



Al Museo del Risorgimento di Torino con la mostra «A Tavola» Barilla racconta la cultura gastronomica italiana

Descrizione

(Adnkronos) «Che cosa si mangiava nell'Italia dell'Ottocento? Come si trasformavano le abitudini della tavola e quale ruolo ebbero i libri di cucina, gli strumenti di preparazione e la nascita dell'industria alimentare nella costruzione di una cultura gastronomica condivisa? A queste domande risponde «A Tavola! Cucina, cibo e gusto nell'Italia del Risorgimento», la mostra a cura di Ilaria Porciani che il Museo Nazionale del Risorgimento Italiano di Torino ospiterà da domani, 21 ottobre al 4 aprile 2027. Barilla partecipa al progetto attraverso i patrimoni di Academia Barilla, Archivio Storico Barilla e Museo della Pasta, mettendo in dialogo documenti, oggetti e testimonianze che raccontano la storia del cibo e della sua evoluzione. Il percorso espositivo attraversa un arco temporale che va dalla fine del Settecento alla Prima guerra mondiale e restituisce la complessità della cucina italiana: un patrimonio fatto di tradizioni regionali, influenze internazionali, trasformazioni sociali e nuove tecniche di produzione. In questo racconto, la tavola diventa una prospettiva privilegiata per leggere la storia del Paese, dalle differenze tra le cucine locali alla progressiva affermazione di un'identità gastronomica nazionale.

Il contributo di Barilla si articola attraverso tre collezioni, ciascuna con una prospettiva specifica sulla cultura alimentare. La Biblioteca Gastronomica di Academia Barilla mette a disposizione 10 menu storici e 23 volumi ottocenteschi, fra testi di ampia diffusione popolare ma oggi di non semplice reperibilità ed edizioni rare come l'unico esemplare presente in Italia del Cuciniere italiano moderno, pubblicato a Livorno del 1851. Libri e menu permettono di avvicinarsi alla cultura della tavola attraverso ricette, preparazioni, rituali conviviali e testimonianze scritte: documenti che raccontano non soltanto cosa si mangiava, ma anche come il gusto e le consuetudini cambiavano nel tempo. Accanto a questi materiali, l'Archivio Storico Barilla contribuisce con una rara targa pubblicitaria in latta del 1913, realizzata con la tecnica della cromolitografia, recentemente acquisita e restaurata e fino a oggi mai esposta al pubblico. La targa raffigura il primo marchio del Pastificio Barilla, ideato da Emilio Trombara: un garzone versa un gigantesco uovo in una madia colma di farina, in un'immagine che evoca abbondanza e qualità del prodotto. A rafforzare questo messaggio, il riconoscimento ottenuto da Barilla in una delle prime manifestazioni fieristiche a cui partecipò, documentato da un premio ancora oggi conservato nell'Archivio Storico. L'oggetto testimonia così non solo

l'evoluzione della comunicazione commerciale, ma anche il modo in cui l'azienda ha raccontato e valorizzato nel tempo la propria identità.

Il terzo tassello è rappresentato dagli strumenti storici legati alla produzione della pasta, provenienti dal Museo della Pasta: utensili per la preparazione domestica, tra cui matterelli e speronelle, e trafile in bronzo risalenti alla metà dell'Ottocento e provenienti dallo storico pastificio Celle di Chiavari. Oggetti che restituiscono la dimensione materiale del fare cucina e accompagnano il racconto dei cambiamenti tecnici che hanno contribuito allo sviluppo della produzione della pasta. La presenza delle collezioni Barilla, che dialogano tra loro in una serie di rimandi e citazioni, si inserisce in un percorso più ampio, che accosta ricettari, menu illustrati, dipinti, utensili e testimonianze della vita quotidiana. Dalle influenze della cucina francese alla varietà delle tradizioni locali, dai banchetti delle elite ai luoghi del mangiare fuori casa, la mostra ricostruisce una storia in cui il cibo al tempo stesso pratica quotidiana, espressione culturale e fenomeno sociale. Il racconto arriva fino alla Grande Guerra, quando anche l'alimentazione al fronte contribuisce a mettere in contatto uomini provenienti da diverse regioni e a diffondere abitudini comuni. La pasta, le tecniche di conservazione e lo sviluppo dell'industria alimentare diventano parte di questa trasformazione. Nato nel 1987 per volontà di Pietro Barilla, l'Archivio Storico Barilla raccoglie, conserva e valorizza la documentazione relativa alla storia dell'azienda e dei suoi marchi: un patrimonio che comprende manoscritti, materiali pubblicitari, fotografie, filmati, oggetti e strumenti legati alla produzione. Attraverso il portale www.archiviosoricobarilla.com, una parte significativa di questa memoria è accessibile a tutti, grazie al lavoro di catalogazione e digitalizzazione svolto a Parma. L'Archivio promuove inoltre la ricerca e la diffusione della storia d'impresa, contribuendo a raccontare, attraverso la vicenda di Barilla, le trasformazioni della società e della cultura alimentare italiana.

??

cronaca

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Ottobre 20, 2026

Autore

redazione