

UNA TAVOLA LUNGA UN SECOLO

UN VIAGGIO TRA SAPERI E
SAPORI D'ITALIA

Il Made in Italy nella storia
della cucina italiana del XX secolo



UNA TAVOLA LUNGA UN SECOLO

VIAGGIO NELLA CULTURA ALIMENTARE
ITALIANA DEL XX SECOLO



La storia della cucina italiana è multiforme come la cultura legata ai luoghi, alle epoche, ai grandi avvenimenti storici, ai comportamenti sociali e privati, alle tecnologie di produzione e si potrebbe continuare l'elenco. *Una tavola lunga un secolo* rappresenta una carrellata di argomenti culturali e gastronomici che insieme formano uno dei tanti mosaici possibili della grande storia della cucina italiana del XX secolo. La cucina e la tavola, oltre ad essere il punto di partenza e quello di arrivo degli avvenimenti culinari, sono i due ambiti nei quali Ballarini e Richard Ginori svolgono le loro attività ultracentenarie. La storia della cucina italiana del '900 ha le proprie radici profonde nei primi piatti di pasta, riso e nelle minestre in genere. È una cucina che ha saputo creare un mondo di incomparabile ricchezza e varietà partendo da presupposti di profonda e perdurante povertà. Il secolo che ci ha preceduto, nella prima parte è largamente permeato di tutto questo e anche quando, negli anni '60 arriverà il benessere, la cucina non smarrisce la sua matrice originale e mantiene bene in vista i suoi gioielli: i primi piatti. La parentesi della cucina futurista, come un fulmine che squarcia il cielo del conformismo, introduce una nuova sensibilità estetica e di

comunicazione che ancora oggi produce i suoi effetti nei nuovi piatti della cucina italiana. Soltanto nel secondo dopoguerra, con il primo vero sviluppo economico, la cucina diventa un patrimonio popolare diffuso e si inizia un processo di valorizzazione delle straordinarie cucine locali che, pur tra alti e bassi, non si è più interrotto. Oggi la cucina italiana è sostenuta da alimenti ed ingredienti di alta qualità espressi a tutti i livelli produttivi, dall'artigianato locale con la somma di mille e mille piccoli produttori appassionati e competenti, all'industria alimentare che sempre più si avvicina ai valori della tradizione e del territorio. All'elevata qualità degli ingredienti si accosta da sempre una produzione di strumenti per la cucina e di attrezzature per la tavola di altissimo profilo progettuale e produttivo, come questa mostra vuole illustrare.



Anna e Gian Franco Gasparini

UN VIAGGIO TRA SAPERI, SAPORI...

L'EVOLUZIONE DELLA CUCINA ITALIANA

L'itinerario espositivo di "Una tavola lunga un secolo" rappresenta un autentico viaggio nella storia della cucina italiana dagli albori del XX secolo ai giorni nostri. Coerente con questa impostazione, il percorso storico/narrativo della mostra suddivide l'evoluzione della cucina italiana nell'arco del secolo scorso in otto periodi/ambiti tematici. Un ulteriore ambito a sé stante è quello riservato alla contemporaneità.

*Mani
Produzione Richard Ginori (1935)*



PERCORSO ESPOSITIVO A TAPPE ATTRAVERSO LA STORIA DELLA CUCINA E DELLA TAVOLA ITALIANA DEL SECOLO SCORSO

L'allestimento, particolarmente originale e d'impatto, affronta otto periodi storico-culinari da tre distinti angoli prospettici, che costituiscono altrettante modalità espositive e narrative: la cucina, ovvero l'illustrazione delle tecniche e degli utensili per la preparazione dei cibi che caratterizzano uno specifico periodo;

la tavola, in cui sono esposte le ricette e le riproduzioni dei piatti più rappresentativi; la storia, che completa la panoramica offerta dalle precedenti sezioni attraverso la esposizione di ulteriori utensili da cucina, piatti e oggetti d'uso comune in un determinato contesto storico e culturale.



IL PRIMO NOVECENTO TRA POVERTÀ E GRANDE CUCINA

L'Italia che si affaccia al XX secolo è il primo ambito temporale e culinario affrontato dalla mostra.

LA CUCINA DI GUERRA, LA CRISI AGRARIA E LA CUCINA DELLA "RESISTENZA"

Il periodo che va dalla conclusione della Grande Guerra al termine della Seconda Guerra Mondiale.

LA CUCINA E IL PERIODO FUTURISTA

I riflessi di questo movimento culturale arrivano alla cucina con prodotti artistici/culinari che restano negli annali come autentiche opere d'arte e di comunicazione.

LA DIFFUSIONE NAZIONALE DELLA CULTURA IN CUCINA

Tra le due guerre del '900 fiorisce un'editoria di libri, riviste e guide di cucina che iniziano un processo di generale acculturazione gastronomica.

LA CUCINA DELLA TRATTORIA

La storia della cucina italiana nel Novecento sarebbe monca senza un capitolo riservato alle trattorie, alfieri di una cucina del territorio semplice, quasi rustica, dal costo inversamente proporzionale alla gratificazione sensoriale.

IL BENESSERE E IL CONSUMO ALIMENTARE DIFFUSO

L'inurbamento del secondo dopoguerra, le grandi emigrazioni verso le industrie del nord, il crescente benessere sono i presupposti di un'esplosione del consumo alimentare che scatta nella seconda metà degli anni '50.

LA NUOVA CUCINA ITALIANA

Verso gli anni '70, le trattorie si evolvono trasformandosi in ristoranti. Gualtiero Marchesi è lo chef alla testa dei fautori di un rinnovamento creativo della cucina italiana affine a quello introdotto internazionalmente dalla *Nouvelle Cuisine*.

LA CREATIVITÀ E LA SPERIMENTAZIONE IN CUCINA

Nell'ultimo scorcio del '900 all'ennesima riscoperta del territorio si affiancano diverse tendenze creative e sperimentali che partono da grandi chef italiani e stranieri.

LA CONTEMPORANEITÀ DELLA TRADIZIONE

L'ultimo spazio espositivo della mostra è dedicato all'oggi, ma non a un oggi generico, bensì all'attualità della tradizione del sapere e del saper fare applicata alla cucina e alla tavola.

IL PRIMO NOVECENTO TRA POVERTÀ E GRANDE CUCINA

L'ITALIA CHE SI AFFACCIA AL XX SECOLO È IL PRIMO
AMBITO TEMPORALE E CULINARIO AFFRONTATO
DALLA MOSTRA

La rigida separazione tra classi sociali, la profonda differenza nelle consuetudini e condizioni di vita tra città e campagna si riflettono nell'abisso esistente tra la cucina popolare, frugale e basata unicamente su vegetali e farinacei, e la vera cucina presente soltanto presso i ceti abbienti. La piccola borghesia del periodo si attiene al modello dell'Artusi, mentre solo l'élite può permettersi di frequentare i santuari di un'alta ristorazione che s'ispira ai dettami di Auguste Escoffier.



*Timballo di maccheroni alla milanese
(A. Escoffier)*

Piatto Galli Rossi - Produzione Richard Ginori



*Pentola conica con anello
Produzione Ballarini (primi '900)*



LA CUCINA DI GUERRA

LA CRISI AGRARIA E LA CUCINA DELLA “RESISTENZA”

Il periodo che va dalla conclusione della Grande Guerra al termine della Seconda Guerra Mondiale è dominato dalla diffusa penuria di generi alimentari. Questo stato di cose spinge le classi meno abbienti ad industriarsi per la loro sussistenza con una cucina ancorata ai prodotti alimentari fondamentali, come cereali e vegetali, con cui cucineranno zuppe e minestre.



Riso all'onda
Boli - Produzione Richard Ginori



“La cucina di guerra”

LA CUCINA E IL PERIODO FUTURISTA

IL FUTURISMO, OLTRE AD ESSERE UN MOVIMENTO ARTISTICO E CULTURALE NON LIMITATO AL TERRITORIO NAZIONALE, È IL PRIMO FENOMENO MODERNO DI COMUNICAZIONE TOTALE

I suoi riflessi arrivano alla cucina con prodotti artistico-culinari che restano negli annali come vere e proprie opere d'arte e di comunicazione. La lezione della cucina futurista si riverbererà in molte creazioni della futura *Nouvelle Cuisine* e ancora oggi l'esperienza futurista resta insuperata per livello di coinvolgimento polisensoriale in cucina e nella convivialità.

Ricostruzione dell'opera di Regina
"Polenta e Pesci", 1933



Reticolati del cielo
Piatto Impero - Produzione Richard Ginori



"Vangogh"

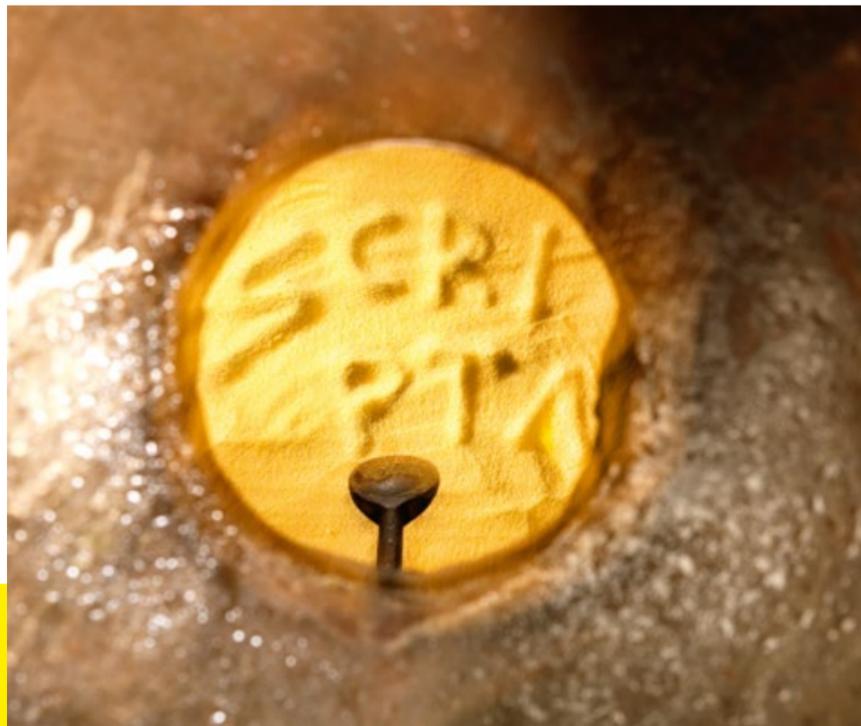
LA DIFFUSIONE NAZIONALE DELLA CULTURA IN CUCINA

TRA LE DUE GUERRE DEL '900 FIORISCE UN'EDITORIA DI LIBRI, RIVISTE E GUIDE DI CUCINA CHE INIZIANO UN PROCESSO DI GENERALE ACCULTURAZIONE GASTRONOMICA.

Le numerose pubblicazioni, anche quando sono rivolte ai ceti medi, sono accomunate da una grande attenzione all'economia, con un ampio uso di ingredienti facilmente reperibili e non costosi. La notevole diffusione di queste iniziative editoriali crea le premesse per l'esplosione dell'editoria e della cucina che avverrà con il benessere del secondo dopoguerra.



*Ravioli dell'Angela - da Petronilla
Piatto Royal blu - Produzione Richard Ginori*



“Scripta”

LA CUCINA DELLA TRATTORIA

SONO LE OSTERIE CHE ENTRANO PER PRIME NELLA
STORIA GASTRONOMICA DEL '900

Nei decenni successivi,
le osterie cominciano a
trasformarsi in trattorie
guadagnando favore presso i
ceti borghesi ed intellettuali:
il costo modesto, le derrate
semplici, i sapori intensi fanno
presa su italiani e stranieri
e rappresentano punti di
riferimento della memoria
gustativa.



*Pentola bombata superlusso
Produzione Ballarini (anni '50)*

*Paglia e Fieno
Piatto forma Museo
Produzione Richard Ginori*



“Zupca”



IL BENESSERE E IL CONSUMO ALIMENTARE DIFFUSO

L'INURBAMENTO DEL SECONDO DOPOGUERRA, LE GRANDI EMIGRAZIONI VERSO LE INDUSTRIE DEL NORD, IL CRESCENTE BENESSERE SONO I PRESUPPOSTI DI UN'ESPLOSIONE DEL CONSUMO ALIMENTARE CHE SCATTA NELLA SECONDA METÀ DEGLI ANNI '50

Il salto, insieme economico e culturale, viene favorito dall'avvento della televisione e di altri elettrodomestici, primo fra tutti il frigorifero, che diventa un vero e proprio feticcio, un nuovo focolare che affascina, con le sue promesse di cibo abbondante e ben conservato, un popolo uscito dalla guerra e dalla fame.



*Spaghetti al Pomodoro
Piatto serie Armonia
Produzione Richard Ginori*



*Campionatura per l'Aeronautica Militare
Produzione Richard Ginori*



Pentola serie Opplà - Produzione Ballarini



*Bassorilievo di Arnaldo Pomodoro
realizzato per campagna pubblicitaria
Richard Ginori negli anni Ottanta*



*Caffettiera Jolly
Produzione Ballarini*

I consumi aumentano vertiginosamente e le merci arrivano anche attraverso nuovi canali, come i nascenti supermercati. L'industria alimentare italiana si ritrova alcuni eccellenti prodotti di base già perfettamente industrializzati, in primo luogo la pasta, che diventa l'emblema del benessere raggiunto e il simbolo identificativo di un'intera nazione.

LA NUOVA CUCINA ITALIANA

NEGLI ANNI '70 SI AFFERMA LA QUALITÀ DEI RISTORANTI CHE AUMENTANO DI NUMERO, ANCHE COME EVOLUZIONE DELLA TRATTORIA

L'intuizione di Marchesi è stata quella di creare nuovi piatti che, pur legati alla cucina classica o a quella del territorio, esprimessero nettamente la volontà di liberarsi da schemi antiquati e tradizionali. L'esempio di Marchesi non resta isolato, emergono molti nuovi cuochi e nascono ristoranti di alto livello in ogni parte d'Italia. Inizia il fenomeno dello star system della cucina italiana.



*Casseruola serie II Rame
Produzione Ballarini*

*Riso, oro e zafferano
Piatto segnaposto
Produzione Richard Ginori*

RISO, ORO E ZAFFERANO

Ricetta di Gualtiero Marchesi



Ingredienti per 4 persone:

riso Carnaroli g 280, burro g 200, parmigiano grattugiato g 20, cipolla tritata g 15, stimmi di zafferano g 2, vino bianco secco cl 20, brodo leggero l litro, aceto, sale, foglie d'oro

LA CREATIVITÀ E LA SPERIMENTAZIONE IN CUCINA

NELL'ULTIMO SCORCIO DEL '900 ALL'ENNESIMA RISCOPERTA DEL TERRITORIO SI AFFIANCANO DIVERSE TENDENZE CREATIVE E SPERIMENTALI CHE PARTONO DA GRANDI CHEF ITALIANI E STRANIERI

E' proprio la figura carismatica dello chef a emergere dalle cucine per diventare personaggio pubblico a tutto tondo. La cucina destrutturata con il catalano Ferran Adrià o la cucina molecolare con l'inglese Heston Blumenthal sono solo due esempi di questo trend globale che identifica una tendenza della ristorazione con il suo esponente più acclamato.



Ravioli a Mano
(P. Leemann)

Piatto Diagono - Produzione Richard Ginori



Lollipop
Produzione Ballarini



“Experimentale”

LA CONTEMPORANEITÀ DELLA TRADIZIONE

IL NONO E ULTIMO SPAZIO ESPOSITIVO DELLA MOSTRA È DEDICATO ALL'OGGI, MA NON A UN OGGI GENERICO, BENSÌ ALL'ATTUALITÀ DELLA TRADIZIONE DEL SAPERE E DEL SAPER FARE APPLICATA ALLA CUCINA E ALLA TAVOLA

Aziende che hanno una antica storia di eccellenza come **Ballarini 1889** e **Richard Ginori 1735**, sono convinte che gli elementi fondanti del loro futuro risiedano nella loro storia, nella loro tradizione tecnica e progettuale. L'innovazione nelle forme e nei materiali diventa autorevole non grazie a una tecnologia asettica, bensì grazie alla capacità di interpretare i bisogni creando prodotti che migliorano la vita.



*In palmo di mano
Produzione Ballarini*



*Piatto con decoro fatto a mano
Produzione Richard Ginori*



“Ritorno alla Tradizione”

NUTRIRE IL PIANETA ENERGIA PER LA VITA



La mano, simbolo ricorrente della mostra ritorna nell'immagine di Antonella Pizzamiglio per sottolineare in un gesto il valore di un'alimentazione consapevole fin dalla prima infanzia, come fattore primario della salute nostra e del Pianeta.

Interpretazione fotografica del progetto attraverso 7 scatti emozionali di Antonella Pizzamiglio, con stampe FineArt, che raccontano i più significativi periodi storici della cucina italiana del XX secolo



UNA TAVOLA LUNGA UN SECOLO

a cura di

Anna e Gian Franco Gasparini

evento organizzato da

Associazione Culturale
dondolandoARTE
3 MAGGIO | 7 GIUGNO

Con il patrocinio di:



Comune di
Martignana di Po



Comune di
Casalmaggiore

In collaborazione con:



26040 Martignana di Po (Cr) - Via Cadeferro, 11 - www.dondolandoarte.com
per info e prenotazioni: m. +39 335 5833620 - +39 335 6571243
barbara@artestudiofoto.com - associazionedondolandoarte@gmail.com
