

â??Porte aperteâ??, oltre 7.000 visitatori in stabilimento Barilla

Descrizione

default watermark

(Adnkronos) â?? La cultura dâ??impresa Ã¨ parte integrante della cultura del Paese. Ã? la convinzione con cui Barilla arriva alla XXV Settimana della Cultura dâ??Impresa, in programma dal 9 al 23 novembre, e che nel 2026 ha preso forma in appuntamenti molto diversi: le visite in stabilimento, lâ??Archivio Storico, i libri, un convegno internazionale che studia la pasta dal Medioevo a oggi, le iniziative per la comunitÃ . Nel corso del 2026 oltre 7.000 visitatori hanno varcato le soglie della sede e dello Stabilimento di Pedrignano (Parma), il piÃ¹ grande e sostenibile pastificio del mondo. Le visite fanno parte del progetto â??Porte Aperteâ?•, nato per far conoscere direttamente la tradizione, la qualitÃ e lâ??innovazione che da quasi 150 anni distinguono Barilla. Il percorso passa dalla Collezione Barilla dâ??Arte Moderna allâ??Archivio Storico fino al Pastificio. Hanno partecipato piÃ¹ di 350 gruppi tra associazioni, enti, scuole e cittadini, con un indice di gradimento del 97%. Barilla ha aderito anche a Imprese Aperte Parma, con sessioni dedicate ai privati e agli studenti dellâ??ITS Tech & Food Academy e dellâ??UniversitÃ di Parma, per avvicinare i piÃ¹ giovani alle professioni della filiera alimentare.

Lâ??interesse non cala: per il 2027 sono giÃ prenotati oltre 80 gruppi. I programmi delle prossime visite e degli eventi di Imprese Aperte Parma saranno disponibili da maggio su www.impreseaperteparma.com/barilla. Chi non riesce a visitare lo stabilimento puÃ² conoscere la storia del marchio al Museo della Pasta, realizzato con il contributo del Gruppo Barilla nella corte agricola di Giarola a Collecchio (PR), insieme al Museo del Pomodoro (info su www.museidelcibo.it), oppure nella storica Bottega Barilla, nel centro di Parma. Cade nel periodo della Settimana anche il convegno internazionale di studi â??Condire la pasta. Industrie, culture e linguaggi tra Medioevo ed etÃ contemporaneaâ?•, in programma a Parma e provincia dal 19 al 21 novembre con la collaborazione di Barilla, accanto a UniversitÃ di Parma, Musei del Cibo, IEHCA e CISPAI. Tredici sessioni di lavoro ricostruiscono il ruolo della pasta e dei suoi condimenti dal Medioevo a oggi, mettendo in dialogo storia dellâ??alimentazione, storia economica, cultura materiale e studi sui media.

Si parte giovedÃ¬ 19 allâ??UniversitÃ di Parma, con la lectio inauguralis di FranÃ§oise Sabban e Silvano Serventi. VenerdÃ¬ 20 i lavori si spostano alla Rocca Sanvitale di Sala Baganza, con la visita al Museo della Pasta e al Museo del Pomodoro di Giarola. Sabato 21 il convegno Ã¨ ospitato nella sede Barilla di Parma e prevede anche una visita allo stabilimento e allâ??Archivio Storico. La

partecipazione Ã¨ libera e gratuita, ma lâ??accesso alla sessione di sabato Ã¨ limitato ai posti disponibili. Tra i temi del venerdÃ¬ câ??Ã¨ anche lo â??spaghetto piÃ¹ antico del mondoâ?•: Giancarlo Gonizzi, Coordinatore dei Musei del Cibo, dedica un intervento al piÃ¹ antico campione di pasta conosciuto. Chi vuole vederlo puÃ² andare al Museo della Pasta di Collecchio (PR), dove, insieme a strumenti e macchinari di ogni genere legati alla produzione, Ã¨ esposto il piÃ¹ antico campione di pasta â??industrialeâ?• al mondo: uno spaghetto datato 1837, arrivato fino a noi quasi per caso.

Il giorno dopo la chiusura della Settimana, il 24 novembre alle 17, lâ??Oratorio Novo della Biblioteca Civica di Parma (vicolo Santa Maria 5) ospita la presentazione de â??Il vocabolario della cultura dâ??impresaâ?•. Con questo libro Museimpresa festeggia i suoi 25 anni e raccoglie le parole scelte da musei e archivi dâ??impresa per raccontare la cultura industriale italiana, fatta di storie, persone, prodotti, competenze e territori. Intervengono il presidente di Museimpresa Antonio CalabrÃ² e Raffaele Riba, scrittore e docente della Scuola Holden; modera Mara Pedrabissi, giornalista della Gazzetta di Parma. Lâ??incontro fa parte del programma del Festival della letteratura industriale, che si svolge a Parma con il sostegno di Barilla, socio fondatore di Museimpresa con il proprio Archivio Storico. La â??Piccola enciclopedia della pastaâ?•. Dal 6 novembre Ã¨ in libreria il volume pubblicato da Edizioni Bignami con il supporto di Barilla. Ã? la prima volta che lo storico formato divulgativo si dedica alla pasta, ed Ã¨ il primo volume dellâ??editore sul tema del cibo. I testi sono della giornalista parmigiana Emanuela Vibi, il progetto grafico Ã¨ di Lucia Strada.

default watermark

Il libro parte da piÃ¹ di settemila anni di storia, passa per la scienza, dalla struttura del chicco alla produzione, e arriva alla pasta come fatto culturale, tra pubblicitÃ , letteratura, cinema e fumetti, con immagini e documenti dellâ??Archivio Storico Barilla e del Museo della Pasta di Giarola. A chiudere, 100 schede dedicate ad altrettanti formati. Distribuito da Messaggerie Libri, costa 12 euro ed Ã¨ nelle librerie indipendenti, nelle principali catene e negli store online. Sul fronte della salute, Academia Barilla ha realizzato con ERAS Society Italy â??Le ricette per la guarigione ed il benessereâ?•, un ricettario per il paziente chirurgico con 28 ricette pensate per tre fasi: prima dellâ??intervento, ripresa dellâ??alimentazione e ritorno a casa. Il protocollo ERAS (Enhanced Recovery After Surgery) indica che riprendere a mangiare entro 24 ore dallâ??operazione puÃ² favorire un recupero piÃ¹ rapido e contrastare il catabolismo. Presentato a Verona al congresso ERAS Italia POIS il 17 e 18 settembre, il volume sarÃ disponibile nelle strutture ospedaliere aderenti e nellâ??area riservata ai soci del sito ERAS.

â??

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Novembre 11, 2026
Autore
redazione

default watermark