



# I MUSEI DEL CIBO

## PER LE SCUOLE a.s. 2025-2026

**Scopri. Esplora. Impara con gusto!**



## COSA E DOVE SONO

Nove musei dedicati ai prodotti simbolo del territorio compongono il circuito **I Musei del Cibo della provincia di Parma**: un percorso che unisce cultura, natura e tradizioni, dal fiume Po agli Appennini. Ogni museo racconta un'eccellenza:

Parmigiano Reggiano - Fontevivo | Pasta e Pomodoro - Corte di Giarola | Vino - Sala Baganza  
 Salame - Felino | Prosciutto - Langhirano | Culatello - Polesine Parmense  
 Fungo Porcino - Borgotaro e Albareto | Tartufo di Fragno - Calestano

Tutti prodotti che hanno reso Parma celebre nel mondo per il suo cibo,  
 tanto da ottenere nel 2015 il titolo di

**"Città Creativa UNESCO per la Gastronomia".**

# IMPARARE CON GUSTO! OBIETTIVO EDUCATIVO

Attraverso il cibo, i musei raccontano la storia e la cultura della comunità, il legame stretto e imprescindibile tra cibo, uomo e ambiente, tra cibo e territorio, tra manualità e innovazione, tra progresso e sostenibilità. Le sedi offrono spazi ideali per attività coinvolgenti, anche all'aperto grazie agli ampi spazi verdi. Le attività educative dei Musei del Cibo si basano su una metodologia attiva, che mette al centro l'esperienza diretta, il fare per conoscere. Attraverso laboratori, giochi, esperienze sul campo e momenti di confronto, bambini e ragazzi sono guidati a scoprire cosa sta dietro ai prodotti alimentari tipici: la storia delle persone che li producono, i territori da cui nascono, i saperi che li rendono unici. L'obiettivo è conoscere meglio il territorio e i suoi prodotti ma soprattutto sviluppare curiosità, consapevolezza e pensiero critico su quello che quotidianamente portiamo sulle nostre tavole.



## COSA FARE AI MUSEI DEL CIBO a.s. 2025-2026

I Musei del Cibo offrono alle scuole un ricco programma di attività per l'**anno scolastico 2025-2026**, pensato per coinvolgere studenti e studentesse di ogni età in modo attivo, divertente e formativo. Tutte le proposte sono sviluppate con il supporto di esperti in ambito educativo e sono consultabili sul sito dedicato:

**[www.edu.museidelcibo.it](http://www.edu.museidelcibo.it)**

Uno strumento utile per organizzare al meglio la visita e trasformare il museo in una vera risorsa didattica.



**Clicca e guarda l'offerta completa per il nuovo anno scolastico si può consultare alla pagina:**

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

**dove le attività sono raggruppate per tipologia.**



## VISITE LIBERE O GUIDATE

Percorsi nei Musei del Cibo svolti in autonomia (eventualmente con audioguide gratuite) o accompagnati da operatore esperto, calibrati per età e livello scolastico.



## VISITE GUIDATE SPECIALI

Visite arricchite da narrazioni, giochi, piccole attività pratiche.



## ASSAGGI E DEGUSTAZIONI

L'assaggio è un'occasione per scoprire in modo autonomo il sapore di un prodotto.

La degustazione, invece, è un'esperienza guidata da un esperto, che accompagna i partecipanti nell'analisi delle caratteristiche sensoriali dell'alimento.



## LABORATORI

Oltre 40 laboratori tra cui scegliere, pensati per coinvolgere bambini e ragazzi, dall'Infanzia alla Secondaria di II grado, in attività pratiche svolte individualmente o in piccoli gruppi.

I contenuti proposti spaziano tra quattro macro-ambiti:

- scientifico-tecnologico
- ambiente e territorio
- storico-creativo
- tematico interdisciplinare



Novità

## **NUOVI LABORATORI a.s. 2025-26:**

Al mercato! L'impronta idrica degli alimenti

(Musei della Pasta e del Pomodoro)

Creo un'etichetta (Museo del Vino)

Impariamo a disegnare i funghi dal vero (Museo del Fungo)

La Tavola Naturale (Museo del Fungo)

Impariamo la natura con Nonna Flora (Museo del Fungo)





## INCONTRI IN AULA

Interventi educativi di approfondimento che possono precedere o seguire la visita ai musei, svolti a scuola o al museo, con supporti multimediali e materiali attivi.



## GIOCHI DI DISCUSSIONE

Attività cooperative per sviluppare pensiero critico, consapevolezza alimentare e cittadinanza attiva



## ESCURSIONI SUL TERRITORIO

Uscite didattiche per esplorare luoghi legati alla produzione alimentare e al paesaggio rurale.



## ATTIVITÀ SPECIALI

Interi giornate al museo, cacce al tesoro: attività divertenti e coinvolgenti che sfuggono a qualunque catalogazione.



## ATTIVITÀ A DISTANZA

Percorsi online sincroni, per portare i contenuti dei Musei direttamente in classe, per scuole lontane o in caso di necessità particolari.



Utilizza il comodo strumento: **TROVA ATTIVITÀ**

ti basterà inserire i filtri più opportuni (quale museo, quale tipo di scuola, quale tipologia di attività) per sapere cosa si adatta meglio alle esigenze della tua classe.



# COLLABORAZIONI SU PROGETTI SPECIFICI

I Musei del Cibo collaborano con le scuole per costruire

## PERCORSI DIDATTICI PERSONALIZZATI

integrabili in progetti più ampi (PON, PTOF, PCTO) e in ottica interdisciplinare. I progetti possono riguardare l'alimentazione, la scienza degli alimenti, la tecnologia di produzione, ma anche la storia e le tradizioni del territorio, l'educazione all'ambiente, al patrimonio e alla sostenibilità. Molte proposte si inseriscono perfettamente nei percorsi di Educazione Civica, in linea con le indicazioni ministeriali.

## Scopri alcune esperienze passate

e scrivici per scoprire tutte le possibilità

**didattica@museidelcibo.it**



## PRANZA CON NOI

Per le scuole che desiderano vivere un'esperienza completa, abbiamo ideato il progetto **PRANZA CON NOI**, realizzato in collaborazione con l'Università di Parma. I nutrizionisti dell'Università hanno elaborato menù nutrizionalmente equilibrati, pensati appositamente per bambini e ragazzi della scuola primaria e secondaria di primo grado in visita al nostro circuito. I pasti, preparati con prodotti legati ai Musei del Cibo, possono essere gustati presso i ristoranti o i punti di ristoro situati vicino ad alcune delle nostre sedi.



Per chi preferisce una formula più informale, è disponibile anche un'alternativa al menù classico: un pratico cestino per un allegro pic-nic.

## Scopri tutti i dettagli

alla pagina dedicata sul nostro sito



# RAGGIUNGI I MUSEI CON IL BUS DEDICATO!

Grazie a una convenzione con TEP,  
le scuole della provincia di Parma (o in arrivo  
alla Stazione FS di Parma) possono usufruire  
di un servizio di trasporto a tariffa agevolata  
PER RAGGIUNGERE LE SEDI dei Musei del Cibo:

- **8 euro a studente, gratuito per accompagnatori**
- **Andata e ritorno con pullman dedicato**
- **Valido per gruppi da almeno 25 studenti (o importo minimo di 200€)**

Scopri come funziona e come prenotare  
sul sito, alla pagina [Trasporto scuole](#)



## COSTI PER LE SCUOLE

DA INFANZIA A SECONDARIA II GRADO (per gruppi da 15 a 25 studenti)

Ingresso: 3 € a studente

Visita guidata: 2 € a studente

Ingresso gratuito per:

- Insegnanti accompagnatori o in visita individuale
- Studenti con disabilità
- Classi del comune in cui ha sede il museo (solo per quella sede)

Attività educative: secondo tariffa indicata nelle singole proposte

Tutti i dettagli su costi, modalità di pagamento  
e condizioni di cancellazione, alla pagina dedicata

[Costi e modalità di pagamento](#)



## PRENOTA ORA LA TUA VISITA!

Le prenotazioni per l'anno scolastico 2025/26 sono già aperte.  
Ti consigliamo di prenotare con anticipo  
per garantirti la disponibilità nelle date desiderate.



## CONTATTI

Per qualunque necessità o esigenza specifica,  
non esitare a scriverci all'indirizzo:

**[didattica@museidelcibo.it](mailto:didattica@museidelcibo.it)**

oppure direttamente ai singoli musei utilizzando  
la pagina [CONTATTI](#) del sito web

**[www.edu.museidelcibo.it](http://www.edu.museidelcibo.it)**

