



COL BÈL NO SE MAGNA

Storia e memoria dell'alimentazione in ambiente alpino

2012

La mostra riprende gli esiti di una ricerca avviata sul territorio qualche anno fa, "Sapori Saperi: storia e memoria dell'alimentazione a Primiero", promossa nel 2003 da Comprensorio, Caseificio, Parco con la collaborazione del Museo storico in Trento.

Il percorso espositivo si articola in tre sezioni che s'intersecano tra loro.

La prima è il cuore della mostra dove si trovano rappresentati - quasi sottoforma di capitoli - lo SPAZIO, il TEMPO, lo SCAMBIO dei prodotti e dei saperi. Ognuno di questi argomenti è sviluppato attraverso un pannello che lo contestualizza dal punto di vista storico (la storia), uno che lo rappresenta visivamente ed uno che lo racconta con una storia a tema (le storie). Il capitolo degli scambi dei saperi è stato arricchito e completato da due approfondimenti dedicati a due diverse modalità di trasmissione: i ricettari e i gesti. L'ultimo capitolo della prima sezione è l'OGGI che declina ai giorni nostri i capitoli precedenti rappresentando il distacco netto tra territorio e alimentazione, tra consumi e stagionalità. A completamento di ciò un proiettore alterna foto di vecchi paesaggi, raccolte durante la ricerca *Sapori e Saperi*, con altre rifatte esattamente nella stessa posizione.

La seconda sezione è quella dei prodotti, ne sono stati scelti quattro tra quelli più significativi: il LATTE, le PATATE, il MAIALE e il MIELE. Ad ogni prodotto è stato dedicato un pannello che riporta un breve aneddoto, una illustrazione che lo rappresenta e svariate didascalie che danno conto dei dettagli e delle curiosità; ogni pannello è corredato da oggetti e attrezzi originali, alcuni di essi sono stati esposti dentro teche fatte realizzare appositamente.

La terza sezione è dedicata ai PROVERBI; dodici pannelli suddivisi per tema (fame, carne, festa ecc.) riportano i modi di dire legati al cibo ed alla fame nella zona di Primiero raccolti con il progetto intitolato "Na fraga a l'ors" promosso dalla condotta locale di Slow food e curato da Angelo Longo. Anche in questo caso una illustrazione rappresenta il proverbio più significativo ed un breve testo lo spiega. Questa nutrita raccolta di proverbi (ne sono stati selezionati ben 138) è stata utilizzata per la realizzazione del CALENDARIO 2013.

Al termine del percorso espositivo è stato allestito uno spazio dedicato ai visitatori dove veniva suggerito loro di lasciare un proverbio riferito al cibo e una ricetta "tipica" del luogo di provenienza. L'iniziativa ha riscosso un buon successo e la raccolta di ulteriori proverbi ha dato modo di integrare la ricerca fatta.

I testi della sezione principale sono stati tradotti in inglese, sono poi stati rilegati in un libretto che viene dato direttamente agli ospiti stranieri.

La mostra è realizzata con la collaborazione della Fondazione Museo storico del Trentino e della Comunità di Primiero; si avvale anche del prezioso contributo della condotta locale di Slow food.

Il materiale utilizzato è, ancora una volta, il cartone pressato (*Re-board*), stampato in quadricromia con la tecnica della stampa diretta. Il *Re-board* è un materiale ecologico derivato dalla combinazione di carte riciclate e di colle all'acqua, realizzato con impianti a basso consumo energetico. **È riciclabile e smaltibile al 100%.**

La mostra è corredata dal catalogo; è stata esposta nel fienile di Villa Welsperg nell'estate 2012.