



M9 - Museo del '900

GUSTO!
Gli italiani in tavola.
1970-2050

Venezia Mestre, **25 marzo - 25 settembre 2022**
Via Giovanni Pascoli 11

GUSTO! Gli italiani a tavola. 1970-2050 è la prima di una **trilogia di mostre** che M9 - Museo del '900 dedica ai **luoghi comuni italiani**, per un confronto con il passato, il presente e il futuro, tra **ricerca scientifica, esperienza pop**, gioco e indagine critica.

L'esposizione - a cura di Massimo Montanari e Laura Lazzaroni - include oggetti, immagini, installazioni, video e racconta come la **relazione tra gli italiani e il cibo** sia profondamente mutata in questi ultimi decenni, con un cambio di paradigma decisivo tra **l'immagine tradizionale della cucina nazionale** e una relazione sempre più complessa, segmentata e contraddittoria di **un Paese che si sta trasformando** nelle proprie abitudini, nei propri consumi e nella composizione sociale.

Al centro della riflessione, la parola **"gusto"**, che meglio rappresenta il rapporto tra individuo e società, quell'insieme inscindibile **tra piacere individuale e condivisione collettiva, mecca-**

nismi nutrizionali e fenomeni culturali, capace di rappresentare la complessità dei temi legati al cibo.

La mostra è accompagnata da un **calendario di workshop, show cooking, convegni, talk e iniziative** che coinvolgeranno il pubblico con il contributo di cuochi, scienziati e artisti.

Esiste un gusto italiano?

«**Qualcuno si ostina a sostenere che no**, non si può definire "italiano" l'insieme composito di particolarità locali che caratterizzano **la nostra cucina**.

La scommessa di questa mostra è sostenere il contrario: che una cucina e un gusto italiano esistono, perché proprio quelle particolarità ne costituiscono l'ossatura. Esse non sono isolate e autoreferenziali ma costituiscono – da secoli – **una rete di saperi e di pratiche** che si conoscono, si confrontano, si integrano. La cucina e il gusto italiano non sono la semplice somma, ma **la moltiplicazione delle diversità locali**, condivise in un comune sentimento della cucina. Nel nome di una **straordinaria e irriducibile biodiversità culturale**»

Massimo Montanari, Professore di Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna

«Abbiamo lavorato con **un comitato scientifico di eccellenza**, con scuole di design e laboratori, agenzie spaziali, istituzioni e associazioni, fotografi ed editori, artisti e artigiani.

Curare questa mostra con Massimo Montanari è stato molto emozionante! Per chi come me ama le parole, l'esercizio di cesellarle nel corso di interminabili "partite di ping pong" (abbiamo chiamato così i nostri scambi di testi in lavorazione, avanti e indietro, un colpo io, un colpo lui, via email, anche di notte) è stato fondamentale. Ho imparato moltissimo, non solo dalla sua **cultura e sensibilità** (maniacale) applicata allo **scritto gastronomico**, ma anche dalla sua brillante ironia e garbo inscalfibile»

Laura Lazzaroni, scrittrice e giornalista

Comitato Scientifico:

Marco Bolasco, Fabio Parasecoli, Ilaria Porciani, Emanuela Scarpellini

Consulenti:

Eliana Liotta con il team *Smartfood* dello **IEO -Istituto europeo di oncologia**

Istituto europeo per l'economia e l'ambiente (EIEE) ha curato la sezione *Il Gusto oggi*, dedicata al cibo e alla nutrizione giusti per la salute, l'ambiente, la società e gli animali.

Valentina Sumini e **Emilio Cozzi** hanno curato la sezione *Il Gusto del Futuro*, dedicata a come mangeremo da qui a dieci, cinquanta, cento anni.

Giulio Iacchetti per *Tavolo del design*, dedicato agli oggetti e alle gestualità rituali del nostro cucinare.

Con il patrocinio di: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, Rai Veneto, Università Ca' Foscari Venezia

Main sponsor Intesa San Paolo

Con il supporto di: Siemens – Home appliances, Neff, Edenred, Consorzio di Tutela del Radicchio Rosso di Treviso IGP e Variegato di Castelfranco IGP, Consorzio Vini Venezia, Loison Morocolor

In collaborazione con: Touring Club Italiano, Museimpresa, Trenitalia, Gruppo SAVE, VELA, Fondazione Campagna Amica

Media partner: Rai Radio3, La Repubblica, La Nuova di Venezia e Mestre, Il Gusto, La Cucina Italiana

Il futuro del cibo. Al via il laboratorio Ca' Foscari 15 Marzo 2022

M9 - Museo del '900 mette in campo le idee delle **nuove generazioni** sul **futuro del cibo** grazie al prossimo **Ca' Foscari - Contamination Lab (CLab)** che, con il supporto della **Fondazione di Venezia**, quest'anno si svolgerà negli spazi di M9, in parallelo alla mostra *GUSTO! Gli italiani a tavola. 1970-2050*.

Le attività laboratoriali multidisciplinari si svolgeranno **dal 16 marzo fino al 13 maggio** e coinvolgeranno **60 partecipanti**, sia studenti che laureati, sugli scenari prossimi in fatto di **nutrizione, sicurezza alimentare, consumo responsabile e sostenibile** in un mondo globale e digitalizzato.

www.m9museum.it

+390410995941

info@m9museum.it

www.unive.it/contaminationlab

Orari M9 - Museo del '900

mer, gio, ven, 10.00 – 18.00

sab, dom, 10.00 – 19.00

lun, mar, chiuso

La **biglietteria** chiude un'ora prima (alle ore 17 nei giorni feriali; alle ore 18 nel weekend).

Accesso al Museo e alle mostre temporanee

Fino al 31 marzo 2022 è richiesto il **Green Pass rafforzato**, ottenuto esclusivamente tramite vaccino o guarigione (no tampone). Si richiede l'uso almeno della **mascherina chirurgica**.

Partecipazione a eventi in Museo, Auditorium, Chiostro M9 e accesso alla ristorazione

Fino al 31 marzo 2022 sono obbligatori il **Green Pass rafforzato** (anche per il consumo al banco) e la **mascherina FFP2**.