

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 2184 del 18/07/2012

Presentata oggi in Provincia la mostra proposta dal Parco naturale Paneveggio-Pale di San Martino

"COL BÈL NO SE MAGNA": STORIA E MEMORIA DELL'ALIMENTAZIONE IN MOSTRA A VILLA WELSPERG

È stata presentata stamani in Provincia la mostra "Col bèl no se magna - Storia e memoria dell'alimentazione in ambiente alpino", che il Parco naturale Paneveggio-Pale di San Martino propone a Villa Welsperg per tutto l'arco dell'estate 2012. Presenti alla conferenza stampa di presentazione Giacobbe Zorzea e Vittorio Ducoli, rispettivamente presidente e direttore del parco, nonché Quinto Antonelli, storico e curatore della mostra, assieme a Cristina Zorzi, che è responsabile anche degli allestimenti. La mostra, che è già aperta e che si chiuderà a fine settembre, si avvale della collaborazione della Fondazione Museo Storico del Trentino, della Comunità della Valle di Primiero e della Condotta locale di Slow Food.-

"Ogni anno il Parco naturale Paneveggio-Pale di San Martino – ha esordito Giacobbe Zorzea, presidente dell'ente gestore, – affronta un tema particolare e significativo per il suo territorio con una mostra estiva a Villa Welsperg: quest'anno abbiamo voluto dare concretezza a una collaborazione ormai decennale con la Fondazione Museo Storico del Trentino scegliendo come tema il mondo dell'alimentazione, con l'intento di approfondirne i suoi legami con le popolazioni primierotte e alpine, per tracciare così una riflessione che, partendo dalla storia e dalla memoria, può aiutarci a meglio comprendere quel che sta succedendo oggi nel settore della produzione e del consumo di cibo".

Analoghi concetti sono poi stati sottolineati dal direttore del Parco Vittorio Ducoli: "La mostra Col bèl no se magna non è l'unica attività estiva del Parco, anzi: accanto alle proposte storiche e culturali dell'esposizione a Villa Welsperg, l'estate primierotta sarà piena di offerte didattiche, di itinerari, di appuntamenti con la cultura, come ad esempio quello del 20 luglio con la scrittrice Dacia Maraini. Comunque la mostra si rivelerà senz'altro un appuntamento centrale, perché consente di mettere in luce il profondo, reciproco e complesso legame che storicamente ha unito il consumo di cibo con l'evoluzione del territorio. Per fare ciò ci siamo naturalmente avvalsi dell'apporto di qualificati storici e ricercatori, come ad esempio Quinto Antonelli, ma valorizzando anche il personale del Parco, che ha curato completamente l'allestimento della mostra sotto la guida di Cristina Zorzea. Insomma, se una recente ricerca effettuata dalla Provincia quantifica in settanta milioni di euro l'indotto turistico dei parchi naturali trentini, noi ci sentiamo da un lato responsabilizzati, ma dall'altro vogliamo arricchire di contenuti culturali e storici la nostra attività di tutela e di valorizzazione dell'ambiente naturale".

Quinto Antonelli, che della mostra ha appunto curato gli aspetti appunto storici, ha evidenziato alcuni temi emergenti e qualificanti dell'esposizione: "Abbiamo cercato di scegliere un linguaggio antiretorico che rifuggisse dai concetti e dai termini ormai desueti e inflazionati come 'tradizione', 'tipicità', 'unicità'...; si è quindi preferito sottolineare il valore storico del tema scelto, affrontando la problematica del legame che unisce la produzione e il consumo di cibo al territorio, legame che in questo ultimo secolo s'è alquanto allentato; abbiamo indagato i legami che storicamente sono intercorsi tra il territorio del Primiero e la confinante pianura veneta, ed è stato interessante indagare il dramma, in termini di vita quotidiana e quindi anche di alimentazione, innescato dal passaggio del Veneto al regno italiano nel 1866; abbiamo utilizzato diari, memoriali e ricettari per raccontare sia la cosiddetta cucina 'orale', quella della quotidianità, ma anche la cucina scritta, quella della festa, la cucina dei sogni e dei desideri non sempre esauditi. Il tema

dell'alimentazione è stato arricchito dagli apporti dati anche dalla cultura popolare delle fiabe, delle leggende, dei proverbi, senza mai indulgere ai sentimentalismi ma cercando di descrivere la situazione in modo chiaro, lineare e oggettivo".

È stato ancora Quinto Antonelli a concludere che la mostra non si conclude con un prevedibile "si stava meglio quando si stava peggio" ma, pur lasciando la porta aperta alla discussione, l'invito finale che viene dai pannelli esposti a Villa Welsperg è che bisogna valorizzare e promuovere le produzioni locali, bisogna per quel che si può recuperare i valori culturali del cibo, andare insomma in controtendenza rispetto alla globalizzazione e puntare decisamente su produzioni a chilometro zero. E il sostegno dato alla mostra del Parco Paneveggio Pale di San Martino da Slow Food va proprio in questa direzione.

LA MOSTRA "COL BÈL NO SE MAGNA"

La nuova mostra "Col bèl no se magna - Storia e memoria dell'alimentazione in ambiente alpino" che il Parco di Paneveggio - Pale di San Martino allestirà negli spazi di Villa Welsperg riprende gli esiti di una ricerca avviata sul territorio qualche anno fa, "Sapori Saperi: storia e memoria dell'alimentazione a Primiero", promossa nel 2003 dall'allora Comprensorio, dal Caseificio e dal Parco, con la collaborazione del Museo Storico in Trento.

È una filiazione che va ricordata: le cento e passa interviste realizzate in quegli anni, la ricognizione sistematica degli archivi comunali, la raccolta di decine di documenti e di ricettari manoscritti, il censimento e la schedatura di oltre mille fotografie costituiscono il ricco materiale da cui la mostra prende le mosse. Possiamo dire che la mostra si propone come una sintesi di quella ricerca, con una ambizione maggiore: fare del territorio, così a lungo e minuziosamente indagato, un caso di studio in grado di illustrare le caratteristiche più generali dell'alimentazione di montagna. La "verticalità territoriale" messa in mostra è dunque quella delle valli del Cismon e del Vanoi, in un tempo lungo un secolo e più, dalla seconda metà dell'Ottocento ai giorni nostri, durante il quale si conclude una parabola che porta l'alimentazione a fare a meno del territorio circostante.

La mostra si presenta come un percorso diviso in stazioni o come un racconto articolato in capitoli. Il cuore della mostra è lo spazio, l'ambiente, i luoghi (dal paese ai pascoli di alta montagna) dove il cibo è prodotto e consumato: una mappa altimetrica evidenzia e colloca i principali prodotti.

Dopo lo spazio, il tempo ciclico delle stagioni scandisce la produzione e la trasformazione degli alimenti, che vanno consumati subito o lavorati per durare, per essere conservati. Ma di quando in quando al tempo regolare si sostituisce il tempo storico a turbarlo, ad accelerarlo o ad annullarne l'importanza, come nel caso delle carestie, delle chiusure frontaliere, delle guerre.

Terzo capitolo del racconto, lo scambio dei prodotti, la loro commercializzazione, il loro consumo interno o la loro vendita.

Lo scambio di saperi rispetto al cibo e alla sua preparazione è quarto capitolo: emerge qui la cucina orale, quella quotidiana, trasmessa di generazione in generazione attraverso il "saper fare", l'esempio, i gesti, che viene affiancata dalla cucina scritta, formalizzata nelle ricette e nei ricettari. Il percorso termina nei nostri giorni, quando assistiamo al distacco netto tra territorio e alimentazione e tra consumi e stagionalità.

I capitoli sono interrotti da finestre che si aprono ad approfondimenti tematici: storie sul mais, le patate, il maiale, il latte ed il miele. In ultimo, a legare tutto con un filo rosso ricorrono i proverbi che a modo loro ripercorrono i temi della fame, della festa, dei sapori, degli scambi.

La mostra è realizzata con la collaborazione della Fondazione Museo storico del Trentino, della Comunità di Primiero e della condotta locale di Slow Food.

(m.n.)

Fotoservizio e filmato a cura dell'Ufficio Stampa.

In allegato file audio in MP3 con una breve intervista al presidente del Parco Paneveggio Pale di San Martino Giacobbe Zorzea -

()