Scienze e Tecnologia

Economia e territorio

**Agenzie**
MuSa Museo della Salumeria Villani

**Ordini scolastici**
Scuola primaria,
Scuola secondaria I 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

**Anno scolastico**
2025/26

# 212 - Saperi e Sapori al Museo della Salumeria

## Finalità

Il MuSa Villani è il primo museo dedicato alla salumeria 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 e della provincia modenese.

## Referente

Claudia Zanolin
Telefono: 059 534411
E-mail: info@museodellasalumeria.it

## Modalità di prenotazione

Calendario

## Note

Nel corso della visita è prevista una merenda composta di due panini (uno con il prosciutto cotto e uno con la mortadella) e l'acqua. Per variazioni alla merenda causa intolleranze o esigenze 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

**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. Esploreranno la provenienza geografica e l'utilizzo e la storia degli aromi naturali e delle spezi: e potranno annusarle e toccarle.

Impareranno passaggi e tecniche della lavorazione dei salumi, e i mestieri artigiani coinvolti. In particolare, impareranno i gesti manuali del disossatore, salatore, insaccatore, legatore, e dello stagionatore.

Tutti i passaggi di lavorazione sono illustrati su supporto multimediale. La merenda a fine visita è accompagnata da una presentazione degli alimenti che formano una merenda sana per un'alimentazione equilibrata e un sano stile di vita.

Metodologia: La guida museale utilizza varie forme di comunicazione per il coinvolgimento degli studenti: il racconto per favorire l'ascolto attivo, i giochi di varie tipologie quali le box sensoriali con all'interno elementi legati alla visita da indovinare, quiz ai quali gli studenti rispondono ad alzata di mano, cruciverba ed esercizio di scrittura creativa, e la presentazione sensoriale delle spezie e degli aromi.

L'itinerario ha lo scopo di condividere la tradizione centenaria delle conoscenze dei prodotti tipici e dei mestieri artigianali caratteristici del territorio di Modena.

**Dove:** Museo della Salumeria, via Eugenio Zanasi 24, 41051 Castelnuovo Rangone- Modena

**Tempi:** da 1ora e mezza a 2 ore, in funzione della dimensione del gruppo

**Costo:** Gratuito

**Obbligatoria:** Sì