

MUSEI DEL CIBO DELLA PROVINCIA DI PARMA



Le proposte educative dei Musei del Cibo della provincia di Parma anno scolastico 2023-2024

Scopri le NOVITÀ al nuovo Museo del Fungo e al Museo del Vino.
Scegli le attività più adatte alla tua classe, ai tuoi progetti,
ai tuoi percorsi di Educazione Civica.

Indice

- 1. Info per le scuole - video**
- 2. I Musei del Cibo della provincia di Parma**
- 3. Proposte per la scuola a.s. 2023-2024**
- 4. Progetti specifici, percorsi di Educazione Civica**
- 5. Pranza con noi**
- 6. Come arrivare**
- 7. Costi**

Info per le scuole - video

Conosci i Musei del Cibo della provincia di Parma?
Sai cosa offrono alle scuole di ogni ordine e grado?

Questo breve video ti fornisce alcune informazioni con le quali potrai trovare il modo migliore per utilizzare il nostro circuito come reale opportunità formativa per la tua classe.

Una destinazione vicina e ricca di tante possibilità, per tante scoperte ed esperienze.

**PERCHÉ, PARTENDO DAL CIBO,
SI PUÒ ANDARE LONTANO!**

Guarda il video su YouTube “Musei del Cibo: attività per le scuole in 5 punti”

<https://www.youtube.com/watch?v=O1mMttoCPU4>



I Musei del Cibo della provincia di Parma



I Musei del Cibo della provincia di Parma sono un circuito di otto musei, tutti facilmente raggiungibili, ognuno dedicato ad un prodotto alimentare tipico:

Parmigiano Reggiano (Soragna)
Prosciutto di Parma (Langhirano)
Salame di Felino (Felino)
Vino (Sala Baganza)
Pasta e Pomodoro (Giarola)
Culatello di Zibello (Polesine Parmense)
Fungo Porcino di Borgotaro (Borgo Val di Taro - Albareto)

Sono tutti prodotti che hanno reso famosa la città di Parma in tutto il mondo, tanto da meritarsi dal 2015 il titolo di “Città creativa della gastronomia”, UNESCO.

Raccontando i prodotti tipici, i musei raccontano la storia, la cultura e le tradizioni della comunità, del legame stretto e imprescindibile tra cibo e territorio, tra cibo, uomo e ambiente, tra manualità e tecnologia, tra progresso e sostenibilità.

I Musei sono dislocati nella provincia lungo un asse che va dagli Appennini fino al fiume Po, in un susseguirsi di differenti ambienti naturali e di paesaggi, di testimonianze e ricchezze storico artistiche. Le sedi sono tutte estremamente suggestive (cantine di rocche, castelli, antiche corti e vecchi caselli di produzione del formaggio) e sono, pertanto, teatri ideali per attività coinvolgenti per tutti gli studenti. Ampi spazi verdi intorno ai musei permettono di svolgere attività anche all’aperto e di sostare per una pausa.

Museo del Parmigiano Reggiano (Soragna)



Museo del Prosciutto di Parma (Langhirano)



Museo del Salame di Felino (Felino)



Museo del Vino (Sala Baganza)



Museo del Culatello di Zibello (Polesine)



Museo della Pasta (Giarola)



Museo del Pomodoro (Giarola)



Museo del Fungo (Borgo Val di Taro e Albareto)



Proposte per la scuola a.s.2023/24



I Musei del Cibo rivolgono grande attenzione al mondo della scuola e predispongono ogni anno un'ampia offerta di proposte educative, tutte coinvolgenti e divertenti, ma al tempo stesso estremamente rigorose nei contenuti, grazie a una serie di importanti collaborazioni che i Musei del Cibo hanno avviato per l'Area Educativa.

Quest'anno l'offerta del circuito si arricchisce delle attività del nuovo Museo del Fungo Porcino di Borgotaro e di alcune nuove proposte del Museo del Vino.

Puoi scegliere tra le visite guidate tradizionali o speciali, un gran numero di laboratori che trattano tanti argomenti diversi. E ancora assaggi e degustazioni, incontri in aula, giochi di discussione, cacce al tesoro, escursioni ed attività "sul campo".

Abbiamo mantenuto alcune proposte da remoto, di tipo sincrono, portando i nostri musei e i nostri operatori direttamente nelle aule scolastiche.

E' possibile organizzare incontri a scuola, in presenza o virtuali, per preparare o riprendere un'uscita didattica ai Musei.

In alcuni casi esiste anche la possibilità di svolgere, nell'ambito di un'uscita ai Musei del Cibo una visita ai luoghi di produzione degli alimenti dei musei.

Visite Guidate Speciali



MuseoLAB

**Play Tomato
al Museo**

**Il principe
Casimiro e il signor
Notari**

MuseoQUIZ

Play Pasta al Museo

**La storia di Chicco
e Pomo, amici per
la pelle**

**Favole ai Musei
del Pomodoro
e della Pasta**

NOVITÀ
**Nel bosco
incantato**

Laboratori

NOVITÀ AL MUSEO DEL FUNGO

Sperimentiamo il FROTAGE
Disegnare con elementi naturali
Laboratorio di pittura "en plein air"
Nel Regno dei funghi
Vi presento il Fungo Porcino di Borgotaro!
Impariamo a coltivare i funghi!

NOVITÀ AL MUSEO DEL VINO

Alfabetiere del cantiniere
Il vino nell'antica Roma
Guarda che luna!

Cibo e sostenibilità

Alimentazione sostenibile? Questione di impronte
Conta i km nel piatto!
Aggiungi un posto a tavola

Lab scientifico-tecnologici

Alla scoperta dei "microbi"
Alla scoperta del gusto
Alla scoperta del sale
Come si fa il vino?
Il pomodoro: bacca o drupa?
Viaggio nel mondo dei cereali
...

Lab ambiente e territorio

Al principio era un pomo d'oro!
Dal piatto al paesaggio e ritorno
Il paesaggio agrario
L'officina della terra
Le stagioni dell'orto
...

Lab storico-artistici

I colori della vigna e dell'uva
L'anfora: un contenitore che viene dal passato
Alla scoperta della domesticazione degli animali
Il gusto di cambiare

Lab tematici

Con le mani in pasta
M come Museo
Sapore di spezie
Passato, presente, prodotti... PUBBLICITA'
Tutti i colori del maiale

Scopri l'elenco completo dei laboratori
<https://edu.museidelcibo.it/attivita/laboratori/>



Incontri in aula

- . Le trasformazioni del paesaggio agrario
- . La biodiversità agricola nel Parmense
- . Alle origini della cultura alimentare di Parma
- . Scacco matto ai microbi

Giochi di discussione

- . Play Decide: Alimentazione e stili di vita sani
- . Play Decide: Un'arca per il 2050

Escursioni

- . GiroMaiali
- . Po Forest
- . C'era una volta un mulino

Altre escursioni da concordare direttamente con il museo

Attività speciali

- . Caccia alla filastrocca – **NOVITÀ**
- . Orto didattico a scuola: chi non semina non raccoglie...
- . Caccia al tesoro di Pier Maria Rossi
- . Un Castello in Golenà

Progetti specifici, percorsi di Educazione Civica

Collaboriamo con gli insegnanti per rispondere a particolari esigenze e per inserire l'uscita ai Musei in percorsi formativi più ampi (PON, PCTO).

La visita a uno dei Musei del Cibo, aiuta i bambini e ragazzi a vivere il cibo come importante fattore culturale e non solo come semplice nutrimento, a scoprire i tanti aspetti e i tanti legami che si nascondono dietro un prodotto tipico, a riflettere, più in generale, su ciò che portiamo in tavola, sulla sua importanza e valore, sulla sua origine, aiutandoli a diventare un domani consumatori più consapevoli.



Un'uscita didattica ai Musei del Cibo, può essere pertanto spunto o approfondimento per percorsi didattici che riguardano l'alimentazione, la scienza degli alimenti, la tecnologia di produzione, ma anche la storia e le tradizioni del territorio, l'educazione all'ambiente e al paesaggio, il significato di un museo, l'educazione alla sostenibilità.

Molte delle proposte educative, che sono particolarmente adatte ai percorsi di Educazione Civica, riprendono le tematiche espressamente previste dalla legge che ha introdotto tale insegnamento scolastico.

Art.3, Legge 20 agosto 2019, n.92:

- . Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015
- . educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari
- . educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni

Così ad esempio i laboratori che trattano il tema Cibo e sostenibilità (**Alimentazione sostenibile?; Questione di impronte!; Conta i km nel piatto!; Aggiungi un posto a tavola**) e altri ancora come: **Dal piatto al paesaggio e ritorno; M come Museo; Alla scoperta della domesticazione degli animali; Il ciclo della vite.**

E ancora incontri in aula (**La trasformazione del paesaggio agrario; Alle origine della cultura alimentare di Parma**), giochi di discussione per i più grandi (**Un'arca per il 2050; Alimentazione e stili di vita**) e tutte le escursioni sul campo che aiutano gli studenti ad approfondire i tanti aspetti del territorio e del paesaggio.



Pranza con noi



E se qualche scuola volesse prolungare l'uscita didattica e fermarsi anche per il pranzo? Lo può fare! Grazie al progetto **PRANZA CON NOI**, realizzato in collaborazione con l'Università di Parma.

I nutrizionisti dell'Università hanno infatti messo a punto dei menù nutrizionalmente equilibrati, utilizzando i prodotti dei Musei, per bambini e ragazzi della scuola primaria e secondaria inferiore in visita al nostro circuito, che possono essere consumati presso i ristoranti e i punti di ristoro adiacenti ad alcune delle nostre sedi.

È stata pensata anche un'alternativa al menù classico, costituita da un "cestino" per un allegro pic-nic.

Scopri di più su questa possibilità alla pagina web:

<https://edu.museidalcibo.it/attivita/pranza-con-noi/>



Come arrivare

Abbiamo pensato anche al trasporto per le scuole, sottoscrivendo una specifica Convenzione con la TEP, l'Azienda dei Trasporti Pubblici di Parma, di cui possono usufruire le classi della provincia di Parma o quelle che arrivano alla Stazione FS di Parma. Andata e ritorno verso uno dei musei, con pullman dedicato e autista al seguito, a una tariffa estremamente vantaggiosa.

Se sei interessato, scopri qui i dettagli della Convenzione:

<https://edu.museideltcibo.it/trasporto-per-le-scuole/>

Costi

Al mondo della scuola, i Musei del Cibo riservano condizioni particolari. Tutti gli studenti, dai 6 ai 18 anni, hanno ingresso ridotto a 3 euro a testa; i bambini delle Scuole d'Infanzia entrano invece gratuitamente. Tutti gli insegnanti hanno ingresso gratuito sia quando accompagnano la classe sia quando si recano a visitare i musei da soli.

Consulta la pagina sui costi e le modalità di pagamento del sito web <https://edu.museideltcibo.it/costi-e-modalita-pagamento/>

I costi delle attività educative sono riportati nelle descrizioni delle singole attività

<https://edu.museideltcibo.it/attivit/>



Consulta il sito web dedicato alla scuola

<https://edu.museidelcibo.it/>

dove potrai trovare le descrizioni delle singole attività
e le modalità per prenotare e organizzare una visita
presso i Musei del Cibo.

Per qualunque bisogno o esigenza specifica,
non esitare a scriverci all'indirizzo: didattica@museidelcibo.it

Per rimanere aggiornato sulle
iniziative dei Musei del Cibo,
di cui alcune dedicate al mondo della
Scuola, iscriviti alla Newsletter,
direttamente in fondo alla Home Page del sito
web <https://edu.museidelcibo.it/>



INFO E CONTATTI:

I Musei del Cibo della provincia di Parma
Viale Martiri della Libertà, 15 – 43123
Parma

Mail: didattica@museidelcibo.it

Tel. 0521 218889, IAT Comune di Parma, tutti i giorni dalle 9,00 alle 19,00.

Sito web: www.museidelcibo.it