

[←Tutti gli eventi](#)

## "Figurine di Gusto", la mostra alla Palazzina dei Giardini



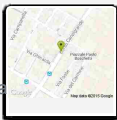
Redazione · 7 Agosto 2015

Presso **Giardini Ducali** Dal 08/08/2015 Al 20/09/2015

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 chiodiletera, 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.

### INFORMAZIONI

#### DOVE

**Giardini Ducali**Corso  
Canalgrande, Modena

#### QUANDO

Dal 08/08/2015 Al 20/09/2015

da lunedì a mercoledì dalle 10  
alle 22 e da giovedì a  
domenica dalle 10 alle 23

#### COSTO

Caduti in Guerra

[Vai al sito](#)

#### TI PIACE?



0

È necessario attivare Javascript per poter visualizzare correttamente questa sfida.

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.

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 sorvegliare 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.



Questa funzionalità richiede un browser con la tecnologia **JavaScript** attivata.

**Commenti**

Tutte le [location di Modena](#)

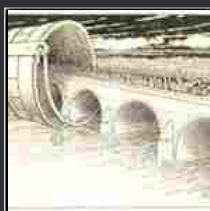
**Per mangiare in zona:**

Tutti i [Ristoranti di Modena](#)

**LA SETTIMANA**



**Terremoti a ciclo continuo, oggi quattro scosse in poche ore**



**Curiosità Modenesi | Perché i reggiani sono chiamati Teste Quadre ? Lo spiega il Tassoni**



**Rave Party, un arresto per droga e trecento identificati**



**Amarcord 1975: Punto Radio e quel ragazzo di nome Vasco**



**Chirurgia, intervento endoscopico da record a Carpi**



**Precipita dal tetto durante i lavori, grave operaio 23enne**