

LA NOBILE CONVIVIALITÀ” SABATO A PALAZZO CORONINI dal 9 apr. Al 16 ott.2016

Dal soggiorno goriziano di Carlo Goldoni a palazzo Lantieri alla rilettura dei ricettari delle famiglie nobili della regione, da un banchetto tipico nel castello di Cronberg, alle intuizioni enologiche dei Conti Asquini e dei de la Tour: questi alcuni degli argomenti che saranno affrontati dall'Accademia italiana della cucina nel convegno “La Nobile Convivialità – Tavola e gastronomia nelle dimore nobili del Friuli Venezia Giulia”, che si propone di esplorare le varie forme della convivialità nei Palazzi e nelle casate nobiliari della regione. L'iniziativa è promossa in sinergia con la Fondazione Coronini Cronberg, a corredo della mostra “A tavola con i conti Coronini. Le forme e i rituali dei pasti dal Settecento al Novecento”. L'appuntamento, aperto a tutti gli interessati, si svolgerà sabato alle 15 nelle Scuderie del Palazzo.

La delegazione di Gorizia dell'Accademia italiana della cucina ha avuto accesso ai ricettari storici di Casa Coronini, testi in francese, tedesco e sloveno che coprono un periodo da inizio Ottocento ai primi decenni del Novecento. Da questo studio è nata l'esigenza di approfondire il tema della convivialità nei palazzi e nelle famiglie nobiliari. Partner dei due sodalizi promotori sono la Società filologica friulana, che ha incluso l'incontro nella Settimana della cultura friulana, il Consorzio per la salvaguardia dei Castelli storici del Friuli Venezia Giulia, l'Associazione dei proprietari di dimore storiche della regione e i ristoranti dell'Associazione Gorizia a Tavola.

Il dibattito, moderato dal delegato dell'Accademia italiana della cucina di Gorizia, Roberto Zottar, prenderà le mosse dai

convivi basati su un servizio alla francese caratteristici dei banchetti rinascimentali del Friuli e affronterà l'eredità della cucina nobile nella cucina borghese nata nel 1816. Di "Mense e banchetti nella Udine rinascimentale" si occuperanno Angela Borzacconi della Sovrintendenza Archeologia FVG e Paola Visentini del Museo Archeologico di Udine. Seguiranno "Tre cammei di famiglia": Carolina di Levetzow Lantieri Piccolomini racconterà di "Carlo Goldoni ospite a casa mia!", Alessandra d'Attimis-Maniago de "Il matrimonio di Gabriela d'Attimis con il conte Gabrielli - 1727" e Cristina Bragaglia della Fondazione Coronini Cronberg di "Un banchetto al castello di Cronberg nei versi di un Trouvère Provençal". Dell'"Eredità della cucina nobile nella cucina borghese" si occuperà Giovanni Ballarini, presidente onorario dell'Accademia italiana della cucina, mentre Maria Masau Dan presenterà i riti della tavola rileggendoli attraverso i quadri e le opere d'arte delle collezioni regionali. I banchetti conviviali saranno rivisti da Carlo del Torre, vice delegato dell'Accademia italiana della cucina di Gorizia, anche attraverso i ricettari e i menù ancora gelosamente custoditi negli archivi privati delle casate nobiliari. Il nobile Piccolini e le lungimiranti intuizioni enologiche dei Conti Asquini e dei de la Tour e di altre famiglie nobili completeranno il percorso gastronomico nell'intervento del giornalista Stefano Cosma. Le conclusioni saranno tratte alle 17.45 da Renzo Mattioni, consultore nazionale dell'accademia italiana della Cucina e coordinatore territoriale FVG.

La mostra "A tavola con i conti Coronini. Le forme e i rituali dei pasti dal Settecento al Novecento", aperta da mercoledì a domenica, ovvero dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 18, ripercorre le trasformazioni che tra il XVIII e l'inizio del XX secolo rivoluzionarono le abitudini alimentari e il modo di stare a tavola della civiltà europea. Un'occasione preziosa anche per andare alla scoperta della storica dimora di viale XX Settembre, visto che la mostra è allestita nelle splendide sale corredate da arredi, porcellane e argenterie appartenenti

alle collezioni della famiglia goriziana, alle residenze di altre famiglie nobili, come Palazzo Lantieri, o in prestito da privati. Tra i visitatori di mostra e Palazzo anche Vittorio Sgarbi: il critico d'arte ha espresso il proprio apprezzamento, definendo l'esposizione "insieme rigorosa e curiosa".

Quale migliore cornice della suggestiva atmosfera del Palazzo Coronini per una serie di allestimenti che ripercorrono ed evidenziano i cambiamenti che nel giro di tre secoli contribuirono a creare regole e comportamenti che ancora oggi adottiamo quotidianamente. Basti pensare all'affermazione della sala da pranzo, alla definizione degli orari e delle tipologie dei pasti, all'organizzazione dei banchetti secondo le prescrizioni dello scenografico servizio "alla francese" in uso nel Settecento fino al più pratico servizio "alla russa" che si impose nell'Ottocento. Splendenti argenterie e fragili porcellane rievocano la storia di oggetti di uso quotidiano come la forchetta e il piatto, la cui affermazione segnò la progressiva conquista di una nuova "civiltà della tavola" fondata sull'educazione e sul rispetto verso gli altri. Non mancano curiosità e aneddoti, come il ruolo d'onore attribuito ai contenitori per il sale, alimento investito in passato di complesse valenze simboliche e religiose, o il divieto, che si protrasse fino alla fine del XVIII secolo, di lasciare bicchieri e bottiglie sulla tavola.

Il percorso espositivo evidenzia la piena adesione dell'aristocrazia locale alle trasformazioni del gusto e delle abitudini alimentari imposte tra il XVIII e il XIX secolo dai modelli francesi. Accanto alla ricchezza decorativa e al desiderio di ostentazione che in tutta Europa accompagnavano l'allestimento delle tavole, anche a Gorizia si può riscontrare una crescente specializzazione degli strumenti e del vasellame: dall'impiego di caffettiere, cioccolatiere, teiere, chicchere e cucchiaini, che confermano il regolare consumo delle bevande esotiche di gran moda nel Settecento,

all'uso di posate sempre più specifiche destinate a servire e consumare alcuni particolari alimenti, come le pinze da asparagi, i cucchiari "da ragù" o le palette da torta, fino alla presenza di quelle elaborate macchine decorative che erano i surtout e i trionfi centrotavola.

Non potendo mancare una sezione riservata al luogo in cui le pietanze erano preparate, una sala del Palazzo Coronini è stata adibita alla ricostruzione di una cucina di fine Settecento, con i suoi utensili e le sue masserizie, grazie agli oggetti provenienti dalla ricchissima collezione Navarini di Trento. Le ricerche condotte da Roberto Zottar, delegato locale dell'Accademia italiana della cucina, sui ricettari della famiglia Coronini hanno consentito inoltre di documentare la recezione in ambito locale delle importanti trasformazioni intervenute a partire dal Settecento nella preparazione e nella scelta delle pietanze, con la progressiva affermazione dell'alta cucina francese. Altrettanto prezioso è stato il contributo della Scuola Fioristi del Friuli Venezia Giulia, realtà nota e apprezzata a livello internazionale, che ha prestato la propria pluriennale esperienza per la realizzazione di addobbi floreali "in stile", coerenti con l'epoca storica degli allestimenti.

La mostra è realizzata grazie al contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Gorizia e della Regione, gode del patrocinio del Comune e della Provincia di Gorizia, si avvale anche della collaborazione dei Musei provinciali di Gorizia e del sostegno di Carnica Arte Tessile s.r.l., ditta di Villa Santina specializzata nell'antica tradizione della tessitura. Fondamentale anche la sinergia con il laboratorio di restauro del legno dell'Università della Terza età e con l'Archivio di stato.

SCHEDA EVENTO

Titolo: A tavola con i conti Coronini. Le forme e i rituali dei pasti dal Settecento al Novecento

Organizzatori: Fondazione Palazzo Coronini Cronberg onlus

Curatori: Cristina Bragaglia Venuti, Luca Geroni

Luogo: Gorizia, Palazzo Coronini Cronberg

Durata: 9 aprile – 16 ottobre 2016

Inaugurazione: 8 aprile 2016, ore 17.30

Progetto grafico: Punktone, Gorizia

Progetto didattico: Valentina Randazzo

Catalogo: Libreria Editrice Goriziana, Fondazione Palazzo Coronini Cronberg onlus

Orari: da mercoledì a domenica 10.00 – 13.00; 15.00 – 18.00, lunedì e martedì chiuso

Tariffe: intero € 5,00; ridotto studenti € 3,00; gratuito bambini fino ai 10 anni, disabili.

Visite guidate: € 3,00 a persona (solo su prenotazione per gruppi di almeno 10 persone)

Informazioni: www.coronini.it; info@coronini.it; tel. 0481/533485