Museo Diocesano Genova

Con il patrocinio della Regione Liguria (richiesto, in attesa di risposta)
Con il patrocinio del Comune di Genova (richiesto, in attesa di risposta)
Con la collaborazione dell'Ufficio Tradizioni, Comune di Genova

23 maggio - 7 giugno 2015

LA PORTA DEL TEMPO VI edizione

Genova: il cibo e il sacro

*Torna l'appuntamento con l'arte e la storia di Genova nella sesta edizione de "**La Porta del tempo**", una rassegna di eventi in cui le sale e il chiostro medievale del Museo Diocesano di Genova si arricchiscono di approfondimenti, performance teatrali e attività per ragazzi e famiglie.*
*In un tempo in cui **l'alimentazione e la nutrizione** sono al centro del dibattito culturale e sociale, non bisogna dimenticare quanto esse abbiano avuto importanza nella nostra storia, nella tradizione locale e nelle pratiche della religione cristiana. In questo stretto intreccio, l'intenzione è di mettere in risalto il filo del valore simbolico del cibo nell'arte cristiana, quello delle abitudini alimentari e del disciplinamento della vita quotidiana e infine quello dell'evoluzione del cibo nei secoli, indagando l'alimentazione dei primi cristiani, degli uomini del Medioevo e oltre.*

Sabato 6 giugno 2015 alle ore 15, 17 e 21
Domenica 7 giugno alle ore 15 e 17

Genova: il cibo e il sacro
Visita Spettacolo

Spettacolo itinerante e visita guidata insieme: le sale e il chiostro medievale del Museo Diocesano di Genova si animano di personaggi antichi che narrano le loro vicende. Ecco dunque alcune simpatiche suore del Quattrocento che discutono su come organizzare il grande pranzo di Pasqua dei Canonici di San Lorenzo, oppure una donna d'epoca romana che racconta di un convivio del suo tempo, o ancora la

narrazione piuttosto movimentata di una sorta di galateo a tavola del Trecento (scritto realmente da un poeta del tempo) intitolato "Cinquanta cortesie da tavola".

Ecco le tappe di quest'anno:
In vino veritas (scritto da Yuri Zanelli, interpretato da Claudio De Domenico, Michele Serafica, Yuri Zanelli)
uno speziale, un religioso e un servo si scambiano pettegolezzi dei loro tempi e intanto ci raccontano, in maniera divertente, le regole che permettevano solo in determinate occasioni di bere vino arricchito con spezie, il famoso "ippocrasso".
Agapè (scritto e interpretato da Alessandra Lusso)
"Agapè" vuol dire "amore" in greco, ma era anche la parola che indicava il convivio dei primi cristiani, quando erano soliti ritrovarsi assieme in semplicità, portando ciascuno quello che poteva, per condividere il pasto e celebrare l'eucarestia: ecco che la romana Prisca ci racconta come questi incontri avvenivano.
Peccati di gola (scritto e interpretato da Tiziana Ciresola)
Ricordando sante famose che hanno raggiunto la santità anche attraverso l'astinenza e la rinuncia al cibo, una donna narra il suo tormento di fronte all'incapacità di emulare questi alti esempi e di resistere ai peccati di gola.
Quel che passa il convento (scritto da Armida Di Garbo, interpretato da Bianca Alloisio, Francesca Cristini, Armida Di Garbo, Silvia Foppiani)
Quattro monache del Quattrocento raccontano come intendono organizzare il pranzo di Pasqua per i Canonici di San Lorenzo. Dopo il lungo periodo di astinenza quaresimale, ecco che finalmente possono sbizzarrirsi con capponi e polli al limone e alle mandorle, quaglie ripiene, sarde in scapece, lasagne in brodo di capponi, frittate, torte e fruttini canditi … un menù da far venire l'acquolina in bocca!
Magno con gaudio! (ricette ricostruite e insegnate da Gabriella Lussana)
In imitazione di alcuni moderni programmi televisivi, una donna del Medioevo ci mostrerà, passo dopo passo, come realizzare un piatto del suo tempo, con accostamenti di gusti che sapranno sorprendervi.
Cinquanta cortesie da tavola (traduzione in italiano corrente rimato di Tiziana Ciresola, interpretazione corale)
Fra Bonvesin dra Riva, che sta in borgo Legnan, le cortesie da desco vi dice come stan / di tutte cortesie, cinquanta, per il desco, fra Bonvesin dra Riva vi parla in modo fresco.
Traduzione in lingua corrente rimata del celebre galateo medievale scritto fra Due e Trecento da fra Bonvesin de la Riva e il cui titolo originale è "Cinquanta cortesie da desco": in un convivio, ecco che un nutrito numero di ospiti ci mostrerà come ci si doveva comportare al loro tempo per non essere considerati dei maleducati, ad esempio evitando di soffiarsi il naso con le dita o di intingere pezzi di pane nel bicchiere del vicino!

A cura di Arti&Mestieri e Ianua temporis. Regia di Fabrizio Giacomazzi. Direzione artistica Tiziana Ciresola. Visite guidate di Laura Albertella, Ilaria Brigati, Valentina Fusco. Costumi Gabriella Lussana. Elementi scenografici e materiale di scena a cura di Elisa Lauricella. Con Bianca Alloisio, Tiziana Ciresola, Francesca Cristini, Claudio De Domenico, Armida Di Garbo, Gabriella Lussana, Silvia Foppiani, Alessandra Lusso, Daniela Marella, Sara Romani, Michele Serafica, Yuri Zanelli. Con la partecipazione dell'Associazione Storica San Giorgio.

Biglietto intero: € 10,00 – Biglietto ridotto (ragazzi e Card Cittadino): € 7,00 – Gratuito sotto i 4 anni.

Servizi Educativi

Per gli Adulti

Giovedì 28 maggio e giovedì 4 giugno h 16

Sapori del passato

Mini-corso di cucina

Dopo una fase introduttiva sulla storia dell'alimentazione fra epoca romana ed età moderna e dopo aver "esplorato" la ricostruzione di una cucina medievale allestita negli spazi museali, la docente mostrerà passo dopo passo come ricreare alcuni piatti del passato, ripresi da antichi ricettari e riproposti con materie prime il più possibile simili alle originali, ad esempio utilizzando una farina integrale ottenuta tuttora in Val Trebbia, vagliando il grano con macchina a mano d'epoca e macinandolo a pietra in un mulino. Verranno anche fornite indicazioni per creare ottime conserve di frutta e verdura e "trucchetti della nonna" per conservare più a lungo e in maniera naturale alcuni alimenti.

A cura di Arti&Mestieri e Ianua temporis. Docente: Gabriella Lussana. Costo: € 10 a partecipante per un appuntamento, € 18 per entrambi gli appuntamenti. Su iscrizione, fino a esaurimento dei posti disponibili. Le ricette verranno insegnate tramite dimostrazione e i partecipanti riceveranno dettagliate istruzioni scritte per poterle riprodurre a casa.

Per le Famiglie

Sabato 30 maggio h 15.30

Cibo per i 5 sensi … in famiglia!

Visita guidata

Dalle Vigne del Re al Sacro Catino, dai macellai antichi all'uva dei romani, passando per la ricostruzione accurata di una cucina medievale con tanto di zangole, grattugie, pestelli e spezie profumate: curiosità, leggende e storia del cibo a Genova in un "giro turistico" divertente e … a misura di grandi e piccini!
Partenza dal Museo Diocesano.

A cura di Arti&Mestieri e Ianua temporis. Visita guidata di Laura Albertella. Costo: € 5 a partecipante.

Per le Scuole

Da lunedì 25 a venerdì 29 maggio e da lunedì 1 a venerdì 5 giugno 2015 (con chiusura il 2), su appuntamento:

Cibo per i 5 sensi

Percorso guidato e laboratori
L'attività comprende:
Visita guidata nel centro storico: da Caricamento, alle Vigne, dove è attestato il più antico documento sulla focaccia genovese, ai macelli di Soziglia, fino al complesso della Cattedrale. Nel Museo Diocesano, in particolare, si potranno osservare le rappresentazioni di scene di convivio sacre e profane, alcune stoviglie medievali e rinascimentali e le raffigurazioni di uva, melograno, fiore di cardo e nocciole, di cui si scopriranno i significati simbolici.
Attività interattiva nel Museo, nella ricostruzione della cucina medievale, per scoprire i cibi … anacronistici e alcuni strani utensili e imparare una semplice ricetta.

A cura di Arti&Mestieri e Ianua temporis. Costo: € 7 a partecipante, minimo 16 partecipanti.

Per il Catechismo

Sabato 23 maggio h 15.30, 16.30, 17.30

Cibo, arte e cristianesimo

Percorso guidato e laboratori

Percorso guidato nel complesso monumentale della Cattedrale, alla scoperta delle opere d'arte collegate al tema: la rappresentazione dell'*Ultima Cena* e la tradizione ebraica della Pasqua (correlato anche al *Sacro Catino* come piatto dell'Ultima Cena): qual era l'usanza che Gesù segue per festeggiare la Pasqua con i suoi discepoli? Calici e patene e loro uso nella liturgia; le *Nozze di Cana* nel Battistero: scopriamo la storia di questo convivio speciale, in cui Gesù, su richiesta di sua Madre, fa il suo primo miracolo e tramuta l'acqua in vino; la *Madonna dell'uva* e i simboli eucaristici: perché l'artista raffigura Gesù Bambino che gioca con un grappolo d'uva? La *domus* romana e la percezione del cibo dei primi cristiani: raccontiamo l'uso dell'*agapè* e dei primi convivi dei cristiani.
Attività interattiva nel Museo, nella ricostruzione della cucina medievale: scopriamo i cibi tipici di alcune feste religiose e impariamo a comprendere il senso e il valore dell'astinenza da alcuni alimenti. Impariamo una semplice ricetta!

A cura di Arti&Mestieri e Ianua temporis. Costo: € 6 a partecipante. Gruppi di provenienza diversa potranno essere uniti assieme, se la consistenza numerica lo permette.