



2018 Anno Nazionale del cibo italiano

In linea con il progetto del MIBACT che propone per il 2018 l'anno nazionale del cibo italiano nel mondo allo scopo di promuovere il connubio tra cibo, arte e paesaggio e mettere a sistema le tante e straordinarie eccellenze italiane, i servizi educativi del museo diocesano offrono una serie di attività legate al cibo e all'alimentazione declinate alla didattica come occasione di approfondimento multidisciplinare perché il cibo, l'arte, il paesaggio agricolo ed urbano raccontano la storia del nostro territorio e delle comunità che lo abitano.

Le nostre proposte come sempre spaziano in diversi ambiti, storico, iconografico, artistico, scientifico e creativo e sono rivolte alle classi scolastiche di ogni ordine e grado oltre a poter essere personalizzate in base alle esigenze ed agli interessi degli utenti.

PERCORSI DI STORIA E CULTURA ALIMENTARE

Cultura e menù

Un interessante connubio di storia e gusto, attraverso visite tematiche ad alcuni tra i più significativi siti archeologici del territorio abbinate alla possibilità di organizzare banchetti, a pranzo o per merenda, per degustare antichi sapori noti agli antichi popoli.

Durante le visite ai siti si affronteranno anche tematiche legate all'antica cultura alimentare, si descriveranno gli alimenti consumati, le stoviglie in uso, la tavola, il contesto il significato dei banchetti e, quando possibile, la rappresentazione degli stessi nell'arte e nella letteratura.

Le antiche civiltà

La cultura ed il menù degli antichi liguri

Visita alla necropoli di Cafaggio del IV secolo a.C. e banchetto con prodotti in uso presso l'antico popolo dei liguri. I dati sui prodotti derivano dalle informazioni fornite da studi archeologici e antropologici.

La cultura ed il menù degli antichi romani

Visita alla Villa Romana di Bocca di Magra e banchetto con le ricette desunte dagli antichi ricettari o dai testi della letteratura latina. Si propone la visita alla villa romana di Bocca di Magra perché il ristorante che si presta alla preparazione dei menù storici si trova nelle immediate vicinanze ma, prevedendo un impegno che comprende l'intera mattinata è possibile abbinare anche la visita all'area archeologica di Luni o alla Villa romana del Varignano, che conservando l'impianto dell'antico torchio, permette di approfondire il ciclo della produzione dell'olio osservando e analizzando significativi elementi di cultura materiale.

Il Medioevo

La cuoca Bianca cucina per il Vescovo

Olle, boccali, catini, testelli: invito a cena a casa del Vescovo.

Percorso conoscitivo sull'alimentazione medievale.

Realizzazione di un testello per focacce, simile a quelli rinvenuti negli scavi archeologici di Brugnato.

Alla tavola del Vescovo

Nel laboratorio si approfondirà la questione metodologica relativa agli studi sull'alimentazione antica: si leggeranno antichi inventari e ricettari provenienti da monasteri liguri e si proverà ad analizzare il materiale proveniente da un ipotetica "discarica" di un palazzo medievale. L'interpretazione dei dati ricavati confluirà quindi nella descrizione completa del banchetto medievale, dai cibi al corredo della tavola.

I percorsi sull'alimentazione medievale si svolgono presso il Museo Diocesano di Brugnato ed è possibile organizzare banchetti e merende a tema.

ARTE ED ICONOGRAFIA

Lezioni monografiche con possibilità di abbinare un'attività laboratoriale di interpretazione creativa dell'argomento, gli incontri si possono svolgere presso le nostre aule didattiche o direttamente presso le sedi scolastiche.

L'Ultima Cena: gesti, emozioni, stoviglie e pietanze

L'Ultima Cena che Gesù consuma insieme ai discepoli alla vigilia della sua passione è uno dei momenti più intensi e drammatici del racconto dei Vangeli, ma è anche il fulcro del Mistero cristiano. Il percorso parte dall'indagine di alcune tra le più note opere rappresentanti l'Ultima Cena e porta ad un'indagine dell'evento storico e dei suoi risvolti nella storia e nella liturgia. Il laboratorio è pretesto anche per riflettere sulla storia dell'alimentazione, dell'allestimento di tavole e banchetti e della rappresentazione di questi. Protagonisti principali dell'indagine saranno il pane ed il vino.

Il banchetto nell'arte. Non solo cibo

Mangiare insieme e bere insieme sono momenti di grande importanza antropologica, dalle epoche più antiche assistiamo alla rappresentazione d'arte di banchetti e momenti conviviali: nel vasellame greco, nei mosaici e negli affreschi romani, dai *Mangiafagioli* di Annibale Carracci ai *Mangiatori di patate* di Van Gogh, attorno al cibo ruotano significati simbolici e religiosi, etici e morali, racconti sociali e di storia... Un avvincente viaggio nelle rappresentazioni dei banchetti nell'arte.

TEORIA E PERCEZIONE DEL COLORE

Attività laboratoriali per i più piccoli

Una tavolozza da pittore anche nell'orto e in cucina

Un progetto modulabile in più incontri per approfondire la teoria del colore applicata all'approccio all'alimentazione da parte dei bambini.

Un percorso di gioco, creatività, sperimentazione e assaggi per capire che sia l'arte sia la cucina possono essere magia e che il colore può dare emozioni e gusto sulla tela come nel piatto.

Il percorso è svolto in collaborazione con cuochi esperti in alimentazione per bambini.

Museo Diocesano della Spezia
via del Prione 156
Dott.ssa Vincenza Porfidio
338.3607452

Museo Diocesano di Brugnato
Piazza San Pietro, 1
Dott.ssa Luisa Cascarini
334.6161090