



Musei del cibo: quando il gusto è in mostra

Un viaggio nella storia e nella cultura dell'enogastronomia italiana. Tra antichi utensili dei maestri artigiani e moderni macchinari industriali. Tra locandine pubblicitarie d'epoca e gadget super-pop. Senza dimenticare gli assaggi dal vivo. Ecco i migliori musei del cibo in Italia Museo della liquirizia Amarelli, Rossano Calabro (Cs)

Tutti i segreti della liquirizia racchiusi in un singolare museo a Rossano Calabro, annesso allo storico stabilimento della famiglia Amarelli.

Guidati dall'inebriante ed intenso profumo di liquirizia pura, ma anche dagli aromi di menta, anice, violetta e limone, si scoprono qualità ed usi di questa radice, apprezzata sin dall'antichità, per le sue proprietà benefiche.

Dal processo produttivo per apprendere i segreti della sua lavorazione, all'esposizione di pezzi industriali d'epoca, fino a documenti, libri, foto ed oggetti quotidiani che testimoniano la storia di una tradizione dolciaria lunga tre secoli.

Sotto forma di confetti colorati, creme spalmabili, caramelle gommosi, tisane o bastoncini di legno grezzo, la liquirizia qui è la regina e, prima di andar via, è d'obbligo una sosta al Museum Café o al

Liquorice Shop.

Info: museodellaliquirizia.it

Museo del Prosciutto di Parma, Langhirano (Pr)

Nato nel 1963, il Consorzio del Prosciutto di Parma tutela questo prodotto, assicurandosi la qualità delle materie prime utilizzate per la sua realizzazione, nonché l'osservanza delle norme di lavorazione, apponendo così il famoso marchio a fuoco con la corona ducale a 5 punte sulla cotenna.

Nell'ex Foro Boario di Langhirano, una splendida architettura novecentesca, ha trovato posto il Museo del Prosciutto di Parma. Vi si ripercorrono la storia della celebre prelibatezza e delle sue tecniche di lavorazione, attraverso documenti storici ed un vasto campionario di antichi oggetti di norcineria.

Si approfondiscono, inoltre, il tema della gastronomia e dell'utilizzo del prosciutto in cucina. Da non perdere un goloso assaggio alla Prosciutteria del museo e qualche acquisto alla Bottega dei sapori per soddisfare il palato una volta rientrati a casa.

Info : prosciuttodiparma.museidelcibo.it

LEGGI ANCHE [Il Sentiero d'arte di Torrechiara: un tour tra cultura e buona tavola](#)

Museo del Pomodoro, Collecchio (Pr)

Collocato all'interno della Corte di Giarola, a Collecchio, fa bella mostra di sé il Museo del Pomodoro. È nella seconda metà dell'Ottocento infatti, che il cosiddetto "oro rosso" delle Americhe trova il suo habitat ideale nella provincia di Parma.

Ampio spazio è dedicato alle diverse varietà di pomodori esistenti, alle loro proprietà nutritive ed alle zone di coltivazione. Una ricostruzione di una linea di produzione per la conserva di pomodoro, realizzata con 14 macchine d'epoca, illustra ai visitatori lo sviluppo, nel corso dei secoli, delle diverse tecnologie produttive.



Il percorso museale si chiude infine, con una full immersion nel mondo del pomodoro attraverso pannelli, cartoline, quadri, sculture, dépliant pubblicitari, libri, cataloghi e ricette, fino ad arrivare al suo impiego in gastronomia.

Info: pomodoro.museidelcibo.it

Museo del Gelato Carpigiani, Anzola dell'Emilia (Bo)

Il Gelato Museum Carpigiani ad Anzola dell'Emilia è il primo museo al mondo sulla storia, la cultura e la tecnologia del gelato artigianale.

Su oltre 1000 mq. di spazi industriali riconvertiti, gli amanti del gelato troveranno ben 20 macchine originali, postazioni multimediali, fotografie e documenti storici e, dulcis in fundo, tanti laboratori di gelateria tenuti da provetti maestri gelatieri.

Scoprirete come preparare torte gelato, sorbetti alla frutta e creme monoporzione. Inoltre, nel 2015 è stata inaugurata una nuova sezione dedicata alla storia dei gelatieri Zoldano-Cadorini, i primi ambasciatori del gelato artigianale nel mondo.

Possiamo ammirare, inoltre, la ricostruzione di un' antica gelateria dei primi del '900, completa di accessori e di tutti gli strumenti del mestiere.

Info: gelatomuseum.com

Museo del Parmigiano Reggiano, Soragna (Pr)

Conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo, il Parmigiano Reggiano può essere considerato, senza ombra di dubbio, il re dei formaggi.

A Soragna, in provincia di Parma, nel complesso Castellazzi, una delle pertinenze del Castello Meli-Lupi, sorge il Museo del Parmigiano.

Il percorso ha inizio nell' antico caseificio a pianta circolare risalente al 1848, dove sono esposti oltre 120 strumenti ed attrezzi antichi impiegati per la lavorazione del formaggio.

Si prosegue poi, nel locale sotterraneo della salamoia, in cui sono descritte le varie tecniche di salatura ed è narrata la storia del Parmigiano, dal XII secolo ad oggi.

Qui c'è anche un'esposizione dedicata alle numerose imitazioni del Parmigiano Reggiano. Nella terza parte del museo, posta all'interno della camera del latte, sono illustrate le pratiche di battitura e la stagionatura delle forme di formaggio.

Info: parmigianoreggiano.museidelcibo.it

Museo del Caffè Lavazza, Torino

Nello splendido complesso di Nuvola Lavazza a Torino, ci si immerge in un universo multisensoriale alla scoperta delle meraviglie del mondo del caffè.

All'entrata, una tazzina di caffè interattiva diventa la nostra guida lungo tutto il percorso, interagendo con le installazioni ed i materiali multimediali. Si comincia da Casa Lavazza, dove si ripercorrono le tappe principali della storia dell'azienda.

Si prosegue nella Fabbrica, lo spazio dedicato ai processi della produzione del caffè, per proseguire poi nella Piazza, che riproduce una tipica piazzetta italiana degli anni '60 dove, tra incontri e convivialità si celebra il rito del caffè.

L' Atelier (nella foto) rappresenta invece, una sorta di set cinematografico dove, mentre i più piccoli possono frequentare i laboratori didattici, i grandi ritrovano i protagonisti dei Carosello della propria infanzia, come i mitici Caballero e Carmencita.

Infine, salendo le scale, che dal piano superiore portano verso l' Universo, veniamo trasportati, con proiezioni a 360°, in ambientazioni attinenti al mondo del caffè.

Info: lavazza.it



MuSa - Museo della Salumeria, Castelnuovo Rangone (Mo)

Nato nel 2013 per celebrare la tradizione della salumeria italiana, il

MuSa è un coinvolgente viaggio del gusto, multisensoriale e multimediale, alla scoperta dei salumi di qualità e di tutto ciò che ruota attorno alla loro produzione.

Il museo è distribuito su tre piani ed allestito nella sede storica dell'azienda Villani Salumi a Castelnuovo Rangone, in provincia di Modena, uno dei maggiori distretti alimentari europei.

Tra spezie, profumi ed aromi, impareremo le regole di taglio e legatura dei differenti salumi e conosceremo i mestieri dei mastri salumai : dal disossatore al salatore, dall'insaccatore al legatore, fino allo stagionatore.

Direttamente collegato alla fabbrica, il percorso ripercorre inoltre, con documenti e testimonianze, gli oltre 130 di storia dell'azienda.

Info: museodellasalumeria.it

A scuola di cioccolato nel Museo Perugina.

Vuoi avere DOVE sempre con te, a portata di mano?

Scarica l'app DOVE Digital Edition nell'App Store (per dispositivi Apple) o in Google Play (per dispositivi Android) per sfogliare i numeri di DOVE, le guide, gli speciali e DOVE-Corriere della Sera Travel Issue. Tutta la ricchezza delle edizioni cartacee sempre con te, a portata di mano, sui tuoi device.

Museo dei Confetti Pelino, Sulmona (Aq)

Fondato dalla famiglia Pelino nel 1988, il Museo dei Confetti di

Sulmona sorge nell'edificio che una volta era lo stabilimento produttivo, ora trasferito in un impianto industriale più moderno.

Vi sono conservati ricordi, cimeli, brevetti storici registrati in vari Paesi europei ed una preziosa raccolta di bomboniere del 19° e 20° secolo.

In una stanza è ricostruito un laboratorio del 18° secolo, con macchinari utilizzati per la produzione e la lavorazione dei confetti ed alcuni contenitori con antichi ingredienti che costituiscono il nucleo o la copertura del confetto.

Molto interessanti sono il primo motore elettrico ed anche il primo convettore ad aria calda utilizzati in fabbrica che, nel corso degli anni, hanno abbreviato i lunghi tempi richiesti dalla lavorazione.

Non mancano infine, le statue ed i ritratti degli antenati della famiglia Pelino ed una curiosità: il primo telefono mai installato a Sulmona.

Info: confettimariopelino.com

1 / 29 - I muei del cibo in Italia

"Mangiare è una necessità, mangiare intelligentemente è un'arte", filosofeggiava François de La Rochefoucauld. Facile farlo nel Paese del mangiar bene per eccellenza. Un'arte raccontata non solo a tavola, nei piatti che hanno reso la cucina italiana famosa nel mondo, grazie alla sua vasta eterogeneità regionale e alla qualità delle materie prime.

Un viaggio attraverso la storia e la cultura dell'enogastronomia italiana parte anche dai musei del cibo e passa dai libri ai manifesti pubblicitari d'epoca, dagli antichi utensili degli artigiani del cibo ai macchinari industriali.

LEGGI ANCHE [Viaggi di gusto: le migliori mete per weekend enogastronomici in Italia](#)



Per conoscere più da vicino gli alimenti e le tradizioni ad essi legate, col passare degli anni la nostra Penisola si è arricchita di luoghi dedicati al cibo e alla sua produzione. Sono numerose infatti le strutture museali - aziendali o istituzionali - sparse in tutta Italia che mettono in mostra le nostre bellezze culinarie con percorsi espositivi originali e ricchi di curiosità. Ne abbiamo selezionate una trentina, per una gita al museo diversa dal solito.

I musei del cibo di Parma, orgoglio della Food Valley

D'obbligo partire dai Musei del cibo di Parma, circuito che, nel cuore della Food Valley italiana, comprende ben sette strutture espositive, cui si andrà ad aggiungere - nel secondo semestre di quest'anno - anche il Museo del Fungo porcino di Borgotaro.

LEGGI ANCHE Musei d'impresa: i 10 più originali d'Italia

Visitabili per il momento solo virtualmente a causa dell'emergenza sanitaria, dovrebbero riaprire le proprie porte al pubblico a partire dal 6 marzo.

Scopri i musei del cibo in tutta Italia nella gallery

LEGGI ANCHE I 24 piatti regionali più buoni (e famosi) della tradizione italiana, dall'ossobuco alla fregula sarda

Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, Spilamberto (Mo)

La produzione dell' aceto balsamico di Modena è sempre stata una tradizione di famiglia. I lunghi e complessi tempi di lavorazione e maturazione, l'hanno reso un nettare raro e prezioso tanto da essere custodito gelosamente.

Ed è proprio a questo "oro nero" che, nell'ottocentesca Villa Comunale Fabriani di Spilamberto, nel 2002, è stato aperto il Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Tra i vari ambienti, l' Acetaia sociale posta nel sottotetto (nella foto), è senza dubbio il più caratteristico.

Qui si trovano i cosiddetti "vaselli", le botticelle in cui avviene la fermentazione dell'aceto, nonché un laboratorio di analisi ed uno spazio per la degustazione.

Un altro ambiente particolarmente interessante è la stanza che riproduce l'interno di una botte. Qui sono raccolti gli strumenti legati alle varie fasi di produzione e lavorazione del Balsamico, come pigiatrici, paioli in rame e legni per botti.

Info : museodelbalsamicotradizionale.org

LEGGI ANCHE Modena: weekend gourmet sotto la Ghirlandina

Museo della Pasta, Collecchio (Pr)

"Maccarone m'hai provocato e io ti distruggo. Io me te magno!" Come non ricordare l'espressione di sfida di Alberto Sordi davanti ad un piatto di pasta nella celebre scena del film Un americano a Roma?

Simbolo dell'Italia in tutto il mondo, alla pasta è dedicato l'omonimo museo posto all'interno dell'antica Corte agricola medievale di Giarola nel comune di Collecchio.

Curiosando tra le dieci sezioni, ciò che colpisce di più è la ricostruzione di un pastificio industriale della prima metà dell'Ottocento con macchinari originali, perfettamente restaurati.

Mentre, un secondo nucleo di macchine antiche mostra i metodi di produzione di un laboratorio artigianale emiliano del secolo scorso.

L'ultima parte del museo è dedicata alla rappresentazione della pasta nell'arte e nella pubblicità, con manifesti e locandine realizzate da famosi grafici e con francobolli e dipinti.



Info: pasta.museidelcibo.it

Museo dell'Olivo Carlo Carli, Imperia

Piante millenarie, gli ulivi hanno accompagnato le civiltà dei popoli mediterranei fino ai giorni nostri. Alla cultura dell'ulivo e dell'olio, Fratelli Carli - storica azienda olearia ligure - ha dedicato uno splendido museo aperto nel 1992 ad Imperia.

Il Museo dell'Olivo Carlo Carli, dal nome del suo fondatore, è un vero scrigno di tesori e custodisce rari reperti archeologici, oggetti, utensili da lavoro, schizzi e bozzetti, tutti legati al mondo dell'olivo.

Nella palazzina in stile liberty degli anni '20 - dove inizialmente si trovavano gli uffici dell'azienda - si trova ora una delle collezioni archeologiche private più importanti d'Italia con lucerne, lumi ad olio, vasi, ampole ed oliere di ogni forma e dimensione, provenienti dai vari Paesi del Mediterraneo.

Inoltre, nella parte un tempo occupata dall'emporio, è stato creato un

LaboratOlio, uno spazio in cui i visitatori possono scoprire tutti i segreti e le particolarità dell'olio di oliva.

Info : museodellolivo.com

LEGGI ANCHE Imperia: un weekend a tutto olio, tra visite al Museo dell'olivo e degustazioni

Museo del Salame Felino, Felino (Pr)

Fiero ed orgoglioso, fra i torrenti Parma e Baganza, si staglia l'antico maniero di Felino che, nelle sue settecentesche cantine, ospita il

Museo del Salame Felino.

Una specialità di antichissima tradizione contadina che, grazie al connubio tra le migliori carni suine e le condizioni microclimatiche del territorio, è divenuta un vero capolavoro dell'arte salumiera italiana.

Organizzato in 5 sezioni, il percorso museale inizia col raccontare il rapporto tra il paese di Felino ed il suo prodotto-simbolo, per poi proseguire con una sezione dedicata alla gastronomia, allestita nei suggestivi ambienti delle cucine del castello.

Nella sala grande troviamo una vasta collezione di oggetti appartenuti ai norcini (addetti alla lavorazione della carne) ed alle famiglie contadine.

In seguito, una sala è dedicata alla storia delle diverse tecniche di produzione, dalle origini fino ad oggi.

Info: salamedifelino.museidelcibo.it

WiMu - Museo del Vino, Barolo (Cn)

Insignito del titolo "Città del vino 2021", il piccolo comune di Barolo, nel cuore delle Langhe e in Piemonte, ospita il WiMu, l'originale museo del vino firmato dallo scenografo svizzero François Confino ed ospitato all'interno del Castello dei marchesi Falletti.

Una full immersion nel rapporto tra uomo e vino, dall'antichità fino ai giorni nostri. Nelle antiche cantine del castello ha sede l' Enoteca regionale del Barolo, che rappresenta gli 11 paesi delle Langhe in cui il Barolo è prodotto.

LEGGI ANCHE Langhe in bici: sette itinerari tra vino, castelli e paesaggi letterari

Mentre, il piano nobile del castello conserva ancora gli arredi degli ultimi marchesi Falletti, Carlo Tancredi e sua moglie Giulia, che avevano scelto questo luogo come loro residenza di campagna.



Figure fondamentali nella creazione del vino Barolo, i marchesi amavano ospitare qui i loro amici e conoscenti, tra cui lo scrittore e patriota Silvio Pellico, che fu anche il responsabile della biblioteca di famiglia.

Info: wimubarolo.it

Casa del Cioccolato Perugina, Perugia

Entrando nella Casa Del Cioccolato Perugina a San Sisto, frazione di Perugia, ci avvolge un delizioso profumo di cacao e subito ritorniamo bambini.

È davvero un viaggio emozionale quello che attraversa il museo storico, lo stabilimento e la scuola del cioccolato. Il cibo degli Dei è raccontato in tutte le sue sfaccettature: dalla coltivazione della pianta del cacao alla sua lavorazione.

Filmati degli anni '30 e '50 mostrano la storia dell'azienda, le prime campagne pubblicitarie ed i suoi iconici prodotti. Una volta entrati nella fabbrica, ci troviamo catapultati in un universo fantastico, proprio come nel film Willy Wonka : da una balconata si può osservare la linea produttiva dei Baci Perugina, icona dell'azienda.

Per chi volesse approfondire poi, ci sono i tanti corsi tenuti dai maestri cioccolatieri della scuola del cioccolato. Qui i partecipanti possono apprendere le tecniche di degustazione ed abbinamento ed imparare a realizzare praline ed originali decorazioni.

Info: perugina.com

Museo del Fungo Porcino di Borgotaro, Borgotaro e Albareto (Pr)

Vanto della gastronomia di Borgotaro e delle valli circostanti, tanto da essersi conquistato, nel 1996, il prestigioso marchio IGP, il porcino di Borgotaro, sarà il protagonista del nuovo museo nell'ambito del circuito dei Musei del cibo di Parma.

Distribuito su due sedi, una alla stazione ferroviaria di Borgotaro e l'altra nel Palazzo della Comunalità ad Albareto, il museo racconterà al visitatore le principali caratteristiche di questo prodotto e la storia e le tradizioni che lo legano al territorio.

Non mancheranno inoltre, documenti ed oggetti che testimoniano il suo utilizzo in cucina e a tavola, con ricette tratte da antichi ricettari. Infine, una sala sarà interamente dedicata al fungo nella cultura : dalla letteratura, alle arti figurative, dal cinema, alla grafica pubblicitaria.

Info: fungoporcinodiborgotaro.museidelcibo.it

Museo della Pasticceria Loison, Costabissara (Vi)

Nato come collezione privata dalla passione di Dario Loison, il Museo della Pasticceria di Costabissara, nel vicentino, conserva una vasta raccolta di impastatrici, bilance, sbattitori, sfogliatrici, documenti e libri dedicati alla pasticceria artigiana.

Migliaia di oggetti testimoniano l'amore per l'arte panificatoria che, da tre generazioni, accumuna i membri della famiglia Loison. Un intero settore è riservato alla storia del panettone con cartoline, locandine, riviste e cappelliere porta-panettone di una volta.

C'è anche una collezione di gettoni del pane, antichi sostituti dei soldi che venivano prodotti dagli enti di assistenza per garantire ai bisognosi una razione di pane.

Un patrimonio di oltre 2mila volumi costituisce la Biblioteca del Gusto. Frutto di anni di ricerche e di donazioni, il catalogo include ricettari, manuali e trattati di cuochi e gastronomi italiani e stranieri.

Info: museum.loison.com

Poli - Museo della Grappa, Bassano e Schiavon (Vi)

Mai troppo fredda, né troppo calda, servita rigorosamente in un calice tulipe, la grappa è



un piacere per gli occhi, per il palato e per lo spirito. Ed è proprio alla grappa che la Poli, celebre azienda veneta dei distillati, dedica i suoi due musei di Bassano e Schiavon (nella foto, un alambicco mobile conservato nella sede di Schiavon).

Nel museo di Bassano, nell'antico Palazzo delle Teste di fronte allo storico Ponte Vecchio, si susseguono 5 sale dove sono esposte circa

1500 bottiglie mignon provenienti da 323 distillerie.

Trovano inoltre spazio due speciali apparecchi che permettono ai visitatori di annusare 20 distillati differenti per individuarne i principali descrittori olfattivi. Nella preziosa biblioteca sono conservati 1600 testi antichi e moderni riguardanti la grappa e l'arte della distillazione.

Il museo di Schiavon, invece, occupa una superficie espositiva di 1000 mq. distribuita su 2 piani. Qui, alcuni pannelli indicano le circa 300 acquavite ricavate dalle diverse materie prime in vari Paesi del mondo, altri descrivono le caratteristiche della vinaccia, ossia la buccia dell'uva da cui si ricava la grappa.

Info: poligrappa.com

Casa Artusi, Forlimpopoli (Fc)

Chi non ha mai sentito parlare di Pellegrino Artusi, il celebre gastronomo ed autore de *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, il manuale capolavoro della cucina italiana scritto nel 1891, con 111 edizioni all'attivo ed un milione di copie vendute?

A lui è intitolata Casa Artusi, un centro di cultura gastronomica, aperto nel 2007 all'interno del suggestivo complesso monumentale della

Chiesa dei Servi a Forlimpopoli, sua città natale.

Il punto cardine della casa è rappresentato dalla biblioteca, che conserva un immenso tesoro, tra cui 2mila lettere indirizzate allo scrittore, oltre ai suoi libri personali e a documenti.

E non poteva di certo mancare la scuola di cucina, dove si organizzano corsi per appassionati e per cuochi professionisti, con particolare attenzione alla qualità delle materie prime. Vi collaborano alcuni fra i nomi più importanti della ristorazione nazionale.

Info: casartusi.it

Museo Collezione Branca, Milano

Con oltre 1000 mq. ed un lavoro di allestimento durato 10 anni, la

Collezione Branca è un interessantissimo museo d'impresa e di rievocazione storica, ospitato all'interno dello storico stabilimento della Fratelli Branca Distillerie a Milano.

L'azienda italiana, nota in tutto il mondo per il celebre amaro Fernet-Branca, ma anche per il Brancamenta ed il Caffè Borghetti - solo per citarne alcuni - si mette in mostra con mortai, caldaie in rame, alambicchi, distillatori ed imbottigliatrici.

Manifesti promozionali e calendari raccontano l'evoluzione del gusto estetico del Belpaese nel corso degli anni ed è possibile ammirare anche una splendida raccolta fotografica di insegne pubblicitarie ed arredi di locali pubblici.

Al termine del percorso di visita, ecco le botti in rovere in cui matura per oltre un anno il Fernet-Branca o, per oltre tre anni, il brandy Stravecchio.

Info: museobranca.it

MUSA - Museo del Sale, **Cervia** (Ra)

Conservare e tramandare l'importante patrimonio culturale della città di **Cervia**. È con



questo intento che nel 2004 nasce il MUSA, un museo etnologico del sale interamente gestito da salinari che, con la loro conoscenza ed esperienza, offrono un prezioso supporto ai visitatori.

Tanti gli attrezzi in mostra tuttora usati per la raccolta del sale nell' unica salina artigianale rimasta oggi in funzione: la Salina Camillone (nella foto). Qui, grazie ai volontari, si produce ancora il sale con l'antico metodo di lavorazione, detto alla cervese.

Durante il periodo estivo la salina, che è parte integrante del museo, è sede di visite guidate e si può provare a vivere l'esperienza di diventare salinari per un giorno.

Forse non tutti sanno che il sale cervese, diventato presidio Slow Food nel 2004, è detto "dolce" perché, grazie al clima e alla raccolta giornaliera, resta privo dei sali amari che non si riescono a depositare.

Info: musa.comunecervia.it

Museo del Culatello di Zibello, Polesine Parmense (Pr)

Ricca di storia e di fascino, l' Antica Corte Pallavicina a Polesine Parmense ospita il Museo del Culatello di Zibello, uno dei salumi di maggior pregio della gastronomia italiana.

Un affascinante viaggio nell'ambiente della Bassa Parmense ed un approfondimento sull' allevamento del maiale e sulle caratteristiche della sua carne.

A seguire, una sezione è dedicata alla famiglia Spigaroli che qui, da oltre 150 anni, si dedica alla produzione di salumi - basti pensare che il bisnonno Carlo era il norcino di fiducia del Maestro Giuseppe Verdi.

L'esperto dell'antica arte della macellazione del maiale era detto norcino dalla località di Norcia o masalén in dialetto parmense. La visita si conclude nella suggestiva galleria dei culatelli, appesi a stagionare nell'umidità e nella penombra e, non può di certo mancare una degustazione del celebre salume nei locali dell'annessa Hosteria.

Info: culatellodizibello.museidelcibo.it

Museo del Caffè Dersut, Conegliano (Tv)

Il caffè, per essere buono, deve essere nero come la notte, caldo come l'inferno e dolce come l'amore, recita un antico proverbio turco. Alla bevanda più consumata al mondo, la Dersut, nota azienda di torrefazione veneta, ha riservato un'area di 600 mq nell'ex essiccatoio Bozzoli a Conegliano.

Costruito negli anni '30, si tratta di un bell'esempio di archeologia industriale in cui è conservata un'esposizione di macchine da caffè, macinadosatori e macchinari.

All'interno, un percorso dal titolo "...dalla pianta alla tazzina, viaggio nella storia del caffè" accompagna il visitatore lungo l'intero ciclo della produzione del caffè: dalla coltivazione della pianta, alla storia della tostatura e della macinatura.

C'è anche una sala di formazione e degustazione dove si svolgono i corsi dell'Accademia Baristi Caffè Dersut. Vi si tengono percorsi didattici, sia per gli esperti del settore, sia per i neofiti che vogliono approcciarsi all'invitante mondo del caffè.

Info: dersut.it

MUVIT e MOO - Museo del vino e Museo dell'olivo e dell'olio, Torgiano (Pg)

Vicino Perugia, nel piccolo borgo di Torgiano, si trovano due interessanti poli museali dedicati al vino ed all'olio. Gestiti entrambi dalla Fondazione Lungarotti Onlus, i 2 musei sono stati aperti al pubblico rispettivamente nel 1974 e nel 2000.

Il MUVIT - Museo del Vino trova spazio negli ambienti del seicentesco



Palazzo Graziani-Baglioni e si articola in 20 sale con oltre 3mila manufatti esposti tra cui, reperti archeologici, attrezzi per la viticoltura e la vinificazione, incisioni e disegni dal 15° al 20° secolo, tessuti ed altre testimonianze di arti decorative. Tutto a documentare l'importanza che il vino ha rivestito, nel corso dei secoli, nella cultura dei popoli del bacino del Mediterraneo e dell'Europa continentale.

In un piccolo nucleo di abitazioni medievali, già sede di un frantoio, il

MOO - Museo dell'olivo e dell'olio racconta al visitatore le caratteristiche della pianta d'olivo, le tecniche di messa a coltura e di estrazione dell'olio e l'evoluzione delle macchine olearie. Una sezione è dedicata all'olio ed all'olivo nel quotidiano: dall'origine mitologica della pianta, all'olio come fonte di illuminazione e di riscaldamento, fino al suo uso nella medicina e nell'alimentazione, nonché alle sue valenze simboliche, curative e propiziatorie nell'immaginario popolare.

Info: muvit.it

Museo del Vino, Sala Baganza (Pr)

Il Museo del vino chiude il circuito dei Musei del Cibo della Provincia di Parma. Allestito nelle cantine e nella ghiacciaia rinascimentale della Rocca di Sala Baganza, in una zona votata alla viticoltura da secoli, il museo si articola in 6 sale.

Si va dall'archeologia del vino nel parmense, con oggetti provenienti dagli scavi della zona, agli aspetti legati alle caratteristiche della pianta della vite e agli attrezzi ed oggetti d'uso del secolo scorso per la sua coltivazione. Dai pannelli che raccontano le storie del vino del territorio alle immagini a 360° sul suo ruolo nell'arte e nella cultura.

Una volta giunti nella sala delle botti, scopriamo le curiosità sui contenitori per il vino e sui mestieri ad essi correlati: il vetraio ed il bottaio. Una degustazione nell'enoteca nei sotterranei della rocca, conclude il percorso.

Info : vino.museidelcibo.it

LEGGI ANCHE [Strade del vino in Italia: itinerari scelti da Nord a Sud tra bianchi, rossi e bollicine](#)

Museo del Pane Forte, Altamura

Nel centro della graziosa cittadina pugliese di Altamura, a pochi passi dalla Cattedrale di Santa Maria Assunta, sorge un antico forno medievale con il suo museo tematico. Il Museo del Pane Forte prende il nome dal suo fondatore, Vito Forte, che, nel 1956 all'età di 11 anni, cominciò a lavorare come garzone proprio in questo forno.

Oggi, a distanza di 65 anni, quel piccolo garzone è diventato il presidente di una solida realtà imprenditoriale e, nel 2003, il pane di Altamura è stato il primo pane ad ottenere il riconoscimento D.O.P.

Il museo nasce proprio con l'intento di celebrare e ripercorrere la storia dell'arte della panificazione altamurana. In un percorso multimediale e sensoriale, si compie un affascinante viaggio nel tempo, alla ricerca dell'antica ricetta, tramandata di generazione in generazione, del pane di Altamura.

Ingredienti di qualità ed una lenta e lunga lievitazione naturale conferiscono aroma, freschezza e digeribilità a questo capolavoro dell'arte bianca.

Info: museodelpaneforte.it

Museo del Pane, Sant'Angelo Lodigiano (Lo)

Il Castello di Sant'Angelo Lodigiano, restaurato all'inizio del '900 dal Conte Gian Giacomo Morando Bolognini, vanta al suo interno tre straordinari musei, tra cui il Museo del Pane, inaugurato nel 1983 ed articolato su 4 sale.



Nella prima sono presentati i diversi tipi di cereali, seguono poi le varie fasi del ciclo “grano-farina-pane”, mentre la terza sala raccoglie oltre 500 forme vere di pane, proveniente dalle regioni italiane e da molti Paesi europei ed extraeuropei.

Infine, nella quarta ed ultima sala sono mostrati gli strumenti per la produzione del pane ed alcune composizioni di pani artistici realizzate da maestri panificatori.

In un'altra sezione sono esposte le “grida”, ovvero le tasse e le disposizioni governative emesse nel 18° e 19° secolo. Su prenotazione è possibile assistere a laboratori sulle tecniche di lavorazione del pane.

Info: castellobolognini.it

