

Segui la Storia in Piazza su facebook, su youtube e sul sito [www.lastoriainpiazza.it](http://www.lastoriainpiazza.it). Iscriviti alla newsletter per essere aggiornato e ricevere il programma dettagliato giorno per giorno.

### Tutte le attività sono gratuite e su prenotazione

Le prenotazioni per le scuole sono effettuabili on-line, a partire dal 18 marzo all'indirizzo [www.palazzoducale.genova.it/prenotazioni](http://www.palazzoducale.genova.it/prenotazioni)

Le prenotazioni delle attività per bambini e famiglie possono essere inoltrate a [didattica@palazzoducale.genova.it](mailto:didattica@palazzoducale.genova.it)  
Informazioni: tel. 010 5574065

Il programma didattico de LA STORIA IN PIAZZA è a cura del Servizio Didattica e Eventi Culturali - Genova Palazzo Ducale Fondazione per la Cultura

Palazzo Ducale, Piazza Matteotti 9, 16123 Genova

Con il Patrocinio di

Realizzazione

Con la collaborazione di

Partecipanti alla Fondazione Palazzo Ducale

Sponsor istituzionale

Sponsor didattica

Sponsor tecnico

Il programma potrebbe subire variazioni. Si consiglia di seguire gli aggiornamenti sul sito [www.lastoriainpiazza.it](http://www.lastoriainpiazza.it)

## A cura delle scuole

mercoledì 9 aprile ore 9.30

### Sentiero odoroso

I bambini che hanno seguito durante l'anno al progetto di Slow Food Orti in condotta parteciperanno a una grande installazione collettiva, disegnata espressamente per l'occasione dall'artista **Luca Vitone** per i cortili di Palazzo Ducale, utilizzando centinaia di piante aromatiche.

A cura delle **Scuole Infanzia del Comune di Genova** in collaborazione con l'**Istituto Marsano** courtesy **Pinksummer**

mercoledì 9 aprile ore 11

### La bottega dei sali aromatici

Timo, maggiorana, alloro, rosmarino e salvia - piante aromatiche tanto usate nella cucina ligure - per un laboratorio di preparazione dei sali aromatici. A cura delle **Scuole Infanzia del Comune di Genova** in collaborazione con **ReMida Genova**

giovedì 10 aprile ore 14 e 15

### A passo di festa

La musica e la danza sono state in tutti i tempi complemento naturale dei momenti conviviali: uno spettacolo che celebra il cibo e i momenti di festa nelle diverse culture. A cura di **Prendi Nota**, laboratorio di musica delle **Scuole Infanzia del Comune di Genova**

giovedì 10 aprile ore 14.30

### Tango, cucina e Venere

Un concerto musical-teatrale dedicato all'Argentina moderna, tra suggestioni tangheire e storie di cucina. A cura dell'**Indirizzo Musicale della Scuola Secondaria di I grado dell'I.C. Chiavari**

venerdì 11 aprile ore 11 e 12

### Stoccafisso, baccalà e molto altro ancora

Il progetto è la simulazione dell'attività di un tour operator che progetta itinerari in Liguria. I sei diversi percorsi ideati dai ragazzi propongono una visita di Genova dal taglio storico, artistico e gastronomico. A cura dell'**Ist. Marco Polo, indirizzo turistico - Genova**

### Operazione Cappon Magro

Un progetto che ha il nome di un piatto ligure - nato povero e diventato ricetta "di lusso" - in cui pesce e prodotti della terra creano un connubio prezioso, pur mantenendo le singole individualità. Banca dati in progress dei progetti e delle attività dedicati dalle scuole al tema dell'alimentazione, consultabile e implementabile sul sito [www.palazzoducale.genova.it/didattica/capponmagro](http://www.palazzoducale.genova.it/didattica/capponmagro)

## Anticipazioni in città

mercoledì 26 e giovedì 27 marzo ore 10 Cinema Sivori

### Food Savers di Valentin Thurn

**Cafeteria Man** di **Richard Chisolm**  
Due documentari promossi da **Circuito Cinema Genova** sul tema dello spreco alimentare e la sostenibilità ambientale. A pagamento. Per informazioni [scuole@circuitocinemagenova.it](mailto:scuole@circuitocinemagenova.it)

domenica 30 marzo ore 16.30 Oratorio di Sant'Antonino

### Stondaiate sul condotto

Lo spettacolo sarà preceduto dalla tradizionale passeggiata lungo il percorso dell'antico acquedotto sino a Sant'Antonino, guidata da **Andrea Sessarego**, Associazione Aegua Fresca. Ritrovo alle 14.30 in via Carso all'imbocco di via San Pantaleo. Per informazioni 010 8380120  
A cura di **Mauro Pirovano** e dei **Liguriani**

sabato 5 aprile dalle ore 16

### DISCO ZUPP

### Remixando cibo e musica per non sprecare e conoscere quello che mangiamo

Una festa per tutti dove si cucina e si mangia a tempo di musica. L'idea, nata a Berlino e poi diffusa nelle più importanti città europee, approda per la prima volta a Genova. Dalle 16 alle 19, attività di laboratorio per bambini e ragazzi. Alle 19.30 la zuppa è servita grazie alle verdure fornite dal Mercato ortofrutticolo di Genova. Per informazioni consultare il sito [www.lastoriainpiazza.it](http://www.lastoriainpiazza.it)

domenica 6 aprile ore 10.30 Museo Luzzati a Porta Siberia

### Una storia... salata! Storie di sale e di commercio, di strade e di trasporti

A seguire, con partenza alle ore 14.30, itinerario guidato *Dal molo al Righi*, in collaborazione con accompagnatori F.I.E e Artesulcammino. Per informazioni 0102723778, [cellerino.flavia@hotmail.it](mailto:cellerino.flavia@hotmail.it)  
A cura di **Flavia Cellerino**

mercoledì 9 aprile ore 18.30 Palazzo Tursi

### VINcanta. Feste, amori, brindisi, trame, sensualità in musica nel nome del vino

Da un progetto di **Roberto Iovino** e **Claudio Proietti**. Musiche di **Arcadelt**, **Banchieri**, **Beethoven**, **Berg**, **Mascagni**, **Mozart**, **Offenbach**, **Orff**, **Respighi**, **Schoenberg**, **J. Strauss jr.**, **R. Strauss**, **Verdi**, **Wolf**. In collaborazione con il **Conservatorio Statale di Musica Niccolò Paganini di Genova**

## Bambini e famiglie

sabato 12 e domenica 13 aprile ore 11, 16, 17

Munizioniere

### Fiabe in un sol boccone

Nella letteratura per l'infanzia di tutti i tempi il tema del cibo si intreccia con le storie raccontate: è la fame a spingere i genitori di Pollicino ad abbandonare lui e i fratellini nel bosco, nelle Favole al telefono di Gianni Rodari pullulano palazzi di gelato, comignoli di frutta candita e uomini di zucchero e il cioccolato è il desiderio proibito di Willy Wonka bambino. Parole e illustrazioni condurranno i partecipanti in un divertente itinerario in cui il cibo diventa di volta in volta fonte di conoscenza, sorpresa, mistero, sogno, pozione magica o pretesto per giocare...

A cura di **Antonio Panella**

bambini dai 3 ai 6 anni

sabato 12 e domenica 13 aprile ore 11.30, 17

Munizioniere

### Dal chicco al pane

Un percorso attraverso la filiera della farina intesa come *essenza del cibo* che porta con sé storia, forme, colori, gusti, profumi e mestieri. Un'attività per ripercorrere il viaggio del chicco di cereale dalla semina fino al suo utilizzo in cucina, passando per l'affascinante momento della *macinazione a pietra*. A cura di **Joanna Ritchie** in collaborazione con **Mulino Marino**

bambini dai 5 agli 11 anni

sabato 12 aprile ore 16

Munizioniere

### Pane, patate, pachallampe

La storia dei popoli in tavola passa attraverso ricette tramandate da secoli... un piccolo viaggio intorno al mondo condurrà i piccoli partecipanti a scoprire come un gesto quotidiano come la preparazione del cibo nasconda riti, credenze e tradizioni diverse che portano la magia dell'invisibile a tavola. Un laboratorio di cucina che celebrerà la cerimonia andina della semina della patata - il *pachallampe* - e che si concluderà con la preparazione di figurine in pasta di pane, tipiche della tradizione dell'America Latina, secondo una ricetta ricca di aneddoti e significati ancestrali. A cura di **Susanna Gropello - Teatro Velato**

bambini dai 5 agli 11 anni

## Bambini e famiglie

sabato 12 aprile ore 16

Munizioniere

### Sapere e sapori

I gusti e le preferenze alimentari sono profondamente influenzati da ragioni antropologiche e culturali che si perdono nella notte dei tempi... Perché istintivamente si rifiutano i cibi amari? E perché molto spesso gli alimenti molli generano repulsione? Un incontro esperienziale in cui le risposte saranno "assaggiate" dai partecipanti e compilate grazie alla degustazione di finger food.

A cura di **Maurizio Sentieri**

adulti e ragazzi a partire dagli 11 anni

sabato 12 aprile ore 17

Munizioniere

### Sardine sotto sale

Un'attività tutta pratica per conoscere da vicino un pesce semplice ma ricco di proprietà, la *sardina*, imparare a eviscerarla e a prepararla per la lunga conservazione, ripercorrendo la storia di una ricetta tipicamente ligure che nel tempo ha viaggiato lungo le vie del sale. Durante il laboratorio verranno presentate le specie di pesce più diffuse nel Mar Ligure e verso le quali è preferibile orientare i propri acquisti al fine di garantire un futuro al nostro mare e alla pesca. In collaborazione con **Acquario Genova**

bambini dai 5 agli 11 anni

domenica 12 aprile ore 16

Munizioniere

### Dall'Orto all'Arte

Un workshop che, partendo dal colore naturale dei cibi e giocando con i 5 sensi, guida alla creazione di una tavolozza multisensoriale di pigmenti commestibili composta da verde zuccina, rosso *barbabietola*, arancione carota e giallo *peperone*... Confrontandosi con le immagini di grandi pittori della storia dell'arte e utilizzando pennelli finti in variopinte salse di verdura, bambini e famiglie si cimenteranno nella realizzazione di immagini tutte da mangiare. A cura di **Bice Perrini**

bambini dai 5 agli 11 anni

# SCUOLE E FAMIGLIE



# STORIA in PIAZZA

GENOVA, Palazzo Ducale dal 10 al 13 aprile 2014



## 10 aprile

ore 9.00 Riccardo VALENTINI  
Nobel per la pace

Riccardo Valentini è stato insignito del Premio Nobel per la Pace, insieme ad altri scienziati del Comitato Intergovernativo sui Cambiamenti Climatici (IPCC), per le ricerche relative all'impatto del clima sulle condizioni ambientali, sulla distribuzione delle risorse idriche e agroalimentari.

**Siamo ciò che mangiamo**  
Marco AIME

ore 12.00 **Primo non sprecare**  
Andrea SEGRÈ

## 11 aprile

ore 9.30 **Il pane quotidiano nella storia**  
Donald SASSOON

ore 10.30 **A cena con gli antichi e i moderni**  
Maurice AYMARD e Mireille CORBIER

ore 10.30 **Crudo e cotto. Dalla biologia alla cultura**  
Antonio GUERCI

ore 11.30 **Patata e mais. Il nostro debito verso il "Nuovo Mondo"**  
Marc DE FERRIERE LE VAYER / Roberto FINZI

## 12 aprile

ore 10.00 **Storia degli italiani a tavola**  
John DICKIE

ore 11.00 **La fame come strumento di guerra. Il cannibalismo degli europei alla vigilia dell'Illuminismo**  
Lauro MARTINES

ore 12.00 **Monaci, cavalieri e fornai. La cucina nel Medioevo**  
Massimo MONTANARI

## Spettacoli

10 aprile ore 10.30  
**LA FAME**

Un'operina di cunto e di canti in cui il cibo e la sua presenza/ assenza sono gli elementi che tutto legano: un narratore e un musicista usano e reinterpretano elementi propri della tradizione orale per raccontare storie in cui il cibo può veramente salvare la vita. L'uomo non è solo ciò che mangia: nel cibo c'è il lavoro delle sue mani, lo studio della natura, la capacità di inventare, stupire e divertire. In questa prospettiva *l'atto del mangiare* è un atto etico, estetico e politico, e la scelta e il trattamento delle materie prime diventano occasione per riflettere sul territorio e sulla tradizione. Di e con **Davide Enia**

11 aprile ore 11.00  
**CUCINIAMOCI IL FUTURO**

Voci, storie, canzoni, ricette per raccontare come il cibo sia simbolo dell'incontro e del dialogo tra culture e di come viva di contaminazioni e si arricchisca nello scambio e nel confronto. Di come sappia unire pensieri diversi intorno ad un tavolo dove la parola condivisione assume un significato concreto e reale, ci scopre curiosi e interessati all'Altro. Con **Carla Peirolero** e **Orchestra Bailam**  
A seguire, **Incontro con Chef Kumalè**

11 aprile ore 14.00  
**SULLA ROTTA DEL RISO**

Le Mondine di Novi sono un gruppo musicale unico al mondo, costituito in parte da vere mondariso, la cui età si avvicina agli 80 anni, e da figlie e nipoti di mondine, donne che amano le tradizioni popolari e si impegnano affinché non vadano perdute. Con loro Laura Parodi condurrà i ragazzi alla scoperta del riso, delle sue storie, delle risaie e delle Mondariso attraverso i loro canti e le loro testimonianze. A cura di **Laura Parodi** e del **Coro delle Mondine di Novi**

Munizioniere

### Foodini, la terza dimensione del cibo

**Foodini, l'avveniristica stampante 3D** in grado di produrre veri alimenti arriva per la prima volta in Italia. Presentata al CES 2014 di Las Vegas, fiera internazionale dell'elettronica, questa rivoluzionaria stampante è dotata di capsule di ricarica contenenti esclusivamente ingredienti naturali. Nuova frontiera della gastronomia, Foodini troverà applicazioni anche in campo scientifico: da qualche mese è oggetto di studio da parte della Nasa, che ha inaugurato un programma di ricerca - l'Advanced Food Technology Program - sull'alimentazione degli astronauti in missione. Presentazioni e dimostrazioni aperte al pubblico. A cura di **Natural Machines**

Loggia degli Abati

### USA 1936: fuga dalla fame

Una selezione di "fotografie sociali" del progetto Farm Security Administration, scattate tra il 1937 e il 1943 da grandi fotografi americani per documentare la recessione agricola dilagante negli Stati Uniti, dopo la grande crisi del '29. Sono "istantanee di povertà" scattate da **Dorothea Lange, Walker Evans, Arthur Rothstein, Russel Lee** e **John Vachon**. Una sezione della mostra presenta un omaggio a **Nuto Revelli**.

Munizioniere

### I TEMPI DEL CIBO

Novità di questa edizione, un'installazione *site specific*, di forte impatto visivo *I tempi del cibo* allestita negli spazi del Munizioniere, ambiente storicamente utilizzato come magazzino, ove venivano conservate le provviste alimentari del Palazzo.

Il percorso interattivo, pensato per un pubblico eterogeneo e di ogni fascia d'età, seguirà l'evoluzione del rapporto dell'uomo con il cibo nel corso della storia attraverso un racconto fatto di immagini, oggetti e suggestioni cinematografiche. L'installazione, realizzata in collaborazione con lo studio milanese N103, specializzato nella produzione video e multimediale, vincitore nel 2011 del Premio Compasso d'oro nella categoria Exhibition Design, rimarrà allestita fino al 10 maggio.

Durante La Storia in Piazza il percorso sarà guidato da animatori (solo su prenotazione).

Allestimento a cura di N103

## Mostre e installazioni

## Laboratori e percorsi per le scuole 1

10, 11 aprile dalle ore 9 alle 16  
12 aprile dalle ore 9 alle 13

### Cosa bolle in pentola...

Nella letteratura per l'infanzia di tutti i tempi il tema del cibo si intreccia con le storie raccontate: dalle briciole di pane di Pollicino, alla mela avvelenata di Biancaneve, alla casa di Marzapane di Hansel e Gretel. Un percorso di letture animate per allargare lo sguardo sul cibo che nelle diverse epoche si è rivestito di importanti valori simbolici - il cibo che nutre, che manca, che sposta i destini - in fiabe in cui i bambini a loro volta divengono cibo per orchi e streghe. A cura di **Antonio Panella**  
**scuola infanzia e primo ciclo scuola primaria**

### Il cibo dell'anima

Un piccolo viaggio intorno al mondo, accompagnati da storie raccontate dalla notte dei tempi, per conoscere, cucinando insieme, alcuni miti legati all'origine divina del cibo e le cerimonie legate alla semina e al raccolto, per scoprire poi come il cibo, una volta preparato, torni ad essere dono per gli dei, nutrimento per l'anima. Il riso in Asia, il mais in America, le prescrizioni della cucina kosher formano le basi di questo viaggio, che si chiuderà con l'esperienza della cerimonia andina del *pachallampe*, o semina della patata, preparando tutti insieme le tipiche figurine in pasta di pane offerte alla dea Madre Terra. A cura di **Susanna Gropello**  
**- Teatro Velato**  
**scuola infanzia e primaria**

### Mi piace!

Che differenza c'è tra una cosa buona e una cosa bella? Tra i tanti e diversi tempi del cibo il laboratorio vuole dare risalto soprattutto al 'tempo della scelta' e al piacere di scegliere ciò che, nell'arte come nel cibo, ci piace di più e all'importanza di capire perché ci piace. A cura del **MART - Museo d'Arte Contemporanea di Trento e Rovereto**  
**scuola primaria**

### Enkir, il nonno di tutti i cereali

Il laboratorio prende le mosse da quello che fu uno dei primi cereali utilizzati dall'uomo, l'*enkir*, ed esplora le tecniche di lavorazione del grano grazie all'utilizzo di un'autentica macina in pietra. Un percorso didattico tematico che affronta la filiera del cereale permettendo ai bambini di seguire il chicco di grano seminato nel tardo autunno dal contadino fino alla sua trasformazione in farina e infine in pagnotta. A cura di **Joanna Ritchie** in collaborazione con **Mulino Marino**  
**scuola primaria**

## Laboratori e percorsi per le scuole 2

### Sapori, ricordi, parole

La tavola imbandita cambia secondo i tempi, i costumi e le condizioni sociali; è luogo di socializzazione, fonte di aspettative, ma anche di imposizioni gastronomiche sgradevoli, di divertimento ma anche di disciplina del corpo e del comportamento. In un confronto tra immagini del passato, letture ed esperienze personali e familiari, l'avventura dello stare a tavola raccontata dai ragazzi. A cura di **Giovanna Eder, Marianna Langella e Giorgia Matarese**  
**scuola primaria e secondaria di primo grado**

### Giak, il pranzo è servito

Laboratorio di teatro e cinema intorno a diversi modi, stili e culture dello stare a tavola. Approcci e atteggiamenti nelle diverse epoche storiche, analizzati e sperimentati teatralmente e poi tradotti in immagini fotografiche sfruttando la tecnica del green screen: gli sfondi delle scene rappresentate saranno tralini romani, tavoli da tè vittoriani, sontuose tavole imbandite alla corte del Re Sole, o un focolare preistorico, a seconda di dove ci porterà il viaggio nel tempo. A cura di **Associazione ZuccherArte**  
**scuola primaria e secondaria di primo grado**

### Ultima cena con cozze

Una rivisitazione del domino, costruito prendendo spunto dagli innumerevoli esempi del cibo in pittura e scultura, sarà il punto di partenza per riflettere sul significato della presenza dei cibi nell'iconografia artistica. A cura di **Paola Danovaro e Elisa Piana**  
**scuola primaria e secondaria di primo grado**

### Storia, scienza e cucina

La storia ci racconta che gli spostamenti di antiche popolazioni hanno avuto un ruolo determinante nella cultura alimentare del nostro paese. Un viaggio verso l'origine della nostra alimentazione. A cura dell'**Associazione Festival della Scienza**  
**scuola primaria e secondaria di primo grado**

### In cambusa per un giorno

Un excursus tra le cambuse e le stive di galee e vascelli: che cosa deve mangiare uno schiavo ai remi per vogare per ore e ore? Quanti barili di rum sono necessari per una ciurma che deve attraversare l'oceano? In questo laboratorio è la classe che svolge il compito di cambusiere, decide i menu e stiva la nave senza perdere di vista la salute dell'equipaggio. A cura del **Galata Museo del Mare** con **Giovanna Rocchi**  
**scuola secondaria di primo e secondo grado**

## Laboratori e percorsi per le scuole 3

### Play Decide

Un gioco di ruolo promosso dalla Commissione Europea, che consente di discutere in modo circostanziato e corretto su alcune delle tematiche scientifiche più dibattute dalla società. Agricoltura, alimentazione, ambiente: i tre temi verranno affrontati e condivisi, con la guida di un esperto, per giungere ad una vera e propria delibera, come se fossimo davvero al Parlamento europeo. A cura dell'**Associazione Festival della Scienza**  
**scuola secondaria di secondo grado**

### La dura legge dell'acqua

Un'attività che permette ai partecipanti di discutere e prendere posizione riguardo alle principali problematiche relative all'emergenza acqua: gestione sostenibile delle risorse idriche, corretta distribuzione, aumento dei consumi e degli sprechi. A cura di **Amnesty International** con **Emanuela Massa**  
**scuola secondaria di primo e secondo grado (biennio)**

## Il cantiere dello storico

Gli incontri sono a cura del **Laboratorio di archeologia e storia ambientale (LASA)**, Dipartimento di Antichità Filosofia e Storia (DAFIST), Dipartimento di Scienze della Terra, dell'Ambiente e della Vita (DISTAV) - Università degli Studi di Genova.

11 aprile ore 9 e 10.30

**I tempi del cibo tra piante domestiche e selvatiche: oliva taggiasca e praebuggiun**  
Raffaella BRUZZONE e Claudia PAROLA

12 aprile ore 9 e 10.30

**I tempi del cibo, storie di animali e piante: api, miele, anghiale selvatico**  
Rebekka DOSCHE e Robert HEARN

A disposizione del pubblico, *Galleria Multimediale* di immagini del cibo nella storia a cura di CISEI e esposizione del *Ricettario di Arte Culinaria* compilato nel 1918 nel campo di prigionia tedesca di Hannover.