

Il tema

Liquirizia e confetti, pane e aceto balsamico, vino e patate fritte

I musei del cibo



news

IL FUTURO IN GALLERIA

Il supermercato del futuro non è più un'idea astratta. La Coop piemontese ha progettato un nuovo spazio cibo di qualità. Monitor e tablet sono a disposizione dei consumatori per conoscere i prodotti. Apre oggi a Torino, nella Galleria San Federico, in pieno centro. "Fior Food" punta sui prodotti locali. Parteciperanno anche chef stellati

MICHELA DE CARLO

UN PATRIMONIO da gustare, conservare e oggi anche da sfogliare. *Parma, i Musei del Cibo. Tra storia e territorio* è la collana del circuito museale della provincia di Parma che in sette volumi racconta le perle della Food Valley. Dalla storia del cavatappi al Museo del Vino di Sala Baganza, al pepe del Museo del Salame di Felino. E poi i segreti della stagionatura del Re dei formaggi al Museo del Parmigiano Reggiano a Soragna, passando per le latte di conserva e di trafilate esposte rispettivamente al Museo del Pomodoro e della Pasta (entrambi a Collecchio) per arrivare fino al sale di Salsomaggiore, che al Museo del Prosciutto di Langhirano ha una rinnovata vetrina dedicata. Nero su bianco anche le radici di un'intera civiltà aggrappate a quelle dell'ulivo, la cui memoria è preservata al Museo d'Arte Olearia Agorà Orsi Coppini nel cuore di San Secondo Parmense. Scritta da Mariagrazia Villa e curata da Giancarlo Gonizzi, la collana racconta i prodotti tipici di un territorio e le tappe di un percorso dove si uniscono arte, storia, ambiente e gastronomia tra servizi fotografici originali, oggetti, luoghi

Quel patrimonio è da gustare

suggestivi e curiosità. Ma Parma non è l'unica a custodire i tesori dell'enogastronomia. Tanti i musei lungo lo Stivale e tutti nascono dall'esigenza di raccontare non soltanto un prodotto, ma anche quel patrimonio immateriale fatto di esperienze, mestieri e saperi concreti. A Rossano, in Calabria, c'è il Museo della Liquirizia Giorgio Amarelli. Qui sono conservati gli strumenti antichi (la prima produzione è del 1731) con cui veniva lavorata la

polvere di liquirizia, tra cui le avveniristiche caldaie a vapore. Ma ci sono anche le scatolette in metallo, introdotte nel 1919, che negli anni si sono distinte per le immagini pubblicitarie art-deco. E poi l'Archivio che raccoglie documenti della famiglia e dell'impresa dal 1445 ad oggi. A Sulmona (Aq), c'è invece il Museo dedicato ai confetti, allestito all'interno della fabbrica di Pelino, dove è possibile visionare macchinari, cimeli ed oggetti rari.

Non poteva poi mancare il Museo dedicato al pane. Si trova nel Castello Morando Bolognini, nell'antico borgo di Sant'Angelo Lodigiano (Lo). Nelle cinque sale sono esposti macchinari antichi e composizioni di pani artistici realizzati dai maestri panificatori. A Spilamberto (Mo), ecco il Museo dedicato all'Aceto Balsamico raccontato nella complessità della sua preparazione, le tecniche di assaggio e di conservazione. A Trapani, all'interno

TRENTODOC

Con il nostro **Metodo Classico** è tutto un altro brindisi.

Brinda ad ogni emozione con lo stile inconfondibile Rotari Trentodoc Metodo Classico. Perché la scelta accurata delle uve, l'affinamento in bottiglia per almeno 24 mesi e l'antica tradizione del remuage danno vita a uno spumante di grande eccellenza, garantito dal sigillo Trentodoc.

www.rotari.it #LetsRotari f t i

Let's **ROTARI**



E a Parma una collana di sette volumi racconta le perle della Food Valley



ACETO BALSAMICO
A Spilamberto (Mo), racconta le tecniche di assaggio e di conservazione di questo particolare prodotto



PATATINE FRITTE
A Bruges, il museo è in uno degli edifici più antichi della città, palazzo Saaihalle, ex "Loggia dei mercanti genovesi"



SALE
A Trapani, nel museo reperti originali, dai vecchi ruzzoli per compattare il fondo delle saline alle pale di legno dei mulini



LIQUIRIZIA
A Rossano (Cs), il Museo Amarelli conserva antichi strumenti con cui veniva lavorata la polvere di liquirizia

L'APPUNTAMENTO

Siena, atmosfere medievali tra vino, pecorino e cooking show

IMMAGINATE di svegliarvi una mattina nel centro di Siena e ritrovarvi nel tredicesimo secolo. Con i suoi odori, i suoi sapori, le sue prelibatezze. Rivivranno le atmosfere medievali in piazza del Campo, sabato 5 e domenica 6 dicembre, nella tradizionale rievocazione del "Mercato Grande" che si svolgeva una volta alla settimana nel XIII secolo. Saranno centocinquanta i banchi con i migliori prodotti del territorio. Dai salumi alla pasta fresca, dai formaggi all'olio, dal miele ai dolci tipici. E tutti i marchi Dop, dalla cinta ennese allo zafferano di san Gimignano. Infine, laboratori e cooking show. E nel cortile di Palazzo Pubblico, sotto la torre del Mangia, si svolgerà "Vinarte", con musica e degustazioni. www.comune.siena.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA GUIDA

Arrivano le bollicine più pregiate con le anteprime dei millesimati

SEMPRE più ricca la guida dedicata allo champagne che arriva in una nuova edizione e in un formato sempre più maneggevole. *Grandi champagne 2016-17*, ideata nel 2011 dal giornalista Alberto Lupetti, quest'anno ha raggiunto la quota di 320 etichette recensite per 90 produttori. Molte anche le anteprime presenti nel volume dei grandi millesimati. Ogni champagne recensito è corredato dalla foto della bottiglia, da una breve presentazione, note di degustazione, punteggio in centesimi e fascia di prezzo. Tra i collaboratori della guida, Luca Boccoli, direttore della cantina del ristorante Settembrini di Roma, Daniele Tagliaferri, titolare dell'enoteca romana Achilli al Parlamento e i sommelier Alessandro Scorsone e Laura Paone.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

di un'antica fattoria-fortezza del '600, si trova il Museo del sale che conserva molti reperti originali: i vecchi ruzzoli per compattare il fondo delle saline, le pale di legno dei mulini, i listelli di legno (tagghia) per misurare il sale. Tra i musei del vino, i più belli sono il MUVIT, della Fondazione Lungarotti a Torgiano, e il WiMu, il futuristico museo del Barolo. Il primo nato nel 1987 narra 5mila anni di storia attraverso oltre 3mila reperti tra collezio-

ni d'arte di coppe, boccali, anfore, ceramiche, e raccolte etnografiche. Di più recente fondazione il WiMu, firmato dall'architetto François Confino, che dal 2010 occupa cinque sale del Castello Falletti a Barolo.

All'estero, da non perdere il Museo delle patate fritte a Bruges, mentre nelle isole Lofoten non poteva mancare il Museo dello stoccafisso sull'isola di Moskenesøy. A Monaco c'è un museo dedicato alla birra e all'Oktoberfe-

st e a Bruxelles è possibile ripercorrere le varie tappe della fabbricazione del cioccolato belga grazie al Musée du Cacao et du Chocolat.

Nel Borough Market di Londra è stato appena inaugurato il British Museum of Food, progettato da Bompas & Parr. Su due piani, è un viaggio multisensoriale alla scoperta delle origini e del significato del cibo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ABU DHABI PER UN NUOVO CAPITOLO NELLA STORIA DELLE CROCIERE



Scopri l'autentica esperienza araba con escursioni in barca e esplorando le spiagge deserte della nostra meravigliosa regione occidentale.

Inaugurato nel dicembre 2015, il terminal crocieristico di Port Zayed con i suoi 8.000mq è parte integrante dell'esperienza di viaggio ad Abu Dhabi, con la sua ricca proposta di attività e itinerari di altissimo livello.

Investendo in infrastrutture specifiche del settore e offrendo ai passeggeri infinite possibilità di viaggio, Abu Dhabi ha sempre nuove storie da raccontare.

VIENI ANCHE TU A SCOPRIRE ABU DHABI IN CROCIERA

travellers welcome

visitabudhabi.ae

Abu Dhabi