

APERTURA ANCHE LUNEDÌ E TRIS DI VISITE GUIDATE: IL PONTE DEL 25 APRILE BUONA OCCASIONE PER VISITARE “A TAVOLA CON I CONTI CORONINI”

Apertura straordinaria lunedì e tris di visite guidate. Il ponte del 25 aprile sarà una buona occasione per visitare la mostra “A tavola con i conti Coronini. Le forme e i rituali dei pasti dal Settecento al Novecento”, promossa dalla Fondazione Palazzo Coronini Cronberg in collaborazione con l'Accademia italiana della cucina. L'esposizione sarà infatti visitabile anche lunedì 25, sempre con il consueto orario, ovvero dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 18. Inoltre è previsto un tris di visite guidate, in cui i curatori Cristina Bragaglia e Luca Geroni illustreranno il percorso espositivo. L'appuntamento è per sabato, domenica e lunedì pomeriggio, alle 17.

La mostra si propone di ripercorrere 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 goriziane, come il Palazzo Lantieri, o in prestito da privati. Nei giorni scorsi l'esposizione ha avuto anche un ospite d'eccezione: Vittorio Sgarbi ha visitato la mostra, definendola “insieme rigorosa e curiosa” ed esprimendo il proprio apprezzamento.

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.