

## "FIGURINE DI GUSTO" IN MOSTRA ALLA PALAZZINA DEI GIARDINI

Da sabato 8 agosto al 20 settembre "I giardini del gusto e delle arti" ospitano la prima parte dell'esposizione dedicata al racconto del cibo. Parola chiave: assaporare Ghiottonerie e prelibatezze, frutti dei campi e cibi conservati, ricette antiche e tavole imbandite. In sintonia con Expo 2015, il Museo della Figurina di Modena mette in scena uno dei temi più illustrati nelle proprie collezioni: il cibo. Sabato 8 agosto, infatti, si apre alla Palazzina Vigarani di Modena, nell'ambito dei "Giardini del gusto e delle arti", il primo episodio della mostra "Figurine di gusto": circa 500 tra figurine, bolli chiudilettera, menu, cigarette card, etichette, calendarietti e ricettari, provenienti dal Museo della Figurina di Modena, fino al 20 settembre illustrano pietanze appetitose e prodotti della terra. La mostra, che ruota attorno alla parola chiave "assaporare", mette in evidenza come le figurine abbiano svolto un ruolo di mediatore fra industria, consumi e cultura, aprendo un nuovo capitolo della storia alimentare all'insegna "di un dialogo tra arte e promozione ancora oggi estremamente di attualità", sottolinea l'assessore comunale alla Cultura Gianpietro Cavazza.

"A partire dal 1880 circa - spiegano i curatori - le figurine hanno rappresentato, infatti, un veicolo di promozione commerciale molto potente all'interno di uno scenario globale 'ante litteram': l'Europa aveva nelle colonie e nel continente americano il mercato indispensabile allo sviluppo dell'economia alimentare, di cui promuoveva i consumi rappresentativi come il caffè, il cacao, la canna da zucchero". La mostra "Figurine di gusto 1. Assaporare. Dalla materia prima alla tavola" è visitabile gratuitamente alla Palazzina Vigarani da lunedì a mercoledì dalle 10 alle 22 e da giovedì a domenica dalle 10 alle 23. Il secondo "episodio" di "Figurine di Gusto", intitolato "Trasformare. Industria alimentare e tradizione in un secolo di immagini", inaugura invece il 18 settembre al Museo della Figurina di Palazzo Santa Margherita nell'ambito del Festivalfilosofia.

Entrambi gli episodi della mostra, a cura di Alberto Capatti con la collaborazione di Paola Basile e Thelma Gramolelli, sono realizzati grazie al sostegno della Fondazione Cassa di Risparmio di Modena. Info: [www.museodellafigurina.it](http://www.museodellafigurina.it). Caffè e tè, vini e liquori, cereali e frutti dell'orto, tartufi e crostacei, spezie e cioccolato, tavole imbandite e vivande fumanti preparate da cuochi indaffarati sono raffigurati per deliziare gli occhi, oltre che la gola. Non mancano i dolci - pasticcini di marzapane, biscotti, budini - e immagini di ricette antiche come la "pollastra al crescione" o il "piccione ai piselli", o internazionali come il "pot-au-feu", il bollito contadino delle Fiandre. Ma c'è anche spazio da un lato per la fantasia, con verdure e frutti personificati immortalati mentre si sposano o mentre danzano; dall'altro per l'analisi scientifica, grazie a illustrazioni dettagliate di specie con il loro nome latino, come i funghi.

L'esposizione, oltre a ingrandimenti e realizzazioni tridimensionali a grandezza naturale di figurine pop-up, è accompagnata da un video, che ricalca il percorso di mostra. Grazie ad un mix di diverse tecniche di animazione (compositing digitale, parallasse, animazione 2D e 3D) le figurine prendono vita: ci si ritrova nelle campagne francesi, dove si raccolgono le uve per lo champagne o in un interno arabo a sorseggiare caffè. Il video è a cura di Intersezione.

Il rapporto con il sistema dell'industria alimentare e con il continente americano sono tra i motivi per cui esiste una ingente quantità di materiali che illustrano, attraverso la brillantezza della tecnica cromolitografica, i prodotti alimentari, le loro proprietà benefiche, i principi nutritivi, ma anche vedute degli stabilimenti in cui venivano realizzati e imballati, per avvicinare il pubblico - spiega Paola Basile del Museo della Figurina - ad alimenti pensati, per la prima volta, per la lunga conservazione, una vasta distribuzione e una facile preparazione. Fecero uso delle figurine come mezzo pubblicitario soprattutto ditte di generi alimentari altamente innovativi per l'epoca e utilizzabili in modo estremamente pratico, come per esempio l'estratto di carne liofilizzata, il latte condensato,

la tapioca, le tavolette di cioccolato. Prodotti resi necessari dal passaggio dalla società rurale alla società industriale che vide il nascere di grandi centri urbani". Una sezione della mostra è dedicata ai menu: cartoncini illustrati che riportano elenchi di vivande scritti a mano o stampati. Consentono di conoscere le migliori pietanze, con nomi francesi o italiani, accompagnate da vini pregiati, in voga più di un secolo fa. La vetrina è realizzata in collaborazione con "Menu associati", associazione internazionale di menu storici a cui aderisce il Museo della figurina. **IN SETTEMBRE ARRIVA "TRASFORMARE"** Da venerdì 18 settembre, nell'ambito del festivalfilosofia, inaugura al Museo della Figurina la seconda parte della mostra. Nel catalogo una lettura unitaria con 700 immagini Il secondo episodio di "Figurine di gusto", dedicato al concetto di "trasformare" inaugura il 18 settembre al Museo della Figurina di Palazzo Santa Margherita in corso Canalgrande a Modena, e sarà visitabile gratuitamente fino al 21 febbraio 2016. Il titolo completo dell'esposizione è "Trasformare. Industria alimentare e tradizione in un secolo di immagini" e, come già la prima sezione, il percorso espositivo prende il via e rappresenta una serie di cambiamenti sociali ed economici importanti di cui le figurine offrono un efficace riflesso. "L'industria conserviera - spiegano i curatori - nacque per stabilizzare i consumi, e da quel momento il destino dell'uomo non fu più regolato dalle stagioni: estratto di carne, biscotti in scatola, surrogati cambiarono la storia dell'alimentazione". La mostra ripercorre, infatti, i momenti salienti che hanno cambiato consuetudini e tradizioni secolari, soprattutto tra il 1880 e la Prima Guerra Mondiale, e lo fa attraverso aneddoti, ricette, i diversi tipi di coltivazione nel mondo, ma anche immagini che propongono "cibi di strada". Durante i tre giorni del "festivalfilosofia", dedicato quest'anno al tema "ereditare", sarà possibile visitare entrambe le mostre (la prima sezione è alla Palazzina dei Giardini Ducali aperta per il festival dalle 10 alle 24) e intrecciare così le suggestioni di "assaporare" e "trasformare". Anche il catalogo, edito da Franco Cosimo Panini, attraverso più di 700 immagini, permette una lettura unitaria delle due mostre. Ai testi di Alberto Capatti, che ha messo a fuoco le nozioni chiave di un sapere e di un immaginario alimentare che sta alla base della nostra civiltà, si abbina un saggio storico-artistico a cura di Elena Fava che si focalizza su come le figurine e i materiali affini abbiano interpretato in maniera originale il tema alimentare.