

A come AGRICOLTURA

18

Giugno 2015
A come AGRICOLTURA

di Gianluca Cherchi

La macchina del tempo... IN CUCINA!

Recitava la pubblicità di una pentola a pressione negli anni '50: "pronta in due minuti". Presso il Museo della Scienza di Milano, dove ha preso i battenti in 22 aprile #FoodPeople, "La mostra per chi ha fame di innovazione", viaggiamo nel tempo: 150 anni in 70 mq. I protagonisti? Cibo, tecnologia, qualità della vita: tout court le persone

#FoodPeople
LA MOSTRA PER CHI
HA FAME DI INNOVAZIONE

Da sempre l'uomo sogna di viaggiare nel tempo. Qualcuno di voi, magari leggendo questo articolo, potrebbe cedere alla tentazione di dedicare qualche istante al "viaggio". Nella società moderna si può quasi affermare, con discreta certezza, che l'istituzione museale sia quanto di più vicino sia stato creato per trasformare questo sogno, in realtà. Dal 22 aprile 2015, al Museo della Scienza e della Tecnologia Leonardo Da Vinci di Milano, la macchina è stata programmata per portarci indietro di 150 anni.

Condividiamo un'ambizione

Assieme ad Expo 2015, il cui tema è "Nutrire il pianeta, Energia per la vita", il Museo meneghino di Via San Vittore, si fa illustratore, testimone e studioso del tema dell'alimentazione. Lo sguardo è rivolto alle persone, ai professionisti dell'ambito produttivo, alla tecnologia

e alla sostenibilità: in breve, alla società che si rapporta al cibo. Alla base della mostra battezzata #Food People, "La Mostra per chi ha fame di innovazione", un approccio basato sul lavoro interdipendente di progettazione e messa in opera tra le componenti del citato Museo e i visitatori, siano essi adulti o adolescenti, ovvero stranieri o italiani. Già tale approccio, legato al "come" tale argomento viene fruito e colto, chiarisce un intento preciso: condividere e coinvolgere per essere capaci di indicare la connessione tra tecnologia e persone, e il suo effetto nel quadro ampio della quotidianità.

A guidare i visitatori saranno i co-curatori

della mostra: in versione digitale li si vedrà dietro le varie installazioni presenti. Le parole di Luca Iozzia, uno dei curatori e Responsabile Scientifico Area Scienza della Vita, sottolineano che si tratta di un percorso che va «dai professionisti della produzione agli esperti del settore, dai ragazzi delle scuole alle famiglie». E an-



Quello che in passato occupava un'intera stanza forno adesso è racchiuso in pochissimo spazio: la tecnologia regala centimetri... e tempo libero.

Ritaglio stampa
 Testata: A come Agricoltura
 Pagina: 18-19
 Diffusione: 16000
 Data: Giugno 2015

cora: «[...] relazioni e tecnologia sono le chiavi di lettura attraverso cui il Museo legge il tema di Expo, anche se la nostra riflessione sul tema è nata prima dell'assegnazione alla città di Milano dell'Esposizione». Infatti, a essere precisi, tale percorso è stato

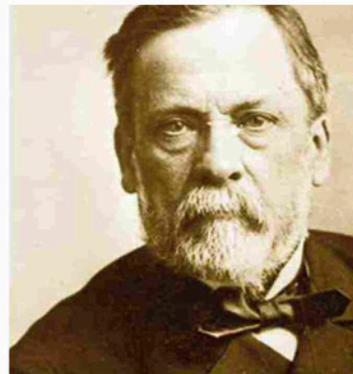
intrapreso dal Museo Leonardo da Vinci nel 2009. E già allora, con un laboratorio dedicato all'alimentazione, si basava sulle persone e sui rapporti che intercorrono tra soggetti e cibo. Ora, nuovamente, le persone e l'importanza della ricerca, tradotta poi in

innovazione scientifica e tecnologica nel mondo dell'agroalimentare, sono poste in rilievo per favorire e argomentare quello che, in una chiave di lettura differente, altro non è che il recupero del tempo e il miglioramento della qualità della vita.



Tra passato e futuro: il presente. La mostra prevede due vie differenti. Da una parte l'evoluzione in senso tecnologico degli ultimi 150 anni. Grazie al contributo di vari sponsor (da Fondazione Cariplo a Same Deutz Fahr, da Granarolo a Sammontana, passando per Basf e Yakoult, **Epta**, Riello, etc.), infatti troviamo esposti, una cucina a basso costo anni '30, un frigo da bottega Castan, la trattoria Cassani del 1927 e altro ancora. Si può appurare che i contadini man-

giavano patate ed i figli dei borghesi il pollo, così come è possibile visionare i cibi pronti per le mense: otto i tipi di pasti rappresentati con i loro rispettivi riquadri storici. Un percorso a 360° quindi: dal produttore al consumatore. L'altra via consente di proiettarci con lo sguardo al futuro, sperimentare e verificare quali potrebbero essere le prospettive cercando di dare risposte a domande che sovente oggi ci si pone. Interessante esempio è la postazione nella



In questa mostra i visitatori potranno apprezzare il contributo di Pasteur. Scienziato, chimico e inventore: una personalità capace di saziare la sua fame di innovazione con scoperte di storica importanza.

quale, vestendo i panni del contadino, si lavora per far crescere una piantina: spazio disponibile un metro quadro. Compito di chi si adopera è quello di nutrirla correttamente e proteggerla da intemperie e parassiti: proprio come farebbe un agricoltore vero.

Due domande, una risposta e un consiglio.

Nei 700 mq dedicati alla mostra si trovano gli oggetti che negli ultimi 150 anni hanno alimentato, nel senso più profondo e ampio del termine, il cambio della quotidianità nonché della concezione del tempo. Vengono anche mostrati quei prodotti che abitualmente troviamo sugli scaffali dei supermercati e illustrato il loro percorso. Si pongono quesiti su sostenibilità e rispetto dell'ambiente e si trovano risposte a interrogativi. "Da quando è possibile trovare i filetti di platessa surgelati? E poi, da dove arriva quella confezione di lattuga fresca?"

Nelle sale del museo le risposte. ■

Ritaglio stampa
Testata: A come Agricoltura
Pagina: 18-19
Diffusione: 16000
Data: Giugno 2015