



**Appuntamenti**  
(<https://www.foodandwineitalia.com/category/news/appuntamenti/>)  
**Roundtable** (<https://www.foodandwineitalia.com/category/cover-story/roundtable/>)

## GUSTO! Gli italiani a tavola. 1970 – 2050

25 Marzo 2022

Carolina Pozzi(<https://www.foodandwineitalia.com/Author/Foodandwine/>)

***In mostra all’M9 - Museo del ‘900 di Mestre un progetto che indaga la relazione degli italiani con il gusto e la cucina, per svelarne le metamorfosi identitarie e dare uno sguardo al futuro.***

Cosa ci rende fieri di essere italiani? Cosa accomuna un popolo così eterogeneo, un territorio dalle bellezze disparate e una storia tanto articolata? Prima risposta tra tutte, il gusto. O meglio, quel “buon gusto” intrecciato al nostro stile di vita, a partire dalla sacralità del convivio



fino alla contemplazione di quel che di migliore il nostro paese ha da offrire. Quali siano le trame di un ordito così complesso, quali le radici di una tradizione italiana riconosciuta nel mondo e quali invece le prospettive della gastronomia del futuro sono le domande, ambiziose, alle quali cerca di rispondere la mostra sulla tavola degli italiani, aperta al pubblico da oggi presso l'**M9 – Museo del '900 di Mestre**.

Ai curatori **Laura Lazzaroni** — giornalista e autrice gastronomica, nonché precedente direttrice della nostra testata — e **Massimo Montanari** — docente di Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna —, insieme al comitato scientifico composto da **Marco Bolasco, Fabio Parasecoli, Ilaria Porciani** ed **Emanuela Scarpellini**, il compito di avviare una trilogia tutta dedicata alla cultura immateriale italiana. Dopo la mostra sulla tavola, che resterà visitabile **fino al prossimo 25 settembre**, entreranno in scena sport e musica, a completare una triade di valori per noi irrinunciabili.

Un museo laboratoriale per vocazione, l'M9, che in questa occasione apre le porte alla ricostruzione dell'immaginario culinario, dal punto di svolta degli anni Settanta — con il predominio della grande distribuzione e della cucina "industriale" a marcare il passaggio verso la contemporaneità — fino a oggi, per poi volare con l'immaginazione verso gli scenari del futuro.

Di cosa parliamo quando parliamo di gusto? Raymond Carver se lo chiedeva dell'amore e i curatori lo citano con intenzione, «Perché gusto e amore hanno molto in comune. Entrambi riguardano il piacere, entrambi sono radicati in una funzione anatomica, entrambi la trascendono mettendo insieme biologia e cultura, il corpo dell'individuo e quello sociale, la nutrizione fisica e i valori collettivi. Un ponte che dall'io porta al noi». Ed è proprio partendo dalla dimensione della relazione, dall'incontro tra i nostri sensi e il cibo, ma anche tra noi e la società con la quale condividiamo pasti e tradizioni, che la mostra fa luce su un ventaglio ampio di argomenti. Si inizia con uno spazio introduttivo dedicato a **personalità iconiche** come **Bartolomeo Scappi**, il cuoco più importante del Rinascimento italiano, e **Pellegrino Artusi**, autore del primo manifesto della cucina italiana moderna. Si prosegue con la sezione dedicata al **lessico del cibo**, con un ampio glossario di termini ed espressioni chiave, e si arriva infine alle **Stanze del Gusto**, cuore pulsante dell'esposizione. Una sorta di cittadella diffusa, un percorso labirintico ma ordinato alla scoperta di diversi nuclei tematici: c'è la sala dedicata al gusto italiano, con una monumentale tavola periodica degli ingredienti; la stanza del gusto della casa e quella del gusto fuori casa; una sezione legata al design, che ospita oggetti iconici legati alle abitudini in cucina, e un approfondimento sul gusto industriale, che si interroga su come la salvaguardia di tradizioni e prodotti di qualità conviva con l'avvento dei prodotti alimentari globali e la grande distribuzione. E poi ancora **il viaggio delle tradizioni nostrane nel mondo**, l'incontro tra cucina di città e campagna e tra Nord e Sud Italia, per finire con gli **approfondimenti sul gusto di oggi e del futuro**. Se il presente del food si concentra su nutrizione e salute, sostenibilità e rispetto del benessere fisico e ambientale, il futuro sembra guardare oltre. Quello che GUSTO! proietta sul domani è un duplice sguardo: da un lato innovazioni tecnologiche modificheranno la cultura del cibo sul nostro pianeta e accompagneranno la sfida della vita umana nello spazio, dall'altro si osserverà la trasformazione, lenta ma già in atto, delle nostre abitudini alimentari.

Ma **M9 non è un museo tradizionale**, con oggetti e vetrine da osservare da lontano, ma uno spazio aperto e stimolante in cui muoversi e magari perdersi, dove i visitatori sono invitati a indagare, imparare, ricordare e trascorrere più tempo possibile. È così che la mostra, durante i sei mesi di apertura, vivrà ben oltre le sale espositive, con un palinsesto di iniziative collaterali punteggiato da cene, show cooking, laboratori, attività didattiche e molti, moltissimi incontri con chef e divulgatori. Perché di cibo, cucina e gusto si può parlare solo insieme.

### ***Maggiori informazioni***

Photo credit: courtesy M9 – Museo del '900

GUSTO! Gli italiani a tavola. 1970-2050

A cura di Massimo Montanari e Laura Lazzaroni

M9 – Museo del '900 Venezia Mestre

Dal 25 marzo al 25 settembre 2022

Per ulteriori informazioni:

**[m9museum.it](http://www.m9museum.it/)** (<http://www.m9museum.it/>)

