

Château de Prangins. MUSÉE NATIONAL SUISSE. SCHWEIZERISCHES NATIONALMUSEUM. MUSEO NAZIONALE SVIZZERO. MUSEUM NAZIONALE SVIZZERO.



À TABLE !

QUE MANGE LA SUISSE ?
WAS ISST DIE SCHWEIZ ?

CHE COSA MANGIA LA SVIZZERA ?
WHAT DOES SWITZERLAND EAT ?

07.04.2019
20.10.2019



Photo: Susanna Tschopp/Artforum

Château de Prangins.

DOSSIER PER LA STAMPA

A tavola! Che cosa mangia la Svizzera?

07.04 – 20.10.2019

CONTENUTO DEL DOSSIER PER LA STAMPA

1. Comunicato stampa
2. Visita della mostra
3. Pubblicazione
4. Programma a corredo della mostra e informazioni generali

Il dossier per la stampa e le illustrazioni della mostra possono essere scaricati dal sito Internet www.atable.chateaudeprangins.ch a partire dal 4 aprile alle ore 12.00.

Château de Prangins.

A tavola! Che cosa mangia la Svizzera?

07.04 – 20.10.2019

1 COMUNICATO STAMPA

A tavola! Che cosa mangia la Svizzera?

Castello di Prangins – Museo nazionale svizzero | 07.04 – 20.10.2019

«Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei»: sulle note di un detto quanto mai di attualità nell'era dei social media, mettere le varie pietanze sotto gli occhi di tutti è diventato un vero e proprio fenomeno sociale. Grazie a un flusso inesauribile di informazioni a portata di mano, la tracciabilità, la stagionalità degli alimenti che consumiamo e le condizioni di lavoro degli operatori della filiera alimentare sono oggi criteri di scelta che elevano il cibo a una questione sociale, politica ed economica. L'atto di alimentarsi, di per sé un bisogno vitale, è un crocevia di pratiche culturali e mediche e nel contempo un'espressione di scelte religiose ed etiche.

In totale sintonia con l'epoca, la mostra «A tavola! Che cosa mangia la Svizzera?» va a sollevare il coperchio della pentola dell'Homo helveticus. La cultura culinaria svizzera, in costante evoluzione, si riflette nella pluralità delle sue specialità regionali. Che cosa racchiude il nostro patrimonio gastronomico? Dove affonda le sue radici? Combinando un approccio scientifico, storico e ludico senza tralasciare i piaceri del palato, questa mostra è imperniata sulle buone maniere a tavola e sui diversi modi di preparare e consumare gli alimenti. Getta inoltre uno sguardo sui meccanismi soggiacenti alle carestie e ai periodi di abbondanza, nonché sui tabù e sugli effetti delle mode alimentari.

Grazie a un ricco ventaglio di oggetti inediti, nonché alla proficua collaborazione con Slow Food e la Maison de la Rivière, il Museo nazionale svizzero – Castello di Prangins punta i riflettori sulla Svizzera romanda. Il percorso espositivo mette inoltre in luce i legami sociali che si sono creati intorno alle ricette della tradizione familiare, nonché le conoscenze trasmesse attraverso le innovazioni professionali. La produzione locale, la biodiversità e il patrimonio vegetale saranno al centro dell'attenzione sull'arco delle varie stagioni nell'orto del museo, il più grande conservatorio di ortaggi caduti nell'oblio e frutti rari della Svizzera.

Château de Prangins.

A tavola! Che cosa mangia la Svizzera?

07.04 – 20.10.2019

2 VISITA DELLA MOSTRA

L'atto di alimentarsi non soddisfa solo un bisogno vitale. Ciò che mangiamo o non mangiamo è una questione sociale, economica, etica, religiosa e medica. La Svizzera non ha una cucina nazionale. Tuttavia, nel corso dei secoli, si è consolidato un ricco patrimonio culinario che riflette tutte le sue sfaccettature culturali, ben visibili sia all'interno del suo territorio sia nella circolazione delle persone, del cibo e del sapere gastronomico.

Ispirandosi al banchetto e ai tavoli da bistrot, una scenografia ludica e colorata mette in risalto oggetti preziosi o di uso quotidiano, vecchie fotografie, schemi didattici e multimediali incentrati su diversi temi:

- Cultura della tavola e buone maniere
- Dal fuoco alle microonde: dalle ricette della tradizione familiare alla cucina di alto livello
- Donne chef ai fornelli
- Patrimonio culinario svizzero
- Origine e diffusione di frutti e ortaggi
- Appetito per la carne
- Carestia e sovrabbondanza
- Tendenze, tabù e alimentazione del futuro
- Orto e centro d'interpretazione

Da quando mangiamo con forchetta, coltello e cucchiaio?

Dove trae la propria origine e il galateo che detta le regole del nostro comportamento a tavola e dell'uso di posate, piatti e tovaglioli? Il percorso espositivo si apre con uno dei capolavori delle collezioni del Museo nazionale svizzero, una tovaglia di lino realizzata all'inizio del 16° secolo. I suoi motivi ricamati riproducono una tavola apparecchiata: piatti, ciotole, bicchieri e coltelli, ma la forchetta manca ancora all'appello. L'arte e le buone maniere a tavola diventeranno in seguito segni distintivi che riflettono le gerarchie sociali e gli stili di vita dei commensali, così come i luoghi in cui i pasti vengono consumati e la loro composizione. Che cosa si mangiava all'epoca e da quali elementi è composta la nostra alimentazione oggi? Come sarà in futuro? Qual è l'origine dei pomodori, del mais, delle fragole o della patata? La coltivazione di questo tubero si sviluppò durante i periodi di carestia, come quella che colpì il Pays de Vaud durante gli

Château de Prangins.

anni 1771-1772, diventando un sostituto dei cereali e del pane, che all'epoca costituivano l'alimento principale di cui si nutriva la popolazione. Quando è stata inventata la fondue, un piatto considerato tipicamente svizzero, e da chi? La prima ricetta apparve in un libro zurighese solo nel 1699. All'epoca ancora non si usava né il pane né la forchetta per girarlo nella pentola di coccio. La fondue è un'invenzione recente, nata dal successo di una campagna pubblicitaria condotta nel 1930 dall'Unione svizzera del commercio di formaggi. Anche se oggi gode di grande popolarità, le ricette della sua preparazione variano notevolmente da una regione all'altra. A tutte queste domande si troverà risposta lungo il percorso espositivo.

Inoltre, i riflettori sono puntati sulla Svizzera romanda. Grazie alla proficua collaborazione con la Maison de la Rivière, il Museo nazionale svizzero ripercorre la storia dei pesci di lago fin dall'antichità romana, esponendo oggetti delle sue collezioni. Da allora, nuove specie sono state introdotte nel lago Lemano, tuttavia, con la crescente urbanizzazione delle rive e i cambiamenti nella qualità delle acque, alcuni di essi sono ormai in via di estinzione, sebbene quasi 120 pescatori si guadagnino da vivere con lo sfruttamento della pesca. In Svizzera si annoverano numerosi ristoranti stellati, molti dei quali sono ubicati nella regione del Lemano. Le donne chef stellate della Svizzera romanda – Marie Robert, Virginie Tinembart, Catherine Praud, Marianne Rohrer e Cécilia Zapata – rivisiteranno alcune ricette della cucina tradizionale, di cui gli ospiti del museo potranno fare tesoro.

Château de Prangins.

A tavola! Che cosa mangia la Svizzera?

07.04 – 20.10.2019

3 PUBBLICAZIONE



Questo volume riccamente illustrato è stato concepito e redatto da Pia Schubiger appositamente per la mostra. Quattro articoli forniscono una panoramica della storia e delle sfide relative all'alimentazione in Svizzera.

«Was isst die Schweiz? Que mange la Suisse? Che cosa mangia la Svizzera? What Does Switzerland Eat?»

116 pagine

Volume quadrilingue

A cura del Museo nazionale svizzero, Forum della storia svizzera di Svitto, 2017

CHF 21.90

ISBN 978-3-905875-43-0

Questa pubblicazione è in vendita al negozio del museo oppure in libreria. In alternativa può essere ordinata all'indirizzo info.prangins@museenational.ch o al numero +41 (0)22 994 88 90.

Château de Prangins.

A tavola! Che cosa mangia la Svizzera?

07.04 – 20.10.2019

4 PROGRAMMA A CORREDO DELLA MOSTRA E INFORMAZIONI GENERALI

Eventi

A corredo della mostra verrà proposto un ampio ventaglio di attività in occasione delle giornate speciali.

GIORNATA INTERNAZIONALE DEI MUSEI

DO 19.05.2019 | Ingresso gratuito

RENDEZ-VOUS AU JARDIN

DO 26.05.2019 | Ingresso gratuito

In occasione di questo festival primaverile di una giornata, il Castello di Prangins invita a scoprire il suo orto storico e il suo parco. Le tematiche di quest'anno, imperniate sull'agronomia e sull'economia, completano armoniosamente la mostra temporanea.

GIORNATA MONDIALE DEDICATA ALLA LOTTA CONTRO LA FAME

SA 15.06.2019 | Ingresso gratuito

La mostra sarà presentata dagli allievi della scuola secondaria di Gland.

FESTA NAZIONALE

GIO 01.08.2019 | Ingresso gratuito

CINEMA OPEN AIR

GIO 29.08.2019

VE 30.08.2019

SA 31.08.2019

Biglietto a tariffa unica | CHF 10

In partenariato con Visions du Réel, nella corte del Castello di Prangins verranno proiettati tre film che riprendono le tematiche della mostra temporanea. Le proiezioni saranno precedute da una visita guidata.

Château de Prangins.

GIORNATE DEL PATRIMONIO

SA 14.09.2019

DO 15.09.2019

Ingresso gratuito

DÉJEUNER SUR L'HERBE

DO 29.09.2019 | Ingresso gratuito

Festival di una giornata

Quest'anno il Déjeuner sur l'herbe, un vero e proprio viaggio nel tempo, è dedicato al 18° secolo. Il programma prevede numerose attività per i visitatori di tutte le età. Da non perdere: la sfilata di moda, aperta a tutti (iscrizioni sul posto). Un ghiotto mercato consentirà di assaporare un picnic con i fiocchi nell'idilliaca cornice del castello.

GIORNATA DEI CASTELLI SVIZZERI

DO 06.10.2019 | Ingresso gratuito

Attività su richiesta

Prenotazione obbligatoria

Tel. +41 (0)22 994 88 90

Attività gratuite per le scuole, eccetto «Gelati e sorbetti».

VISITA GUIDATA DELLA MOSTRA TEMPORANEA

Per i visitatori di tutte le età | F, D, E

60 min | max. 25 persone

Il costo della guida è di CHF 120.

Ingresso al museo

CHF 8 a persona

A TAVOLA, AL CASTELLO!

Un tuffo nel passato gastronomico del 18° e 19° secolo: abitudini alimentari, oggetti preziosi e utensili di uso quotidiano.

Dedicato ai bambini | F

A partire dai 6 anni

90 min | max. 12 persone | CHF 180

Dedicato agli adulti | F

60 min | max. 25 persone

Il costo della guida è di CHF 120.

CHF 8 a persona

Château de Prangins.

ANTICHI... MA MOLTO ALLA MODA

Il Centro d'interpretazione dell'orto rivisita la storia dei frutti e degli ortaggi del passato, alla luce delle attuali questioni legate all'alimentazione.

Adulti | F, D, E

60 min | max. 25 persone

Il costo della guida è di CHF 120 | L'ingresso all'orto è gratuito

TUTTO SUGLI ALVEARI DEL CASTELLO

Iniziazione all'organizzazione di un alveare, seguita da una degustazione di miele organizzata dalla Société d'apiculture di Nyon.

6-15 anni | in esclusiva per le scuole | F, D

90 min | max. 12 persone | Attività disponibile dal 15 maggio al 30 giugno e dal 27 agosto al 10 settembre

GELATI E SORBETTI, SECONDO IL GUSTO DEL 18° SECOLO

Due secoli prima dell'invenzione del frigorifero si mangiavano già i sorbetti? Formaggio, zafferano, garofano, pane di segale e rosa: una carrellata di gusti dal sapore settecentesco, tutti da degustare in occasione di questo atelier.

Adulti | F, E

90 min | max. 12 persone

Il costo della guida è di CHF 180 | Ingresso al museo

CHF 8 a persona

L'ORTO DEI CINQUE SENSI

Nell'orto del castello, conservatorio di antiche varietà, frutti e ortaggi sorprendenti, se non addirittura bizzarri, risveglieranno i sensi.

6 -12 anni | F, D, E

90 min | max. 12 persone | Attività disponibile dal 15 giugno al 15 ottobre

PRANGINS E L'AREA ADIBITA A ORTO

Visita guidata dell'orto per saperne di più sulla sua storia, nonché sugli ortaggi e le piante che ospita.

Adulti | F, D, E

60 min | max. 25 persone | Il costo della guida è di CHF 120 | L'ingresso all'orto è gratuito

Château de Prangins.

Visite guidate e atelier aperti al pubblico

CHE COSA MANGIA LA SVIZZERA?

Visita guidata seguita da uno spuntino al Café du Château

60 min

Visita inclusa nel biglietto d'ingresso; spuntino CHF 10. Ogni prima domenica del mese | 15:00

ANTICHI... MA MOLTO ALLA MODA

Riflettori puntati sui frutti e sugli ortaggi del Centro d'interpretazione dell'orto

60 min

Incluso nel biglietto d'ingresso

DO 05.05, DO 06.10 | 11 :30

GHIOTTA ESPLORAZIONE DELL'ORTO

Nell'orto e nel museo, visita guidata seguita da un'iniziazione culinaria. Con Bernard Messerli, conservatore di giardini, e Yvan Schneider, presidente di Slow Food Vaud

90 min

Incluso nel biglietto d'ingresso

DO 02.06, DO 07.07, DO 04.08, DO 01.09 | 10:30

LA BARONESSA MATILDA GUIGUER RICEVE GLI OSPITI!

Visita guidata teatrale

30 min

Incluso nel biglietto d'ingresso Ogni domenica di luglio e agosto | 12:30, 13:30, 14:30

RISERVATO AI MEMBRI DELL'ASSOCIATION DES AMIS DU CHÂTEAU

Previa iscrizione, visita guidata da Nicole Staremborg, conservatrice e curatrice della mostra

60 min

GIO 13.06.2019 | 18:30

Sotto i riflettori: incontri con gli specialisti

A TAVOLA! CHE COSA MANGIA LA SVIZZERA?

Con Nicole Staremborg, conservatrice e curatrice della mostra

30 min

DO 26.05.2019 | 10:45, 13:45

DO 29.09.2019 | 11:00, 13:00

Château de Prangins.

ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE:

UNA SCOMMESSA VINCENTE PER TUTTI

Con René Longet, specialista in materia di agricoltura sostenibile

30 min

DO 26.05.2019 | 11:15, 14:15

NEL PIATTO DEGLI ANTROPOLOGI

Con Laurence Ossipow, antropologa e docente alla Haute école de travail social HES-SO di Ginevra

30 min

DO 29.09.2019 | 11:30, 13:30

TÈ, CAFFÈ E CIOCCOLATA. UN SOFFIO DI ESOTISMO NEL 18° SECOLO.

Con Aline Jeandrevin, storica dell'arte.

30 min

DO 26.05.2019 | 11:00, 14:00

DO 29.09.2019 | 13:30, 16:30

VARIETÀ ORTOFRUTTICOLE ALLA MODA E FUORI MODA

Con Bernard Messerli, conservatore di giardini

30 min

DO 26.05.2019 | 11:30, 13:30

DO 29.09.2019 | 11:00, 13:00

MELE E FRUMENTO:

DISCUSSIONE SULLE VARIETÀ DI IERI E DI OGGI

Con Valentine Giesser, conservatrice della Maison du blé et du pain, e Jeanne Giesser, ingegnera agronoma, attiva nel settore della produzione frutticola

30 min

DO 29.09.2019 | 13:45, 16:30

LA PESCA NEL CORSO DEL TEMPO

Con Jean-François Rubin, direttore della Maison de la Rivière

30 min

DO 26.05.2019 | 15:00, 16:00

DO 29.09.2019 | 11:45, 13:15

Château de Prangins.

JOURNEES DU JARDIN

DAL GIARDINO DEI BARONI A QUELLO DEL MUSEO

VE 24.05.2019

SA 25.05.2019

Due giornate dedicate al giardino per esplorare la produzione orticola e le sfide con cui è confrontata, dall'Ancien Régime fino ai giorni nostri. Una ghiotta tavola rotonda corredata di conferenze e discussioni con specialisti della storia degli orti e dei frutteti costituirà l'occasione per un fruttuoso scambio e momenti conviviali. Il Rendez-vous au jardin di domenica 26 maggio prolungherà questi incontri.

Château de Prangins.

Informazioni Generali

Orari di apertura | Ingresso

Ma – Do 10.00 – 17.00

Aperto durante i giorni festivi

Adulti CHF 10 | ridotto CHF 8

Ingresso gratuito per i bambini e i ragazzi fino ai 16 anni di età

Musée national suisse – Château de Prangins

Av. Général Guiguer 3

1197 Prangins

Tel. +41 (0) 22 994 88 90

info.prangins@museenational.ch

www.atable.chateaudeprangins.ch

Per ulteriori informazioni Vi preghiamo di rivolgervi a

Tatiana Oberson | Responsabile RP e comunicazione | Museo nazionale svizzero

Tel. +41 (0)22 991 88 68 | tatiana.oberson@snm.admin.ch