Comunicato riassuntivo

**Le parole del cibo, le suggestioni dell’arte
in Puglia le biblioteche mettono al centro
l’arte contemporanea e l’alimentazione**

Dal 7 febbraio al 20 giugno 2019
Laterza (Ta), Canosa (Bt), San Severo (Fg), Maglie (Le), Noci (Ba), Latiano (Br), Bari

Arte contemporanea e alimentazione, insieme in **un progetto promosso da “Teca del Mediterraneo”, Biblioteca multimediale e Centro di documentazione del Consiglio Regionale della Puglia**, progetto che coinvolgerà sei biblioteche in sei diverse province pugliesi.
**Sette** se si considera anche la città di Bari, sede dell’evento finale.

**Dal 7 febbraio al 20 giugno 2019**, saranno **le biblioteche di Laterza, Canosa, San Severo, Maglie, Noci e Latiano** ad ospitare **“Le parole del cibo, le suggestioni dell’arte. Invito alla lettura tra cibo e arte”** il progetto ideato e curato dalla storica dell’arte **Lia De Venere** e organizzato dall’**Associazione Culturale ETRA E.T.S.**

Una manifestazione che mette al centro la bellezza dell’arte contemporanea e la promozione della lettura utilizzando il cibo come filo conduttore in un continuo viaggio nel tempo. Dal futuro al passato, dalla tradizione all’innovazione, grazie agli interventi di ricercatori, agronomi, esperti, studiosi, antropologi, storici e **artisti del territorio** cui è stato chiesto di esprimere il senso del tema attraverso opere realizzate espressamente per gli appuntamenti.
Alla presentazione dei testi dunque, alle quali parteciperanno anche alcuni consiglieri regionali, si affiancheranno installazioni, video, sculture, foto di artisti contemporanei pugliesi, selezionati dalla direttrice artistica del progetto Lia De Venere.
Ogni opera d’arte resterà esposta per almeno 3 settimane nella sede dell’evento, mentre a conclusione del progetto tutte le opere, accompagnate dai testi cui si sono ispirate, saranno presentate in una mostra collettiva organizzata dalla Biblioteca del Consiglio regionale della Puglia.

**Sei i temi scelti** per raccontare questo valore: **“I cibi del futuro”, “Dieta o no?”, “Le donne e il cibo”, “I cibi del passato”, “La natura in tavola” e “Mangiar sano”**.

**“Le parole del cibo, le suggestioni dell’arte”** pone l’attenzione su argomenti di grande attualità attinenti alla conoscenza della cultura alimentare locale e non, e alla conoscenza delle regole di una corretta alimentazione che tuteli la salute delle persone. Anche per questo motivo **il Consiglio Regionale della Puglia omaggerà ogni biblioteca ospitante con alcune pubblicazioni sulle tematiche del progetto, che ne incrementeranno il patrimonio bibliografico.**

“Il connubio tra il cibo e l’arte risale all’antichità –sostiene la curatrice **Lia De Venere** - Tavole imbandite e alimenti di ogni genere sono stati rappresentati nella pittura vascolare greca, in quella funeraria etrusca, nei mosaici ellenistici, in molti esempi di arte paleocristiana e medievale, nei dipinti del fiammingo Pieter Bruegel il vecchio (1525/1530 –[1569](http://it.wikipedia.org/wiki/1569)), nelle numerose nature morte dei secoli XVI-XVIII, nella pittura del Realismo e degli impressionisti nel corso dell’Ottocento. Importanti contributi al tema – ha continuato la storica dell’arte - sono stati elaborati nel XX secolo nell’ambito delle avanguardie storiche, in particolare dai Futuristi, e a partire dalla metà degli anni Cinquanta dagli esponenti della Pop Art, del Nouveau Réalisme e di Fluxus, cioè da movimenti, gruppi, singoli artisti per i quali il rapporto tra arte e vita si è imposto come inderogabile filo conduttore delle proprie ricerche. Nella seconda metà del secolo si è verificato il fondamentale passaggio dalla raffigurazione degli alimenti al prelievo letterale di essi. Veri cibi, a volte offerti in pasto al pubblico, sono stati usati negli ultimi decenni per realizzare delle opere o durante le *performances*. Quasi tutto ciò che è commestibile (cotto o crudo che fosse) è stato assunto all’interno della sfera estetica, ovviamente con finalità e significati ogni volta diversi. A ogni artista, infatti, il cibo offre l’occasione per esprimere in sintesi la propria particolare visione della realtà e dell’arte, all’interno di percorsi che pur rispecchiando particolari urgenze individuali, il più delle volte mettono in luce desideri, sogni, timori e addirittura incubi propri del vivere contemporaneo. Oggi – ha concluso la direttrice artistica della manifestazione - l’arte intende indurci a riflettere su alcune tra le problematiche di grande rilievo e attualità più o meno direttamente connesse al tema, come le manipolazioni genetiche, l’ecosostenibilità, la difesa dell’ambiente naturale, i disordini alimentari, l’adulterazione e la contraffazione dei cibi, la gestione delle risorse idriche”.

**IL PROGRAMMA:**

Si comincerà **giovedì 7 febbraio alle 18.30 nella sala “La Cavallerizza” dell’Archivio Biblioteca Museo Civico a Laterza, in provincia di Taranto**. Ad affrontare il tema **“I cibi del futuro”**, sarà l’esperto in nutrizione e benessere **Marco Ceriani** autore di **“Si fa presto a dire insetto. Storia del cibo del futuro: sulle nostre tavole qualcosa di nuovo seppur antico”** per la casa editrice Go Ware. Oggi, secondo Ceriani, un europeo si nutre come se avesse a disposizione 2-3 pianeti e un americano 4 o 5. Occorre ripensare e riprogettare l'intero sistema alimentare globale. A quel punto sarà il momento dell'ento-gastronomia. Gli insetti hanno rappresentato nel nostro passato una fonte di proteine a buon mercato, un cibo sano, nutrizionalmente completo e rispettoso dell'ambiente. Dialogherà con l’autore **Antonella Leone**, **ricercatrice CNR-ISPA di Lecce – Responsabile del Progetto Europeo GoJelly**. Interverrà il consigliere regionale **Luigi Morgante**.

L’installazione che verrà presentata sarà quella del putignanese **Nicola Genco**.

**Venerdì 15 marzo, alle 18.30, nella Biblioteca Comunale C.S.C. “Teresa Pastore” di Canosa, nella BAT**, si parlerà di **“Dieta o no?”** con **Mario Pappagallo** autore, insieme con l’oncologo Umberto Veronesi, di **“Verso la scelta vegetariana”** edito da Giunti. Il giornalista spiegherà le basi scientifiche secondo le quali una buona alimentazione è fondamentale per vivere in salute, al punto che il cibo diventa un elemento essenziale per la prevenzione di numerose malattie, tra cui anche molti tipi di tumore. Nella seconda parte del libro oltre 200 ricette, originali e facili da eseguire. Dialogherà con l’autore il **direttore scientifico dell’IRCSS “Saverio De Bellis” di Castellana Grotte**, **Gianluigi Giannelli**. Interverrà il consigliere regionale **Sabino Zinni**.
L’installazione di cui si parlerà quella sera è stata realizzata da **Dario Agrimi**, originario della provincia di Teramo, ma cittadino di Trani nella BAT.

**Giovedì 11 aprile, alle 18.30, nella Biblioteca comunale “A. Minuziano” di San Severo nel Foggiano**, l’argomento sarà **“Le donne e il cibo”**. Si partirà dal libro **“Nelle mani delle donne. Nutrire, guarire, avvelenare dal Medioevo a oggi”**, pubblicato dalla casa editrice Laterza, e scritto dalla storica **Maria Giuseppina Muzzarelli**. Una relazione, quella fra le donne e il cibo, che a tutti pare di conoscere e che invece è stata ed è molto più sfuggente, sfaccettata, mossa e contraddittoria di quanto comunemente si creda. Un viaggio a ritroso che dalla contemporaneità va indietro al XV secolo della strega Matteuccia del Castello di Ripabianca, al XII secolo della dotta monaca Ildegarda di Bingen, fino all’XI secolo del vescovo Burcardo di Worms, seguendo il filo di una pluralità di fonti: procedimenti giudiziari, trattati, dipinti, opere letterarie. Dialogherà con l’autrice la docente dell’Università degli studi di Bari **Lea Durante**. Interverrà il consigliere regionale **Giandiego Gatta**.
L’installazione che verrà presentata è quella della barese **Rosemarie Sansonetti**.

Tre gli appuntamenti di maggio.
**Domenica 12 maggio 2019, alle 18.00** si parlerà de **“I cibi del passato” a Maglie, nel Leccese, nell’Alca - Museo e Biblioteca Comunali**. Autore della giornata sarà **Giorgio Franchetti** con **“A tavola con gli antichi romani. Storia, aneddoti e tante ricette per scoprire come mangiavano i nostri antenati culturali”**, Edizioni Efesto. Come mangiavano gli antichi romani? Quanto spendevano per mangiare fuori casa? Cosa avremmo trovato nelle locande dell'epoca? Esistevano già le diete? E i sommeliers? A queste, e ad altre domande si risponderà durante un coloratissimo viaggio nel tempo alla scoperta delle abitudini alimentari dei romani. Nel libro anche 124 gustosissime ricette. Al termine della presentazione è prevista la degustazione di alcune pietanze realizzate dall’**archeo-cuoca Cristina Conte**. Dialogherà con l’autore **Medica Assunta Orlando, Direttore de l’Alca - Museo e Biblioteca Comunali di Maglie**. Interverrà il consigliere regionale **Mario Pendinelli**.
L’installazione presentata sarà quella del brindisino **Giuseppe Ciracì**.

**Giovedì 23 maggio 2019, Biblioteca Comunale “Monsignor A. Amatulli” di Noci, in provincia di Bari, alle 18.30**, sarà la volta de **“La natura in tavola”** con **Eleonora Matarrese**, autrice per Bompiani de **“La cuoca selvatica. Storie e ricette per portare la natura in tavola”**. Un libro che insegna ai lettori a riconoscere le piante selvatiche edibili, a raccoglierle con il necessario rispetto dei territori e dei cicli naturali, e a trasformarle in ricette sorprendenti e creative, ristabilendo una connessione con la natura e con saperi - e sapori - dimenticati. Dialogherà con l’autrice **Massimiliano Renna**, **ricercatore CNR-ISPA di Bari, esperto di piante eduli spontanee ed ortaggi non convenzionali**. Interverrà il consigliere regionale **Michele Mazzarano**.
L’installazione presentata sarà quella della barese **Claudia Giannuli**.

**Venerdì 31 maggio 2019, alle 18.30**, l’ultimo dei sei appuntamenti in programma prima dell’evento finale. **“Mangiar sano”** sarà il tema sviluppato nella **BIC - Biblioteca Innovativa di Comunità “G. de Nitto” di Latiano nel Brindisino**. A parlare del suo libro **“Abbiamo fatto 13”**, edito da Radici Future, sarà l’agronomo **Nico Catalano** che traccia una mappa geografica e mentale degli alimenti fondamentali della nostra dieta. Dal pomodoro al grano, dall’olivo al mais, dall’uva al cacao, attraversa la storia di frutta, legumi e ortaggi partendo dal seme per arrivare alla ricetta in tavola. Parla ai bambini e agli adulti questo libro, con un linguaggio adeguato all’età dei più piccoli senza perdere in scientificità. Parla anche per immagini grazie alle illustrazioni di **Liliana Carone**.

Dialogherà con l’autore **Giancarlo Perrone, ricercatore CNR-ISPA di Bari, esperto di funghi e micotossine nella filiera alimentare**. Interverrà il Consigliere regionale **Fabiano Amati**.

L’artista **Mariantonietta Bagliato**, che vive e lavora tra Bari e Roma, presenterà la sua installazione.

L’evento finale è previsto per **il 20 giugno alle 18.30, nella sede della Biblioteca del Consiglio Regionale della Puglia di Bari**. In quell’occasione il Presidente del Consiglio regionale **Mario Loizzo** inaugurerà l’esposizione temporanea delle opere realizzate dagli artisti nell’ambito del progetto. A presentare il catalogo sarà la storica dell’arte **Lia De Venere**.

**Ufficio Stampa “Le parole del cibo, le suggestioni dell’arte”:**Annamaria Minunno: a.minunno@gmail.com cell. 347 8763152

Fabio Dell’Olio: fabio.dellolio@gmal.com cell. 327 8318829