In Art - La cucina di un tempo si fa arte: in mostra la tavola nella Palermo antica

Data: 10 aprile 2015 | Autore: Caterina Portovenero

PALERMO, 4 OTTOBRE 2015 – E' stata inaugurata lo scorso 22 maggio e si concluderà il prossimo 30 novembre 2015, presso il Museo Archeologico "Antonino Salinas" di Palermo, la mostra dal titolo "Nutrire la città. A tavola nella Palermo antica", evento che s'inserisce tra le iniziative collaterali di Expo Milano 2015.[MORE]

A cura del direttore del Museo Salinas, Francesca Spatafora, con la Progettazione di Giuseppe Comparetto, l'esposizione tratta del tema dell'alimentazione nella Palermo antica, facendo riferimento al paesaggio agricolo, al contesto naturale, alle consuetudini legate al cibo, nonché alle suppellettili che venivano utilizzate ai tempi; il tutto secondo un percorso che va dalle fasi preistoriche fino all'età dei Viceré, con una particolare attenzione per il periodo fenicio-punico e romano.

Il direttore del Museo, Francesca Spatafora, raggiunto al telefono da InfoOggi, ha dichiarato che "l'idea della mostra è nata dal desiderio di raccontare, attraverso il cibo e le consuetudini alimentari, come Palermo sia stata sempre una città d'incontri, contaminazione e accoglienza, una città in cui gli influssi si sono mescolati producendo una cultura peculiare che è arrivata fino ai nostri giorni". "La mostra, infatti – prosegue il direttore – è corredata anche di un breve video in cui vengono mostrati gli attuali mercati cittadini, luoghi interculturali caratterizzati anche da contaminazioni linguistiche; una situazione che rispecchia senz'altro quella che doveva esser la condizione della città fin dall'età fenicio-punica e, ancor di più, durante il periodo arabo-normanno".

Alla domanda su come siano cambiate le abitudini alimentari degli uomini nel corso dei secoli la dottoressa Francesca Spatafora ha evidenziato come, attraverso la mostra, "sia stato delineato un percorso ben preciso che pone attenzione anche alle risorse e alle specie introdotte via via attraverso le epoche. L'esposizione – sottolinea il direttore - si è avvalsa, infatti, anche della collaborazione dell'Orto Botanico di Palermo che ha fornito diverse specie di piante esemplificative in

tal senso. Un esempio su tutti può essere il periodo islamico in cui è stata introdotta la canna da zucchero; lavorazioni nuove e nuovi prodotti, dunque, che venivano immessi nel mercato e nella dieta alimentare delle popolazioni che abitavano la nostra isola".

"Un altro cambiamento importante – prosegue la Spatafora - si nota senz'altro nel medioevo, non solo con nuove specie vegetali ma soprattutto con cambiamenti nelle modalità del consumo del cibo. Le popolazioni islamiche, ad esempio, avevano un modo del tutto personale di consumare il cibo, in piatti comuni, accovacciati attorno a tavoli rotondi, mentre con i normanni s'introdurrà l'idea del piatto singolo, della tavola e del consumo del cibo più vicino alle nostre attuali abitudini".

"L'evento – conclude il direttore – ha avuto un ottimo successo di pubblico, contando circa 25000 visitatori da maggio ad oggi, grazie anche alle aperture serali che hanno agevolato la fruizione della mostra".

L'evento "Nutrire la città. A tavola nella Palermo antica" vede anche l'esposizione di alcuni oggetti da cucina e da mensa mai mostrati al pubblico, ed è arricchita da una ben organizzata descrizione, oltre che da suoni, immagini e profumi del tempo. Tra gli oggetti presentati anche alcune suppellettili da mensa ritrovate nel corso di ricerche archeologiche condotte allo Steri, in cui dimorarono la famiglia aristocratica dei Chiaromonte, prima, e i Viceré dopo.

Per quanto riguarda il periodo punico, le consuetudini alimentari vengono approfondite anche grazie all'esposizione di vasellame rinvenuto nella necropoli. Tra questi, di particolare pregio, sono alcuni piatti che conservano ancora i resti di pietanze di oltre 2700 anni fa, tra cui gusci di uova, lische di pesce, ossa di volatili.

Per l'età romana, invece, l'esposizione mostra ceramiche e suppellettili in vetro provenienti da diversi siti della Sicilia occidentale, oltre a pentole e vasi di bronzo rinvenuti in una dimora sontuosa di Pompei agli inizi dell'ottocento e donati, nel 1831, al Museo di Palermo da Ferdinando II di Borbone.

La mostra, dunque, nella sua particolare attenzione al cibo e alle pratiche alimentari del passato, mostra l'autentica interculturalità della città di Palermo, crocevia di genti di diversa provenienza grazie al suo porto e alla sua innata propensione all'accoglienza, tipica delle città mediterranee.

Durante il mese di ottobre, inoltre, il Chiostro minore attorno a cui si aprono le sale dell'esposizione, sarà animato da una serie di incontri su diversi argomenti legati al tema dell'esposizione:'ambiente, usi e costumi, cibo e risorse.

La clip che correda l'evento è stata ideata e realizzata da Giusi Garrubbo.

La mostra è fruibile sino al 30 novembre 2015 nei seguenti orari:

Lunedì-Venerdì 9.30–19.00; Sabato-Domenica e Festivi 9.30–13.30. Ingresso libero.

Gli ultimi tre weekend di ottobre, nell'ambito dell'iniziativa Le Vie dei Tesori, dal venerdì alla domenica, la mostra resterà aperta fino alle ore 18.00 così come i due chiostri del Museo.

Katia Portovenero

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/in-art-la-cucina-di-un-tempo-si-fa-arte-in-mostra-la-tavola-nella-palermo-antica/83943