

## **Progetto allestimento nuova area storica “Pelati” al Museo del Pomodoro**

Di origine notoriamente americana, il pomodoro ha trovato proprio in provincia di Parma terreno fertile, già a partire dalla seconda metà dell'Ottocento. E il territorio non si è limitato alla coltivazione, ma si è orientato anche verso la trasformazione, tanto da esportare oggi, in tutto il mondo, i prodotti a base di pomodoro ma anche la tecnologia per l'industria conserviera. Il pomodoro sta dunque a pieno titolo nel percorso museale che valorizza i prodotti tipici del parmense.

Il Museo del Pomodoro si inserisce infatti nel circuito dei Musei del Cibo della provincia di Parma, dedicati ai prodotti tipici del territorio parmense, che dal 2004 ad oggi hanno accolto più di 200.000 visitatori. Ne fanno parte anche: il Museo del Parmigiano Reggiano, a Soragna, il Museo del Salame a Felino e il Museo del Prosciutto a Langhirano, il Museo del Vino a Sala Baganza e il Museo della Pasta, pure a Giarola.

Luoghi di fonti e racconti di grande fascino, i Musei del Cibo si offrono come centri dell'accoglienza, dell'esperienza dei sensi e di approfondimento della cultura dei prodotti tipici del territorio, perché non se ne perdano storia e tradizioni.

La sede del museo è posta all'interno della Corte di Giarola, nel comune di Collecchio, in quello che in origine era un centro di trasformazione agroalimentare d'epoca medievale. Sede di un'industria di conserva di pomodoro per i primi sessant'anni del Novecento, oggi è anche sede del Parco Fluviale Regionale del Taro.

L'allestimento è organizzato in sette sezioni tematiche.

La prima racconta la storia, con l'arrivo in Europa nel Cinquecento del pomodoro e la sua successiva diffusione nella cultura alimentare. Vengono illustrate le varietà esistenti, le proprietà nutritive, le zone di produzione.

L'itinerario prosegue con la seconda sezione che illustra lo sviluppo dell'industria di trasformazione nella realtà economica di Parma: dal prodotto secco alla conserva, dai concentrati ai passati, dai sughi pronti ai succhi da bere.

La terza sezione mostra lo sviluppo delle tecnologie produttive: dalla proto-industria alla fabbrica con la ricostruzione di una linea di produzione per la conserva di pomodoro realizzata con 14 macchine d'epoca.

Molto interessante anche la quarta tappa che affronta la tematica del prodotto finito e degli imballaggi, con l'esposizione di numerose e originali latte e tubetti d'epoca, nonché il ricchissimo materiale di comunicazione e promozione degli oltre cento marchi attivi all'inizio del Novecento nel Parmense.

La quinta sezione si dedica allo sviluppo dell'industria meccanica.

La sesta racconta i protagonisti e i lavori in fabbrica, ospita un pannello dedicato alla *Stazione sperimentale dell'industria conserviera e alimentare* istituita nel 1922 e alla *Fiera delle conserve alimentari*, importante vetrina dell'industria parmigiana e progenitrice dell'attuale Cibus.

A chiudere il percorso museale la cultura del 'Mondo Pomodoro' con pubblicità, citazioni, dipinti, sculture e ricette a base di pomodoro fino ad arrivare alla gastronomia, col matrimonio con pasta e pizza.

Da quanto esposto risulta evidente che il percorso espositivo è focalizzato sulla lavorazione del concentrato di pomodoro. In realtà oggi la produzione è assai diversificata e l'industria meccanica parmense ha messo a punto macchinari e impianti per la lavorazione di altri derivati dal pomodoro, come i pelati.

L'Associazione dei Musei del Cibo, senza scopo di lucro, ha ricevuto in dono un macchinario prodotto dalle Officine Savi negli anni Settanta del Novecento, fra i primi modelli per la lavorazione dei pomodori pelati.

Per questo ha progettato di inserire, nel percorso espositivo, una nuova sezione, da collocarsi fisicamente alla fine della quinta (Industria meccanica) e prima dei mestieri in fabbrica, dedicata alla produzione dei pelati e delle apparecchiature relative.

La sezione oltre ad esporre il macchinario storico, opportunamente restaurato secondo logiche museali, presenterà apparati didascalici con foto d'epoca dell'officina produttrice, disegni tecnici della macchina, foto di linee effettivamente installate e una esemplificazione dei principi alla base della tecnologia applicata nel macchinario. Vi troverà spazio anche un pannello che presenta le principali fasi della lavorazione dei pomodori pelati, in parallelo con il pannello che spiega le principali fasi di lavorazione del concentrato.

La Ditta Cavalieri di Parma ha dato la propria disponibilità a finanziare l'allestimento della nuova sezione espositiva del Museo, con un contributo di 9.000 Euro più IVA.

L'Associazione, con fondi propri, integrerà l'importo con ulteriori 3.000 Euro più IVA per il completamento dell'operazione.

Parma, 20 giugno 2017

Giancarlo Gonizzi  
Coordinatore dei Musei del Cibo

## INFO

Museo del Pomodoro

C/o Corte di Giarola – Via Giarola, 11 - Collecchio (PR)

Apertura al pubblico:

Dal 1 marzo all'8 dicembre

Sabato, Domenica e festivi: 10.00 - 18.00

Da Lunedì a Venerdì: su prenotazione per gruppi

Da dicembre a febbraio

Aperto solo su prenotazione per gruppi

Prezzo biglietti:

Intero € 5,00

Ridotto € 4,00 gruppi (minimo 15 persone), adulti oltre i 65 anni, convenzioni

Ridotto scuole dell'obbligo € 3,00 classi e studenti dai 6 ai 18 anni, Studenti Università di Parma con tessera

Gratuito diversamente abili e loro accompagnatori, accompagnatori di gruppi e scolaresche, giornalisti, minori di 6 anni

Degustazione Pomodoro

È possibile, per i Visitatori, una degustazione di piatti al pomodoro da affiancare a prodotti tipici di Parma e una selezione di Vini dei Colli di Parma presso il Ristorante della Corte.

Visite guidate

Per gruppi di massimo 25 persone: € 20,00 oltre al biglietto d'ingresso. Obbligatoria la prenotazione.

Didattica

Laboratori scientifici e didattici a tema per le scuole. Catalogo su [www.museidelcibo.it](http://www.museidelcibo.it) sezione Didattica.

Museum Shop

Presso i locali espositivi è collocato il Museum Shop, dove è possibile acquistare, negli orari di apertura del Museo, pubblicazioni, oggetti per la tavola e prodotti tipici del territorio.

Informazioni e Prenotazioni (obbligatorio per gruppi e scuole):

Museo del Pomodoro: Tel. +39-0521.931800 Fax. ++39-0521.678174

e-mail: [prenotazioni.pomodoro@museidelcibo.it](mailto:prenotazioni.pomodoro@museidelcibo.it)

WEB: [www.museidelcibo.it](http://www.museidelcibo.it)