

# I MUSEI DEL CIBO

*Consulta per il Dialetto Parmigiano*

Altra realizzazione “concreta” che Albino Ivardi Ganapini è riuscito a realizzare è quella dei **SEI MUSEI DEL CIBO: FORMAGGIO, PROSCIUTTO, VINO, SALAME, POMODORO e PASTA**: nessun altro territorio italiano può vantare una cosa paragonabile. Anche in questa occasione ha giocato la sensibilità di Andrea Borri che chiedeva di far qualcosa per valorizzare i nostri prodotti. Subito si mise in moto la creatività di Ganapini che, avuto l’idea dei musei del cibo vi ha lavorato con notevole determinazione. A noi ha colpito anche la sua sensibilità per la nostra cultura e le nostre tradizioni come si evince anche dalle considerazioni espresse in occasione dell’inaugurazione del museo della pasta. Considerazioni che valgono non soltanto per i musei ma anche per le altre realizzazioni.

In occasione della consegna del premio “Sant’Ilario 2015 di *Parma Nostra*” Ganapini diceva: *“Per i nostri prodotti, soprattutto quelli dotati di Denominazione di Origine Protetta (DOP), la storia e la tradizione sono componenti essenziali del loro valore anche commerciale. Una storia che è specifica, che è nostra, che appartiene alle passate generazioni e quindi, è un omaggio anche a loro, anche perché la storia non potrà mai essere clonata. Ci potranno clonare prodotti ma la storia è qui, nei nostri territori, nei nostri Comuni. E allora raccontiamola questa storia, questa è la missione dei musei”*.

Aggiunse, inoltre: *“I sociologi ci avvertono che è in corso uno stemperamento delle identità e una dissipazione delle appartenenze. Riteniamo che le realizzazioni che abbiamo segnalato, abbiano, oltretutto, anche il grande merito di contrastare queste tendenze. La realizzazione di questi progetti che hanno dovuto fare i conti con budget di partenza sempre in difetto, con adempimenti amministrativi e burocratici di tutti i tipi; ha richiesto intelligenza, creatività, onestà, rispetto delle persone e capacità manageriale nella scelta e nella gestione dei collaboratori riuscendo nell’impresa di cavar fuori da ciascuno il meglio”*.

Questo è ciò ha fatto Albino Ivardi Ganapini.

*Colomo, 20 gennaio 2015, a cura di Giuseppe Mezzadri e Renzo Oddi*

P.S. Attualmente, anno 2021, i musei del cibo sono 8: **Parmigiano Raggiano, Pasta, Pomodoro, Vino, Salame di Felino, Prosciutto di Parma, Culatello di Zibello e Fungo Porcino di Borgotaro**