

PROGRAMMA - 2 Ottobre 2022

SASSO CORBARO

• 11.00 CONFERENZA GASTRONOMICA

La cucina di Maestro Martino nel contesto della cucina italiana ed europea (Medioevo-Rinascimento)

Relatore Bruno Laurioux: Professore presso l'Università di Tours - Centro di Studi Superiori del Rinascimento e Presidente dell'Istituto Europeo di Storia e Culture dell'Alimentazione.

Considerato da Alberto Capatti e Massimo Montanari un momento essenziale nella definizione del modello culinario italiano, il ricettario del Maestro Martino de Rossi è davvero l'oggetto unico che generazioni di cuochi e di storici hanno creduto di riconoscere? Oppure è una sorta di fioritura letteraria senza precedenti e senza discendenti? Sono queste le domande a cui questa conferenza cerca di rispondere, affrontando innanzitutto la ricca tradizione scritta della cucina italiana ed europea su cui il Maestro Martino poteva contare. Si analizzerà poi l'originalità della cucina di Martino, sia negli alimenti che utilizza sia nei processi che li trasformano in piatti raffinati e succulenti. Infine, vedremo come il *Libro de arte coquinaria* manifesti un nuovo modo di scrivere di cucina. Solo allora sarà possibile misurare l'impatto che il lavoro e il progetto di Martino hanno avuto sulla cucina italiana del Rinascimento.

Iscrizione obbligatoria
Entrata gratuita

Esposizione "LaVita" Max Läubli

• 11.00 – Visita Guidata – Memorie e sogni di sapori e tradizioni.

Con Charlotte Tron, storica dell'arte, e con la partecipazione di Veronica Carmine, Antropologa e curatrice del museo etnografico della Valle Verzasca.

Attività per genitori e bambini. Un viaggio alla riscoperta dei gusti e delle tradizioni contadine del cantone attraverso la visione poetica dell'artista Max Läubli (1932-2018).

Durata 1h circa; max 30 partecipanti

Iscrizione obbligatoria

MONTEBELLO

• 14.00 - Laboratorio archeologico – *Al principio fu il cibo: mangiare nella Preistoria*

Con Emanuela Guerra Ferretti, mediatrice culturale dell'Associazione archeologica ticinese (AAT).

Attività per bambini e ragazzi alla scoperta di alcuni aspetti della vita quotidiana nella Preistoria: come si procuravano il cibo e cosa mangiavano i nostri antenati?

Durata 1h circa; min 5/max 15 partecipanti (età scolastica)

Iscrizione obbligatoria

• 14.00 - Visita guidata – *A tavola con gli antichi*

Con Moira Morinini Pè, collaboratrice dell'Ufficio cantonale dei beni culturali (UBC).

Attraverso i reperti archeologici presenti all'interno del nuovo percorso espositivo al Castello di Montebello vengono illustrati alcuni aspetti legati all'alimentazione e alla preparazione del cibo nell'Antichità.

Durata 1h circa; min 5/max 15 partecipanti (per tutti)

Iscrizione obbligatoria

CASTELGRANDE

- **16.00 – Visita Guidata – Banchetti di colori e sapori rinascimentali.**

Con Charlotte Tron, storica dell'arte.

Attività rivolta a tutti. Visita alla scoperta dei gusti passati e presenti del territorio attraverso il corpus d'immagini delle tavolette della Cervia, che un tempo ornavano il celebre palazzo signorile nella Bellinzona sforzesca (1470 ca).

Durata 1h circa: max 30 partecipanti (per tutti)

Iscrizione obbligatoria

GASTRONOMIA

CASTELGRANDE

Menù e piatti a tema medievale presso il Grotto San Michele le ricette proposte sono ispirate dalle ricette della cucina di Maestro Martino.

Per info e prenotazioni rivolgersi direttamente al Grotto San Michele 091 814 87 81.

SCONFINARE FESTIVAL

sconfinare
festival
2022

Inoltre ad arricchire il ricco programma alla Fortezza di Bellinzona vi segnaliamo alcuni importanti appuntamenti nell'ambito del Festival SCONFINARE che si terrà da venerdì 30 settembre a domenica 2 ottobre presso la tensostruttura di Piazza del Sole maggiori info su [LINK](#)

INFO & ISCRIZIONI

Le attività sono su prenotazione e comprese nel prezzo del biglietto d'ingresso, per iscrizioni e maggiori informazioni rivolgersi a Bellinzonese e Alto Ticino Turismo allo 091 825 21 31 oppure sul sito www.bellinzonaevalli.ch