

Rivista "IBC" XXIII, 2015, 2

Dossier: ALIMENTA - Gusti e ingredienti di un festival

musei e beni culturali, dossier / mostre e rassegne

La cultura è servita

Angela Fontemaggi

[Musei comunali di Rimini]

Orietta Piolanti

[Musei comunali di Rimini]

Il Museo della Città di Rimini ha nel DNA il legame con il territorio e l'economia, legame connotato a una realtà disegnata fra terra e mare. Fin dalla preistoria questa relazione permea infatti la vita quotidiana, improntando anche le espressioni artistiche. La cultura del cibo è l'elemento che meglio interpreta il rapporto tra museo e territorio, prestandosi a molteplici declinazioni, ed è proprio questo l'elemento esplorato nell'ultima edizione di "Antico/Presente. Festival del Mondo Antico", la diciassettesima, intitolata "ALIMENTA. Il cibo tra terra e mare, tra antico e presente".

La sezione archeologica del Museo è il palinsesto della mostra "Dalla cucina alla tavola. Frammenti del quotidiano", dedicata alla cultura del cibo nelle sue varie manifestazioni, con uno sguardo alle produzioni locali e ai commerci. L'itinerario espositivo si sofferma sul simposio villanoviano e sulla tradizione greco-orientale, per poi indagare il banchetto romano, curiosare nell'ambiente della mensa e della cucina, carpire ricette, gusti e abitudini: frammenti di un quotidiano che riconosce nel convivio la cifra di una continuità culturale lungo tutta l'età antica. E che investe ambiti diversi, da quello funerario a quello rituale e sociale.

È l'esibizione del vasellame da mensa presente nelle ricche sepolture a individuare nel banchetto un'espressione dell'élite aristocratica che si afferma nella Verucchio villanoviana durante l'VIII secolo avanti Cristo. Ciotole, tazze, piatti e piattelli, con la loro quantità e varietà, descrivono una cerimonia sociale di legittimazione del potere in seno alla comunità.

Quando nel corso del VI secolo avanti Cristo la costa si popola di Etruschi, Umbri e Piceni, da Atene e dalle città dell'Egeo giungono sul colle di Covignano, alle spalle del piano in cui sorgerà *Ariminum*, raffinate ceramiche che veicolano l'usanza greca del simposio, il momento dedicato al bere. Ceramiche ateniesi a figure rosse e brocche dipinte "a occhioni" parlano di una *koinè* mediterranea, a cui il territorio riminese partecipa con la sua dimensione multietnica.

Agli inizi del IV secolo avanti Cristo l'invasione delle tribù galliche scompiglia l'assetto politico ed economico degli Etruschi. I nuovi arrivati assimilano aspetti culturali tra cui la tradizione del banchetto e si inseriscono nella rete commerciale incardinata sugli empori costieri, favorendo gli scambi tra l'area etrusco-laziale - documentati dalla ceramica a figure rosse e a vernice nera suddipinta - e quella adriatica, rappresentata dalla ceramica *Gnathia*, anch'essa a vernice nera, dalle raffinate suddipinture a motivi vegetali e animali. Dalla fine del secolo l'interesse di Roma sul sito alla foce dell'*Ariminus* genera un abitato attestato da scavi archeologici come quello di palazzo Arpesella che, in una buca di scarico, ha restituito un intero set per la cottura dei cibi, con tegami bassi e larghi, olle ovoidi e ciotole-coperchio.

Ben presto, nella colonia fondata nel 268 avanti Cristo, entro le mura, seppur in aree periferiche, sorgono officine specializzate nella produzione di ceramica a vernice nera, di ispirazione centro-italica, così definita dal colore scuro della superficie, che imita gli esemplari in bronzo. Ceramiche eleganti, anche con stampiglie impresse sul fondo: coppe, tazze, scodelle, piatti, bicchieri, bottiglie, brocche... E piatti "da pesce", con al centro la cavità per la salsa. Vasi malcotti o fusi insieme, anelli e treppiedi distanziatori certificano la produzione locale: emblematico lo scavo di palazzo Battaglini, dove, con la ceramica da mensa, è attestata quella da cucina e dispensa. Le forme, basate su principi di utilitarismo, sono quelle già consolidate: l'olla con coperchio, il tegame e il *clibanus*, un forno portatile per pani e focacce.

Davanti a una così ricca campionatura di stoviglie, per avvicinarci alle abitudini alimentari di un antico colono, immaginiamo di sederci a tavola... con Catone, e di gustare le ricette da lui stesso suggerite. Capiremmo che la base della sua cucina, improntata a soddisfare il bisogno di nutrirsi e a una dieta corretta, è la frugalità. Protagonisti i prodotti del territorio: legumi, erbe e ortaggi, con largo uso di cipolla e aglio; uova, formaggi, pesce, pollame e salsicce, olive, fichi, castagne, uva. Zuppe e farinate i piatti più comuni, cucinati per ore all'interno di olle, accanto ai tegami dove cuociono anche focacce di farro e orzo. Una semplicità ribadita dall'ambiente in cui la *familia* consuma il pasto: l'*atrium* adiacente alla cucina e agli dei del focolare, a siglare il valore sacrale del cibo. Sulla mensa, accanto ai prodotti locali, quelli di importazione, che, lungo le rotte dell'Adriatico e dell'Egeo, viaggiano in doli, botti in legno e soprattutto in anfore.

Il percorso incrocia i materiali provenienti dalle necropoli per scoprire che il banchetto è anche un momento della cerimonia funeraria: sulla pira viene deposto il vasellame per il pasto funebre, talvolta frantumato a scopo rituale. Nelle ricorrenze, i familiari, raccolti intorno alla tomba, consumano un pasto e offrono libagioni al defunto e agli dei Mani, protettori degli avi, entrando in contatto con la sepoltura grazie a dispositivi particolari, come tubi in piombo o

anfore tagliate.

Rientrando di nuovo tra le pareti domestiche, notiamo che i cambiamenti sociali ed economici introdotti dall'impero influenzano la vita quotidiana: con l'ampliarsi dei confini dello Stato entrano in cucina ingredienti esotici che mutano i gusti e arricchiscono i ricettari. Se la frugalità di Catone continua a ispirare il menu del romano medio, i banchetti consentono al *dominus* di ostentare lusso e abbondanza, curare affari e relazioni. Teatro del banchetto è la sala con i letti, i *triclinia*, su cui si adagiano i commensali; al centro la mensa, il piccolo tavolo che viene via via imbandito dai servi. Sul far della sera, ricevuti gli ospiti, inizia la cena, una sequenza di portate che si apre con la *gustatio*, l'antipasto, e si chiude con il simposio, riservato ai brindisi, alla conversazione e all'intrattenimento.

Tanti i mosaici pavimentali esposti nel Museo della Città di Rimini, molti dei quali pertinenti alle stanze tricliniarie, la cui superficie è ripartita fra il riquadro centrale decorato (splendido quello in marmi preziosi provenienti dallo scavo dell'ex Vescovado) e le fasce bianche laterali per i letti. Alle grandi occasioni è riservata la sala della *domus* di palazzo Diotallevi, con il celebre mosaico "delle barche". Esteso per circa 60 metri quadrati, il mosaico offre una sequenza di immagini che esplicitano la funzione dell'ambiente. Dal *kantharos* sull'ingresso, l'occhio corre al centro della sala, dove Ercole, alzando la coppa, invita ai piaceri conviviali; intorno all'eroe si sviluppano cornici con conchiglie, uccelli esotici e animali selvatici, insieme a brocche, vasi e grandi patere, che a loro volta richiamano il banchetto. Gli ospiti, dai *triclinia*, ammirano la scena con l'ingresso delle navi in porto, riferimento alla fortuna professionale del *dominus*.

Lo scavo ha restituito inoltre suppellettili in bronzo da mensa e da cucina, riposte all'interno di un armadio; fra di esse, una statuetta di Lare, divinità in cui si identificano gli antenati. In genere in coppia, i Lari sono raffigurati con corta tunica e alti calzari mentre danzano levando il *rython*, la coppa a forma di testa di animale (nel nostro esemplare un delfino) e porgendo la patera per le offerte. A loro, venerati accanto al focolare, si sacrificano durante il pasto quantità simboliche di cibi e vino. Rito e banchetto sono dunque uniti nella casa, come già alle origini, dal valore sacrale prima che da quello politico e sociale.

Imbandiscono le mense, oltre ai bronzi, ceramiche che, guardando all'oro delle tavole aristocratiche, si tingono del rosso brillante della "terra sigillata" o si assottigliano come lamine in forme che, nelle cosiddette ceramiche "a pareti sottili", imitano quelle metalliche anche nelle decorazioni: soggetti mitologici o allusioni alla caducità danno spunto alle discussioni conviviali più raffinate.

Gli elaborati menu richiedono "batterie" di pentole, tegami e padelle anche "antiaderenti", come quelle "a vernice rossa interna". Creativa e fantasiosa, la cucina imperiale mescola colori, forme e sapori, nell'intento di stupire. Le carni più ricercate e le prelibatezze offerte dai crostacei, insieme a spezie e salse (prima fra tutte l'onnipresente *garum*), accrescono l'effetto sorpresa, così che "a tavola nessuno riconoscerà ciò che mangia".

Re del simposio è il vino, importato o locale. Il "sangiovese" dell'epoca, prodotto in grandi quantità nelle colline riminesi e da consumare ancor giovane, conquista Roma e il Mediterraneo, viaggiando su carri e navi nelle tipiche anfore a fondo piatto, di capacità ridotta, che escono dalle fornaci romagnole a partire dal I secolo dopo Cristo.

Due fra i più celebri mosaici di *Ariminum* descrivono altri prodotti emblematici di un territorio fra terra e mare: nel mosaico dalla *domus* di palazzo Diotallevi, sono i guizzanti pesci dell'Adriatico a disegnare il mare. Quegli stessi pesci che finivano in frittture, grigliate o brodetti. Nel mosaico della *domus* di palazzo Gioia un corteo di servi avanza lungo il portico: dai grandi cesti traboccano pani e frutti dei campi, mentre un pavone portato a braccia esibisce la superba coda. Dal VI secolo proviene a noi l'immagine di un territorio fertile, vocato all'agricoltura fin dall'antichità.

L'esposizione - curata da Anna Bondini e Renata Curina (Soprintendenza archeologia dell'Emilia-Romagna) e da Angela Fontemaggi e Orietta Piolanti (Musei comunali di Rimini), in collaborazione con Marina Della Pasqua - può essere visitata fino all'1 novembre 2015.

Con un salto nel tempo, la mostra intitolata "Il bottigliere. L'arte dell'apparecchiatura della tavola dal XVIII secolo" (al Museo della Città dal 18 al 28 giugno 2015; a cura di Alfredo Monterumisi), ha portato alla ribalta i servizi da tavola della media borghesia dall'illuminismo alla rivoluzione industriale. Una collezione privata di vetri e cristalli illustra le suppellettili che, all'indomani della Rivoluzione francese, compensano la riduzione della servitù. Bicchieri, coppe, bottiglie, brocche e caraffe ricreano il rito del banchetto in cui il bottigliere, antesignano del sommelier, saggiava il vino per il padrone. Un omaggio alla tradizione della tavola imbandita, con un'appendice sul ruolo del vino quale ambasciatore del patrimonio culturale e dell'ospitalità romagnola.

"Fashion loves food. Di Piazza in Piazza. Viaggio nella cultura alimentare" è il titolo della mostra creata dal Campus di Rimini, curata da Ines Tolic e realizzata dall'Università di Bologna in occasione di "Expo 2015", nell'ambito del progetto "Di Piazza in Piazza" che coinvolge le sedi di Cesena, Forlì, Ravenna e Rimini. L'esposizione, allestita nel Museo della Città dal 9 al 28 giugno, ha trattato il tema del cibo adottando il linguaggio delle discipline legate alla moda: fotografia, design, grafica e cinema. Un invito a buongustai e *fashion victims* a non perdersi il cocktail esplosivo che deriva dalla sinergia di cibo e moda: tavole imbandite da ascoltare, immagini da annusare, cibi da truccare, e cucine con cui parlare. Diversi i punti di vista affrontati: dal rapporto degli italiani con il cibo, alle rappresentazioni delle cucine nel cinema; dagli abiti ispirati alle culture alimentari alle fotografie che raccontano artisticamente l'ossessione per le diete; dai *make up* suggeriti dal cibo alle campagne di comunicazione dei marchi del comparto *food*; fino a un viaggio multimediale nel tempo alla scoperta del cibo.

L'Associazione culturale "Fuori Centro" ha curato "In piatto. Nutrimenti ad arte" (al Palazzo del Podestà, dal 18 al 28 giugno), un progetto espositivo itinerante, già allestito a Roma e Napoli. Alla base del progetto sta il principio per cui, in un sistema modulare fondato su un saldo impianto teorico, è la struttura dell'insieme, di volta in volta adattata all'ambiente, a dare significato e ruolo ai singoli elementi. In virtù di questo assunto, 42 artisti sono stati chiamati a misurarsi con l'attitudine che porta a stare dentro la complessità della vita, per attivare altrettante riflessioni etiche ed estetiche sulle diverse possibilità di cambiare il proprio modo di pensare e, soprattutto, di agire. Ingredienti base di questo menu particolare sono l'ironia e l'empatia. Ognuno dei "piatti" realizzati è un'opera a sé stante, godibile in

piena autonomia.

Dacia Manto e Claudio Ballestracci, in collaborazione con Laura Moretti, sono gli artisti che hanno dato vita alle installazioni intitolate "Fluviale, 2007" e "Concavo, 2015" al Museo della Città, e "Mellifero, 2014" al Museo degli Sguardi, dal 18 giugno al 19 luglio. "Fluviale" è un'installazione a terra che, con la stratificazione di vari tipi di semi, costruisce un territorio/disegno/mappa di toni e colori diversi, un "giardino *in nuce*", una geografia complessa e leggera che fa riferimento a un'antica mappa di Rimini, esposta al Museo, il cui segno centrale è il corso del Marecchia. Semi di differenti colture e specie del territorio che, oltre a essere fonte di nutrimento, una volta restituiti al paesaggio e alla terra, potranno dare origine a nuova vita. "Concavo" vede una composizione di materiali provenienti dai depositi del Museo degli Sguardi, scelti in relazione alla vita domestica e quotidiana di altri popoli e alle loro usanze in rapporto al cibo. Molti degli oggetti - affiancati da piccoli manufatti come ossa, foglie, frutti, bacche, realizzati dall'artista con cere e pigmenti - rimandano a un utilizzo rituale, legato a stagioni, culti, celebrazioni e significati sacrali del cibo. "Mellifero", già realizzata per il MAMBo - Museo d'arte moderna di Bologna, mette in comunicazione materiali tattili, odorosi e commestibili derivanti dalle api (una raccolta di pollini, resine, cere, mieli e frammenti di alveari) con manufatti, disegni e mappe create dall'artista: come in un archivio scientifico ed entomologico, gli oggetti ricreano il mondo delle api e degli insetti impollinatori e la loro relazione con gli ambienti selvatici e domestici.

Attraverso questi percorsi espositivi, il festival ha offerto l'occasione per riflettere sulla centralità del cibo nella vita dell'uomo, non solo in risposta al bisogno primario della nutrizione, ma anche in relazione ai risvolti sociali, culturali, religiosi e artistici. Una conferma della continuità della tradizione dall'antico al contemporaneo, sia per la dinamicità dei mercati sia per gli effetti della globalizzazione e delle contaminazioni dei sapori (e dei saperi).

<p>"Alimenta. Il cibo tra terra e mare, tra antico e presente" ("Antico/Presente. Festival del Mondo Antico", Rimini, 19-21 giugno 2015): "Ad mensam!": la "Legio XIII Gemina-Rubico" apre l'evento al Ponte di Tiberio - fotografia di Gilberto Urbinati</p> <p>Alimenta_01.jpg</p>	<p>"Alimenta. Il cibo tra terra e mare, tra antico e presente" ("Antico/Presente. Festival del Mondo Antico", Rimini, 19-21 giugno 2015): "Ad mensam!" - fotografia di Gilberto Urbinati</p> <p>Alimenta_02.jpg</p>	<p>"Alimenta. Il cibo tra terra e mare, tra antico e presente" ("Antico/Presente. Festival del Mondo Antico", Rimini, 19-21 giugno 2015): "Benvenuti ad Ariminum!": rievocazione di scene di vita quotidiana nel foro - fotografia di Gilberto Urbinati</p> <p>Alimenta_03.jpg</p>	<p>"Alimenta. Il cibo tra terra e mare, tra antico e presente" ("Antico/Presente. Festival del Mondo Antico", Rimini, 19-21 giugno 2015): "Il cibo per i vivi e per i morti nell'antico Egitto" - fotografia di Gilberto Urbinati</p> <p>Alimenta_04.JPG</p>
<p>"Alimenta. Il cibo tra terra e mare, tra antico e presente" ("Antico/Presente. Festival del Mondo Antico", Rimini, 19-21 giugno 2015): "Nutrirsi ad arte. Caccia al tesoro lungo il percorso 'Dalla cucina alla tavola'" - fotografia di Gilberto Urbinati</p> <p>Alimenta_05.JPG</p>	<p>"Alimenta. Il cibo tra terra e mare, tra antico e presente" ("Antico/Presente. Festival del Mondo Antico", Rimini, 19-21 giugno 2015): "Panis antiquus" - fotografia di Gilberto Urbinati</p> <p>Alimenta_06.JPG</p>	<p>"Alimenta. Il cibo tra terra e mare, tra antico e presente" ("Antico/Presente. Festival del Mondo Antico", Rimini, 19-21 giugno 2015): "Panis antiquus - fotografia di Gilberto Urbinati</p> <p>Alimenta_07.JPG</p>	<p>"Alimenta. Il cibo tra terra e mare, tra antico e presente" ("Antico/Presente. Festival del Mondo Antico", Rimini, 19-21 giugno 2015): "Il banchetto romano" - fotografia di Gilberto Urbinati</p> <p>Alimenta_08.jpg</p>
<p>"Alimenta. Il cibo tra terra e mare, tra antico e presente" ("Antico/Presente. Festival del Mondo Antico", Rimini, 19-21 giugno 2015): "La paletta dell'archeologo" - fotografia di Gilberto Urbinati</p> <p>Alimenta_09.JPG</p>	<p>"Alimenta. Il cibo tra terra e mare, tra antico e presente" ("Antico/Presente. Festival del Mondo Antico", Rimini, 19-21 giugno 2015): "Un mito a merenda! Mini caccia al tesoro con Ercole e la strega Medusa" - fotografia di Gilberto Urbinati</p> <p>Alimenta_10.JPG</p>	<p>"Alimenta. Il cibo tra terra e mare, tra antico e presente" ("Antico/Presente. Festival del Mondo Antico", Rimini, 19-21 giugno 2015): "Ceius, il mosaicista romano" - fotografia di Gilberto Urbinati</p> <p>Alimenta_11.jpg</p>	<p>"Alimenta. Il cibo tra terra e mare, tra antico e presente" ("Antico/Presente. Festival del Mondo Antico", Rimini, 19-21 giugno 2015): "Eutimide, ceramista greco" - fotografia di Gilberto Urbinati</p> <p>Alimenta_12.JPG</p>
<p>"Alimenta. Il cibo tra terra e mare, tra antico e presente" ("Antico/Presente. Festival del Mondo Antico", Rimini, 19-21 giugno 2015): "Tutti a pesca... nella storia. Visita plurisensoriale" - fotografia di Gilberto Urbinati</p> <p>Alimenta_13.JPG</p>	<p>"Alimenta. Il cibo tra terra e mare, tra antico e presente" ("Antico/Presente. Festival del Mondo Antico", Rimini, 19-21 giugno 2015): "Tutti a pesca... nella storia. Visita plurisensoriale" - fotografia di Gilberto Urbinati</p> <p>Alimenta_14.JPG</p>	<p>"Alimenta. Il cibo tra terra e mare, tra antico e presente" ("Antico/Presente. Festival del Mondo Antico", Rimini, 19-21 giugno 2015): "Di ponte in ponte. Nuova luce alle pietre" - fotografia di Gilberto Urbinati</p> <p>Alimenta_15.jpg</p>	<p>"Alimenta. Il cibo tra terra e mare, tra antico e presente" ("Antico/Presente. Festival del Mondo Antico", Rimini, 19-21 giugno 2015): "In piatto. Nutrimenti ad arte" - fotografia di Piero Delucca</p> <p>Alimenta_16.jpg</p>

"Alimenta. Il cibo tra terra e mare, tra antico e presente" ("Antico/Presente. Festival del Mondo Antico", Rimini, 19-21 giugno 2015): installazione "Fluviale, 2007" - fotografia di Gilberto Urbinati

[Alimenta_17.jpg](#)

"Alimenta. Il cibo tra terra e mare, tra antico e presente" ("Antico/Presente. Festival del Mondo Antico", Rimini, 19-21 giugno 2015): "Fashion Loves Food. Di piazza in piazza. Viaggio nella cultura alimentare" - fotografia di Gilberto Urbinati

[Alimenta_18.JPG](#)

"Alimenta. Il cibo tra terra e mare, tra antico e presente" ("Antico/Presente. Festival del Mondo Antico", Rimini, 19-21 giugno 2015): "Vantone", ovvero "Miles Gloriosus" di Plauto - fotografia di Gilberto Urbinati

[Alimenta_19.jpg](#)

"Alimenta. Il cibo tra terra e mare, tra antico e presente" ("Antico/Presente. Festival del Mondo Antico", Rimini, 19-21 giugno 2015): "Before we land_storia vera. Da Luciano di Samosata" - fotografia di Gilberto Urbinati

[Alimenta_20.jpg](#)