

La storia si gusta a tavola

*Le forme e i rituali dei
pasti dal Settecento al
Novecento, in mostra a
palazzo Coronini Cronberg
fino al 16 ottobre 2016*

Il cibo e le abitudini alimentari costituiscono oggi un argomento di grande attualità che continua a suscitare interesse e ampia partecipazione. La condivisione dei pasti, infatti, ha sempre rappresentato un importante momento di socialità, scandito da rituali ben precisi che coinvolgevano non solo la presentazione delle pietanze, con vasellame e suppellettili, ma anche i luoghi in cui venivano servite, i mobili utilizzati, le decorazioni, gli usi e i cerimoniali. Non bisogna dimenticare tuttavia che per secoli le cosiddette "arti della tavola" furono un privilegio quasi esclusivo delle classi elevate: presero forma anzitutto sulle mense di re, principi e imperatori, trovando poi un' immediata diffusione nelle residenze della grande e piccola aristocrazia che fece il possibile per imitare l'eleganza, la magnificenza e la raffinatezza dei banchetti reali.

La mostra organizzata dalla Fondazione

Palazzo Coronini Cronberg onlus, in collaborazione con l'Accademia italiana della cucina, intende ripercorrere le trasformazioni che tra il XVIII e l'inizio del XX secolo rivoluzionarono le abitudini alimentari e il modo di stare a tavola dell'intera civiltà europea. Nella suggestiva atmosfera del Palazzo Coronini, una serie di allestimenti che rispettano e arricchiscono gli ambienti storici, ripercorrono ed evidenziano gli aspetti salienti dei cambiamenti che, nel giro di tre secoli, contribuirono a creare regole e comportamenti che ancora oggi adottiamo

quotidianamente: l'affermazione della sala da pranzo, gli orari e le tipologie dei pasti, l'organizzazione dei banchetti secondo le prescrizioni dello scenografico servizio «alla francese» in uso nel Settecento, e del più pratico servizio «alla russa», che si impose nell'Ottocento. Splendenti argenterie e fragili porcellane, provenienti dalle collezioni Coronini, dalle residenze di altre famiglie nobili goriziane, come l'antico Palazzo dei Lantieri, oltre che da varie collezioni private, rievocano la storia di oggetti di uso quotidiano, dal piatto alla forchetta, la cui affermazione segnò la progressiva conquista di una nuova «civiltà della tavola», fondata sull'educazione e sul rispetto verso gli altri. Allo

stesso tempo non mancano curiosità e aneddoti, come il ruolo d'onore attribuito ai contenitori per il sale, alimento investito in passato di complesse valenze simboliche e religiose, o il divieto, che si protrasse per buona parte del XVIII secolo, di lasciare bicchieri e bottiglie sulla tavola. Una sezione della mostra, infine, è stata riservata al luogo in cui le pietanze venivano preparate, con la ricostruzione di una cucina di fine Settecento, con i suoi utensili e le sue masserizie, così come ai ricettari di famiglia rinvenuti nell'Archivio Storico Coronini Cronberg.



XII // *espresso*

La storia si gusta a tavola

Le forme e i rituali dei pasti dal Settecento al Novecento, in mostra al palazzo Coronini Cronberg fino al 16 ottobre 2016

AURORA S.p.A.

ISOLAMENTI TERMICI, GRONDAIE, TETTI E LAVORI CON AUTOSCALA

Realizzazione di impianti idraulici, elettrici

Via Enrico Fermi, 10 - 34070 - Marone del Friuli, UD
Tel. +39 0461 92830 - cell. 346 770292
Email: mauriziacorvi@aurorafring.it - www.auroraimpresaedit.it