

I sapori e le tradizioni della Maremma e Amiata all'Expo 2015

Data: 6 settembre 2015 | Autore: Ilenia Galluccio



MILANO, 09 GIUGNO 2015- La città meneghina appare in questo periodo come un grande caleidoscopio di persone e colori grazie all'Expo 2015. Dal giorno dell'inaugurazione, avvenuta il 1 maggio, 2.7 milioni di visitatori (dati Expo spa) hanno già affollato i padiglioni del sito espositivo di Rho.[MORE] Ma Milano è anche #FuoriExpo, una serie di eventi satellite disseminati in vari luoghi della città.

Il Toscana Fuori Expo 2015 ha una location d'eccezione: i meravigliosi Chiostrì dell'Umanitaria, a pochi passi dal Duomo. "Sono secoli che viviamo nel futuro" è il manifesto dell'evento semestrale in cui la Regione cercherà di promuovere il "Buon Vivere" Toscano. Come si legge dal sito ufficiale (per info <http://www.expotuscany.it/>) <<Tuscan Lifestyle non è il risultato solo di un glorioso passato ma soprattutto il frutto di investimenti costanti nella ricerca, nell'industria, nell'artigianato e nella cultura.>>. Le eccellenze locali avranno modo in questi mesi di poter godere di una vetrina senza pari, sfruttando il grosso flusso di persone presenti in città.

Dal 2 al 7 giugno il programma “Benessere Amiata Maremma” ha riempito gli spazi dei Chiostri, con il patrocinio della Provincia e la Camera di Commercio di Grosseto, e l’Unione dei Comuni dell’Amiata. Convegni, conferenze, show cooking, degustazioni e spettacoli – ad ingresso libero – hanno portato una brezza di “salubre aria maremmana” nelle torride giornate milanesi; nonostante il grande caldo, quindi, numerosi visitatori hanno partecipato agli eventi. Il luogo si è prestato bene per

trascorrere piacevoli giornate all'insegna della tradizione, con la possibilità di assistere alla preparazione live delle specialità maremmane da parte di chef avvicendatisi sul palco. Le degustazioni di vino e cibo – completamente gratuite – hanno riscosso notevole successo, così come gli happening artistici, folkloristici e musicali.

Nelle sale interne le installazioni hanno dato risalto alla cultura e all'archeologia etrusca del territorio grossetano, con la riproduzione in scala della tomba a circolo, la cosiddetta "Tomba del Duce", di Vetulonia, risalente al VII sec. a.C.. A cura del "Museo Civico Archeologico Isidoro Falchi" e della Società Cooperativa Archeologica ARA, la tomba è stata impreziosita da due pannelli multimediali che all'interno del circolo mostrano la deposizione del Principe etrusco Raku Kakanas e del suo ricco corredo funerario. Attraverso la piattaforma izi.TRAVEL (<http://izi.travel/it/bd7b-vetulonia/it#0596-tomba-del-duce/it>) è possibile scaricare gratuitamente la guida del "Museo Civico Archeologico Isidoro Falchi", con l'innovativa formula dello storytelling della direttrice Simona Rafanelli.

Il Symposium Etrusco, raffigurante l'arte del saper vivere e mangiare presso gli etruschi, è stato curato dal Museo Archeologico e D'Arte della Maremma di Grosseto e dal laboratorio Vast-Lab di Prato. Le repliche dei vasi in bucchero, tipici del banchetto, sono state realizzate a cura del Museo Archeologico e D'Arte della Maremma e dell'Associazione Culturale Archeoworld.

All'interno delle vetrine l'esposizione dei corredi del Circolo degli Acquastrini di Vetulonia e della Tomba 74 di Montevetrano, nell'ambito della mostra "Principesse Etrusche del Tirreno. Femminilità, culto, potere" (a cura delle Soprintendenze Archeologia della Campania e della Toscana, in collaborazione con il Polo Museale di Firenze, la Regione Toscana, il Museo Civico Archeologico di Vetulonia e l'associazione culturale Kukkguagie. Donne per la cultura).

Al Toscana Fuori Expo c'è spazio per l'innovazione. La progettazione dell'allestimento e la cura dei contenuti è stata realizzata da Prisma Associazione Culturale. L'allestimento ha compreso installazioni multimediali quali otto schermi LED e projection mapping su superfici tridimensionali attraverso i quali prendono vita i paesaggi, la storia e la tradizione di Amiata e Maremma.

Nel pomeriggio di sabato 6 alle 18 "Tradizione e innovazione in Maremma", in cui è stata presentata da Ginevra Niccolucci la app di izi.TRAVEL dedicata all'evento e intitolata "Benessere Amiata e Maremma", che come la già citata guida sul "Museo Civico Isidoro Falchi di Vetulonia", è scaricabile gratuitamente su tutte le piattaforme (iOS, Windows e Android).

Alle 18.30 lo spazio "La dolce Vita degli Etruschi" ha permesso agli espositori delle installazioni permanenti di presentare i relativi cataloghi delle mostre. E' stata dunque la volta delle "Principesse etrusche del Tirreno. Femminilità culto e potere"(ARA edizioni, a cura della Soprintendenza Archeologia di Toscana e Campania), il "Simposio Etrusco" (a cura della Provincia di Grosseto) e "Contemporaneamente Etrusco" (catalogo MIND THE GAP, ARA edizioni) in cui l'artista Dario Vella ha spiegato come nasce questo percorso di contaminazione di street art e cultura etrusca per una fusione tra passato e futuro.

Sul palco l'entusiasmo di Simona Rafanelli (direttrice del Museo Civico Archeologico Isidoro Falchi di Vetulonia) si traduce con il ringraziamento a tutti i partner, enti e associazioni che hanno collaborato alla corretta riuscita dell'evento, in particolare Valter Nunziatini della Provincia di Grosseto; Prisma Associazione Culturale nella veste del presidente Nicola Amico ha avuto modo di illustrare le ragioni della cultura "open source", idee nuove e a basso costo che permettono di raggiungere risultati innovativi e competitivi.

Dopo la degustazione de "Le antiche ricette degli Etruschi" a cura degli chef Barbara Duchi e Ugo Quattrini (Agriturismo il Melograno- Grosseto e Ristorante le Aiuole- Arcidosso) nei magnifici spazi

esterni è stato possibile godere di uno spettacolo di eccezione “La musica perduta degli Etruschi” con l’artista Stefano Cocco Cantini e il racconto di Simona Rafanelli.

Da segnalare le attività pomeridiane, con i laboratori “Giocare con gli Etruschi” (Museo Archeologico di Grosseto), “L’oro degli Etruschi” (Museo Archeologico di Vetulonia) e il “Carnevale” di Follonica a cura dei maestri cartapestai che hanno fatto divertire i bambini e non solo. Conclusione con l’evento domenicale che ha chiuso la settimana maremmana dedicato a “La notte dei pirati” di Porto Ercole. Gli spazi del Fuori Expo Toscana ospitano da oggi fino al 14 “La città di Prato: un percorso di avvicinamento alle eccellenze del territorio”.

Ilenia Galluccio

photo by Virginia Niccolucci e Cinzia Luddi

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/i-sapori-e-le-tradizioni-della-maremma-e-amiata-all-expo-2015/80640>

