



Alle origini del gusto

Il cibo a Pompei e nell'Italia antica

ASTI,
PALAZZO MAZZETTI
7 marzo - 5 luglio 2015

Cosa bolle in pentola

L'Allestimento della mostra. Un connubio fra archeologia e multimedialità

In questa mostra il cibo odora di buono, i fornelli sono accesi, il vino è nei crateri, canti di festa accompagnano le danze durante i banchetti e, per una volta ancora, ascoltandole ci troviamo fuori del tempo, in una esperienza eccezionale della quale portare con noi impressioni, consapevolezze, nuove acquisizioni su aspetti della nostra identità che non conoscevamo.

Ciò che vi proponiamo di "guardare", per il tempo della visita, è l'incontro costante e continuo, di cui siamo sempre protagonisti, tra passato e presente, l'ininterrotto fluire dall'uno all'altro che inconsapevolmente spesso condiziona le nostre scelte, il dialogo a due voci nel quale scorre la nostra esistenza. Non è forse vero che interroghiamo spesso il passato per ottenere risposte alle nostre curiosità ma anche per placare le ansie e le inquietudini che il presente ci pone?

"Essere stati è una condizione per essere", è necessario sapere come il passato ha plasmato la nostra cultura per capire di cosa disponiamo per procedere nel futuro.

In esposizione a palazzo Mazzetti ci sono oggetti artistici, statue, vasi figurati, vasellame prezioso, affreschi, e i materiali che l'archeologia ha consentito di recuperare in molti luoghi della Campania Antica, da Pompei, da Castellamare di Stabia, da Paestum, dall'antica Capua (Santa Maria Capua Vetere), da Salerno, da Pontecagnano, da Eboli, e da altri non meno importanti, ambientati in spazi sensibili in cui il contesto originario al quale provengono è raccontato attraverso la rievocazione di voci e immagini tratti dalla letteratura e dall'iconografia antiche. Infatti la letteratura e i monumenti antichi ci forniscono molte informazioni che documentano le abitudini alimentari degli antichi.

Le scene dipinte dalla villa di Stabia, gli affreschi con scene di banchetto, e di nature morte sono proposte al visitatore della mostra "apparecchiate" con ambientazioni di immagini e suoni che suggeriscono la vita che si svolgeva più di duemila anni fa al loro cospetto.

Così come le scene dipinte sulle campiture centrali delle pareti affrescate del triclinio della villa di Carmiano (nel territorio dell'antica Stabia) desunte da racconti mitologici molto noti e spesso replicati dagli artisti operanti in questo periodo, rendevano il ruolo del convitato attivo nel cogliere un aspetto piuttosto che un altro nell'ampio spettro di significati che consentiva letture molteplici, così anche il visitatore di questa mostra è invitato a partecipare dei racconti che si intrecciano intorno alle opere esposte.

I materiali delle suppellettili come la ceramica, il vetro, l'argento, il marmo, e semi, frutta, uova, resti di ossa animali, lische di pesci, conchiglie che il caso ha voluto che fossero rinvenuti carbonizzati a Pompei, o negli scavi dei siti campani ci avvicina alla realtà di eventi dimenticati di cui possiamo conoscere l'esistenza e lo svolgersi nel tempo grazie agli scavi archeologici che ne hanno riportato alla luce le consistenze. Ciò che l'archeologia ci consente di capire manca della freschezza delle materie deperibili che però è possibile rinvenire nelle stratigrafie di scavo in diversi stati di decomposizione, alle quali si aggiungono le notizie che i testi ci tramandano.

Con il Patrocinio di



LA STAMPA



Media partner



Sponsor



Catalogo

Marsilio

Organizzazione



Manca la vita in parole povere che circondava le suppellettili, mancano le voci, mancano le azioni che conosciamo dalla letteratura: su un'unica scena (la mostra) il teatro della storia rappresenta ciò che conosciamo dell'alimentazione degli antichi.

Attraverso i frammenti di letture tratte dagli autori classici la parola degli antichi irrompe nel silenzio al quale il trascorrere del tempo ha condannato gli oggetti abbandonati.

Così la luce del tramonto si spegne nel buio della sera per accogliere al chiarore delle fiaccole nuovi invitati alla mensa della storia. Il visitatore accolto da un invito a cena si trova dunque immerso in uno spazio senza tempo dove il dialogo tra gli oggetti / protagonisti del racconto e le musiche con le immagini in movimento suggerisce al pubblico i contenuti storici del percorso espositivo. Si tratta dunque di far conoscere i bellissimi materiali campani, alcuni dei quali selezionati tra le nuove e più recenti scoperte, e i dati scientifici ad essi relativi non in una "ostensione" lontana ed incomprensibile ma cercando l'interesse del visitatore in modo più comunicativo di quello tradizionale senza perdere la complessità delle letture storiche che essi sottintendono.

I linguaggi della divulgazione culturale in uso nelle mostre e nei musei archeologici soffrono di una crisi di inadeguatezza al pubblico contemporaneo. Pannelli, vetrine e didascalie sono le strutture di un discorso che non prevede il reale coinvolgimento del visitatore del quale si suppone un livello culturale sempre piuttosto elevato e specialistico e soprattutto un interesse già attivo nel momento della visita. In realtà se non consideriamo i visitatori già orientati o gli affezionati di questo genere di eventi, le persone vanno talvolta a vedere una mostra o un museo senza sapere esattamente cosa troveranno in esposizione. Avvalersi di questa disponibilità e curiosità culturale per avvicinare nuovi utenti e suscitare il loro interesse fino al punto di fidelizzarne la partecipazione alle future iniziative è un'opportunità da non perdere. Nuove modalità di coinvolgimento conducono nella mostra "Alle origini del gusto" il visitatore in una dimensione inusuale di partecipazione ad una sorta di rituale durante il quale egli si troverà immerso in una realtà altra dove, in alternativa alla ricostruzione di ambienti di finzione, tecniche di tipo teatrale favoriranno l'offerta di informazioni inesplorate ma non futili.

L'osservazione iniziale è che la fruizione di una mostra, come in generale di una esperienza culturale, dovrebbe sollecitare il visitatore a superare la soglia della mera rappresentazione in favore dell'esplorazione della conoscenza. Questo procedimento che non è scontato, avviene quando la proposta dell'allestimento mette insieme intelletto, emozione, istinto e sentimento. La realtà materiale degli oggetti che hanno subito un procedimento di estraniamento dai loro contesti originari e dalle loro funzioni è in qualche modo limitante per le numerose letture che partendo dall'osservazione possono essere percorse. Ricomporre l'unità tra il manufatto e il suo contesto storico induce ad indagare il senso e i significati ulteriori cui esso rimanda consentendo al visitatore di esplorare un ampio spettro di vie complementari e liminari nelle quali "inventare" oltre ciò che è manifesto anche qualcosa di imprevisto, la relazione tra ciò che è esposto e l'immateriale che lo accompagna, di cui mai ci si era accorti o che non si conosceva prima. Questa esperienza conoscitiva rimane permanentemente nel patrimonio culturale del visitatore che rielaborandola in modo originale, potrà evitare inutili processi di standardizzazione dell'apprendimento.

Il tema del cibo così comune anche nei mass-media, ha una serie di sfumature e di complessità che rendono il racconto delle sue trasformazioni nel corso del tempo molto interessante e straordinariamente ricco: strumento di identità e di integrazione culturale niente come il cibo marca le differenze nel nostro presente globalizzato che cucina, conosce e consuma ovunque i cibi di tutto il mondo.

Le metamorfosi del gusto intercorse negli ultimi duemila anni potrebbero rendere superfluo l'interesse per una mostra che ha come tema un argomento così difficile da attualizzare: in realtà, come spesso accade, molti degli alimenti che costituivano la base dell'alimentazione degli antichi, delle varie preparazioni, ma anche delle forme dei recipienti, delle funzioni sociali che il mangiare aveva nell'antichità sono straordinariamente vicini ai nostri e in essi ci riconosciamo come appartenenti ad una tradizione che attraversa il tempo e che è alle origini delle nostre abitudini.