa, li interpreta e li racconta. Nella prima puntata: un viaggio fra i segreti dei Vini dei Colli di Parma.

tello di Zibello, solo per citare i più famosi. Tra i vini la Malvasia, proveniente dall'omonimo vitigno autoctono: un bianco frizzante che si sposa benissimo con i salumi tipici parmensi e con i primi piatti della tradizione, come gli anolini e i tortelli d'erbetta. ■

Info: museidelcibo.it

tel. 0521831809-821139-3332362839

E mail: prenotazioni.vino@museidelcibo.it

