



ProLoco di Colfiorito APS
Via Giovanni Lisei snc
06034 – Colfiorito di Foligno (PG)
Tel. 366.1337915
P.iva 01467800544



MUSEO DEL CIBO A COLFIORITO

Un luogo dove cultura e scienza si incontrano

INTRODUZIONE

Le origini di Colfiorito vengono fatte risalire al 1269 con l'edificazione del Castello, oggi non più esistente, che si trova sulla vecchia via della Spina, importante strada di comunicazione tra Umbria e Mare Adriatico. La storia di questo piccolo paese è però molto più antica, risale all'età del bronzo come i reperti, rinvenuti nei diversi importanti siti archeologici del luogo, attestano. Tra le interessanti e preziose tracce di un lontano passato, sono così venuti alla luce oltre ad oggetti di uso comune anche antiche sementi che hanno permesso di risalire alla composizione della dieta alimentare tipica delle popolazioni dell'altopiano. Ciò ha consentito di aver maggiori informazioni sulla storia dell'enogastronomia del territorio.

La grande svolta economica che visse Colfiorito, avvenne il 1° Maggio del 1967 con l'inaugurazione del "Caseificio Sociale di Colfiorito" fondato da un gruppo di agricoltori-allevatori della zona che diedero avvio alla produzione della mozzarella "Fiordilatte", inventando un prodotto caseario che nel centro Italia all'epoca non esisteva. Ben presto i risultati di questo progetto diedero i loro frutti, in quanto l'azienda crebbe dando lavoro a molte persone ed evitando il fenomeno dello spopolamento della montagna. Così la tradizione è, in questo caso, diventata radice per creatività e progettualità future. La storia dei prodotti del territorio, esperienza tramandata di generazioni in generazioni che nei secoli ne hanno curato nascita, perfezionamento, diffusione, non solo è interessante di per sé a livello conoscitivo e documentale, ma offre opportunità di ricerca e innovazione preziose per garantire una continuità tra passato, presente e futuro. Il lavoro, le fatiche del passato, la volontà della popolazione, la tenacia e perseveranza quotidiana nel migliorarsi per ottenere livelli sempre più alti di qualità hanno consentito di raggiungere il riconoscimento della denominazione IGP per uno dei prodotti d'eccellenza del territorio, la *Patata Rossa di Colfiorito*.

FOCUS

La zona geografica in cui è coltivata la «Patata Rossa di Colfiorito», interessa buona parte dell'Appennino Umbro-Marchigiano. L'areale riguarda, parzialmente, i seguenti comuni umbri: Foligno, Nocera Umbra, Valtopina, Sellano e i seguenti comuni marchigiani: Serravalle di Chienti, Muccia, Pieve Torina, Sefro, Visso e Montecalvo. Uno dei fattori maggiormente caratterizzanti è costituito dall'altitudine, da 470 e oltre m s.l.m., che individua l'areale di coltivazione. Da un punto di vista granulometrico, quest'ultimo è costituito da terreni silicei con forte presenza di scheletro,

leggermente acidi, leggeri, sciolti, permeabili, profondi. Le condizioni climatiche sono di tipo montano, con inverni freddi e nevosi ed estati fresche. Le precipitazioni sono abbondanti nelle zone più elevate (oltre 1500 mm annui) e decrescono con il diminuire dell'altitudine. Le neviccate sono abbondanti durante l'inverno, ma con persistenza del manto nevoso solo al di sopra dei 1000 mt. Tra i venti, abbastanza frequenti sono quelli di grecale (NE) e di scirocco (SE). Tutto ciò costituisce un unicum che determina la particolarità qualitativa della coltura.

Numerose sono inoltre le testimonianze orali e scritte che attestano il consolidato legame storico-culturale-sociale tra prodotto e territorio.

Riviste specializzate, fotografie e testimonianze audiovisive riconoscono l'alta qualità della «Patata Rossa di Colfiorito» che iniziò ad essere coltivata, in modo diffuso, verso la fine degli anni '70 del '900. L'eccellenza del prodotto è testimoniata anche dalla riuscita "Sagra della Patata Rossa di Colfiorito", iniziata nell'ottobre del 1978, e più precisamente il 21 e 22 ottobre, sui prati che circondano il Santuario di S. Maria di Plestia con la Prima Mostra Mercato. Puntualmente la manifestazione si è ripetuta ogni anno e si svolge tuttora.

IL MUSEO DELLA PATATA ROSSA, DEI LEGUMI E DEI CEREALI

Il progetto è nato dall'esigenza di fissare le storie, documenti e testimonianze attraverso la nascita di un MUSEO del CIBO, luogo in cui custodire racconti, usanze e memorie del passato, ma anche teatro dell'oggi per tramandarne la memoria, salvata dall'oblio, alle nuove generazioni. Vuole essere un'occasione spaziale e temporale di incontro, di scambio, di conoscenze, di elaborazioni vissute e partecipata. Non solo itinerario museale per turisti visitatori, ma anche spazio laboratoriale per attività formative e divulgative riguardanti le caratteristiche dei prodotti, la loro trasformazione all'interno di percorsi di educazione alimentare, tra tradizione, innovazione e salute.

Il Museo del Cibo vuole essere un luogo della memoria e monumento alle passate generazioni, ma anche un riferimento per le nuove generazioni in cui raccontare il passato e il presente degli alimenti tipici del territorio da molteplici punti di vista. Capace d'illustrare e di mostrare il valore dei prodotti più che mai protagonisti della gastronomia italiana e della Dieta Mediterranea, il museo è un luogo in cui fornire qualificate conoscenze affinché i consumatori compiano scelte consapevoli e responsabili per difendere l'eccellenza delle materie prime, garanzia di cibo buono per tutti e di rispetto per l'ambiente. Il museo a Colfiorito vuole essere un **luogo della presentazione, diffusione e elaborazione della qualità**, quale frutto di una stretta interdipendenza fra tradizioni, esperienze secolari ed evoluzione delle tecnologie industriali.

Il legame con il territorio rappresenta un aspetto strategico del Museo del Cibo in quanto il rapporto fra prodotto alimentare e territorio si esprime come una delle caratteristiche della **"tipicità"** e costituisce un elemento significativo di promozione turistica.

È il luogo deputato a presentare e comunicare la "tipicità", quale espressione di qualità di prodotti che conservano peculiarità costanti nel tempo, associando ad esse i caratteri della localizzazione e soprattutto della loro origine.

Il Museo del Cibo vuole essere una tappa importante degli itinerari enogastronomici per conoscere e leggere il territorio attraverso fonti, racconti, dimostrazione dei modi e delle tecniche del lavoro e opportunità per offrire esperienze dei sensi e delle cose.

- Colfiorito vanta un prodotto ortofrutticolo iscritto con la denominazione “Patata Rossa di Colfiorito” nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette con il marchio di qualità IGP (Indicazione Geografica Protetta) previsto dai paragrafi 2 e 4 del Reg. UE n. 1151/2012 e riconosciuta con il Reg. UE n. 624/2014 che insieme ad altri prodotti di altissima qualità, come legumi e cereali, noti a livello nazionale e internazionale, costituiscono le eccellenze del settore agro-alimentare del territorio.
- Il turismo eno-gastronomico è in forte crescita sia a livello quantitativo che qualitativo, a livello nazionale ed internazionale. Non a caso la stampa turistica e culturale dedica sempre maggiore attenzione a questo settore. A livello nazionale e internazionale si registra un rinnovato interesse per proposte che uniscano alla scoperta delle bellezze paesaggistiche, veri e propri percorsi di degustazione enogastronomica, come gli “Itinerari dei vini e dei sapori”, gli “Itinerari del gusto”, “Le vie del vino”, “gli itinerari dell’olio” ...
- I prodotti tipici valorizzano l’immagine e qualificano l’intero territorio.
- La presenza di un’area archeologica, in cui sono emersi anche resti di prodotti alimentari del passato, consente di ricostruire quelle che sono le usanze gastronomiche di un tempo e di capire come queste sono evolute e come possano essere rielaborate alla luce delle nuove conoscenze in campo culinario e salutistico.
- A Colfiorito e dintorni hanno sede alcune Aziende prestigiose del settore.

SVILUPPO DEL PROGETTO

In seguito ad articolate e approfondite considerazioni, è emersa l’idea di creare un museo del cibo, deputato a trasmettere la conoscenza dei processi di produzione dei prodotti d’eccellenza del territorio come la Patata Rossa di Colfiorito, dei legumi (lenticchia, ceci, cicerchia) e dei cereali in particolare del farro.

Per la loro specificità i percorsi espositivi dovranno:

- risultare particolarmente coinvolgenti ed emozionali;
- raccontare una storia e non solo mostrare delle cose;
- coinvolgere tutti i sensi (e non solo la vista);
- consentire la degustazione e l’acquisto del prodotto e di merchandising ad esso correlato.

Inoltre la dislocazione sul territorio dovrà avvalersi di risorse economiche, organizzative e umane da individuarsi di comune intesa con gli Enti locali, Associazioni e Gruppi di volontariato, ottimizzando così un ruolo di promozione e coordinamento proprio dell’Amministrazione Provinciale.

OBIETTIVI

- Oltre a valorizzare i singoli prodotti “raccontati”, l’economia e la cultura locale, il “Museo del cibo” contribuirà alla costruzione di una nuova promozione turistica, integrando luoghi di attrazione per turisti agli itinerari eno-gastronomici già esistenti sul territorio.
- Il Museo contribuirà a valorizzare i luoghi di produzione tipica già “viventi” sul territorio, curando in particolare quelli più idonei per storia, processo e qualità, da inserire negli itinerari turistici, facendoli interagire con il museo stesso, con gli eventi in programma e con gli itinerari eno-gastronomici.
- Qualificherà l’intero territorio attraverso la cultura gastronomica, sia favorendo la crescita culturale degli abitanti e, in particolare, dei giovani, promuovendo l’originalità e l’immagine dei singoli prodotti tipici e di qualità dell’Altopiano di Colfiorito e dintorni, del distretto agro-alimentare e del turismo gastronomico.
- il museo vedrà la presenza di sale per la degustazione e aule per la formazione e informazione di studenti, giornalisti, ricercatori, ...

CONCLUSIONI

Il cibo è una manifestazione della cultura del territorio, della memoria della sua comunità, dei suoi saperi pratici e delle sue abilità artigiane.

Il cibo appartiene al patrimonio identificativo di una comunità, di cui è indicatore di senso. Ne è prova il fatto che alcune comunità considerano prelibati cibi che per altre sono disgustosi; ne è prova l’evoluzione socio-economica che è andata di pari passo con la trasformazione delle abitudini agro-alimentari o, ancora, il fatto che il cibo è – nella nostra società – un’occasione di ospitale convivialità. I prodotti tipici di un territorio rappresentano le opere d’arte della sua gente che li crea a partire da pochi elementi base forniti dalla natura; sono sculture lavorate dalla memoria di una comunità e rese eccellenza.

Se il prodotto tipico è un’opera d’arte, un museo è la sua casa; ma un museo che vive del territorio e della sua vitalità, che il museo stesso deve mantenere e rinvigorire.

Il Museo del Cibo a Colfiorito intende essere contesto educativo e formativo ideale, dove i diversi pubblici, per specifiche esperienze e attività, sono invitati a riflettere sul cibo, non solo come nutrimento, ma come elemento fondante il sapere di una Comunità e forte elemento identitario.