

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 Chiostrini 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'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 Chiostrini, 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 Monteverrano, 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 Kukkujaie. 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 arte* 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>

