

| | | |
|------|--|---|
| OG | OGGETTO | |
| OGT | OGGETTO | |
| OGTD | Catalogo | Musei |
| LC | LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA | |
| PVC | LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA | |
| PVCP | Provincia | PR |
| PVCC | Comune | Collecchio |
| PVCI | Indirizzo | Strada Giarola, 11 - c/o Corte di Giarola |
| PVCN | Denominazione | Museo della Pasta |
| PVCG | Georeferenziazione | 44.74032378755879,10.174647881918181,18 |
| SP | DATI SPECIFICI | |
| SPC | DATI SPECIFICI | |
| SPCI | Titolarità | Privato |
| SPCI | Titolarità | Associazione |
| SPCO | Anno di apertura | 2014 |
| SPCC | Classe | Tematico e/o specializzato |
| SPCS | Sottoclasse | Cibo/enogastronomia |
| SPCR | Tipologia oggetti | Attrezzi da lavoro |
| SPCR | Tipologia oggetti | Dipinti |
| SPCR | Tipologia oggetti | Francobolli |
| SPCR | Tipologia oggetti | Locandine e manifesti |
| SPCR | Tipologia oggetti | Macchinari |
| AC | RICONOSCIMENTO | |
| DE | DESCRIZIONE | |
| DES | DESCRIZIONE | |

Il museo, che ha sede presso la corte agricola medievale di Giarola accanto al Museo del Pomodoro, celebra l'alimento simbolo dell'italianità, la pasta. L'esposizione consente di ripercorrere le varie fasi di produzione di questo prodotto e l'evoluzione dell'industria ad esso legata, testimoniando allo stesso tempo il suo radicamento nel territorio a partire già dalla fine dell'Ottocento con l'attività di Barilla, che ha contribuito alla nascita di questo spazio destinato alla cultura agroalimentare. Il percorso museale inizia dal modello del chicco di grano e prosegue con la sezione dedicata alla macinazione e ai vari tipi di mulino, suggestivo in questo caso il confronto tra un mulino a macina ed un moderno mulino a cilindri. La visita prosegue poi verso la sezione dedicata al mondo delle farine, del pane e dei prodotti da forno, per giungere a quella dedicata alla preparazione casalinga della pasta fresca. Di particolare interesse il nucleo che documenta la produzione industriale della pasta nelle sue fasi e nella sua evoluzione tecnologica documentata dalla presenza di uno straordinario pastificio industriale di metà Ottocento, perfettamente restaurato, a lato del quale è esposto un significativo nucleo di macchinari tipici di un laboratorio artigianale emiliano del secolo scorso. Il percorso è corredato da modelli e filmati che illustrano metodi e tecnologie modernissime della produzione pastaria. La visita termina con una ricca rassegna sulla comunicazione della pasta e del suo ruolo nell'alimentazione, nella gastronomia, nell'arte e nella cultura, raccontato attraverso dipinti, francobolli, locandine, affiches, condimenti e scolapasta.

DESS Descrizione

| | | |
|------|----------------------------|---|
| SE | SERVIZI | |
| SER | SERVIZI | |
| SERN | Numeri di telefono | 0521 218 889 |
| SERN | Numeri di telefono | 347 4018157 |
| SERW | Sito web | https://pasta.museidelcibo.it/ |
| SERE | Indirizzo email | prenotazioni.pasta@museidelcibo.it |
| SEA | ATTIVITA' | |
| SEAI | Attività interna | Visite guidate |
| DO | DOCUMENTAZIONE ALLEGATA | |
| DOF | DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA | |

DOFO Documentazione fotografica/ nome file



DOF DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

DOFO Documentazione fotografica/ nome file



DOF DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

DOFO Documentazione
fotografica/ nome file

