

EVENTI / MOSTRE

A Casa Artusi in mostra il piatto italiano per eccellenza: "Storia illustrata degli spaghetti al pomodoro"



DOVE

Casa Artusi

Indirizzo non disponibile

Forlimpopoli

QUANDO

Dal 16/10/2021 al 13/11/2021

lun-mer-ven 15:00/18:00, mar-gio-sab-dom 9:30/12:30

PREZZO

Prezzo non disponibile

ALTRE INFORMAZIONI



Redazione

13 ottobre 2021 13:33

Dopo la fortunata anteprima dello scorso anno a ottobre, in occasione del bicentenario di Pellegrino Artusi con l'originale mostra sulle ricette artusiane a fumetti di Alberto Rebori, parte ancora da Forlimpopoli il progetto pluriennale 'Lingua e Cucina italiane' incentrato su cibo e cultura e in particolare sull'immagine del cibo italiano. La mostra di quest'anno – ideata e curata sempre dal libraio antiquario milanese Andrea Tomasetig in collaborazione con Casa Artusi – è dedicata alla **“Storia illustrata degli spaghetti al pomodoro”** ed è allestita negli spazi di Casa Artusi, Chiesa dei Servi, a Forlimpopoli, **dal 16 ottobre al 13 novembre 2021**. La mostra avrà poi una seconda tappa a Milano.

La data dell'inaugurazione è altamente simbolica perché il 16 ottobre è la Giornata mondiale dell'alimentazione, che coincide quest'anno con le celebrazioni per il 75° anniversario del trasferimento della sede della FAO (Food and Agriculture Organisation – Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura) da Washington a Roma (1951-2021). Inoltre, in concomitanza con l'inaugurazione verrà assegnato dalla Città di Forlimpopoli il Premio Artusi 2021, quest'anno conferito, su proposta del Comitato Scientifico di Casa Artusi, alla Comunità di Sant'Egidio.

L'insolita mostra nasce da un libro, 'Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro', un brillante saggio di Massimo Montanari, autorevole docente e storico dell'alimentazione, pubblicato da Laterza nel 2019. La bravura dell'autore sta nell'aver condensato in cento pagine colte e insieme piacevoli la lunga nel tempo ed estesa nello spazio vicenda del piatto italiano per eccellenza. Nei capitoletti in cui si snoda il racconto c'è tutto: la Mesopotamia, la cultura gastronomica greca e romana, gli arabi, la pasta fresca e quella secca, Marco Polo e la Cina (si spiega che non c'entrano con quella storia), la Sicilia dei “mangiamaccheroni” che passa il testimone a Napoli, le mani e la forchetta, la scoperta del pomodoro in Messico e il pomodoro in salsa spagnola, il “pepe d'India” o peperoncino, il burro e l'olio d'oliva, l'aglio e la cipolla, il basilico. Non poteva mancare il ripetuto omaggio a Pellegrino Artusi, il

cipolla, il basilico. Non poteva mancare il ripetuto omaggio a Carlo Crivelli, il primo ad inserire nel suo celebre ricettario ben dieci ricette per condire gli spaghetti allora considerati una specialità napoletana e divenuti poi simbolo della cucina italiana. Ma gli spaghetti raccontati da Massimo Montanari non sono "solo" gastronomia, si intrecciano alla storia, all'economia e alla società. E soprattutto ci insegnano ad allargare il nostro sguardo, a vedere il percorso di un piatto attraverso i secoli, a riconoscere i diversi apporti di altre culture, che solo alla fine di un lungo processo producono un'identità che naturalmente non era data in origine.

Il passaggio dal libro alla mostra è stato possibile grazie all'intervento di un artista all'altezza: Luciano Ragozzino. La sua ispirazione è mentale, cerebrale, con un approccio sempre ironico, talora caustico, e un segno essenziale in bianco e nero, che fanno di lui un maestro della calcografia. Per gli spaghetti ha usato però l'altra tecnica in cui eccelle, l'acquerello. Il risultato sono diciotto tavole più morbide delle acqueforti nel segno e godibili per il colore, ma sempre ironiche e puntuali nel fare da contrappunto grafico ai testi. Ragozzino non illustra, inventa e le sue intelligenti metafore visive si imprimono nella mente "completando" le parole e costituendo il principale corpus iconografico mai ideato finora sulla storia degli spaghetti. Molte tavole una volta viste non si dimenticano più: gli spaghetti che avvolgono l'Italia fondendosi con la sua geografia; Pulcinella che con una mano porta alla bocca gli spaghetti e con l'altra li arrotola nella forchetta, sintesi visiva del duplice modo di mangiarli; le nozze tra il pomodoro e il peperoncino arrivati dall'America; il pesce d'aprile 1957 della Bbc che annunciava agli inglesi l'ottimo raccolto degli alberi di spaghetti nella valle del Po. Sono alcuni esempi di immagini capaci di sintetizzare in modo sorprendente e immediato la storia raccontata nelle ampie didascalie di Massimo Montanari.

In esposizione vi sono sia gli acquerelli originali che quelli poi riprodotti sotto la sua supervisione in un formato più grande, adatto ad essere esposto, in solo otto esemplari numerati e firmati. I visitatori hanno l'opportunità di apprezzare la sequenza delle immagini e di capirne il senso nelle articolate didascalie che le accompagnano, a cura dello stesso Massimo Montanari. La mostra non poteva dimenticare nel settecentenario dantesco i vermicelli all'epoca di Dante e il tributo che Artusi rende al sommo poeta. I puntuali testi di Monica Alba e Giovanna Frosini con ulteriori due tavole in tema di Luciano Ragozzino completano e chiudono l'esposizione, che a novembre – in occasione della Settimana della Cucina italiana

nel mondo – sarà proposta in versione digitale alle istituzioni e/o comunità italiane all'estero. Il concept della mostra, ideato dall'architetto Leo Guerra, fa parte di una collaborazione en amitié di lunga tradizione con il curatore, alimentata dalla comune convinzione che la ripartenza dopo lo shock pandemico debba passare anche per la valorizzazione dell'immaginario del cibo e la sua rappresentazione artistica.

Luciano Ragozzino nasce a Milano nel 1950, dove vive e lavora. Dopo la laurea in Biologia, ha conseguito il diploma alla Scuola Superiore degli Artefici di Brera, specializzandosi nella tecnica dell'acquerello. Dopo aver frequentato il Civico Corso di Arti Incisorie di Milano, ha collaborato con diversi editori d'arte, illustrandone i testi con incisioni, per le quali utilizza principalmente la tecnica dell'acquaforte. Spiccano le sue incisioni per oltre duecento volumetti delle edizioni Pulcinoelefante di Alberto Casiraghi. La stessa bravura manifesta negli acquerelli, altrettanto sorprendenti nell'invenzione grafica. Da diciassette anni ha dato vita alle edizioni "Il ragazzo innocuo" (anagramma del suo nome), contenenti testi inediti e grafiche originali, stampati a mano con caratteri mobili, in tiratura limitata.

Leo Guerra (1972) è architetto. Da oltre vent'anni è alla ricerca, attraverso il progetto, del miglior modo per esporre l'arte contemporanea collaborando stabilmente con fondazioni, musei, gallerie, istituzioni pubbliche e private in Italia e all'estero. Il concept della mostra, da lui ideato, fa parte di una collaborazione en amitié di lunga tradizione con il curatore, alimentata dalla comune convinzione che la ripartenza dopo lo shock pandemico debba passare anche per la valorizzazione dell'immaginario del cibo e la sua rappresentazione artistica.

Massimo Montanari insegna Storia medievale e Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna, dove è anche direttore del Master "Storia e cultura dell'alimentazione". Inoltre, è presidente del Comitato scientifico di Casa Artusi. Per Laterza ha pubblicato, tra l'altro: Alimentazione e cultura nel Medioevo; Convivio (3 volumi); La fame e l'abbondanza; Il pentolino magico; Storia dell'alimentazione (curata con J.-L. Flandrin); La cucina italiana (con A. Capatti); Storia medievale; Il cibo come cultura; Il formaggio con le pere. La storia in un proverbio; Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo; L'identità italiana in cucina; Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola; I racconti della tavola; Il sugo della storia.

Monica Alba è assegnista di ricerca e docente a contratto di Linguistica italiana

PIÙ IN GIÙ: IL CIBO E LA CULTURA. "CIBO E CULTURA" NELLA STORIA DELLA LINGUA ITALIANA

presso l'Università degli Studi di Urbino "Carlo Bo"; è stata borsista dell'Accademia della Crusca per la redazione di un glossario relativo alla Scienza in cucina e l'arte di mangiare bene di Pellegrino Artusi. La sua attività di studio e di ricerca riguarda principalmente l'epistolografia, la storia della lingua del cibo e il lessico alimentare, a cui ha dedicato saggi e articoli. È autrice del volume *Artusi e gli editori fiorentini* (2021).

Giovanna Frosini, docente di Storia della lingua italiana presso l'Università per Stranieri di Siena e accademica ordinaria dell'Accademia della Crusca. Si occupa di poesia italiana delle Origini, di Dante e di Machiavelli. Vari suoi studi sono dedicati alla storia del linguaggio gastronomico e in modo particolare a Pellegrino Artusi. Fra le altre pubblicazioni, ha curato con Massimo Montanari il volume *Il secolo Artusiano* (Firenze, Accademia della Crusca, 2012) ed è coautrice, insieme a Monica Alba, del libro «Domestici scrittori». Corrispondenza di Marietta Sabatini, Francesco Ruffilli e altri con Pellegrino Artusi (2019).

Andrea Tomasetig, dopo la laurea in Storia dell'arte al DAMS di Bologna, apre nel 1979 a Milano la Libreria Antiquaria, poi Libreria Galleria. Con originali cataloghi anticipa alcune tendenze del collezionismo italiano legate al Novecento: futurismo, avanguardie internazionali, prime edizioni di letteratura italiana, illustrazione, manifesti, ex libris, a cui si aggiungeranno cinema, fotografia, grafica editoriale e editoria, gastronomia. Un particolare rilievo assume l'interesse per la storia e cultura d'impresa con la costituzione nel decennio 1985-1995 di una grande biblioteca interamente dedicata all'editoria aziendale, poi acquisita da una Fondazione e ulteriormente arricchita. A partire dagli anni Novanta l'attività – trasferita nell'Est milanese - si orienta verso un terreno non esplorato in Italia: la collocazione integrale delle più importanti collezioni di libri e carte del Novecento presso istituzioni pubbliche o private aperte al pubblico (biblioteche, università, musei, fondazioni). Strumento indispensabile si sono rivelate l'ideazione e la curatela di mostre originali e ben comunicate all'esterno. Sono 56 le mostre finora organizzate in Italia e alcune all'estero, sempre con forte visibilità mediatica, di cui 24 collegate al cibo e al vino. Meritano una segnalazione un paio di campagne ideate con mostre e iniziative su tematiche di particolare rilievo: *Comunicare il libro e la lettura* (2002-2005) e *Cibo di carta* (2010-2015) in rapporto all'Expo 2015. Entrambe le campagne sono state realizzate in stretta collaborazione con il Sistema Bibliotecario Milano Est (SBME).

Ingresso libero (accesso con Green Pass). Dati i posti limitati è consigliata la

prenotazione

Orari

lunedì 15-18

martedì 9-12.30

mercoledì 15-18

giovedì 9-12.30

venerdì 15-18

sabato 9.30-12.30

domenica 9.30-12.30

INFO e prenotazioni pubblico

info@casartusi.it – Tel. e Whatsapp + 39 349 8401818

www.casartusi.it