



Le mostre

9 aprile - 13 luglio 2014

Musei di Strada Nuova - Palazzo Rosso

A tavola con i Patriarchi

divagazioni iconografiche sul cibo nella Genesi
 Attraverso opere di varia natura - dipinti, disegni, incisioni, libri e maioliche figurate - la mostra intende attirare l'attenzione su alcuni aspetti dell'alimentazione nell'ambito del primo libro della Bibbia: la Genesi.

10 aprile - 14 settembre 2014

Cortile Maggiore

INAUGURAZIONE il 9 aprile, ore 22

Iridescent Planet

Istallazione Site Specific di Tomás Saraceno

Un piccolo mondo sospeso in forma di globo iridescente di circa tre metri di diametro, racchiuso dentro a una rete di poliestere ancorata al selciato, alle colonne, ai muri. L'energia solare durante il giorno alimenta la luce interna

10 aprile - 18 maggio 2014

Loggia degli Abati

1936 - USA. Fuga dalla fame

Immagini della Farm Security Administration

Una selezione di fotografie scattate tra il 1936 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.

Omaggio a Nuto Revelli

Fotografie di Bruno Muraldo

Sempre nello stesso spazio della Loggia degli Abati, in continuità alla prima, un omaggio a Nuto Revelli negli anni in cui lavorava al libro "L'anello forte".

10 aprile - 10 maggio 2014

Munizioniere

I Tempi del cibo

Il percorso interattivo segue l'evoluzione del rapporto dell'uomo con il cibo nel corso della storia attraverso un racconto fatto di immagini, oggetti e suggestioni cinematografiche.

10 - 13 aprile

Loggiato Minore

Le piazze del cibo

Un occhio nei mercati genovesi

I colori del cibo, i mercati dimenticati e quelli che vediamo tutti i giorni ma non abbiamo mai guardato, perché vetrate, pilastri e finestre scompaiono al nostro sguardo, concentrato sui banchi. A cura della scuola di fotografia Francesco Leoni.

Sala Liguria Spazio Aperto

Per i quattro giorni di La Storia in Piazza saranno esposti tre importanti dipinti, provenienti dalle collezioni di Palazzo Rosso: *La cuoca di Bernardo Strozzi*, *Natura morta di Jan Roos* e *Natura morta di Cristoforo Munari*.

Spazio 46 R - Porticato Maggiore

La Cucina futurista

La mostra presenta una serie di opere della Collezione Wolfson, integrata con opere di collezioni private. Documenta sia i risultati della cucina teorizzata da Tommaso Marinetti e da Fillia nel 1932, sia gli areopranti futuristi

10 - 27 aprile

Sala Dogana

Henry Hargreaves

No Seconds, Comfort Food e Fotografia

L'artista gioca con i colori di arcobaleni commestibili, inverte i ruoli fra utile ed edibile, si documenta sui desideri da camerino delle più grandi star.

La didattica

Programmi per scuole, bambini e famiglie

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, è dotata di capsule di ricarica contenenti esclusivamente ingredienti naturali.

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.

Saperi e sapori

Un incontro sui gusti e le preferenze alimentari con assaggi di finger food e sardine sottosale, preparate secondo una semplice ricetta ligure che ripercorre la storia di un ingrediente che ha viaggiato lungo le vie del sale (in collaborazione con l'Acquario di Genova)

Dall'Orto all'Arte

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 zucchini, rosso barbabietola, arancione carota e giallo peperone

Tutte le attività sono gratuite e su prenotazione:

www.palazzoducale.genova.it/prenotazioni

Le prenotazioni delle attività per bambini e famiglie possono essere inoltrate a: didattica@palazzoducale.genova.it

Informazioni: tel. 010 5574065

Le conferenze

Mercoledì 9 aprile

h 21

Philippe Daverio



Il gusto della Cultura

Giovedì 10 aprile

h 9.30

Marco Aime

Siamo ciò che mangiamo

h 12

Andrea Segré

Primo non sprecare

h 18

Donald Sassoon

Il pane quotidiano nella storia

h 19

Piero Boccardo

Un assaggio di pittura.

Oche, polli e tacchini

"La Cuoca" di Bernardo Strozzi

h 21

Geoffrey Nowell-Smith

Il cibo al cinema

Venerdì 11 aprile

h 9.30

Donald Sassoon

(incontro con le scuole)

Il pane quotidiano nella storia

h 10.30

Maurice Aymard, Mirelle Corbier

A cena con gli antichi e i moderni

h 10.30

Antonio Guerci

Crudo e cotto

Dalla biologia alla cultura

h 11.30

Marc De Ferriere Le Vayer, Roberto Finzi

Patata e mais

Il nostro debito con il "Nuovo Mondo"

h 16

Giorgio Bertone

Cibo, eros e convivialità

Intorno al Decameron e alle tavole

di Botticelli

h 17

Vito Mancuso

Nutrire il corpo, nutrire l'anima

h 17

Paolo Malanima

Prima della rivoluzione industriale

Campagne e città

h 18

Francesco Cavalli Sforza

L'invenzione dell'agricoltura

h 19

Margherita Priarone

Un assaggio di pittura

Arance, zucche e semi di papavero:

"Natura morta" di Jan Roos

Sabato 12 aprile

h 10

John Dickie

Storia degli italiani a tavola

h 11

Massimo Montanari

Monaci, cavalieri e fornai

La cucina nel Medioevo

h 12

Lauro Martines

La fame come strumento di guerra

Il cannibalismo degli europei alla vigilia dell'Illuminismo

h 15

Sami Zubaida

Il proibito e il rituale

Le religioni e il cibo

h 15

Giorgio Cosmacini

Tra carenze ed opulenze

Sottoconsumi e iperconsumi nella storia della medicina

h 16

Lucio Caracciolo

Sette miliardi a tavola?

h 16

Gabriella Turnaturi

La seduzione vien mangiando

h 17

Salvatore Natoli

Il cibo della mente

h 17

Luca Molà

Aromi d'oriente

La via delle spezie

h 17

Luisa Stagi

La grande abbuffata

Cultura culinaria e food-porn

h 18

Antonio Pascale

Pane e pace

h 18

Roel Stercx

Cuochi e antenati

la politica del cibo

nella Cina imperiale

h 19

Raffaella Besta

Un assaggio di pittura

Bagel, ciambelle e taralli:

"Natura morta" di Cristoforo Munari

Domenica 13 aprile

h 10
Simone Cinotto/Ferdinando Fasce
Mangiare italiano
L'America dei migranti

h 11
Marc De Ferriere Le Vayer
Le globalizzazioni del cibo

h 12
Claudia Roden
Gusto mediterraneo

h 15
Simonetta Agnello Horby
Cucina ricca e cucina povera

h 15
Franco La Cecla
Il cibo come morale e pensiero terra terra

h 16
Eva Cantarella
Il cibo condiviso da rito a occasione sociale

h 16
Osvaldo Raggio
Invito a nozze
Banchetti aristocratici nel XVIII secolo

h 16
Fabrizio Lertora
Il pasto è servito
Alimentare relazioni educative a tavola

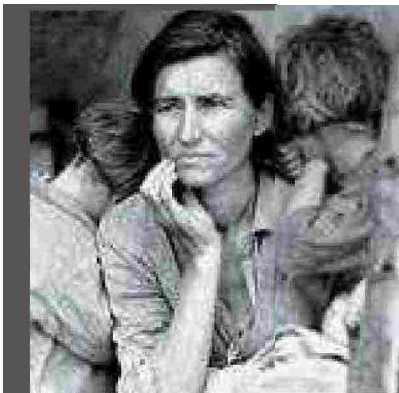
h 17
Cormac O'Grada



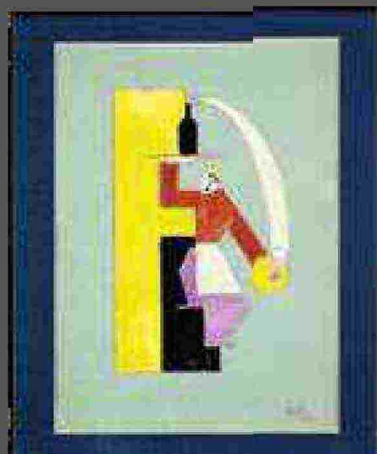
Dall'Irlanda alla Cina di Mao
Le grandi carestie tra '800 e '900

h 17
Gianni-Emilio Simonetti
L'artificazione
Una nuova knife-and-fork doctrine nell'ambito degli atti alimentari

h 18
Stefano Rodotà
Diritto al cibo



Dorothea Lange, Nipomo, California, 1936



Alf Gaudenzi, Il Cameriere, 1933



Bernardo Strozzi, "La cocca", conservato nella Galleria di Palazzo Rosso, Genova

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.