

CAPITOLATO DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

ART. 1 - OGGETTO DELLA PROPOSTA

In occasione di EXPO2015 – *Nutrire il pianeta*, Camera di Commercio di Mantova e Regione Lombardia, in collaborazione con la rappresentanza provinciale di Confagricoltura, intendono realizzare nella città di Mantova la prima mostra multimediale dedicata alla filiera dei prodotti da tavola suinicoli.

La candidatura della città gonzagesca non è casuale: Mantova è il fulcro della principale area di produzione nazionale, la Pianura Padana. La filiera suinicola rappresenta un comparto di primo piano per l'intera provincia mantovana: sorta nei secoli passati come forma di allevamento autonoma spesso legata ai bisogni alimentari delle comunità rurali, si è nel tempo sviluppata come forma di zootecnia legata all'impiego del latte proveniente dagli allevamenti bovini nella trasformazione nei formaggi a pasta dura e si è espansa ed evoluta fino a costituire una vera e propria branca del settore primario con caratteristiche di natura "industriale" di rilevanza strategica e con forte connotazione territoriale. I dati confermano la rilevanza economica di questo settore: si parla di 1.122.538 (dato 2013) capi suinicoli da ingrasso nel solo ambito mantovano. Si tratta di numeri importanti nonostante si registri un calo dell'8,9% sul 2012 da ricondursi al sisma del Maggio 2012 e alla sfavorevole congiuntura economica. La presenza di una filiera completa della suinicoltura a Mantova – dalla coltivazione a mais e soia che costituiscono la base alimentare per i suini insieme agli scarti di lavorazione del latte - evidenzia la opportunità di valorizzare e promuovere un comparto di cruciale importanza per l'indotto mantovano, che ha saputo raggiungere livelli di qualità riconosciuti a livello internazionale e che fornisce le materie prime di base per molteplici produzioni a denominazione di origine o indicazione geografica protetta, quali: i prosciutti di Parma e S. Daniele D.O.P., il salame cremonese I.G.P., la mortadella di Bologna D.O.P.

La mostra sarà inserita nel quadro d'attività proposto da Camera di Commercio di Mantova in vista di EXPO2015, ai quali principi farà riferimento e che sarà aperta al pubblico per tutta la durata dell'esposizione milanese.

L'impostazione del percorso museografico dovrà fregiarsi di fondamenti di tipo scientifico riguardanti gli aspetti contenutistici, dal punto di vista della ricerca storica fino ai dati relativi alla produzione suina.

Art. 2 - FINALITA' ED OBIETTIVI

L'idea del Museo Mantovano Multimediale del Maiale nasce dall'esigenza di rappresentare, in occasione dell'esposizione universale di Milano, le produzioni di qualità del territorio mantovano e padano principalmente che si fregiano di

marchi comunitari (DOP, IGP o ad esse connesse) e costituiscono una ricchezza per l'economia dell'area in oggetto, altresì ponendosi all'attenzione dei visitatori dell'Expo come elementi di valore nel paniere alimentare. Si tratta di prodotti di provenienza certa, con caratteristiche organolettiche uniche, con una storia plurisecolare di produzione che li consegna al consumatore come "pezzi di storia" del territorio che li esprime. Lo scopo del museo è in primis presentare il percorso storico di tali prodotti tipici, illustrare al pubblico come sono nati, con quali tecniche si sono evoluti nel tempo, come siano stati affinati ed abbiano raggiunto livelli di qualità assoluta, raggiungendo il traguardo del riconoscimento comunitario.

Il museo vuole far conoscere come si è sviluppata l'agricoltura e la trasformazione degli alimenti nella storia mantovana, con una ricostruzione su base storica e un'analisi su base scientifica delle caratteristiche intrinseche dei prodotti. L'intento è di documentare, raccontare un lungo iter verso l'eccellenza. Obiettivo è creare una struttura permanente, eventualmente anche mobile, per il semestre di Expo 2015 e offrire un ulteriore motivo di attrazione per incentivare i visitatori a scegliere Mantova come meta del loro viaggio.

La divulgazione e promozione della filiera suinicola passa per la diffusione delle conoscenze dei contenuti a essa legati, che spaziano dagli aspetti storici e scientifici, passando per quelli economici e nutrizionali, fino ai principi di grande attualità come le certificazioni europee, la tracciabilità, la sicurezza della filiera e la sostenibilità.

La mostra dovrà caratterizzarsi per l'approccio didattico-scientifico che illustri i molteplici aspetti della filiera nella storia, dedicandosi particolarmente all'allevamento del "suino pesante" vero "pezzo forte" della produzione suinicola della Pianura Padana e di quella mantovana nello specifico. Nel percorso descrittivo uno spazio verrà riservato anche alla produzione "a ciclo chiuso", soffermandosi anche sulle tipologie di suini di piccola taglia per offrire un panorama completo della filiera. La mostra dovrà esaltare la rilevanza di una produzione d'eccellenza ben organizzata e strutturata che tuttavia mantiene e rispetta un legame con una realtà agricola locale ben definita geograficamente ed unica nel suo genere.

E' importante sottolineare che il museo Multimediale del Maiale costituirà uno dei pochi esempi di mostra monografica dedicata ad una filiera agroalimentare (vedi Museo del Prosciutto e Museo del Salame a Parma, Museo della Norcineria in centro Italia).

Art. 3 - TARGET

La mostra si rivolge ad un pubblico misto, di visitatori/turisti in visita alla città o proveniente dal sito di Expo, con particolare attenzione agli alunni in ed agli studenti delle scuole primarie e secondarie a cui trasmettere la conoscenza di prodotti e di tradizioni culinarie di questo territorio che eccelle per un patrimonio enogastronomico unico per qualità e varietà dei cibi proposti. I temi e

Le modalità di presentazione saranno in ogni caso attrattivi per le famiglie e anche per un generico pubblico adulto.

Il sistema si dovrà prestare in modo particolare alla consultazione da parte di tipologie di utenti molto differenti.

Art. 4 - LOCATION

La mostra sarà allestita nei mesi di EXPO2015 (1 Maggio / 31 Ottobre 2015) presso la Cantine di Vincenzo Gonzaga, situate in piazza Santa Barbara a Mantova all'interno del Palazzo Ducale. Le cantine hanno uno sviluppo di circa 800 metri quadrati, di cui 600 mq utilizzabili per l'esposizione (vedi planimetria allegata). La scelta della location non è casuale: le cantine di Vincenzo Gonzaga si collocano al centro di Palazzo Ducale, vero e proprio gioiello storico-artistico, per secoli sede del governo ducale della famiglia dei Gonzaga. Molti scenari di vita quotidiana raffigurati negli affreschi di Palazzo Ducale contengono riferimenti alla cultura ed alla tradizione locale di forte matrice contadina, che saranno evidenziati e valorizzati dalla mostra in oggetto.

Art. 5 - TEMI DEL PRECORSO MUSEALE

L'oggetto principale della proposta è l'ideazione del percorso museale e l'individuazione delle argomentazioni e dei contenuti espositivi. Si propone di seguito una traccia indicativa dei contenuti minimi richiesti che potranno tuttavia essere riorganizzati ed implementati.

Il museo si configura come percorso scientifico/didattico che illustri la filiera suinicola negli aspetti storici, di legame stretto al territorio, nella sua dimensione numerica che l'ha fatta assurgere a comparto "industriale" con riferimenti quantitativi e di qualità, richiamando l'utilizzo che del suino si fa nell'industria alimentare e di come vi sia una significativa impronta nella tradizione del patrimonio gastronomico mantovano-lombardo. Alcuni dei punti qualificanti dei contenuti della mostra, quivi elencati a titolo non esaustivo, saranno ascrivibili a:

- Il legame uomo-suino nella storia nell'area mantovana e oltre (dall'età preistorica ai giorni nostri, inclusa la rappresentazione di reperti storici come incisioni rupestri, raffigurazioni di macellazione, strumenti di lavorazione, testi foto d'epoca... con particolare evidenza dell'area padana);**
- Il suino nella tradizione (usi e costumi legati alla realtà del suino, leggende e feste, ecc.), nella sfera culturale (riferimento a opere d'arte, letterarie, cinematografiche...) e nei fenomeni commerciali;**
- Distribuzione geografica (meglio se graficizzata) ed entità della produzione degli alimenti da tavola di derivazione suina (inclusi i dati economici e la loro evoluzione nel tempo);**
- Le varie parti del corpo del suino ed i tagli destinati ai vari tipi di prodotto (salumi, prosciutto, carni...);**
- I prodotti alimentari della filiera suinicola presentati nei molteplici aspetti d'interesse: origini, tradizioni, lavorazione, curiosità, consumo, abbinamenti,**

certificazioni... con particolare riferimento alla provincia di Mantova ed all'area padana;

- **Le ricette della tradizione mantovana che prevedano componenti di derivazione suina ed il collegamento ad eventuali altre preminenti su scala nazionale;**
- **L'evoluzione della composizione dei prodotti suinicoli da tavola nel tempo (ad es. per quanto riguarda la percentuale di grassi, sale, ecc.);**
- **L'evoluzione dei processi, dei sistemi e delle tecnologie di trasformazione alimentare nella filiera suinicola (dalla dimensione artigianale a quella industriale);**
- **Le proprietà nutrizionali dei prodotti da tavola di derivazione suina e gli aspetti organolettici e salutistici, l'inserimento nella dieta nel corso delle varie epoche fino ai giorni nostri;**
- **Criteri e sistemi di sostenibilità nelle varie accezioni dell'allevamento suinicolo nell'area mantovana ed in Italia, l'evoluzione nel tempo e le prospettive;**
- **Moderne esigenze e standard di qualità: le certificazioni europee dei prodotti, il concetto di tracciabilità, ecc.**
- **Una nuova sensibilità al benessere animale e disposizioni di legge;**
- **Area didattica per i bambini che preveda la possibilità di allestire laboratori per imparare, apprendere, fare attività di esplorazione in maniera interattiva, sperimentare eventuali percorsi sensoriali inerenti ai contenuti.**

Le vie di presentazione e trasmissione al pubblico dei contenuti potranno essere di varie tipologie: contenuti testuali interattivi, contenuti visuali in forma di immagini grafiche, fotografiche e video, animazioni, riproduzioni olografiche tridimensionali; suoni e tracce musicali, paesaggi sonori, riproduzioni di suoni ambientali, *speech*; note olfattive relazionate con i contenuti visuali e sonori; integrazione dal Web. Sono ammesse interazioni dei sistemi, nella forma di *touch* e di *gesture*.

Sulla base dei contenuti individuati, verranno adattati e prodotti contenuti conformi alle diverse postazioni proposte con eventuale integrazione di elementi di comunicazione poli-sensoriale appositamente realizzati. I contenuti, caratterizzati in funzione dei diversi tipi di utenza, identificabili per aree tematiche, dovranno essere tra loro coerenti; fruibili in modalità distinta e nell'insieme definiranno un percorso strutturato di facile accesso e comprensione. Particolare cura dovrà essere dedicata alla impostazione grafica che costituirà parte integrante del progetto e dovrà mantenere tratti e caratteristiche uniformi e coordinate.

Sarà oggetto di valutazione non solo l'aspetto contenutistico ma anche la modalità di strutturazione del percorso museale e di veicolazione delle tematiche stesse. L'ampliamento ed implementazione dei contenuti costituiranno fattori premianti del progetto in sede di valutazione.

In caso di assegnazione Camera di Commercio di Mantova si riserva di verificare, correggere, modificare ed integrare gli aspetti contenutistici e progettuali in sede di eventuale realizzazione del progetto in una logica di piena collaborazione.

Art. 6 - MODALITÀ E SOLUZIONI TECNICHE

Il Museo Mantovano Multimediale del Maiale si propone come iniziativa didattico-scientifico-culturale nell'ambito della valorizzazione del patrimonio produttivo e gastronomico riferito alla filiera suinicola, attraverso l'impiego delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione secondo criteri di multifunzionalità, duttilità e versatilità.

Le tecnologie informatiche dovranno essere studiate in funzione delle specifiche esigenze tematiche del percorso museale.

Sono richieste soluzioni multimediali interattive di supporto alla comunicazione didascalica, alla didattica ed alla interattività, facendo perno sull'uso della rete (pagine web dedicate su siti tematici) e su altri supporti specifici da studiare per garantirne un'accessibilità universale.

Saranno previste postazioni interattive che permettano ai visitatori di navigare su contenuti ed approfondimenti, visualizzare immagini, video e mappe interattive, accedere a internet o alla gestione remota dei contenuti.

Per rappresentare i contenuti in oggetto è ammesso ed auspicabile un sistema integrato a discrezione del candidato di: *totem* digitali, schermi *touch screen*, *videowall*, tavoli *multitouch* multifunzione, torri polisensoriali, corner multimediali, librerie interattive, schermi olografici e/o *box* immersivi, come pure sistemi di proiezione virtuali (ad es. in 3D o a 360°). Può essere interessante anche l'inserimento di soluzione che prevedano la multisensorialità e l'interazione digitale uomo-ambiente secondo i principi dell'*experience design*.

Non si esclude la possibilità d'integrazione fra nuove tecnologie e sistemi espositivi di tipo "classico" (didascalie, pannelli illustrativi, ecc.) così come non si esclude l'uso di audio-guide e terminali personalizzati che tuttavia non dovranno superare il 40% della offerta espositiva complessiva prevista dal progetto.

La proposta dovrà tenere presente i principi della realizzabilità tecnica, compatibilmente ai vincoli di budget e di tempistica posti, e contemplare tutto quanto necessario alla messa in servizio: server, sistema operativo e software di regia, gestione dei contenuti ed amministrazione dei sistemi comprensivi di licenza; collegamento internet veloce; sistemi di supporto e cablaggio; eventuali sistemi di schermatura della luce; display, monitor, proiettori, diffusori acustici, ecc.

La mostra dovrà essere predisposta in lingua italiana ed inglese.

Art. 7 – ALTRI SERVIZI DA PREVEDERE

Ad integrazione di quanto già richiesto alla voce "Elaborati da redigere" del Disciplinare, le proposte progettuali non saranno considerate complete e quindi

passibili di esclusione, se non corredate da una proposta di nome del museo che sia rappresentativo della realtà mantovana con annesso studio grafico del logo.

Si richiede inoltre che la proposta tenga presente ed affronti i seguenti servizi minimi da intendersi parte integrante della eventuale realizzazione del progetto in oggetto, pertanto da prevedersi nella valutazione economica:

- **Servizio di allestimento della mostra;**
- **Gestione dei contratti e delle forniture delle varie utenze nei locali della mostra, in particolare con ENEL in base alla potenza necessaria;**
- **Durata della garanzia nel rispetto del termine minimo di legge;**
- **Tempi di intervento dalla chiamata per l'assistenza in garanzia (hardware e software);**
- **Servizio di diagnostica e controllo anche da remoto;**
- **Servizio di post-formazione del personale che sarà addetto alla mostra.**

Art. 8 - PROPRIETA' E USO SUCCESSIVO

Il museo rimane proprietà dell'ente camerale che alla fine del semestre di Expo 2015 avrà cura di trovare una sistemazione definitiva all'opera in modo che possa diventare strumento di promozione delle conoscenze del settore agroalimentare del territorio per il pubblico e per le nuove generazioni (comunità scolastiche).