




---

info@winenews.it

---

04-03-2008

## **MUSEI DEL GUSTO, LUOGHI CHE CUSTODISCONO LA STORIA E LA CULTURA LEGATA ALL'ENOGASTRONOMIA ITALIANA: DAL VINO ALL'OLIO, DALLA PASTA AL MAIALE, DAL PARMIGIANO AL POMODORO, OGNI ECCELLENZA HA I SUOI SPAZI, RECENSITI NEL LIBRO "I MUSEI DEL GUSTO" ...**

Il più famoso è sicuramente il Museo del Vino della Fondazione Lungarotti, dell'importante cantina umbra che, dal 1974, a Torgiano custodisce testimonianze della cultura del vino nei popoli mediterranei, dal passato ai giorni nostri, oltre a tanti antichi attrezzi per la produzione vinicola. Ma i siti culturali dedicati a Bacco in Italia, siano di aziende o di altri enti, sono tanti e disseminati su tutto il territorio nazionale: dall'Ecomuseo della Vitivinicoltura di Candelo (Biella) alla Mostra museo dei vini di Sicilia - Wine Museum di Palermo; dal Museo agricolo e del vino "Ricci Curbastro" di Capriolo (Brescia) al Museo degli attrezzi vinicoli (a Rocca di Montemassi, della famiglia Zonin, nella Maremma Toscana); dal Museo Bersano delle contadinerie e delle stampe antiche sul vino di Nizza Monferrato (Asti) al Museo del Chianti di Castellina in Chianti (Siena), solo per citarne alcuni.

Sono centinaia i luoghi dove la cultura enogastronomica italiana viene custodita e tramandata come vera forma d'arte che viene dalla terra. Per avere una vasta panoramica di questo patrimonio, uno dei posti dove cercare è il sito [www.culturagastronomica.it](http://www.culturagastronomica.it), che raccoglie schede e indirizzi di centinaia di musei, biblioteche, archivi e associazioni che si dedicano alla tutela delle conoscenze agroalimentari. E che oggi sono raccolti anche in un libro, "I Musei del Gusto: mappa della memoria enogastronomica", curato da Culturagastronomica ed edito da Carsa Edizioni, dove sono recensiti quasi 100 siti italiani che valorizzano e proteggono la tradizione.

E, naturalmente, non si parla solo di vino. Anche la pasta, simbolo della tavola italiana nel mondo, ha i suoi spazi dedicati, primo tra tutti il Museo nazionale delle Paste Alimentari di Roma, vicinissimo al Quirinale ed alla Fontana di Trevi, fondato nel 1958 dall'imprenditore Vincenzo Agnesi (Imperia), e poi trasferito nella capitale nel 1993. Ed ancora l'olio, uno dei prodotti più imitati del nostro patrimonio gastronomico-culturale, che oltre al Museo dell'Olio e dell'Olio di Torgiano, che completa il percorso con quello del vino già citato delle cantine Lungarotti, vanta una miriade di altri siti in tutte le zone di produzione d'Italia. Senza dimenticare il maiale, "re della tavola", che viene celebrato nel Museo del Maiale di Carpineto Sinello (Chieti), di recente apertura; ed ancora il Museo del Parmigiano Reggiano a Soragna (Parma) o quello del Pomodoro, nella vicina Collecchio. Ed ancora il Museo dell'acciuga di Aspra a Palermo, dove viene ripercorsa la millenaria lavorazione dell'acciuga sottosale.

Questi sono solo alcuni dei luoghi in cui attraverso i percorsi del gusto si racconta anche la storia di un Paese, l'Italia, che fa delle proprie tradizioni ed eccellenze enogastronomiche un punto di vanto e di attrattiva in tutto il mondo.

---

Questo articolo è tratto dall'archivio di WineNews - Tutti i diritti riservati - Copyright © 2000/2007

---