

TRADIZIONE E INDUSTRIA ALIMENTARE AL MUSEO DELLA FIGURINA

Dal 18 settembre a Palazzo S. Margherita la mostra "Figurine di gusto #2. Trasformare"

Secondo tempo per "Figurine di gusto" la mostra in due "episodi" realizzata in sintonia con Expo 2015 dal Museo della Figurina con sostegno della Fondazione Cassa di Risparmio di Modena, a cura di Alberto Capatti in collaborazione con Paola Basile e Thelma Gramolelli. In coincidenza con il fine settimana di festivalfilosofia - nei tre giorni resta aperta anche la prima sezione alla Palazzina dei Giardini - alle 18 di venerdì 18 settembre prende il via, con un aperitivo, la seconda parte della mostra che espone mille sfaccettature del cibo in figurina. Racconta la nascita dell'industria conserviera: estratti di carne, biscotti in scatola e surrogati che cambiano l'alimentazione e liberano l'uomo dai vincoli imposti dalle stagioni. Più di 300 immagini, figurine e non solo: bolli chiudilettora, menu, cigarette card, etichette, calendarietti, ognuno attraverso il proprio stile e le proprie formule narrative e reclamistiche, mettono in luce l'imporsi di alimenti pensati, per la prima volta, per lunga conservazione, vasta distribuzione e facile preparazione.

Fecero uso delle figurine come mezzo pubblicitario soprattutto ditte di generi alimentari altamente innovativi per l'epoca e utilizzabili in modo pratico, come l'estratto di carne liofilizzata, il latte condensato, le tavolette di cioccolato.

È "trasformare" la parola chiave della mostra: ciò che viene trasformato a cominciare dalla seconda metà dell'Ottocento, non sono solo i frutti della natura, ma il concetto che la nutrizione umana debba essere condizionata dal clima e dalla sua imponderabilità. L'industria alimentare nasce per stabilizzare i consumi e rispondere alle nuove esigenze create dalla nascita dei grandi centri urbani. Le figurine continuano a illustrare cicli agrari e contadini, ma ad essi si affiancano le fabbriche, rappresentate esternamente e nei reparti interni, con tecnici in camice bianco e operaie specializzate nell'inscatolamento e confezionamento. Negli ultimi decenni dell'Ottocento il numero dei prodotti pronti all'uso cresce insieme alla rete di trasporti. Farine, carni, pesce, frutta, tutto diventa conserva e con l'estratto di carne e un fornello a spirito non è impossibile prepararsi un brodo su una nave o in mezzo al bosco. Infatti, le figurine non dimenticano di mostrare come quasi non esista circostanza in cui non sia possibile sgranocchiare una barretta di cioccolato - ma in treno ci si può concedere anche una cioccolata in tazza - o un pacchetto di biscotti o gustare una scatoletta di sardine.

Si mangia anche per strada e attraverso alcune belle serie di figurine francesi - quelle del grande magazzino Au Bon Marché di Parigi su tutte - si scopre che oltre alle patate fritte e alle castagne, lungo la via è possibile trovare tante prelibatezze: dall'acqua di cocco ai pasticcini al formaggio fresco, dalle meringhe al panpepato.

Oltre a diventare pratica, a poco a poco, l'alimentazione diventa anche globale: dal 1880 al 1914 l'Europa ha nelle colonie e nel continente americano il grande mercato indispensabile allo sviluppo delle industrie, e ne incoraggia i consumi rappresentativi, dal caffè al cacao, dalla canna da zucchero alla carne inscatolata. Tutto questo è registrato nella figurina che permette di vedere coltivazioni a perdita d'occhio e mercati esotici. Popoli lontani, ma anche il passato remoto come, ad esempio, le storie di Alessandro Magno, che introdusse il pepe nel suo impero.

Anche l'Emilia Romagna dei tortellini e del parmigiano, delle amarene, del lambrusco e del nocino si mostra in chiudilettora, etichette, calendarietti, veicoli pubblicitari che svelano nel tempo - si va dal 1883 al 1960 - lo sviluppo di strategie comunicative legate al territorio, in certi casi già proiettate verso il mondo.

Il cibo non solo riempie lo stomaco, ma può procurare anche benefici alla salute. Molte figurine si soffermano sulle tisane, toccasana per la digestione o l'irrequietezza; sui liquori, amari e cordiali che seducono i clienti con ingredienti dalla vaga reputazione

farmacologica; su biscotti ricostituenti e dalle proprietà nutritive contro la 'languidezza dei bambini'.

In mostra, una sezione è interamente dedicata ai menu, cartoncini illustrati che riportano elenchi di vivande scritti a mano o stampati. I menu consentono di conoscere alcune delle 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 il Museo della figurina aderisce.

L'ingresso alla mostra è gratuito. In occasione del festivalfilosofia si può visitare venerdì 18 settembre dalle 9 alle 23; sabato 19 dalle 9 alla una; domenica 20 dalle 9 alle 21. Fino al 21 febbraio da mercoledì a venerdì 10.30-13 e 15-18; sabato, domenica e festivi 10.30-19. Lunedì e martedì chiuso.

Durante i tre giorni del festivalfilosofia, dedicato quest'anno al tema 'ereditare', sarà possibile visitare entrambi gli episodi di "Figurine di gusto" e intrecciare così le suggestioni di 'assaporare' (Palazzina dei giardini, fino al 20 settembre) e 'trasformare' a Palazzo S. Margherita, in corso Canalgrande 103.

Informazioni, tel. 059 2033090 (www.museodellafigurina.it).