



INIZIATIVE DEL MIBACT PER L'EXPO 2015

Biblioteca Universitaria di Genova
Hotel Colombia, Via Balbi 40
11 giugno – 31 luglio 2015

Mostra

LA MENSA DEI POVERI, LA MENSA DEI RICCHI

Mostra
LA MENSA DEI POVERI, LA MENSA DEI RICCHI

Biblioteca Universitaria di Genova - Hotel Colombia
Via Balbi, 40 (di fronte alla Stazione Principe)

12 giugno - 1° agosto 2015

Orari: da lunedì a venerdì ore 9,00-18,00 - sabato ore 9,00-13,00
dal 12 luglio al lunedì e al venerdì la mostra chiuderà alle ore 15,30

Ingresso libero

Organizzata, in occasione di Expo Milano 2015, da: Biblioteca Universitaria di Genova

In collaborazione con:
Fondazione Ansaldo - Fondazione Mario Novaro - Associazione Culturale Liguria-Ungheria - Caritas Diocesana
Malhus Faber Birrificio in Genova - Opificio Clandestino degli In-Fusi - Il Portolano Editoria & Comunicazione - EventidAmare
Radif - Studio Ernan Design - Type & Editing - Agriturismo Autra - Panificio Sansò - Preti Dolciaria Alimentare

Con il patrocinio di:
Comune di Genova - Camera di Commercio di Genova
Municipio I Genova Centro Est - Amici delle Biblioteche

Per informazioni e prenotazioni visite, rivolgersi a: 010-2546464 - bu-gg@beniculturali.it - www.bibliotecauniversitaria.gc.it

La Biblioteca Universitaria di Genova conserva uno **straordinario patrimonio bibliografico e documentario tematico** costituito da volumi di botanica, zoologia, agricoltura, zootecnia, ricettari, usi, costumi e tradizioni popolari, ecc. risalenti ai secoli XVI, XVII, XVIII e XIX, con particolare riferimento a Genova e alla Liguria. Un patrimonio che comprende sia opere antiche, rare e di pregio, sovente manoscritte, sia opere moderne, alcune delle quali rappresentano un unicum a livello mondiale.

Nello stesso tempo, ha la fortuna di trovarsi in una delle regioni più ricche e interessanti d'Italia per quanto riguarda la tradizione eno-gastronomica. La **cucina ligure**, infatti, si basa essenzialmente su un mix di prodotti naturali, quali **erbe, verdure, olio**, ecc. di produzione locale, che vengono sapientemente mescolati per ottenere piatti semplici da realizzare, rapidi da consumare e leggeri da digerire, caratterizzati oltretutto da un riutilizzo intelligente degli ingredienti primari, in modo da ridurre gli sprechi alimentari, che sono una delle piaghe del mondo occidentale: come tale, presenta

caratteristiche uniche di genuinità, sapidità e territorialità. Nella sua varietà e prelibatezza, la cucina ligure costituisce la quintessenza stessa della **dieta mediterranea**, dichiarata nel 2010 **patrimonio immateriale dell'umanità dall'Unesco**.

Per questo si propone di allestire un percorso espositivo articolato in due sezioni:

La mensa dei poveri

- Immagini tratte dal volume di **Antonio Pittaluga** intitolato *Duché de Genes. Costumes dessines sur les lieux par A. Pittaluga, Parigi, 1826*, di cui la Biblioteca possiede uno dei pochi esemplari contenenti tutte le tavole acquarellate (40), che offre una panoramica allegra, gustosa e divertente sui costumi popolari liguri all'inizio dell'Ottocento, con particolare riferimento ai mestieri legati alla produzione e alla vendita nel settore agro-alimentare.
- Volumi antichi e moderni che offrano uno spaccato delle tradizioni eno-gastronomiche liguri, come ad esempio trattati, ricettari, documenti, testimonianze di cultura materiale, ecc., in collaborazione con istituzioni come la **Fondazione Novaro**, il **Consorzio del Pesto Genovese**, ecc., al fine di valorizzare al meglio i prodotti tipici della tradizione eno-gastronomica ligure, non solo quelli universalmente conosciuti e riconosciuti come l'**olio d'oliva** (ricavato dalle famose olive taggiasche), il **pesce** (ad esempio, le gustosissime acciughe del Tigullio e le deliziose cozze di La Spezia), la **pasta** (citata per la prima volta in un documento genovese del XIII secolo) e il **pesto** (prodotto con il profumatissimo basilico di Prà), ma anche quelli meno famosi (anche se non meno qualitativi), come i vini, i formaggi, la farinata, la focaccia, le torte dolci e salate, ecc.
- In due vetrine verranno esposti antichi mortai per la produzione del pesto, bottiglie, vasi e altri contenitori per l'olio, attrezzi da cucina e strumenti di vario genere, che permetteranno di scoprire e conoscere le antiche tecniche culinarie, anche con l'ausilio di libri e immagini esplicative. Molti di questi oggetti, benché nati in ambito popolare, si sono progressivamente evoluti nelle forme e nelle caratteristiche sino a diventare parte del corredo culturale comune sia alle classi povere, sia a quelle abbienti, così come i piatti tradizionali che con essi vengono confezionati. Una sezione sarà dedicata anche alle **antiche botteghe e trattorie del centro storico genovese**, veri templi della gastronomia in un porto fra i più cosmopoliti del Mediterraneo, alcune delle quali, benché scomparse, hanno lasciato una traccia indelebile nella





MILANO 2015

- memoria collettiva. Una serie di foto storiche permetterà di ripercorre alcuni itinerari fra i più suggestivi fra delizie per il palato e bellezze storico-artistiche, alla scoperta di un patrimonio culturale la cui conservazione rappresenta un dovere morale per le attuali generazioni.
- Nell'atrio dell'Hotel Colombia verrà creato lo **Sportello della mensa dei poveri**, presso il quale si potrà ottenere in dono una copia del volume dello scrittore Luigi Malerba, intitolato *La scoperta dell'alfabeto*, Bompiani, 1963, e conoscere il ruolo svolto dalle biblioteche pubbliche nel garantire a tutti i cittadini il diritto di accedere liberamente al “nutrimento dell'anima”, che è il sapere contenuto nei libri, tanto necessario quanto quello del corpo, in una società che fa della conoscenza il discrimine per consentire l'emancipazione dell'uomo, i cui bisogni non sono soltanto materiali, ma anche e soprattutto spirituali.

La mensa dei ricchi

- Immagini riferite alla vita quotidiana a bordo dei **grandi transatlantici** e quella a terra negli **alberghi di lusso**, con particolare riferimento alle navi che ormeggiavano alle stazioni marittime di **Ponte dei Mille** e di **Ponte Andrea Doria** e ai viaggiatori che alloggiavano



all'Hotel Colombia, nuova sede della Biblioteca. La sezione verrà allestita in collaborazione con la **Fondazione Ansaldo di Genova**, l'**Autorità Portuale di Genova** e il **Comune di Genova**, e altri enti pubblici e privati, che metteranno a disposizione una serie di immagini di grande impatto emotivo e spettacolare. Se possibile, verrà anche esposto il modello di un transatlantico.

- Volumi antichi e moderni, video, foto, filmati (in collaborazione con **istituzioni pubbliche e private**, ecc.) che offrano una panoramica dello stile di vita dei personaggi che viaggiavano attraverso l'Europa e l'Atlantico per raggiungere le due Americhe nel periodo d'oro dei viaggi transatlantici per mare, dagli anni Trenta agli anni Sessanta del Novecento, mostrando l'evoluzione delle **navi**, dei **servizi di bordo**, dei **piatti** offerti alla clientela, ecc. In tale sezione verranno esposti anche menu di bordo, descrizioni tratte da romanzi, cronache, riviste, giornali, diari di viaggio, ecc.



MILANO 2015

- Verranno anche allestite due vetrine, in collaborazione con la ditta **Radif di Genova** e con **alcuni prestatori privati**, nella quale saranno esposti esempi sia delle stoviglie di bordo, sia di quelle impiegate a terra nei grandi alberghi, che spesso erano analoghe per caratteristiche e fattura, anche se non per decori. Alcune gigantografie riproducenti le sale da pranzo di prima, seconda e terza classe dei transatlantici, con o senza avventori, consentiranno ai visitatori di immergersi anche visivamente nelle suggestive atmosfere del passato, approfittando anche della presenza della meravigliosa sala da ballo e della caffetteria dell'Hotel Colombia, che sono copie esatte di quelle presenti sulle navi di linea degli anni d'oro della **Navigazione Generale Italiana**, del **Lloyd Sabaud**, della **Cosulich**, ecc.



In concomitanza con la mostra, si intende organizzare una serie di **manifestazioni** di vario genere, tra cui: conferenze, convegni, incontri, presentazioni di libri, proiezione di filmati d'epoca, letture di brani in prosa e in poesia, ecc. Lo scopo è quello di approfondire alcune tematiche di particolare interesse e portare all'attenzione del pubblico la progressiva **"democratizzazione"** dello stile di vita e, in particolare, dei consumi eno-gastronomici nella società italiana, con la diffusione verso il basso di certe prelibatezze che in passato erano appannaggio unicamente delle classi abbienti e la contemporanea diffusione verso l'alto di ricette, prodotti e abitudini che, fino agli anni Cinquanta, erano propri quasi esclusivamente delle classi povere o medie e che oggi, invece, sono diventati patrimonio comune non solo dell'intera **popolazione italiana**, ma anche di innumerevoli estimatori in Europa e nel resto del mondo.

È in programma anche la realizzazione di **serate gastronomiche a tema**, in collaborazione con alcuni produttori e ristoratori privati, che metteranno a disposizione tutta la loro sapienza artigianale nel fornire prodotti e nel preparare piatti a "chilometri zero", ossia strettamente legati alle peculiarità locali. L'idea è anche quella di far circolare la mostra presso altre **location** in Liguria e in Piemonte e, possibilmente, anche in Lombardia, al fine di promuovere la conoscenza del patrimonio culturale genovese e ligure in tutte le sue sfaccettature e manifestazioni, comprese quelle legate allo straordinario equilibrio raggiunto nella messa in valore a scopo alimentare di un **territorio** aspro, fragile e impervio, tutt'altro che prodigo di risorse per i suoi abitanti.



Sul sito internet della Biblioteca verrà implementato un percorso virtuale attraverso le opere più significative sull'argomento facenti parte del patrimonio dell'istituto, aperto anche a collaborazioni esterne con gli esperti, i docenti e i ricercatori che parteciperanno alle manifestazioni collaterali, al fine di diffondere presso un pubblico quanto più ampio possibile la conoscenza di questi cimeli e testimonianze storiche e di promuovere e valorizzare un patrimonio culturale immateriale, come la **cucina ligure**, che affonda le sue radici nella notte dei tempi.

Luogo: Genova, Biblioteca Universitaria di Genova - Hotel Colombia

Orario: ad ingresso libero, da lunedì a venerdì ore 9,00-18,00 - sabato ore 9,00-13,00; domenica chiuso.
Dal 12 luglio il lunedì e il venerdì la mostra chiuderà alle ore 15,30.

Telefono: 0102546464

E-mail: bu-ge@beniculturali.it; mbac-bu-ge@mailcert.beniculturali.it

Sito web: <http://www.bibliotecauniversitaria.ge.it/it/>