



FONDAZIONE FERRERO



il CIOCCOLATO

dai MAYA *al* XX SECOLO

Alba, Fondazione Ferrero, 19 ottobre 2008 - 18 gennaio 2009

Ulteriori informazioni ed immagini: www.studioesseci.net

Vernice per la Stampa: 18 ottobre, ore 16

Comunicato Stampa

Una grande mostra dedicata al cioccolato, passione tra le più diffuse e contagiose. A proporla – con la cura di Andreina d’Agliano e Fabrizia Lanza – sono la Fondazione Ferrero e la Regione Piemonte. La prima, emanazione con i suoi progetti sociali e culturali, della più importante realtà dolciaria italiana, la seconda, così unita al cioccolato da averne fatto uno dei prodotti simbolo della tradizione gastronomica del territorio.

Ciò che la mostra racconta è la storia di un’avventura che comincia molto lontano nel tempo e nello spazio, nella giungla equatoriale, fra la popolazione Maya. E’ qui che dai semi della pianta del cacao si comincia a ricavare il “cacahuatl”, la bevanda degli dei.

In un’ambientazione che richiama atmosfere, suoni, profumi della giungla, si ritrovano in mostra preziosi reperti precolombiani ma anche i primi tasselli della scoperta europea del cacao.

L’esposizione prosegue, nelle sezioni successive, con il racconto dell’evoluzione e dei cambiamenti che hanno accompagnato la lavorazione e la consumazione del cioccolato dal 1700 al XX secolo.

Il dilagare della cioccolata nel Vecchio Continente passa tramite la Spagna, prima come bevanda quasi medicinale poi, scoperta la dolcificazione, come bevanda alla moda, ammessa dai Papi anche in periodi di digiuno perché corroborante, amata da Casanova per i suoi portentosi effetti sull’amore e sull’umore. Col tempo, nessuno nobile, ricco, borghese o religioso riesce a sottrarsi al piacere di una tazza di cioccolata.

Le note di Mozart - che della cioccolata fu grande appassionato - accompagnano il visitatore tra importanti dipinti, argenti e porcellane di varie manifatture europee che documentano quello che ormai è diventato un rituale. A Versailles, come in tutte le corti dell’epoca, la nuova bevanda viene servita in ogni ora. Le manifatture di tutta Europa e in particolare quella di Sèvres lavorano senza sosta per creare servizi sempre nuovi adatti a porgere il nettare che viene da lontano.

Successivamente, per tutto l’Ottocento e con continui sviluppi, si assiste alla messa a punto della produzione e della lavorazione industriale. Nel 1802 il genovese Bozelli progetta una macchina per raffinare la pasta di cacao e miscelarla con zucchero e vaniglia. Circa vent’anni dopo, l’olandese van Houten mette a punto un processo che consente di isolare il burro di cacao partendo dalla pasta di cacao. Il cioccolato al latte viene creato per la prima volta nel 1875 dallo svizzero Daniel Peter e poco più tardi, nel 1879, Rodolphe Lindt a Berna crea la ricetta per il cioccolato fondente attraverso la tecnica del “concaggio”.

Grazie a queste continue trasformazioni, il cioccolato smette di essere un patrimonio esclusivo e diventa un desiderio esaudibile per tutti, si diversifica moltissimo con l'obiettivo di raggiungere tutti e ovunque, assumendo le più diverse forme: pralina, cioccolatino, tavoletta. Macchinari, insegne storiche, immagini d'epoca e film consentono, nella sezione della mostra dedicata alle ottocentesche trasformazioni industriali, di vivere la magia della fabbrica del cioccolato, il luogo dove un seme diventa passione collettiva, espressa in mille forme e sfumature di sapori.

Il Novecento aggiunge al mito del cacao nuovi ingredienti: creatività e design. Grandi artisti, da Fortunato Depero a Federico Seneca a Leonetto Cappiello, vengono messi al lavoro per dar forza a marchi e prodotti. Sulla loro scia, scendono poi in campo esperti di pubblicità e di marketing che fanno di Nestlé, Suchard, Lindt, Tobler, Perugina, Majani, Caffarel, Venchi-Unica, Ferrero, Elah Dufour, Feletti, Pernigotti marchi noti a tutti.

E il cioccolato, declinato in modi diversissimi, assume significati che oltrepassano il prodotto in sé. Gianduiotto, Mon Chéri, Nutella - solo per citare alcuni prodotti diventati icone nel Novecento - connotano modi e momenti di vita e divengono veri e propri fenomeni di costume.

Il Cioccolato. Dai Maya al XX Secolo, Alba, Fondazione Ferrero, 19 ottobre 2008– 18 gennaio 2009

Mostra promossa dalla Fondazione Ferrero e dalla Regione Piemonte. A cura di Andreina d'Agliano e Fabrizia Lanza. Comitato scientifico: Luisa Ambrosio; Stefania Barzini; Anne Forray-Carlier; Angela Catello; Alberto Cottino; Andreina d'Agliano; Maria Camilla De Palma; Paola Giusti; Fabrizia Lanza; Michelangelo Lupo; Luca Melegati; Anne-Sophie Motsch; Anty Pansera; Ulrich Pietsch; Sergio Purini; Annalisa Scarpa; Farida Simonetti; Nicola Spinosa

Saggi in catalogo: Alessandra Pecci, *Il cacao e la sua strada dal Messico all'Europa*; Andreina d'Agliano, *Cioccolato e costume: cambiamenti nel costume e sulle tavole documentati attraverso il percorso dell'arte dal XVIII al XIX secolo*; Carla Cerutti *Cioccolato e pubblicità: il manifesto nel XIX e XX secolo*; Victoire Finaz *L'impiego del Cioccolato in Medicina e Psicologia*; Anty Pansera *Food design e disegno industriale nel XX secolo*; Fabrizia Lanza *La cioccolata da bere e da mangiare in Europa prima e dopo la rivoluzione industriale*.

Progetto multimediale: StalkerVideo, Milano Allestimento: Gianni Carluccio

Coordinamento apparati video: Luca Scarzella. Editing e compositing video: Francesco Lupi Timini, Daniele Donati, Vinicio Bordin, Anna Frigo

Orari di apertura: da martedì a venerdì 15-19; sabato, domenica e festivi 10-19. Lunedì chiuso. *Ingresso gratuito*. Possibilità di accesso e servizi per disabili. Giorni di chiusura 24, 25, 31 dicembre 2008 1 gennaio 2009

Per gruppi e scuole: apertura straordinaria al mattino su prenotazione

Prenotazioni e visite guidate: Itinera Servizi Turistici S.c.r.l. Tel. 0173.36.34.80 – Fax 0173.36.69.68 itinera@piemonteitinera.net

Itinerari didattici per la scuola dell'infanzia e primaria su prenotazione. Visita e laboratorio gratuito (durata 2 ore). Info e prenotazioni: tel. 0173.29.45.62 (9.30-12.30).

Per informazioni: Fondazione Ferrero 0173 295259 www.fondazioneferrero.it; info@fondazioneferrero.it

Ufficio stampa: Studio Esseci Telefono: 049/663499 – fax 049/655098 info@studioesseci.net
