

Comunicato stampa

ASPETTANDO IL FESTIVAL

Cultura ed enogastronomia, tra antico e presente, hanno ispirato l'idea di un'anteprima che vede insieme *Festival del Mondo Antico* e *Al Meni*.

Giovedì 18 giugno il ponte di Tiberio accoglie ***Ad mensam!***, un'inedita cena ambientata nella storica cornice del monumento che rinnova l'appuntamento con le celebrazioni del suo Bimillenario. Affacciata sull'acqua, dalle ore 20 e 30 si animerà una originale mensa con piatti ispirati alle ricette romane. Suggerite dai grandi chef dell'impero, ai quali guarda la tradizione culinaria moderna, sfileranno le pietanze che compongono il menu, aperto dalla *gustatio* (l'antipasto degli antichi romani) e chiuso da un brindisi di buon augurio (con un richiamo agli storici simposi). Organizzata dal Festival con Fluxus / 2014-2021 Rimini per il Ponte di Tiberio e con "Al meni", la cena viene realizzata dai ristoranti del Borgo San Giuliano (Angolo Divino, La Marianna, Nud e Crud, Osteria de' Borg). In un itinerario gastronomico che sposa gli accostamenti graditi ai Romani con il nostro gusto, i commensali condividono un'esperienza unica arricchita anche dall'intrattenimento affidato a un poeta-narratore quale *Roberto Mercadini*.

Sulla tavola originali sottopiatte realizzati a mano - sotto la guida del Maestro ceramista Giorgio Giulianelli - dai detenuti coinvolti nel progetto *IN ARTE*: un intervento a carattere educativo e socializzante, finanziato con i contributi del 5x1000 delle Acli Nazionali. Ideato e gestito dalle Acli della Provincia di Rimini con il sostegno del Circolo Acli Rimini Centro, del Circolo di Cultura Fotografica Acli, di Cooperativa Comunità Aperta (Radio Icaro); è stato progettato in accordo con la Direzione della Casa Circondariale di Rimini, tenendo conto delle direttive impartite dall'Amministrazione penitenziaria per l'umanizzazione della pena.

Si richiede prenotazione telefonica (tel. 340.9617042) e il pagamento di una quota di € 30. Dalle ore 19 e fino alle ore 23, si potrà anche esplorare il Ponte di Tiberio navigando sotto le sue arcate a bordo di un catamarano a motore, grazie all'Associazione Marinando. In relazione al numero dei posti è necessario prenotare (tel. 0541.704415 e 329.2103329).

Prospettive diverse, questo è il titolo della proposta, tornerà nei giorni del Festival come da programma (antico.comune.rimini.it).

Ma già nel tardo pomeriggio, dalle ore 18, il Festival del Mondo antico dà appuntamento invitando il pubblico a visitare le sue mostre. Fra letture di autori classici e contemporanei, affidate a Silvio Castiglioni, brani musicali a cura dell'Istituto Superiore di Studi Musicali "G.Lettimi" (Davide Bellucci e Francesco Frisoni), incontri con i curatori e con gli artisti, si inaugurano i percorsi espositivi incentrati sul cibo e i suoi linguaggi. Itinerari che spaziano dall'archeologia all'antiquariato, dalla moda all'arte contemporanea

Propone un viaggio alla scoperta delle radici della nostra cultura alimentare **DALLA CUCINA ALLA TAVOLA. Frammenti del quotidiano** (Museo della Città fino al 1 novembre) un percorso di approfondimento che si sviluppa lungo la Sezione archeologica dall'età villanoviana al tardo antico. Ideato e curato dai Musei Comunali di Rimini con la Soprintendenza Archeologia dell'Emilia-Romagna, il percorso spinge a curiosare nell'ambiente della mensa e della cucina svelandone atmosfere e segreti, carpando ricette, gusti e abitudini con uno sguardo anche alle vie dei commerci e alle produzioni locali. Frammenti dunque di un quotidiano che ha nella tradizione del banchetto l'espressione di una continuità culturale nell'età antica. E che pur si manifesta in diverse accezioni: dall'ambito funerario al simposio, dal rito al sociale. All'interno delle *domus* il banchetto interpreta l'evoluzione dei costumi e della cultura e insieme delle abitudini alimentari e dell'economia. Apprendo a una riflessione sulla dinamicità del mondo antico e

sulla globalizzazione e contaminazione, nell'Impero, dei sapori (e dei saperi) che offre sorprendenti confronti con l'attualità.

Il percorso archeologico ispira e ospita anche il **laboratorio per bambini** da 5 a 8 anni *Nutrirsi ad arte* (venerdì 19, ore 17.30), una caccia al tesoro a cura di Marzia Ceccaglia. La divertente proposta coinvolge i più piccoli nella scoperta di usi e abitudini alimentari degli antichi. Per poi, sempre attraverso il gioco, riflettere sulla dieta mediterranea per una sana educazione al cibo.

Invita il pubblico alla tavola imbandita la mostra **IL BOTTIGLIERE. L'arte dell'apparecchiatura della tavola dal XVIII secolo** (Museo della Città, sala teche, fino al 28 giugno) che offre al piacere della vista vetri e cristalli d'epoca per illustrare il tema del "servizio" moderno nato in seno alla media borghesia con l'Illuminismo. Bicchieri, coppe, bottiglie, brocche, caraffe...provenienti da una collezione privata, ricreano l'antico rito del banchetto in cui il bottigliere, antesignano del nostro sommelier, controllava odore e sapore del vino per assecondare i gusti enologici del padrone. Con il diminuire del personale di servizio, all'indomani della rivoluzione francese, anche l'apparecchiatura della tavola evolve arricchendosi di un maggior numero di pezzi che vanno a compensare la riduzione della servitù. Nasce così l'arte di apparecchiare (mise en place) che raggiunge la massima espressione nel XIX secolo, con fabbriche manifatturiere di vetri, cristalli, porcellane e posateria. In chiusura un'appendice sul ruolo del vino quale ambasciatore del patrimonio culturale. A cura di Alfredo Monterumisi.

Dacia Manto e Claudio Ballestracci, in collaborazione con Laura Moretti, sono gli artisti che hanno dato vita ad alcune installazioni al Museo della Città e al Museo degli Sguardi ove fino al 19 luglio è possibile visitare:

Fluviale, 2007 (Museo della Città). L'installazione a terra viene realizzata attraverso la stratificazione di diversi tipi di semi sino alla costruzione di un territorio/disegno/mappa di toni e colori differenti, una sorta di 'giardino in nuce', una geografia complessa e leggera. I semi rimandano alle differenti colture e specie presenti sul territorio: oltre a essere fonte di nutrimento per gli uomini, per gli uccelli e per molti altri animali, si tratta di semi con capacità germinativa, dunque una volta restituiti al paesaggio e al territorio, potranno dare vita a nuove coltivazioni e crescita.

Il disegno definitivo riferimento ad un'antica mappa di Rimini, esposta al Museo, che ha come 'segno' fondamentale e centrale il corso del fiume Marecchia.

Concavo, 2015 (Museo della Città). L'installazione è realizzata attraverso una composizione di materiali selezionati tra quelli conservati nei depositi del Museo degli Sguardi in relazione con la vita domestica e quotidiana di altri popoli, con le loro usanze e culture in rapporto al cibo: contenitori, vasi, mestoli, utensili con la funzione di raccolta, conservazione o consumo di alimenti, liquidi, spezie ed erbe. Molti degli oggetti rimandano in modo specifico a un utilizzo rituale, legato a stagioni, culti, celebrazioni e significati sacrali del cibo. In particolare ci si riferisce all'uso, antichissimo, di erbe come preparazioni edibili terapeutiche e medicamentose, e all'usanza di offrire nutrimenti ai defunti, presente in culture diverse. Agli oggetti vengono affiancati piccoli manufatti, quali ossa, foglie, frutti, bacche, realizzati appositamente con cere e pigmenti.

Mellifero, 2014 (Museo degli Sguardi)

L'installazione, realizzata recentemente per il Mambo/Museo d'Arte Moderna di Bologna attraverso l'uso di materiali odorosi e commestibili, costituisce una raccolta complessa di pollini, resine, cere, frammenti di alveari, mieli insieme a una serie di manufatti, disegni e mappe realizzati dall'artista.

Ordinati come in un archivio scientifico ed entomologico, gli oggetti ricostruiscono nelle teche del Museo degli Sguardi il mondo delle api e degli insetti impollinatori e la loro relazione con gli ambienti selvatici e domestici, con l'apicoltura portata avanti dagli uomini nel corso dei secoli, e con le colture degli alberi da frutto.

Alle mostre si collegano **laboratori per bambini e ragazzi**, a cura di Dacia Manto. Progetto di Laura Moretti con Claudio Ballestracci –

Il laboratorio *La terra racconta* (Museo della Città, venerdì 19 giugno, ore 17.30, per bambini da 5 a 10 anni) prevede il riconoscimento, attraverso la vista, il tatto e l'olfatto, di semi e spezie, la loro 'catalogazione' e il loro utilizzo non consueto nella costruzione di una mappa-territorio, individuale o collettiva, insieme ad una riflessione sull'idea di 'mappa', antica e contemporanea, e sugli elementi che si intendono 'raccontare' attraverso di essa. (geografie, paesaggi, culture, popoli, cibi, nutrimenti, ecosistemi naturali, colture).

Il laboratorio *Tavola collettiva* (Museo degli Sguardi, domenica 21 giugno, ore 18.00, per bambini da 5 a 10 anni) prevede una riflessione sull'idea di pieno/vuoto, contenitore e contenuto, applicata sia agli oggetti di uso quotidiano che alla scultura antica e contemporanea. Bambini o ragazzi saranno invitati a riflettere sugli oggetti utilizzati per conservare il cibo e per nutrirsi, ma anche sui diversi rituali legati al consumo di cibo e alla propria casa. Per poi creare, con argilla o plastilina, i propri 'contenitori' e i propri 'contenuti', e infine apparecchiare con i cibi e le stoviglie realizzati a mano una originale e ricca 'tavola collettiva'.

L'invito è inoltre a visitare la mostra **FASHION LOVES FOOD. Di Piazza in Piazza. Viaggio nella cultura alimentare** (Museo della Città fino al 28 giugno). In occasione di EXPO, l'Università di Bologna ha promosso il progetto *Di Piazza in Piazza* coinvolgendo le sedi di Cesena, Forlì, Ravenna e Rimini. Il contributo del Campus di Rimini è rappresentato dalla mostra *Fashion Loves Food*, in cui sono presenti opere che trattano il tema del cibo attraverso il linguaggio delle discipline legate alla moda (fotografia, design, grafica e cinema). A cura di Ines Tolic.

Fashion loves Food è articolata in 8 stanze, ciascuna delle quali affronta il tema dell'alimentazione da un punto di vista specifico. Dall'indagine sociale sul rapporto degli italiani con il cibo a un supercut di 26 minuti che riassume le rappresentazioni delle cucine nel cinema; da abiti realizzati ispirandosi a diverse culture alimentari alle fotografie che artisticamente raccontano la contemporanea ossessione per le diete; da make up nati prendendo spunto dal cibo a campagne di comunicazione di marchi del comparto food, per arrivare infine all'installazione multimediale che, attraverso una serie di tavole navigabili con un semplice movimento della mano, conduce il visitatore in un viaggio nel tempo alla scoperta del cibo e dei mondi che vi ruotano attorno. In poche parole, *Fashion loves Food* è un invito a buongustai e *fashion victim* a non perdersi il cocktail esplosivo dato dalla sinergia di cibo e moda: tavole imbandite da ascoltare, immagini da annusare, cibi da truccare, e cucine con cui parlare.

Al Palazzo del Podestà (I piano) fino al 28 giugno è allestita la Mostra installativa itinerante a cura dell'**Associazione culturale Fuori Centro "IN PIATTO. NUTRIMENTI AD ARTE"**. Quaranta artisti hanno materializzato nello spazio esiguo di un piatto i legami tra il cibo e l'arte, nutrimenti del corpo e dell'anima. Come il cibo l'arte è concretizzazione e sublimazione delle differenze delle singolarità, delle inevitabili diversità, che sono il tessuto vitale della contemporaneità, a suggerire la strada da percorrere verso il progressivo superamento di ogni antico e nuovo discrimine.