



DEDALO VEGETALE

Il più grande labirinto del mondo compie dieci anni

Sulla strada della Masone, in provincia di Parma, si può dormire tra i bambù, assaggiare la cucina emiliana e scoprire collezioni d'arte rare

DI ANDREA MARTINA DI LENA

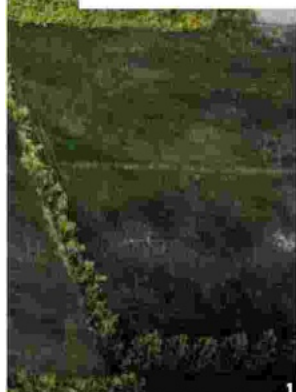
C' È UN PUNTO nella pianura parmense dove il paesaggio s'interrompe e diventa un dedalo. Tra canali e cascine emerge il Labirinto della Masone – che prende il nome dalla strada in cui è stato costruito – il più grande al mondo, creato da Franco Maria Ricci (fondatore dell'omonima casa editrice specializzata in libri d'arte, scomparso nel 2020) come gesto d'amore per il bello e

l'enigma. Nato da una promessa fatta nel 1977 allo scrittore argentino Jorge Luis Borges, questo percorso vegetale oggi è un incrocio tra cultura, natura e ospitalità, e nel 2025 compie dieci anni. Continuando a parlare di

numeri: sono otto gli ettari di bambù e oltre 300mila le piante di venti specie diverse che disegnano uno spazio che sembra antico e invece è rigorosamente contemporaneo, con pianta a stella (le foto aeree evidenziano bene questa sagoma), bivi e vicoli ciechi che racchiudono più di un prezioso giardino, in cui arte, architettura e botanica convivono. Al centro, una piramide, ma anche piazze, gallerie e sale che ospitano quattrocento opere dal Cinquecento al Novecento, scelte da Ricci con un gusto libero: dalle



[1] Il Labirinto della Masone visto dall'alto
[2] Camera da letto matrimoniale di una delle due suite [3] La sala del ristorante Labirinto by 12 Monaci



sculture barocche ai busti napoleonici, da Ligabue a Carracci fino alle geometrie Déco e a una Jaguar d'epoca. Accanto, la biblioteca con le rarità bodoniane – omaggio a uno dei più importanti tipografi della storia della stampa – e le edizioni curate dall'editore in cinquant'anni di attività, custodite in un archivio che profuma di carta e inchiostro. Per il decennale, il Labirinto investe nella tecnologia: totem con mappe tattili e QR code, un'app dedicata con podcast e percorsi narrati-

vi, contenuti accessibili a non vedenti, ipovedenti e non udenti, tour virtuali per chi non può muoversi. Una digitalizzazione che rende l'esperienza più aperta e inclusiva; la programmazione culturale continua comunque ad allargarsi con salotti d'arte, festival e installazioni luminose. Fino a gennaio 2026 va in scena la mostra "Knock Knock Knock", che trasforma il museo in un gioco di soglie con i battenti in ferro della collezione Cesati e le fotografie di Massimo Listri: oggetti e immagini

che raccontano il limite come luogo di passaggio. Dentro questo universo geometrico il piacere passa anche dal cibo. Nella corte centrale del Labirinto, dietro grandi vetrate che guardano i bambù, c'è la cucina di Andrea Nizzi, già chef del ristorante 12 Monaci a Fontevivo (all'interno di un monastero medievale), che qui lavora con una brigata giovane, mettendo in tavola un'Emilia più leggera e curiosa. Qualche esempio? Tortelli di erbetta preparati come da tradizione per San

Giovanni; storione al barbecue con cioccolato bianco e salsa di Parmigiano Reggiano 60 mesi del caseificio Gennari, la stessa realtà casearia da cui provengono le tre stagionature del Parmigiano Reggiano in degustazione. Dal menu alla carta si possono ordinare anche i salumi del territorio, come il culatello di Zibello, la spalla cruda di Palasone o il prosciutto di Parma. I buongustai che volessero portarsi a casa un tipico souvenir gastronomico potranno attingere dalla bottega accanto al ristorante che, tra gli scaffali, racchiude il meglio della Food Valley italiana. Chi invece volesse restare trova due suite nascoste tra i filari: stanze luminose, salotti rivestiti di legno chiaro, bagni in marmo e Jacuzzi, quadri originali della collezione Ricci alle pareti. Al mattino pane, burro e culatello arrivano in camera insieme al caffè, mentre fuori il labirinto è ancora vuoto e silenzioso. In questo caso, l'accesso anticipato agli spazi permette agli ospiti di passeggiare tra le siepi o davanti alla piramide prima dell'apertura ufficiale, con la luce che taglia in diagonale i corridoi di bambù e restituisce la dimensione più intima del luogo. Così, gastronomia e ospitalità diventano un tutt'uno, e il Labirinto smette di essere solo una visita per trasformarsi in un'esperienza completa, da vivere senza fretta. ■