

Ricette antiche e ghiottonerie da collezione

Ai Giardini la mostra 'Figurine di gusto' con oltre 500 tra immagini, menù ed etichette

di ORIANA DEL CUOCO

LA STORIA dei sapori racchiusa in un mosaico di immagini. Una collezione di figurine che si trasforma in una grande enciclopedia, illustrando tutte le tradizioni della cultura alimentare. Un vero salto nel passato, esplorando tavole imbandite, ricette antiche, prodotti agricoli e la nascita dei primi cibi conservati. E la mostra 'Figurine di gusto' che, allestita alla Palazzina Vigarani, mette in scena circa 500 bolli, menu, cigarette card, etichette, piccoli calendari e ricettari dedicati al racconto del cibo. La prima parte dell'esposizione, aperta da oggi fino al 20 settembre con ingresso

L'ESPOSIZIONE

Raccoglie materiali a partire dal 1880, anno in cui nacque la prima industria alimentare



Ermi Bagni, Paola Basile, l'assessore Cavazza e il curatore Alberto Capatti

gratuito, è visitabile da lunedì a mercoledì dalle 10 alle 22 e da giovedì a domenica dalle 10 alle 23. Il percorso espositivo, battezzato 'Assaporare. Dalla materia prima alla tavola', rivela il ruolo svolto dalle figurine a partire dal 1880 circa, ovvero da quando si aprì un nuovo capitolo nella storia alimentare. Infatti, proprio in quegli anni cominciò a nascere la prima industria alimentare, in cui grandi quantità di prodotti, tra latte, carne e bevande, venivano trasformati e resi conservabili. Una vera e propria rivoluzione che rappresentò il passaggio dalla società rurale a quella cittadina, creando generi alimentari innovati come l'estratto di carne liofilizzata, il latte condensato, la tapioca e le tavolette di cioccolato. E, a testimoniare tale processo sono proprio

le figurine, portatrici di una grande capacità documentaria, che garantiscono una lettura originale del passato. I vari cartoncini illustrati, infatti, riportano scene di campagna, cuochi all'opera e vivande prelibate, dimostrando il loro ruolo: mediatrici tra industria, consumi e cultura; una sorta di mezzo pubblicitario di quell'epoca. Tutto ciò, allestito grazie alle collezioni del Museo della Figurina di Modena, è esposto nel contesto dei 'Giardini del gusto e delle arti' con ingrandimenti tridimensionali a grandezza naturale, immagini di ricette antiche, una vetrina di menù scritti a mano e un video, che ricalca il percorso della mostra. «Le figurine hanno avuto un'enorme forza comunicativa – spiega Gianpietro Cavazza, assessore alla cultura – che, ancora og-

gi, è estremamente attuale e viva. Useremo questa forza per promuovere il patrimonio culturale di tutta la città». Un'esposizione, dunque, che riesce a far ripercorrere le diverse tappe evolutive della cucina, con i suoi usi e abitudini: «Attraverso queste immagini si possono assaporare le tradizioni culinarie – sottolinea Alberto Capatti, curatore mostra e storico dell'alimentazione – che negli anni sono cambiate insieme all'uomo. Le figurine permettono di conoscere la storia dei prodotti, facendoli diventare oggetti fruibili in mille modi diversi». Ma, questo salto nel passato non finisce qui perché ci sarà anche la seconda parte, intitolata «Trasformare», che si aprirà il 18 settembre nell'ambito del festival della filosofia.