

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. 3009 del 27/11/2015

Oggi 27 novembre alle 17 si inaugurano le rinnovate sale del Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina

NUOVO ALLESTIMENTO DELLA SEZIONE VITOCOLTURA, ENOLOGIA E DISTILLAZIONE DEL MUSEO DI SAN MICHELE

La sezione di Viticoltura, Enologia e Distillazione del Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina viene riallestita dopo alcuni importanti interventi di carattere strutturale, che hanno consentito di ripensare integralmente la fruizione di queste due sale. Da sempre vicine al baricentro del percorso museale, fin dai tempi di Šebesta, in quello che fu il tempio della viticoltura trentina nell'era di Edmund Mach, le due grandi sale della sezione - nel mezzo di uno dei giardini vitati d'Europa più belli, la Piana Rotaliana - rivestono certamente una loro importanza. Oggi, 27 novembre, alle 17 viene inaugurato il nuovo allestimento.-

Le sale, rivisitate con l'ausilio di un team professionale di prim'ordine sotto la guida del gruppo di lavoro del Museo, seguono dappresso il metodo di lavoro di Šebesta, che prevede la collocazione in progressione logica dei singoli elementi di una medesima filiera agro-tecnologica, nell'ordine stesso in cui si presenterebbero a un ideale osservatore etnografo: e dunque vigneti uve solforatrici irroratrici vendemmia torchiatura vinificazione imbottatura imbottigliamento e poi, lungo una filiera parallela, a partire dalle vinacce, la distillazione delle grappe.

Nell'ambito di un percorso completamente rinnovato, e quindi più gradevole, più luminoso, più didattico, due sono le novità importanti. La prima è il ruolo riservato all'osteria e al suo mondo ormai tramontato, come specifico momento di realizzazione di una cultura, una socialità, un modo di essere ampiamente abitati dal vino e dai suoi riti. Un'osteria del ricordo e della memoria, rappresentata da un'importante, autorevole installazione permanente, che parla di anziani avventori, di burbere ostesse, di carte, di morra, di tabacco, di canzoni e di storie. La seconda è lo spazio dedicato alla cultura casalinga della grappa, cioè degli infusi di erbe officinali, fondamento primo di una diffusa farmacopea popolare, che ha nel Trentino uno dei suoi principali capisaldi, all'incrocio tra la pratica non propriamente lecita della distillazione domestica, e la radicata consuetudine, in una grande regione di indefessi pedonatori delle grandi montagne, alla raccolta stagionale, in quasi tutte le famiglie, di erbe, fiori e radici. Questi due aspetti – quello dell'osteria e quello delle grappe officinali che si custodiscono gelosamente in famiglia, per essere usate con molta parsimonia al bisogno – aprono sul pianeta vino uno sguardo inedito almeno dal punto di vista della cultura museale. -

()