

Agenzie

MuSa Museo della Salumeria
Villani

Ordini scolastici

Scuola primaria,
Scuola secondaria I grado,
Scuola secondaria II grado

Classi

Scuola prim. classe I,
Scuola prim. classe II,
Scuola prim. classe III,
Scuola prim. classe IV,
Scuola prim. classe V,
Scuola sec. I grado classe I,
Scuola sec. I grado classe II,
Scuola sec. I grado classe III,
Scuola sec. II grado classe I,
Scuola sec. II grado classe II,
Scuola sec. II grado classe III,
Scuola sec. II grado classe IV,
Scuola sec. II grado classe V

Anno scolastico

2022/23

212 - Saperi e Sapori al Museo della Salumeria

Finalità

Il MuSa Villani è il primo museo dedicato al salume in Italia e si trova a Castelnuovo Rangone (MO), presso la sede storica di Villani Salumi SpA, la più antica azienda salumiera dell'Emilia-Romagna (1886). La visita al MuSa ha lo scopo di arricchire il patrimonio culturale e gastronomico degli studenti con conoscenze che riguardano i settori dell'industria locale della lavorazione dei salumi, la sua storia, e il suo contributo all'economia del territorio di Castelnuovo Rangone.

Referente

Claudia Zanolin
Tel. 059 534411
Email: info@museodellasalumeria.it

Modalità di prenotazione

Calendario

Note

Nel percorso di visita in presenza presso il MuSa è anche prevista una merenda composta di due panini con il prosciutto e l'acqua. Per variazioni alla merenda per intolleranze o preferenze alimentari si prega di comunicarlo al MuSa al momento della prenotazione.

Si precisa che i costi e l'organizzazione del trasporto sono a carico della scuola.

Caratteristiche

Titolo: Visita con laboratorio-1

Descrizione:

All'interno di un percorso multimediale ed interattivo con la guida museale, gli studenti scopriranno la tradizione dei sapori e la tecnica dell'arte della salumeria, che sin dai tempi dei romani ha dato vita a un patrimonio gastronomico amato in tutto il mondo.

Approfondiranno l'utilizzo e la provenienza delle spezie e degli aromi naturali, i passaggi e le tecniche della lavorazione dei salumi, i mestieri artigiani coinvolti, in particolare impareranno i gesti manuali del disossatore, salatore, insaccatore, legatore, e dello stagionatore. Impareranno anche i valori nutrizionali dei salumi nell'ambito di un'alimentazione equilibrata e sano stile di vita.

Modalità Alternativa

Incontro in classe con la guida oppure la visita online a distanza sulla piattaforma scelta dall'istituto scolastico.

Dove: Via E. Zanasi 24 Castelnuovo rangone (Mo)

Tempi: 1 h

Costo: Gratuito

Obbligatoria: Sì
