

## **“PERCORSI MUSEALI” ATTRAVERSO I LUOGHI DEL LAVORO IN ALCUNE AREE CAMPIONE DELL’ITALIA CENTRALE**

<sup>1</sup>Redini, Maria Caterina; <sup>2</sup>Giménez Molina, Maria del Carmen

<sup>1</sup>Dipartimento Industrial Design Tecnologie dell’Architettura e Cultura dell’Ambiente. Università degli di Roma La Sapienza. Via Flaminia 72. 00192 Roma. Italia.  
mcredini@yahoo.com

<sup>2</sup>Departamento de Construcción y Tecnologías Arquitectónicas. Escuela Técnica Superior de Arquitectura. Universidad Politécnica de Madrid.  
Avda. Juan de Herrera 4, 28040, Madrid. España  
c.gimenezmolina@gmail.com

Nel caso del patrimonio parzialmente dimesso del vino, dell’ulivo, e delle manifatture del cibo, i cicli di declino dovuti a cambiamenti di tecnologie produttive, hanno lasciato in eredità oggetti e manufatti, che fanno riferimento alla cultura del territorio. Il legame con il territorio è ciò che sta alla base di una gamma di progetti di riuso che riconnettono il nesso fra vecchie e nuove modalità d’uso e valori, che enfatizzano storie e tradizioni con l’obiettivo di favorire circuiti turistico culturali, sia come esperienza collettiva per la comunità che in rapporto ai nuovi scenari richiesti dalla complessità del mercato.

Non si tratta generalmente di grandi opifici, come i mulini, le birrerie, gli zuccheriedifici, di oggetti fuori scala rispetto ai contesti locali, ma di un insieme di manufatti in un’organica unità con l’area in cui sorgono, con caratteristiche proprie e specifiche, che si sono modificati nel corso del tempo, dalle origini al periodo post-industriale, in continuità fisico spaziale e in stretta relazione col territorio di appartenenza.

La caratteristica è una qualità patrimoniale degli artefatti, che hanno tipologie differenti che derivano dalle parti agricole delle tenute, la collocazione e la bellezza del paesaggio.

La caduta di uso di parti di questi insiemi ha dato il via ad un processo generalizzato di musealizzazione di manufatti e complessi: si è costruita una “fama” su questi spazi e territori del lavoro, portatori di qualità riconosciuta.

Una parte sempre più significativa della produzione del vino e dell’olivo, con i relativi Brand territoriali, ha segnato il territorio. Attraverso il restauro dei contenitori storici e il riuso delle pars agricolae in disuso per aggiornamenti tecnologici, le cantine e i frantoi, sono state trasformati, non tanto in musei di se stessi ma in “Musei Aziendali” che, raccontando la propria memoria storica, sono in grado di mostrare una continuità con il presente.

Il punto di forza di questi “Musei d’Impresa” è testimoniare lo stretto intreccio fra cultura, arte e produzione che ha contraddistinto un territorio: è memoria storica e deve mostrare la continuità con il presente. Sono sempre più numerosi gli Archivi/ Museo

organizzati con i migliori standard museali e un coerente sistema di mezzi di comunicazione; non solo sede fisica degli oggetti e di documenti, ma uno spazio in cui si realizza un sistema coerente di connessione di rapporti archeologici relativi alla produzione, le tecnologie legate al prodotto, e oggetti d'arte applicata. Queste diverse modalità di trasformazione di manufatti, costituendosi in sistemi integrati, hanno sviluppato un turismo di qualità: dei "net-work museali" che funzionano come attrattori del territorio su cui operano.

Nella provincia Umbro-Toscana e nel Parmense, si possono illustrare interessanti esempi di interventi sul patrimonio agroalimentare.