



Alle origini del gusto

Il cibo
a Pompei
e nell'Italia
antica

ASTI,
PALAZZO MAZZETTI
7 marzo - 5 luglio 2015

Comunicato stampa

Alle origini del gusto. Il Cibo a Pompei e nell'Italia antica

Asti, Palazzo Mazzetti
7 marzo – 5 luglio 2015

Anteprima stampa

Venerdì 6 marzo 2015 ore 12.00

Sala Conferenze di Palazzo Mazzetti – corso Alfieri 357 – 14100 Asti

L'idea di **una mostra ad Asti sull'alimentazione nel mondo antico** si ispira alle linee guida dell'Expo 2015 di Milano: "Nutrire il Pianeta. Energia per la Vita", quando ricordano che *"la qualità e la genuinità del cibo vanno di pari passo con la tradizione consolidata nelle attività di coltivazione e di allevamento dei popoli e delle comunità locali, frutto di esperienze millenarie sulle quali oggi si innestano forti innovazioni scientifiche e tecnologiche"*.

Oggi come in passato, il cibo è uno dei principali fattori che qualificano una civiltà, strettamente connesso alla sfera sociale e religiosa, concorre alla creazione del senso di appartenenza e a quella che definiamo "identità culturale", e da lì alla comunicazione interculturale.

La mostra, **Alle origini del gusto. Il Cibo a Pompei e nell'Italia antica**, promossa dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Asti e Fondazione Palazzo Mazzetti, curata da Adele Campanelli e Alessandro Mandolesi, conduce il visitatore in **un viaggio alle origini del comportamento alimentare italiano** in un contesto, Asti e il suo territorio, rinomato per una produzione agro-alimentare che affonda le radici in un passato ricco di testimonianze locali.

Partendo dall'invito a un banchetto di età romana in un itinerario a ritroso nel tempo, anche attraverso approfondimenti su alcuni significativi prodotti della terra (grano, olio, vino) si compone un quadro esaustivo delle abitudini alimentari e produttive dei maggiori popoli antichi che vissero in Italia.

Un'impostazione innovativa e originale basata sull'incontro fra archeologia e tecnologia dove le ricostruzioni delle attività e delle consuetudini alimentari dei Romani focalizzano, di volta in volta, situazioni singolari relative alle altre importanti civiltà che si sono sviluppate sul territorio italiano: dai Greci agli Etruschi, fino agli Italici.

Sale triclinari, cucine, scorci di campagne coltivate, mercati animati con botteghe e macelli, vengono narrati da **voci fuori campo, luci suoni e odori**, a cui si accompagnano **presentazioni video, che - come olografie - fluttuano nel vuoto attorno alle opere.**

I supporti multimediali della mostra offrono al visitatore una possibilità in più per comprendere le attività e le abitudini alimentari dei Romani, tra le più conosciute grazie all'incredibile abbondanza di fonti scritte e materiali.

Con il Patrocinio di



LA STAMPA



Media partner



Sponsor



Catalogo

Marsilio

Organizzazione



Le conoscenze sulla produzione e sulla cucina romana, e in parte anche greca ed etrusca, sono vaste e basate su fonti di natura molteplice: letterarie, archeologiche, paleo-ambientali. I testi scritti in particolare sono numerosi: si cita a titolo esemplificativo il noto manuale di ricette pervenutoci sotto il nome di Apicio, o la cena di Trimalcione nel *Satyricon* di Petronio oppure la *Edifagetica* di Archestrato di Gela, una specie di prima guida gastronomica del mondo antico, ma l'elenco potrebbe continuare a lungo. Notevole anche il *corpus* delle informazioni fornite dall'archeologia, soprattutto la quantità di dati dall'area vesuviana: Pompei, Ercolano e Stabia centri seppelliti dall'eruzione del 79 d.C. restituiscono rappresentazioni figurate, ambienti completi di arredamenti, impronte di coltivazioni, reperti botanici, zoologici e anche veri cibi carbonizzati.

Una sequenza di luoghi e di ambientazioni collegati al consumo, all'elaborazione e alla produzione degli alimenti, corrispondenti alle varie sezioni espositive con un taglio mirato ad illustrare sia la preparazione e la presentazione dei cibi sia le tecniche di coltivazione con la ricostruzione di un antico paesaggio agrario italiano.

In occasione della mostra è possibile visitare la **domus romana di via Varrone** della seconda metà del I secolo d.C., situata presso la porta urbana occidentale (Torre Rossa) dove terminava il decumano massimo (coincidente con l'odierno Corso Alfieri). Tra i resti della costruzione, riaperta al pubblico con un allestimento aggiornato, è di particolare interesse il tappeto a mosaico che decorava il pavimento della sala da pranzo (triclinium).

Il programma didattico atto a coinvolgere gli studenti della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado si sviluppa attraverso visite guidate condotte da operatori specializzati e laboratori impostati su diversi livelli di approfondimento

Un inedito ciclo di conferenze, sarà dedicato ad alcuni aspetti dell'alimentazione nell'antichità e avrà inizio nel mese di marzo per proseguire, con cadenza mensile, fino a giugno. Più in particolare si parlerà, tra l'altro, di vino, olivicoltura, produzione olearia, ma anche dell'alimentazione a Pompei grazie ai risultati degli studi su reperti organici e vegetali (come semi, frutti e pane, sopravvissuti all'eruzione del 79 d.C.), e del cibo consacrato alle divinità.

La mostra ha ispirato l'estro di sei artisti contemporanei che hanno sposato con entusiasmo questa iniziativa che fin da subito ha avuto il sapore di una sfida; l'arte contemporanea incontra l'archeologia dandosi appuntamento in un luogo inusuale: il bookshop di Palazzo Mazzetti.

Sensibilità, forza espressiva e grinta hanno preso così la forma delle creazioni di Roberto Amadè (cantautore e pittore), Simone Bordino (orafo), Gian Genta (scultore), Roberto Giannotti (designer e scultore), Paola Rattazzi (pittrice) e Sergio Unia (scultore).

Dalla geniale penna dell'artista livornese Luca Vinciguerra (pittore e scultore) è nata invece l'originale mascotte "Coco" che promette di diventare il simbolo di un ricco calendario di iniziative collaterali alla mostra (cene a tema presso i ristoranti convenzionati, laboratori di archeo-cucina, divertenti eventi rivolti ai bambini e alle famiglie e molto altro ancora) da condividere anche attraverso i social seguendo l'hashtag #originidelgusto e la pagina Facebook di Palazzo Mazzetti.

La mostra, posta sotto l'Alto patronato del Presidente della Repubblica Italiana con il patrocinio del Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo, della Regione Piemonte e della Provincia di Asti, è promossa dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Asti e Fondazione Palazzo Mazzetti, in collaborazione con la Soprintendenza per i Beni Archeologici di Salerno, Avellino, Benevento e Caserta, la Soprintendenza Speciale per Pompei Ercolano e Stabia e la Soprintendenza per i Beni Archeologici di Napoli e il Comune di Asti; si avvale della collaborazione di Civita per l'organizzazione e la comunicazione; il catalogo è edito da Marsilio.

Scheda informativa

Info e prenotazioni

199.15.11.21 (dall'estero 02.89096942)

www.palazzomazzetti.it

Date e orari

7 marzo – 5 luglio 2015

Da martedì a domenica dalle 9.30 alle 19.30.

Lunedì chiuso ad eccezione di lunedì 6 aprile.

La chiusura della biglietteria è prevista un'ora prima.

Biglietti

Comprensivi del servizio prenotazione e della visita a Palazzo Mazzetti

€ 10,00 intero

€ 8,00 ridotto per gruppi superiori alle 15 unità, maggiori di 65 anni, titolari di apposite convenzioni

€ 6,00 ridotto per minori di 18 anni

€ 3,00 ridotto speciale (ad alunno) per scuole elementari, medie e superiori

Gratuito per minori di 6 anni, un accompagnatore per gruppo, due accompagnatori per scolaresca e possessori abbonamento Musei Torino Piemonte.

Attività didattiche

Su prenotazione per gruppi fino a 25 unità

€ 60,00 scuole visita guidata

€ 80,00 scuole visita guidata abbinata a laboratorio

€ 100,00 gruppi

€ 120,00 gruppi in lingua

€ 5,00 quota individuale di partecipazione alle visite fisse

Domenica “Alle origini del gusto”

Visita guidata fissa ogni domenica alle ore 15.00 (fino a 25 persone)

Ufficio stampa

Civita

Barbara Izzo-Arianna Diana T. 06692050220-258

izzo@civita.it | diana@civita.it

Ombretta Roverselli T. 0243353527 roverselli@civita.it