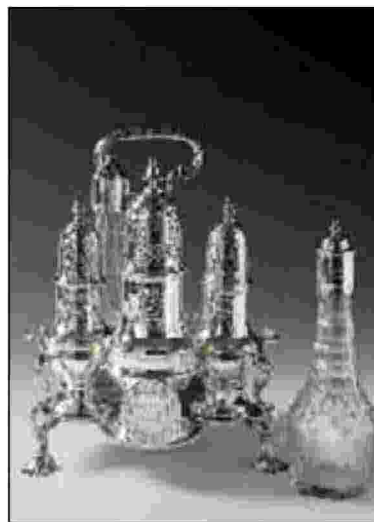


Tutti a tavola con i nobili tra servizi preziosi e rituali

Al Palazzo dei conti Coronini a Gorizia in mostra una collezione unica. Attraverso gli oggetti la storia dell'evoluzione delle abitudini alimentari

Dallo scenografico servizio «alla francese», in uso nel Settecento, fino al quello più pratico, «alla russa», dell'Ottocento. Splendenti argenterie e fragili porcellane; caffettiere, cioccolatiere, teiere, chicchere e cucchiaini per la degustazione di bevande esotiche alla moda. E, ancora, raffinate posate per servire e consumare alimenti particolari, come le pinze da asparagi, i cucchiaini «da ragù», le palette da torta, e le elaborate macchine decorative che erano i surtouts e i trionfi centrotavola. Tutto sulle lussuose e privilegiate tavole delle nobili classi agiate.

Una collezione unica, quella messa in mostra nella suggestiva atmosfera di Palazzo Coronini, a Gorizia, con «A tavola con i conti Coronini. Le forme e i rituali dei pasti dal Settecento al Novecento». Un'occasione preziosa per scoprire le stanze di questa splendida dimora storica che diventa spazio ideale per ammirare arredi, porcellane e argenterie appartenenti alle collezioni della famiglia dei Coronini, e di



CAPOLAVORO Cestello porta-condimenti, Samuel Wood, Londra, 1736, argento e cristallo

altre famiglie nobili goriziane. La mostra consente di ripercorrere le trasformazioni che tra il XVIII e l'inizio del XX secolo rivoluzionarono le abitudini alimentari e il modo di stare a tavola della civiltà europea. Basti pensare all'affermazione della sala da pranzo, alla definizione degli orari e delle tipologie dei pasti, all'organizzazione dei banchetti secondo precise prescrizio-

ni. Una sala del palazzo è stata adibita alla ricostruzione di una cucina di fine Settecento, con i suoi utensili e le sue masserizie, grazie agli oggetti provenienti dalla ricchissima collezione Navarini di Trento. Le ricerche condotte da Roberto Zottar, dell'Accademia italiana della cucina, sui ricettari della famiglia Coronini, hanno permesso di documentare la ricezione in ambito locale delle importanti trasformazioni intervenute a partire dal Settecento nella preparazione e nella scelta delle pietanze, con la progressiva affermazione dell'alta cucina francese. Altrettanto prezioso il contributo della Scuola fioristi del Friuli Venezia Giulia che ha realizzato gli addobbi floreali «in stile», coerenti con l'epoca storica degli allestimenti. Per tutto il periodo di apertura della mostra, visitabile fino al 16 ottobre, la Fondazione Coronini ha organizzato una ricca serie di eventi collaterali e occasioni di approfondimento, tutti dedicati al cibo e alle abitudini a esso correlate, da sempre uno specchio dei tempi. Info www.coronini.it.