



COMUNE DI PARMA



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PARMA

COMUNICATO STAMPA

GLI ORI DI PARMA. L'INDUSTRIA. IL CIBO. IL LAVORO **Foto di Francesco Maria Colombo** **A cura di Gloria Bianchino**

Sabato 11 giugno, alle ore 11, sarà **inaugurata a Palazzo Pigorini** (strada Repubblica 29A) dal Rettore dell'Ateneo **Loris Borghi** e dall'Assessore alla Cultura del Comune di Parma **Laura Maria Ferraris** la mostra ***Gli Ori di Parma. L'industria, il cibo, il lavoro*** (glioridiparma.unipr.it), con foto a colori e in bianco e nero di **Francesco Maria Colombo**.

La mostra, organizzata dalla **UOS Musei dell'Università di Parma** con il patrocinio e la collaborazione del **Comune di Parma** e a cura di **Gloria Bianchino**, sarà **aperta dall'11 giugno al 17 luglio e poi nuovamente in settembre, dal 2 al 25, con ingresso libero**.

L'esposizione, che si situa nell'ambito delle iniziative legate a "Parma Città creativa della gastronomia Unesco", sarà accompagnata da un **ciclo di conferenze sul tema organizzate in collaborazione con il progetto UNiforCITY**; la prima, in programma **sabato 11 giugno** alle ore 16, in piazzale Cesare Battisti, sarà tenuta da **Elena Fava**, del Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Ateneo, sul tema ***Parma: arte, cultura, musica, terme, gastronomie tipiche. Il racconto turistico della città e del suo territorio nelle carte del fondo dell'APT dell'Archivio Storico del Comune di Parma (ASCP)***.

I CONTENUTI DELLA MOSTRA

La mostra coincide con un racconto articolato e approfondito di un tema che fa parte dell'identità di Parma: l'eccellenza nella produzione del cibo. Si tratta di qualcosa per cui Parma è celebre in tutto il mondo, ma in realtà è un soggetto per nulla semplice e scontato. Da un lato l'immagine tradizionale del prodotto artigianale è quello che le pubblicità veicolano e che si è fissato in una sorta di «mito» (il parmigiano, il culatello, il prosciutto di Parma come icone leggendarie della città, allo stesso modo di Giuseppe Verdi); dall'altro lato la realtà è quella di un'industria che deve essere agguerrita per imporsi sul mercato internazionale, e che deve continuamente aggiornare le tecniche e le modalità di produzione. Come convivono questi due aspetti? Due foto presenti in mostra sono emblematiche: in una vediamo i culatelli appesi nel fresco di una cantina, sospesi a antiche impalcature di legno per la stagionatura; nell'altra vediamo gli stessi culatelli, in una fase diversa della

produzione, conservati in camere aseptiche, sterilizzate, razionalizzate. Qual è la «verità»? La cantina degli avi o quella sorta di Fort Knox?

La verità è molteplice, complessa e affascinante, e la mostra fotografica la investiga per raccontarla. Francesco Maria Colombo è entrato nelle fabbriche per comporre una narrazione capace di far vivere sia l'icona mitica sia la realtà industriale. Vi è riuscito stanando il vero protagonista del processo produttivo: la mano dell'uomo, il lavoro, l'opera quotidiana di chi aziona le macchine o immerge le mani nel caglio, per saggiare la consistenza di ciò che diventerà il parmigiano. Viene rivelato un mondo di immagini straordinarie, i laghi dove nuotano milioni di pomodori, la macina degli insaccati, la pelle iridata delle acciughe tolte dai barili di sale, la geometria rigorosa delle forme di formaggio appena composte, e soprattutto i ritratti degli uomini e delle donne che in quelle fabbriche lavorano, fissati nella loro identità psicologica e nella dignità della loro figura. Come spiega Gloria Bianchino, la fotografia «colta» di Colombo e il suo fitto intreccio di rimandi alle avanguardie informali, ci permettono di entrare in un racconto del cibo che allo stesso tempo è un racconto dell'arte: due realtà che in senso antropologico coincidono.

NOTE TECNICHE

La mostra è organizzata dalla **UOS Musei dell'Università di Parma** con il patrocinio e la collaborazione del **Comune di Parma**, con il contributo di **Unione Parmense degli Industriali** e la collaborazione del **progetto UNIforCITY**.

Mostra e catalogo a cura di **Gloria Bianchino**

Foto di **Francesco Maria Colombo**

Catalogo **Skira**

Allestimento a cura di **Maria Amarante**

Si ringraziano:

- **Barilla G. e R. Fratelli S.p.A.**
- **Ciacco s.n.c.**
- **Delicious Rizzoli S.p.A.**
- **Latteria Sociale San Giovanni della Fossa**
- **Liquorificio Osvaldo Colombo s.n.c.**
- **Mutti S.p.A.**
- **Salumificio Dallatana s.r.l.**
- **Salumificio Ducale s.n.c.**
- **Sassi S.p.A.**

Ingresso libero.

Apertura al pubblico: venerdì, sabato e domenica dalle ore 15 alle ore 19.

Alla mattina solo per gruppi e su prenotazione (0521 903599).

IL PROGRAMMA DELLE CONFERENZE (PROGETTO UNIforCITY)

- **11 giugno, Piazzale Cesare Battisti, ore 16**
Elena Fava, Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Parma -
Parma: arte, cultura, musica, terme, gastronomie tipiche. Il racconto
turistico della città e del suo territorio nelle carte del fondo dell'APT
dell'Archivio Storico del Comune di Parma (ASCPPr)

- **2 settembre**, Palazzo Pigorini, ore 17.30
Cristina Mora, Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Parma
- ***Pubblicità dei prodotti alimentari: Il ruolo del consumatore***
- **9 settembre**, Palazzo Pigorini, ore 17.30
Franco Antoniazzi, Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Parma
- ***Dalla chimica al gelato puro: l'innovazione della tradizione gelatiera italiana nel cuore di Parma***
- **16 settembre**, Palazzo Pigorini, ore 17.30
Germano Mucchetti, Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Parma
- ***Il formaggio Parmigiano Reggiano, il futuro di una storia che viene da lontano***
- **23 settembre**, Palazzo Pigorini, ore 17.30
Emma Chiavaro, Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Parma
- ***I salumi stagionati nella tradizione parmense***

Sito web: glioridiparma.unipr.it