

Emilia Romagna

Alle porte di Parma ci sono sei Musei dove la visita coinvolge i cinque sensi, gusto compreso.

Sono i **Musei del Cibo**, che il 14 ottobre, in occasione della giornata mondiale dell'Alimentazione, hanno un cartellone fitto di eventi dedicati ai bambini e alle famiglie.

Al Museo del Parmigiano Reggiano, per esempio, con MuseoQuiz si scoprono la storia e il processo di lavorazione del celebre formaggio, con giochi, indovinelli e... assaggi. Al Museo della Pasta e del Pomodoro di Collecchio, tra chicchi e farine si va alla ricerca



della ricetta perduta, come piccoli detective sulle tracce dei sapori del passato.

➤ **Al Museo del Salame di Felino**, attraverso la storia di Pucchetino si scoprono i segreti del celebre insaccato. Infine, si diventa un po' scienziati con i laboratori proposti dal Museo del Prosciutto di Langhirano.

➤ **Info:** www.museidelcibo.it



Toscana

Come si fanno la ribollita, la pappa al pomodoro o la panzarella lo si impara ai mini-corsi di cucina dedicati ai bambini del Montebelli Agriturismo e Country Hotel di Molinetto Valdiana, nella campagna grossetana. In questa azienda a coltivazione biologica sono tante le attività dedicate ai prodotti del territorio che si possono sperimentare in prima persona.

➤ **A Montebelli il gioco inizia dall'orto:** qui si riconoscono e si colgono i prodotti di stagione, poi si portano in cucina e lo chef Clarence illustra i numerosi modi per utilizzarli, scoprendo le ricette tradizionali come la ribollita, la panzanella (che usa ingredienti semplici come pane raffermo, cipolla rossa e basilico) o la 'torta co' bischeri', ma porta a scoprire anche nuove ricette originali.

➤ **Info:** www.montebelli.com

