CARTELLA STAMPA “A TAVOLA!”

Museo Nazionale del Risorgimento Italiano



21 ottobre 2026 – 4 aprile 2027

A CURA DI
Ilaria Porciani

SEDE
Museo Nazionale del Risorgimento Italiano - Corridoio dell'Aula della Camera Italiana
piazza Carlo Alberto 8, Torino

CATALOGO
A TAVOLA! Cucina, cibo e gusto nell'Italia del Risorgimento, Allemandi Editore
Con contributi di: Luisa Papotti, Alessandro Bollo, Ilaria Porciani, Alberto Capatti, Laura Ferretti, Giovanna Frosini, Giancarlo Gonizzi, Andrea Merlotti, Massimo Montanari, Alice Paquola

UFFICIO STAMPA
Sec & Associati
Cinzia Sigot
Sabina Prestipino

CON IL PATROCINIO DI
Ministero della Cultura, Regione Piemonte, Città di Torino, Città Metropolitana di Torino, ASCOM - Confcommercio Torino, Confesercenti Torino e Provincia

CON LA COLLABORAZIONE DELLA
Città di Torino - Assessorato al Commercio e ai Mercati

CON IL CONTRIBUTO DI
Fondazione CRT, Camera di commercio di Torino

CON IL SOSTEGNO DI
Banca d’Alba

PARTNER
Archivio Storico Lavazza, Baratti & Milano, Consiglio Provinciale di Torino - Ordine dei Consulenti del Lavoro

PARTNER CULTURALI
Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Del Cambio, Biblioteca gastronomica Academia Barilla, Fondazione Casa Artusi, Slow Food Italia

PARTNER DEL GUSTO
Associazione dei Caffè Storici di Torino e del Piemonte, Casa Martini - Archivio Storico Martini & Rossi, Salone del Vermouth, CioccolaTò

MUSEO NAZIONALE RISORGIMENTO ITALIANO

Con il patrocinio di: Ministero della Cultura; Regione Piemonte; Città di Torino; Città Metropolitana di Torino; Confcommercio; Confesercenti
Con il contributo di: Fondazione CRT; Camera di commercio Torino
Con il sostegno di: Banca d’Alba
Partner: Lavazza Group; Baratti & Milano
In collaborazione con: Consulenti del Lavoro
Partner culturali: Accademia Barilla; Casa Artusi; Slow Food Italia
Partner del gusto: Associazione Caffè Storici; Casa Martini; Salone del Vermouth

Da Cavour ad Artusi:
l'Italia del Risorgimento raccontata attraverso il cibo

Dal 21 ottobre 2026 al 4 aprile 2027 il Museo Nazionale del Risorgimento Italiano ospita "A tavola! Cucina, cibo e gusto nell'Italia del Risorgimento", a cura di Ilaria Porciani: ricettari, menù, utensili e opere d'arte per ripercorrere la nascita della cucina italiana.

Torino, 20 ottobre 2026 **– I**l **Museo Nazionale del Risorgimento Italiano** inaugura la mostra **"A Tavola! Cucina, cibo e gusto nell'Italia del Risorgimento"**, aperta al pubblico dal 21 ottobre 2026 al 4 aprile 2027 nel Corridoio dell'Aula della Camera Italiana.

Curata dalla storica **Ilaria Porciani,** l'esposizione ripercorre la nascita, lo sviluppo e l'affermazione della cucina italiana in un arco cronologico lungo, dalla fine del Settecento alla Prima guerra mondiale. Il cibo e la tavola diventano strumenti per seguire le trasformazioni, sociali, economiche e politiche dell'epoca, rivelando connessioni inaspettate tra gastronomia, storia nazionale e processo di unificazione.

A tavola! è promossa dal **Museo Nazionale del Risorgimento Italiano** con il patrocinio di **Ministero della Cultura, Regione Piemonte, Città di Torino e Città Metropolitana di Torino, Confcommercio Ascom Torino e Provincia, Confesercenti Torino e Provincia**, con la collaborazione della **Città di Torino - Assessorato al Commercio e ai Mercati,** ed è realizzata grazie al contributo di **Fondazione CRT** e di **Camera di commercio di Torino**, al prezioso sostegno di **Banca d'Alba**, alle partnership con **Archivio Storico Lavazza, Baratti & Milano, Consiglio Provinciale di Torino - Ordine dei Consulenti del Lavoro** e alla collaborazione di importanti Partner culturali tra cui **Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Del Cambio, Biblioteca gastronomica Academia Barilla** e **Archivio Storico Barilla, Fondazione Casa Artusi, Slow Food Italia.** Sono Partner del Gusto: **Associazione dei Caffè Storici di Torino e del Piemonte, Casa Martini - Archivio Storico Martini & Rossi, Salone del Vermouth, CioccolaTò.**

La mostra viene presentata a meno di un anno dal 10 dicembre 2025, quando la cucina italiana è stata ufficialmente iscritta alla **Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale dell'UNESCO**, un riconoscimento che non premia solo le ricette ma le tradizioni, i gesti e la convivialità, certificandone il valore sociale, culturale e identitario – pluralità, inclusione, trasmissione da una generazione all'altra. L'esposizione ne ricostruisce, documenti alla mano, le origini, indagando le radici di un patrimonio che oggi il mondo celebra.

MUSEO NAZIONALE RISORGIMENTO ITALIANO

Con il patrocinio di: Ministero della Cultura; Regione Piemonte; Città di Torino; Città Metropolitana di Torino; Confcommercio; Confesercenti

Con il contributo di: Fondazione CRT; Camera di commercio Torino

Con il sostegno di: Banca d'Alba

Partner: Lavazza Group; Baratti & Milano

In collaborazione con: Consulenti del Lavoro – Consiglio Provinciale dell'Ordine di Torino

Partner culturali: Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo; Del Cambio; Academia Barilla; Casa Artusi; Slow Food Italia

Partner del gusto: Associazione Caffè Storici in Torino e Piemonte; Casa Martini; Salone del Vermouth; CioccolaTò

"Con 'A Tavola!' il Museo racconta un aspetto della profonda trasformazione sociale che segna il Risorgimento. La tavola è un punto di osservazione straordinario: vi si leggono le differenze regionali, gli scambi con l'Europa, l'ascesa della borghesia, la lenta costruzione dell'identità nazionale - dichiarano **Luisa Papotti e Alessandro Bollo**, presidente e direttore del **Museo Nazionale del Risorgimento Italiano** - *La mostra non si esaurisce nelle sale. Il public programme la porta nei caffè storici, nei ristoranti e nei luoghi della convivialità torinese, con talk, spettacoli ed esperienze di gusto. È un modo per restituire al tema la sua natura viva: la cucina italiana non è un reperto, ma una pratica quotidiana che continua a trasformarsi"*.

"Nessuna cucina è un monolite. Nessuna cucina è un'isola - scrive la curatrice **Ilaria Porciani** nel saggio in catalogo - *La cucina italiana nasce essenzialmente plurale e al tempo stesso caratterizzata da una forte apertura verso l'esterno"*. Un doppio carattere – regionale e insieme cosmopolita – che attraversa tutto il percorso espositivo: dai primi ricettari settecenteschi, modellati sull'esempio francese, come *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi* (1766), fino a *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene (1891)* di Pellegrino Artusi, il testo che propone per la prima volta un ricco e completo ricettario italiano, componendo in uno straordinario mosaico le diverse cucine regionali e domestiche.

Il percorso mette in mostra una molteplicità straordinaria di materiali, provenienti dalle collezioni del museo, da musei italiani e internazionali, da istituzioni pubbliche e private (tra gli altri, Archivi Alinari, Archivio Storico della Presidenza della Repubblica, Archivio Storico Lavazza, Direzione Musei Nazionali della Città di Roma, Fondazione Accorsi-Ometto | Musei di Arti Decorative, Palazzo Madama, Musei Reali di Torino, Museo Storico Italiano della Guerra di Rovereto, Museo della Pasta): antichi ricettari, menù illustrati, dipinti, regole e riti del cucinare, utensili e strumentazioni dell'arte gastronomica, dalle scodelle da desco alle tavole reali, dall'invenzione della macchina per la pasta alle cucine economiche. Un viaggio tra le tavole degli italiani – osterie, trattorie, circoli, caffè, birrerie e i primi locali che cominciano a chiamarsi ristoranti – in momenti storici segnati da rivoluzioni, guerre e rinascite.

Non mancano i protagonisti: da Cavour, habitué Del Cambio, a Pellegrino Artusi, fino ai grandi cuochi che dopo la metà dell'Ottocento, sulla scia di Carême, si autorappresentano con l'alto cappello bianco a pieghe, la *toque*. Il racconto arriva fino alla Grande Guerra, quando al fronte i fanti contadini incontrano per la prima volta, insieme alla lingua italiana, una cucina comune: la pasta cotta nelle casse di cottura, le scatolette delle industrie conserviere di Genova, Bologna e Torino, un vitto paradossalmente più ricco di quello a cui molti erano abituati. È lì, in trincea, che prende corpo un'alimentazione per la prima volta nazionale.

Ad accompagnare l'esposizione, un ricco **public programme** di talk, lectio magistralis, spettacoli ed esperienze di gusto che si estende fuori dal museo, nei caffè storici e nei luoghi della convivialità torinese, e un catalogo che restituisce l'ampio ventaglio di prospettive storiografiche sul tema. Il programma è reso possibile anche grazie alla collaborazione della



Città di Torino - Assessorato al Commercio e ai Mercati e del fattivo coinvolgimento di partner come Associazione dei Caffè Storici di Torino e del Piemonte, Casa Martini - Archivio Storico Martini & Rossi, CioccolaTò, Salone del Vermouth.

MUSEO NAZIONALE RISORGIMENTO ITALIANO

Con il patrocinio di

Con il contributo di

Con il sostegno di

Partner

In collaborazione con

Partner culturali

Partner del gusto

Il percorso della mostra: dalla cucina francese alla trincea

La mostra punta subito i riflettori laddove, per tutto il Settecento, guardava chiunque volesse cucinare bene: la Francia. «I Francesi ci hanno sorpassato nell'arte della cucina», ammetteva senza giri di parole Francesco Leonardi nell'*Apicio moderno* (1790). Non era un'opinione isolata: il ricettario italiano di maggior successo dell'epoca, *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi* (1766), ristampato per quasi novant'anni, era di fatto ispirato alla *Cuisinière bourgeoise* di Menon. È da questa lunga egemonia francese che la cucina italiana comincia lentamente a emanciparsi.

Tante cucine per le molte Italie - La seconda sezione mostra un paese che a tavola è un mosaico: cucine cittadine prima ancora che regionali, testimoniate dal fiorire dei ricettari illustrati, scritti per essere letti e guardati e tesi ad affrancare le diverse identità locali dal predominio francese. I ricettari seguono le stagioni e il calendario liturgico – cucina di magro e di grasso – mentre i conventi inventano dolci pieni di fantasia, gli ebrei italiani cucinano in modo non rigorosamente kosher e i valdesi di Torre Pellice guardano alla Francia «con molta misura».

In cucina: il cuoco e la cuoca - A inizio Ottocento anche nelle grandi case nobiliari si cucinava sul fuoco vivo; a fine secolo le cucine in ghisa regolano la cottura, i nuovi utensili semplificano il lavoro e in alcune case compare la ghiacciaia, che permette di conservare le vivande e preparare gelati. Nei grandi alberghi la brigata è una gerarchia leggibile a colpo d'occhio: la toque, l'alto cappello a pieghe introdotto da Carême, spetta solo al capocuoco. Nelle case borghesi la scena è un'altra: la padrona di casa legge le ricette ad alta voce alla cuoca, che spesso non sa leggere: è l'immagine del frontespizio dell'edizione Salani dell'Artusi. E le lezioni di economia domestica mettono in guardia le bambine da un pericolo concreto: i cibi acidi lasciati nelle pentole di rame mal stagnate potevano avvelenare.

Artusi, un ricettario italiano - Cuore della mostra è *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (1891), con cui Pellegrino Artusi costruisce la "cucina di casa" della nuova Italia: ricette da tutta la penisola, una lingua toscana che italianizza il lessico francese della gastronomia e un metodo inedito, fatto di corrispondenza continua con lettrici di ogni ceto che suggeriscono, correggono, chiedono precisazioni, edizione dopo edizione. «Era un continuo alternarsi fra lo studio e la cucina, la penna e le pentole», ricorda la sua collaboratrice Marietta Sabatini, con cui Artusi sperimentava ogni ricetta nella casa fiorentina di piazza D'Azeglio. Il debito verso il sapere popolare è dichiarato dalla prima riga della prima ricetta: come fare un buon brodo lo sanno tutti, «il popolo e il comune».

Cucina povera - La mostra non racconta solo i trionfi della tavola: al Sud come al Nord la stragrande maggioranza della popolazione fa la fame. In Puglia la zuppa di tutto l'anno è l'«acqua-sale»: pane nero ammollato in acqua bollita con pochissimo sale e qualche goccia d'olio. In Piemonte le testimonianze raccolte da Nuto Revelli parlano di un pezzo di lardo

MUSEO NAZIONALE RISORGIMENTO ITALIANO

Con il patrocinio di: Ministero della Cultura, Regione Piemonte, Città di Torino, Torino Metropoli, Confcommercio, Confesercenti
Con il contributo di: Fondazione CRT, Camera di commercio Torino
Con il sostegno di: Banca d'Alba
Partner: Lavazza Group, Baratti & Milano
In collaborazione con: Consulenti del Lavoro
Partner culturali: Barilla, Casa Artusi, Slow Food Italia
Partner del gusto: Associazione Caffè Storici, Casa Martini, Salone del Vermouth

appeso a un cordino, immerso a turno nei paioli «per giorni e giorni», e della polenta mangiata tenendo nell'altra mano un'acciuga: «quando la polenta era finita l'acciuga era ancora intatta». La dieta di sola polenta porta con sé la pellagra; il pane è scuro e durissimo, spesso di fave; la carne semplicemente non c'è.

Alla tavola dei signori - All'estremo opposto, i banchetti. Nell'Ottocento tramonta il servizio «alla francese» – tutti i piatti in tavola nello stesso momento, con il rischio di mangiare freddo e solo ciò che si aveva a portata di mano – e si afferma quello «alla russa», a portate successive, con un ordine rigoroso di vivande e di vini: dai bianchi ai rossi in crescendo, dal Beaujolais al Chianti (di cui Bettino Ricasoli aveva fissato l'equilibrio dei vitigni), fino al Barolo e ai vini da dessert come il Vino Santo e il Marsala. Nel 1917 un ricettario per la borghesia arriva a codificare persino i doveri del padrone di casa verso i convitati – e quelli degli ospiti.

Osterie, ristoranti, caffè - Il percorso attraversa poi i luoghi del mangiare fuori casa, con le fulminanti istantanee della *Guida alle osterie di Hans Barth* (1907): la signora Gigia che al Giglio di Genova «canta le arie della Traviata e nello stesso tempo ci somministra cibi gustosi e a buon mercato», la farinata ligure, la bohème romana da Sora Nanna, e la regola aurea fiorentina*: «i salumai danno anche da mangiare e specialmente da bere»*. Il ristorante, nato in Francia poco prima della Rivoluzione, in Italia si afferma così lentamente che nel 1910 il vocabolario della lingua parlata di Rigutini e Fanfani ancora non registra la parola. A Torino, intanto, Cavour ha il suo tavolo al Del Cambio. E i caffè si moltiplicano come luoghi di discussione letteraria e politica: il Pedrocchi di Padova è il «*caffè senza porte*», rimasto aperto giorno e notte dal 1831 al 1916.

La pasta - «*Si sa che gli italiani non vivono che di maccheroni*», scriveva **Alexandre Dumas**. Eppure, a inizio Ottocento la pasta è quasi assente da menu e ricettari, e quando compare si serve spolverizzata di zucchero e cannella o condita con il brodo e i fondi di cottura. Il pomodoro arriva solo a fine secolo: prima condiva carni, pesci e zuppe, con l'isolata eccezione di Vincenzo Corrado, che già nel 1773 proponeva tortelli alla salsa di pomodoro – peraltro fritti. Intanto il perfezionamento dei macchinari, fino alle trafile in bronzo, fa decollare i pastifici industriali (a Imperia Agnesi apre nel 1826) e la pasta essiccata, venduta sfusa nella caratteristica carta blu, diventa il cibo conservabile e trasportabile per eccellenza.

I menu - Preziosa testimonianza della cultura gastronomica di grandi case, alberghi e circoli, i menù in mostra raccontano anche una battaglia linguistica. «*La nota si scrive quasi sempre in francese, come se il nostro bellissimo idioma non potesse esprimere le stesse, identiche cose*», protestava Ida Baccini nel 1892. Nel 1908 un Regio Decreto impone l'italiano ai menù di Corte; nel 1909 la rivista La Cucina Moderna bandisce un concorso per trovare il sostituto italiano della parola francese: tra le proposte «distinta», «nota» e «lista» – mentre naufraga il neologismo «gastronota», pur sostenuto da autorevoli gastronomi. Un dispositivo multimediale permette inoltre di sfogliare i menù quotidiani manoscritti di Casa Savoia:

MUSEO NAZIONALE RISORGIMENTO ITALIANO

Con il patrocinio di
MINISTERO DELLA CULTURA
REGIONE PIEMONTE
CITTÀ DI TORINO
TORINO METROPOLI
Confcommercio
CONFESERCENTI

Con il contributo di
Fondazione CRT
Camera di commercio Torino

Con il sostegno di
BANCA D'ALBA

Partner
LAVAZZA GROUP
BARATTA MILANO

In collaborazione con
Consulenti del Lavoro

Partner culturali
ACCADEMIA BARILLA
CASA ARTUSI
Slow Food Italia

Partner del gusto
CASA MARTINI
SALONE DEL VIRGOLOTTI

colazioni, tè, pranzi e cene private al Quirinale, nelle residenze reali, perfino a bordo dei treni e delle navi dei sovrani in viaggio.

Cucinare in tempo di guerra - Il percorso si chiude sulla Grande Guerra, che per i civili significa restrizioni – nel 1917 arrivano le tessere annonarie – e per molti soldati contadini un paradosso: il vitto al fronte, fino a 3.500 chilocalorie con proteine animali, olio, zucchero, vino, caffè e persino cioccolata, è più ricco di quello a cui erano abituati. In trincea la pasta arriva cotta (e scotta) nella cassa di cottura, antenata della pentola a pressione, trasportata a spalla fino a chi attende il rancio. Fa il suo ingresso anche la modernità del cibo in scatola, prodotto dalle industrie conserviere di Genova, Bologna e Torino, talvolta con logo patriottico: è la tappa decisiva della standardizzazione di una cucina finalmente nazionale.

Fuori Menu

Il percorso espositivo di "**A Tavola!**" presenta inoltre un'esperienza interattiva. Si tratta di ***Fuori Menu***, realizzato da Indici Opponibili: un gioco su tavolo touch, che invita il visitatore a mettersi alla prova entrando idealmente nelle cucine dell'Ottocento.

Preparare ricette storiche e comporre menu degni dei grandi banchetti del secolo è l'obiettivo del gioco. Per riuscirci bisogna eseguire ogni preparazione rispettando l'ordine e le modalità corrette, entro un tempo limite e con livelli di difficoltà crescenti. Ogni ricetta va a completare un menu.

Man mano che si procede si sbloccano brevi approfondimenti, le cosiddette "pillole", curiosità che non compaiono nel percorso espositivo. Ci sono storie legate a piatti specifici: per esempio, l'Insalata all'Italiana, servita a Torino il 10 febbraio 1848 nel banchetto per l'annuncio dello Statuto Albertino, con un menu scritto eccezionalmente in italiano anziché in francese. Ci sono curiosità sugli usi della tavola, dalla distinzione tra cucina "di grasso" e "di magro" all'ordine con cui si servivano i vini, fino ai galatei che mettevano in guardia dal diventare un "cavalier del dente". E ci sono episodi risorgimentali: la ricetta di un dolce che Mazzini mandò alla madre dall'esilio svizzero e il «pane e cacio» di Garibaldi a Teano.

Fuori Menu si rivolge a visitatori di tutte le età. Unisce gioco, abilità e conoscenza e il visitatore si porta a casa un ultimo assaggio di storia, alla fine della mostra.

La curatrice: Ilaria Porciani

Ilaria Porciani ha insegnato storia contemporanea all'Università di Bologna. È stata visiting presso numerose istituzioni internazionali, tra cui Harvard, Berkeley, Columbia University, l'Istituto Universitario Europeo, l'École des Hautes Études en Sciences Sociales e l'Università di Toronto. Ha diretto progetti di ricerca nazionali ed europei.

I suoi studi riguardano principalmente la storia della storiografia e della cultura, dell'università e dell'istruzione, il nazionalismo e i musei di storia, spesso in un'ottica di genere. Nel 1998 ha ricevuto il Premio Acqui Storia per *La festa della nazione*.

È autrice e curatrice di numerosi volumi e saggi, tra cui *Food Heritage and Nationalism in Europe*. Negli ultimi anni ha approfondito il rapporto tra cibo, patrimonio culturale e nazionalismo. Ha collaborato a diverse mostre storiche in Italia e all'estero, tra cui *Gusto! Gli italiani a tavola 1970–2050* al Museo M9 di Mestre. Al festival La Storia in Piazza di Genova ha tenuto una lezione su *Tavolate in piazza*.

PUBLIC PROGRAMME “A TAVOLA!”

Museo Nazionale del Risorgimento Italiano

Sei mesi con la storia d’Italia

Talk, lectio magistralis, spettacoli, appuntamenti con menù storici e itinerari in città: dal 20 ottobre 2026 al 4 aprile 2027 il public programme di ***A Tavola!*** porta il racconto fuori dalle sale espositive.

Otto incontri al Museo Nazionale del Risorgimento Italiano con storici, linguisti, filosofi e giornalisti. Eventi dedicati che traggono ispirazione da testi antichi e che valorizzano la tradizione e l’evoluzione cultura enogastronomica. Itinerari alla scoperta dei caffè storici, appuntamenti con imprese e istituzioni torinesi che hanno avuto un ruolo centrale nella ideazione e produzione di cibi e bevande di eccellenza, entrati nell’immaginario e nella memoria collettiva di tutte e tutti.

20 ottobre 2026 – 4 aprile 2027

AL MUSEO
Palazzo Carignano – Aula della Camera Italiana e Sala Codici

IN CITTÀ
Caffè storici, ristoranti, imprese e istituzioni della convivialità torinese

FORMAT
Talk, lectio magistralis, spettacoli, menù storici, itinerari

TOUR GUIDATI
Ogni sabato, per tutta la durata della mostra

IN COLLABORAZIONE CON
Città di Torino – Assessorato al Commercio e ai Mercati

IL CALENDARIO AL MUSEO

20 ottobre Il grande viaggio nella cucina dell’800

18 novembre La memoria del gusto

9 dicembre Colazione o pranzo?

13 gennaio Gli italiani e il cibo

3 febbraio La cucina italiana esiste?

10 febbraio I menù che hanno fatto la storia e le ricette che hanno fatto l’Italia

3 marzo Lettere dall’Italia

4 aprile La tavola dell’Ottocento

LA MOSTRA ABITA LA CITTÀ

2 dicembre Presentazione della mostra a “In cucina con…”, Mercato Centrale

29 gennaio L’origine del vermouth e le antiche ricette

12 febbraio Il cioccolato in storia

3 Marzo Caramelle: una storia da ricordare

6 marzo Il canto delle ricette

31 marzo l'Associazione Caffè Storici presenta un talk in occasione della pubblicazione del libro *I Caffè Storici di Torino e del Piemonte*

MUSEO NAZIONALE RISORGIMENTO ITALIANO

Con il patrocinio di: Ministero della Cultura; Regione Piemonte; Città di Torino; Torino Metropoli; Confcommercio; Confesercenti

Con il contributo di: Fondazione CRT; Camera di commercio Torino

Con il sostegno di: Banca d’Alba

Partner: Lavazza Group; Barattia Milano

In collaborazione con: Consulenti del Lavoro – Consiglio Provinciale dell’Ordine di Torino

Partner culturali: Accademia Barilla; Casa Artusi; Slow Food Italia

Partner del gusto: Associazione Caffè Storici in Torino e Piemonte; Casa Martini; Salone del Vermouth

Gli appuntamenti del Museo Nazionale del Risorgimento Italiano

Il cuore del programma è un ciclo di otto appuntamenti a Palazzo Carignano, tra l'Aula della Camera Italiana e la Sala Codici.

Martedì 20 ottobre, ore 17 – Aula della Camera Italiana - Il grande viaggio nella cucina dell'800

Apre il ciclo, nel giorno dell'inaugurazione della mostra “A Tavola!”, un dialogo tra Ilaria Porciani, curatrice dell’esposizione e Giovanna Frosini, docente di Storia della Lingua Italiana presso l’Università per Stranieri di Siena, con la presidente del Museo nazionale del Risorgimento Italiano Luisa Papotti. Il tema: come, insieme all'Italia, siano cambiati il modo di mangiare, le abitudini di tavola, le ricette e perfino le parole del cibo.

Mercoledì 18 novembre, ore 18 – Sala Codici - La memoria del gusto

Marco Amato, direttore del Museo Lavazza, Giancarlo Gonizzi, curatore dell’Archivio Storico Barilla e Lorenzo Manetta, Heritage Manager di Martini & Rossi aprono le porte dei patrimoni storici delle imprese e ci accompagnano alla loro scoperta. Tre importanti storie per leggere, attraverso cibi e bevande, come sono cambiati produzione, consumi e rituali della convivialità. L'incontro, realizzato con il patrocinio di Museimpresa, rientra nella Settimana della Cultura d'impresa 2026.

Mercoledì 9 dicembre, ore 18 – Aula della Camera italiana - Colazione o pranzo?

Lectio magistralis dello storico Alessandro Barbero sugli orari e i riti della tavola ottocentesca. Come si chiamavano i pasti, quando si consumavano, e perché il loro mutamento ci racconta come sono cambiati nel tempo il lavoro, la famiglia, gli stili di vita e quindi la società.

Mercoledì 13 gennaio, ore 18 – Aula della Camera Italiana - Gli italiani e il cibo

Lorenzo Pregliasco, direttore di Youtrend, presenta una ricerca sul rapporto attuale degli italiani con il cibo, in dialogo con il direttore del Museo Nazionale del Risorgimento Italiano, Alessandro Bollo. Al centro, il legame tra alimentazione, organizzazione del lavoro e tempo libero. Introduce Fabrizio Bontempo. In collaborazione con l'Ordine dei Consulenti del Lavoro di Torino.

Mercoledì 3 febbraio, ore 18 – Aula della Camera Italiana - La cucina italiana esiste?

Una disputa vera e propria tra Alberto Grandi, studioso, divulgatore e autore de “La cucina italiana non esiste” (Mondadori) e Nicola Perullo, Presidente e Rettore dell’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo: tradizione stratificata o invenzione continua? Dove si colloca la cucina del Bel paese? Storia e filosofia a confronto su ricette identitarie, tradizioni inventate e senso del cibo. In collaborazione con l’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

MUSEO NAZIONALE RISORGIMENTO ITALIANO



Mercoledì 10 febbraio, ore 18 – Sala Codici - I menù che hanno fatto la storia e le ricette che hanno fatto l'Italia

Giancarlo Gonizzi, curatore dell'Archivio Storico Barilla, e Mattia Fiandaca, gastronomo di Fondazione Casa Artusi, ideatore di "Quanto basta", la trasmissione radiofonica dedicata al cibo, ripercorrono menù storici e ricette fondative della cucina nazionale. In collaborazione con Academia Barilla e Fondazione Casa Artusi.

Mercoledì 3 marzo, ore 18 – Aula della Camera Italiana - Lettere dall'Italia

Angela Frenda scrittrice e giornalista del Corriere della Sera racconta il primo esperimento di scrittura collettiva femminile dedicato al cibo. Ricette tramandate, carteggi privati e frammenti di vita domestica restituiscono il ruolo, spesso invisibile, delle donne nella costruzione della cultura gastronomica italiana.

Domenica 4 aprile, ore 11 – Sala Codici - La tavola dell'Ottocento

Nell'ultimo giorno di mostra, lo storico Andrea Merlotti, insieme a Luca Mana, direttore del Museo di Arti Decorative "Accorsi Ometto" di Torino e Cristina Maritano, curatrice d'arte, coordinati dal giornalista Nicola Gallino, parlano di rinnovamento della tavola, nuove tradizioni e suppellettili.

Come la cultura del cibo e dei riti della tavola hanno fatto la storia. L'incontro con Del Cambio

L'esperienza di visita della mostra prosegue fuori dalle sale espositive del Museo. A pochi passi, nei meravigliosi spazi di Del Cambio che hanno ospitato più volte Cavour, sarà possibile vivere tre serate speciali in grado di coniugare storia, cultura del cibo e rituali della tavola; a fare da protagonisti il 3 febbraio e il 3 marzo i piatti ispirati al celebre testo del 1766 Il *Cuoco piemontese perfezionato a Parigi;* il 10 febbraio il menù offerto per celebrare lo Statuto Albertino, concesso proprio il 10 febbraio 1848.

Il 9 dicembre e il 13 gennaio sarà poi possibile proseguire l'incontro con i relatori ospiti del public programme negli ambienti del Bar Cavour Del Cambio, godendo dell'atmosfera conviviale e della bellezza di questo spazio tutto da scoprire (eventi ad inviti).

La mostra abita la città

Il public programme coinvolge i luoghi della convivialità torinese: caffè storici, ristoranti, imprese e istituzioni che ancora oggi custodiscono, aggiornati, gusti e invenzioni nati nell'Ottocento. Il progetto è sviluppato con la collaborazione istituzionale della Città di Torino - Assessorato al Commercio e ai Mercati.

2 dicembre 2026 - Presentazione della mostra A Tavola! in occasione di "In cucina con...", format di letteratura ed enogastronomia, negli spazi del Mercato Centrale

MUSEO NAZIONALE RISORGIMENTO ITALIANO

Con il patrocinio di: Ministero della Cultura, Regione Piemonte, Città di Torino, Torino Metropoli, Confcommercio, Confesercenti

Con il contributo di: Fondazione CRT, Camera di commercio Torino

Con il sostegno di: Banca d'Alba

Partner: Lavazza Group, Baratti & Milano

In collaborazione con: Consulenti del Lavoro

Partner culturali: Accademia Barilla, Casa Artusi, Slow Food Italia

Partner del gusto: Associazione Caffè Storici, Casa Martini, Salone del Vermouth

29 gennaio 2027 – L'origine del vermouth e le antiche ricette, con il Salone del Vermouth, alle radici dell'aperitivo torinese.

12 febbraio 2027 – Il cioccolato in storia, in collaborazione con CioccolaTò e Museo del Cioccolato

3 marzo 2027 – Caramelle: una storia da ricordare, un incontro esperienziale nel caffè storico Baratti & Milano.

6 marzo 2027 – Il canto delle ricette, spettacolo teatrale di Mila Fumini, prodotto su commissione per la mostra e in scena al Museo.

31 marzo 2027, I caffè storici di Torino e del Piemonte, in occasione della recente pubblicazione, a cura dell'Associazione caffè storici. Al Museo del Risorgimento

Ogni sabato alle 11.00, durata 2 ore, per tutto il periodo della mostra, tour guidati con Itinerari alla scoperta dei Caffè storici di Torino, promossi da Federagit - Confesercenti, in collaborazione con Associazione Caffè Storici

Ogni domenica, a pranzo o a cena, itinerari alla scoperta del ricettario dell'Artusi, un percorso tra ristoranti del Circuito Mangébin, alla ricerca dei piatti "codificati" da Artusi tra i fondamenti della cucina italiana.

Contatti stampa

Ufficio stampa
Museo Nazionale del Risorgimento Italiano

Cinzia Sigot | c.sigot@museorisorgimentotorino.it | 335 8455070
Sabina Prestipino | s.prestipino@museorisorgimentotorino.it] | 333 9534232

MUSEO NAZIONALE RISORGIMENTO ITALIANO

Con il patrocinio di
Ministero della Cultura · Regione Piemonte · Città di Torino · Torino Metropoli · Confcommercio · Confesercenti

Con il contributo di
Fondazione CRT · Camera di commercio Torino

Con il sostegno di
Banca d'Alba

Partner
Lavazza Group · Baratti & Milano

In collaborazione con
Consulenti del Lavoro – Consiglio Provinciale dell'Ordine di Torino

Partner culturali
Barilla Academy · Casa Artusi · Slow Food Italia

Partner del gusto
Associazione Caffè Storici in Torino e Piemonte · Casa Martini · Salone del Vermouth

IL CATALOGO “A TAVOLA!”



A Tavola!

Cucina, cibo e gusto nell’Italia del Risorgimento

Il catalogo della mostra, curato da Ilaria Porciani e pubblicato da Allemandi, accompagna il percorso espositivo al Museo Nazionale del Risorgimento Italiano.

Nella prefazione la presidente Luisa Papotti e il direttore Alessandro Bollo inquadrano la mostra nel percorso con cui il Museo allarga il racconto del Risorgimento alla storia sociale e materiale: la cucina come uno dei luoghi in cui si è costruita l’identità nazionale.

21 ottobre 2026 – 4 aprile 2027

A cura di
Ilaria Porciani

Editore
Allemandi

Formato
24 × 28 cm

Pagine
112

Legatura
brossura con alette

ISBN
9788842229124

Prezzo di copertina
€ 28,00

Prefazione

La mostra «A Tavola! Cibo, cucina e gusto nell'Italia del Risorgimento» che il Museo Nazionale del Risorgimento Italiano di Torino oggi presenta è parte di un percorso di studio, ricerca e diffusione che il Museo ha recentemente avviato, per meglio rappresentare al suo pubblico la straordinaria complessità e gli intrecci di storie e vicende che hanno segnato le pagine più significative del percorso risorgimentale; tra le molte, risultano di straordinario interesse e appassionanti per un pubblico vasto quelle che fanno seguito alla proclamazione dell'Unità d'Italia da parte di Vittorio Emanuele II, il 17 marzo 1861.

La proclamazione del nuovo Regno, affidata all'estrema sintesi di una legge ad unico articolo, inaugura un periodo tormentato, segnato da grandi incertezze politiche, tanto sul piano nazionale che su quello internazionale, e da enormi disparità territoriali, economiche e culturali.

Superata la fase eroica della mobilitazione, occorreva un'opera paziente di costruzione nazionale, su cui pesava fortemente l'assenza della guida e della visione di Camillo Cavour: tra le molte criticità da affrontare vi erano l'affermazione e il riconoscimento del nuovo stato sulla scena europea, la creazione di strumenti normativi e di governo univoci, il pareggio del rilevante disavanzo finanziario degli Stati precedenti e il contenimento delle opposizioni meridionali e del brigantaggio.

Risultava peraltro non meno prioritario elaborare studi e strumenti che consentissero di operare per mitigare i divari economici e culturali tra le diverse aree, allineando i modelli produttivi agricoli o industriali, promuovendo l'uso di una lingua e di una tradizione culturale nazionale, fino a generare un senso di identità che potesse restituire, in concreto, l'immagine di una nazione unita e solida.

Al difficile completamento del percorso unitario sono dedicati gli ultimi decenni del XIX secolo; il motto «Fatta l'Italia, facciamo gli Italiani», che si attribuisce in modo improprio a Massimo d'Azeglio, ben riassume il fervere di attività politiche, normative e educative che fanno seguito al marzo 1861. Le moltissime iniziative del Governo si inquadrano in una scena europea in grande trasformazione, trainata dalla rivoluzione industriale e dai progressi tecnologici nei trasporti, nelle scienze, nelle comunicazioni e nella produzione di energia. Spostata la capitale a Firenze e poi a Roma, anche la popolazione del Paese inizia a muoversi, dando corpo a veloci movimenti migratori dal Sud al Nord, o ancora verso l'estero; idee e notizie prendono a circolare più liberamente, grazie al progredire dell'alfabetizzazione e dell'istruzione. Tra queste si manifesta anche un forte sentimento di orgoglio risorgimentale e di attaccamento alla fase eroica della liberazione e dell'unità, alimentato dalla celebrazione e dal mito delle figure emblematiche del passato, da Vittorio Emanuele II a Garibaldi.

A questo grande e complesso processo di affermazione di un'identità italiana contribuiscono in modo rilevante anche percorsi meno istituzionali o celebrati, ma di grande e diffuso impatto: tra questi rileva quello della nascita e affermazione della cucina italiana.

Il tema della tavola e della cucina aveva sempre goduto di attenzione e importanza all'interno dei diversi Stati preunitari, ciascuno distinto da realtà e tipicità a carattere regionale, ma tutti accomunati dalla forte influenza della cucina francese del tardo XVIII secolo. Ne erano veicolo le corti e le case aristocratiche che, secondo la consuetudine europea, richiamavano cuochi francesi, i cosiddetti "monsù", capaci di trasformare i piatti della tradizione settecentesca transalpina, come i surtout o il gâteau, in piatti dalla decisa caratterizzazione regionale come il gattò o il sartù. A questa impronta

comune si sovrapponevano localmente le cucine popolari, forti per la tradizione e per il legame con le risorse del territorio, a definire identità stratificate e ricchissime.

La diversità dell'alimentazione e della tavola è tra le più evidenti e richiamate caratterizzazioni del periodo risorgimentale, spesso animata da connotazioni dispregiative; se i Borbonici erano per i Savoia i "maccheroni", per gli Austriaci invece i Piemontesi erano "mangiapolenta", a generare un lessico ricorrente, consueto anche ai protagonisti del Risorgimento: tra le molte, questa era indubbiamente una delle disparità da superare, a ricomporre differenze e varietà in una nuova forma di identità di livello nazionale.

Il prestigio della tavola e della cucina era del resto stato elemento di orgoglio e di cura da parte di tutte le case regnanti della Penisola, con episodi significativi; ma fin dagli ultimi decenni del XVIII secolo la tavola, la gastronomia e in generale i luoghi della convivialità non erano più esclusivo appannaggio delle corti o dei palazzi aristocratici.

In ogni grande città erano infatti comparse le prime "sale ristoranti", come anche locali e botteghe del caffè, presenze inedite sulla scena commerciale dell'epoca, che affiancavano alla tradizione delle taverne e delle locande un'offerta originale, non scevra di eleganza, disegnando nuovi luoghi di incontro e conversazione, frequentati da aristocratici, artisti, politici e intellettuali, dove giocare o anche leggere i primi giornali. Trattandosi di luoghi pubblici, aperti a qualsiasi classe sociale senza criteri di appartenenza o di gerarchia, si rivelarono significativi per i processi di ibridazione e di trasformazione sociale del XVIII e XIX secolo, ideali luoghi di incontro della borghesia emergente e in molti casi luoghi chiave per il confronto risorgimentale; non a caso i fratelli Verri e Cesare Beccaria intitolarono proprio «Il Caffè» il periodico che fondarono a Milano nel 1764, in cui si simulava un dibattito di vario tenore tra gli avventori di un caffè.

La cucina e la tavola offrivano quindi uno dei tanti possibili percorsi di costruzione di una nuova identità nazionale: la mostra presentata al museo, grazie alla competenza e alla attenzione della curatrice Ilaria Porciani, ne indaga lo sviluppo e ne propone al pubblico le pagine più significative, tra cui lo straordinario episodio del testo di Pellegrino Artusi. Con il suo *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* nel 1891 Artusi propone per la prima volta un ricco e completo ricettario italiano, che spazia dal cuscussù di origine araba al vitello tonnato, tratteggiando un affresco suggestivo delle consuetudini alimentari e gastronomiche del nuovo Paese; o meglio ne compone uno straordinario mosaico. Molti degli autori di questo volume ricorrono infatti a questo termine, felicissima metafora di un insieme che nasce con pazienza e rispetto dall'accostamento di elementi frammentari e diseguali, ricomposti in una nuova armonia.

In questa prospettiva, la mostra rappresenta un ulteriore passaggio nel percorso che il Museo Nazionale del Risorgimento Italiano ha intrapreso per ampliare e arricchire il racconto dell'Ottocento italiano, affiancando alla storia politica, militare e istituzionale aspetti capaci di restituire la complessità sociale e culturale di un secolo straordinariamente denso di trasformazioni. La cucina, l'alimentazione, i consumi, i luoghi della convivialità, i rituali della tavola consentono infatti di osservare il Risorgimento e la costruzione dell'Italia da un'angolatura diversa, facendo emergere comportamenti, relazioni, differenze sociali, contaminazioni e processi di costruzione identitaria che attraversano la vita quotidiana e contribuiscono, non meno delle vicende politiche, a raccontare la formazione del Paese. Si tratta di una direzione che il Museo intende continuare a percorrere anche nella propria politica espositiva: utilizzare temi e prospettive meno consueti, di natura sociale,

culturale e materiale, non per allontanarsi dal Risorgimento, ma, al contrario, per allargarne il campo di osservazione e completare il grande racconto custodito nelle sale di Palazzo Carignano.

La singolarità e la ricchezza del percorso di definizione della cucina italiana, che unisce alla molteplicità delle origini la solidità di un gusto comune per la ritualità e la convivialità della tavola, ne ha sostenuto la candidatura per l'iscrizione alla Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale dell'UNESCO, presentata con un titolo eloquente: *La cucina italiana, tra sostenibilità e diversità bioculturale*. Il riconoscimento dell'UNESCO, arrivato nel 2025, ne premia la straordinaria biodiversità, la condivisione delle esperienze locali, la creatività gastronomica e al tempo stesso il complesso sistema di valori e saperi non solo alimentari o culinari, ma anche sociali e conviviali.

In filigrana, nelle motivazioni della proposta e del riconoscimento UNESCO, si legge l'esito felice di un processo di integrazione e di costruzione di un sentire comune intorno alla tavola, a legare in una nuova identità nazionale le molte diverse popolazioni della Penisola.

Luisa Papotti
Presidente Museo Nazionale del Risorgimento Italiano

Alessandro Bollo
Direttore Museo Nazionale del Risorgimento Italiano

CITTA' DI TORINO

Dichiarazione dell'assessore al Commercio e ai Mercati della Città di Torino, **Paolo Chiavarino**:

"A tavola! É un viaggio tra le trasformazioni della cucina e del gusto, del nostro Paese dalla fine del 700 alla prima guerra mondiale. Un punto di vista straordinario, fatto non solo di ricette ma anche di tradizioni, gesti, convivialità, che ritroviamo ancora nei caffè e ristoranti storici e che hanno accompagnato le trasformazioni sociali, economiche e politiche. Il riconoscimento che il 10 dicembre 2025 la iscrive nella Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale dell'UNESCO certifica la varietà, vivacità e continua trasformazione della nostra cucina. Un ricco programma, che si svolge dentro e fuori dal Museo, per parlarci dei piatti dei poveri accanto a quelli dei signori. Torino ha del resto costruito una parte importante della propria identità proprio a tavola. L'assessorato al Commercio ha voluto collaborare, con convinzione, a questa iniziativa".

Torino, 20 ottobre 2026

Ufficio Stampa

CITTA' DI TORINO

torino:

Fabrizio Pasquino
Gabinetto del Sindaco – Ufficio Stampa Giunta Comunale
Piazza Palazzo di Città 1 - 10122 Torino
T. +39. 011/011.22.995 – M. +39.347/71.60.683
fabrizio.pasquino@comune.torino.it
www.torinoclick.it

Città metropolitana di Torino e Museo del Risorgimento: la sinergia istituzionale inizia *A Tavola!* con i tesori della Biblioteca Giuseppe Grosso

La mostra ***A Tavola! Cucina, cibo e gusto nell'Italia del Risorgimento*** segna l'inizio di una fattiva collaborazione tra la **Città metropolitana di Torino** e il **Museo Nazionale del Risorgimento Italiano**. L'esposizione rappresenta infatti una delle prime e più concrete attuazioni del protocollo d'intesa siglato tra i due enti per la valorizzazione del patrimonio storico, la divulgazione scientifica e la promozione culturale del territorio.


IL CUOCO
PIEMONTESE
PERFEZIONATO A PARIGI

A testimonianza di questa virtuosa sinergia operativa, la **Biblioteca di Storia e Cultura del Piemonte "Giuseppe Grosso"** - patrimonio culturale della Città metropolitana di Torino custodito a **Palazzo Cisterna** - partecipa alla mostra con un prezioso contributo scientifico e documentale, concedendo in prestito tre opere di straordinario valore storico.

Si tratta di:

Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi (Torino, 1766), opera emblematica del dialogo tra la tradizione locale e la grande cucina transalpina;

Il confetturiere piemontese istruito a Napoli (Milano, 1792), un affascinante manuale dedicato all'arte dolciaria dell'epoca;

La cucina della memoria: ricette giudaico-monferrine (2001, a cura della Comunità ebraica di Casale Monferrato), volume che racconta le radici identitarie e plurali della cultura gastronomica locale.


IL
CONFETTURIERE
PIEMONTESE
ISTRUITO A NAPOLI,
CHE INSEGNA
LA MANIERA DI CONFETTARE FRUTTI
IN DIVERSE MANIERE

Grazie al prestito di queste importanti testimonianze bibliografiche, la collaborazione tra la Città metropolitana e il Museo del Risorgimento dimostra come la sinergia tra istituzioni possa trasformare la cultura in un bene vivo, dinamico e accessibile a tutta la comunità.



Confcommercio
Ascom Torino

CONFCOMMERCIO ASCOM TORINO E PROVINCIA

Dal 1946 al fianco delle imprese

Confcommercio Ascom Torino e provincia è l'associazione di categoria che, dal 1946, affianca gli imprenditori del territorio per tutelarne gli interessi economici e professionali, offrire servizi qualificati e accompagnarli nelle trasformazioni del mercato.

Con 13.000 soci, Ascom è la più grande associazione di categoria del territorio. Riunisce imprese del commercio, del turismo, dei servizi, dei trasporti e delle professioni, mettendo a disposizione un sistema integrato di competenze: consulenza fiscale, amministrativa, legale e del lavoro, assistenza sindacale, formazione, supporto al credito e strumenti per l'innovazione e lo sviluppo d'impresa.

Accanto alla rappresentanza e ai servizi, Ascom promuove progetti e iniziative in collaborazione con istituzioni, amministrazioni pubbliche e operatori locali, sostenendo il commercio di prossimità, la rigenerazione urbana e lo sviluppo economico e turistico.

L'Associazione riconosce nelle imprese non soltanto un motore economico, ma anche un presidio sociale e culturale fondamentale per la vitalità dei quartieri, la qualità della vita e l'identità dei luoghi. Favorisce quindi le sinergie tra commercio, turismo e cultura, valorizzando le eccellenze e le competenze imprenditoriali.

Con la sede centrale di Torino e una rete di sedi territoriali, Ascom mantiene un rapporto diretto con gli associati, trasformando le loro esigenze in servizi, progetti e opportunità di crescita.

Confcommercio Ascom Torino e provincia: rappresentare le imprese, generare valore, costruire opportunità per il futuro.

Via Massena 20 - 10128 Torino
Tel .011 5516111 - www.ascomtorino.it

Fondazione CRT

CURA | CRESCITA | MERAVIGLIA

FONDAZIONE CRT: DA 35 ANNI VICINA ALLE PERSONE E AL TERRITORIO

La Fondazione CRT, nata nel 1991, è la terza Fondazione di origine bancaria italiana per entità del patrimonio. Da 35 anni è a fianco delle comunità del Piemonte e della Valle d'Aosta perché crede nella cura, nella crescita e nella meraviglia delle persone e del territorio.

Sino ad oggi ha destinato al Nord Ovest oltre 2 miliardi di euro, rendendo possibili più di 50.000 progetti per sostenere i giovani talenti, valorizzare il patrimonio artistico e culturale, promuovere la ricerca, la formazione e il welfare, proteggere l'ambiente, stimolare l'innovazione, investire in progetti che generano valore economico, sociale e ambientale misurabile. Con una missione chiara: promuovere uno sviluppo sostenibile e inclusivo, per un futuro equo e responsabile.

Tra i progetti più significativi figura la riqualificazione delle OGR Torino, trasformate da officine ferroviarie in laboratorio permanente di innovazione, cultura e futuro.

La Fondazione CRT è presente nelle principali reti nazionali e internazionali della filantropia.

La Fondazione opera inoltre attraverso diversi enti che contribuiscono alla crescita del territorio: la Società Consortile OGR-CRT, la Scialuppa CRT Onlus Fondazione Anti Usura, la Fondazione Arte CRT, la Fondazione Sviluppo e Crescita CRT e ISI Foundation.

Camera di commercio Torino

rappresentiamo 221.000 imprese di tutti i settori







Palazzo Birago, sede istituzionale







Palazzo Affari, sede degli uffici al pubblico

La Camera di commercio per la mostra "A Tavola!"

Per la Camera di commercio di Torino, il cibo non è solo un prodotto: è cultura, identità, lavoro. E il progetto "A Tavola! Cucina, cibo e gusto nell'Italia del Risorgimento" si muove nella stessa direzione, ripercorrendo il passato che ha costruito questo patrimonio culturale, economico e sociale. Per questo l'ente camerale è ancora una volta al fianco del Museo Nazionale del Risorgimento.

È un impegno che si inserisce nel sostegno che la Camera di commercio dedica alla cultura enogastronomica torinese e ai suoi produttori, accompagnandoli con progetti dedicati. Ad esempio, Mangébin, la rete dei ristoranti che propongono la cucina tipica piemontese; i Maestri del Gusto, oltre duecento produttori selezionati con la collaborazione di Laboratorio Chimico e Slow Food; Torino DOC, che descrive e promuove le otto denominazioni di origine torinesi; Torino Cheese, la selezione dei formaggi d'eccellenza del nostro territorio; e vari servizi per le tante imprese del settore, dalla formazione sulla digitalizzazione ai servizi per l'internazionalizzazione.

Valorizzare questa storia significa riconoscere le imprese che ancora oggi la tengono viva, e confermare la cultura come leva di sviluppo e attrattività per Torino.

www.to.camcom.it

Camera di commercio di Torino. Via Carlo Alberto, 16 - 10123 Torino | Comunicazione esterna e URP relazioni.esterne@to.camcom.it

Cultura e territorio, un patrimonio condiviso

La cultura è una delle espressioni attraverso cui una comunità racconta sé stessa. È fatta di luoghi, persone, conoscenze, tradizioni e linguaggi che nel tempo si sono intrecciati, contribuendo a definire l'identità di un territorio. Un patrimonio che appartiene alla collettività e che merita di essere conosciuto, valorizzato e condiviso.

È una prospettiva che appartiene al modo di essere di Banca d'Alba, nata nel 1895 a Diano d'Alba e cresciuta insieme alle realtà nelle quali opera. Oggi la Banca conta quasi 66.000 Soci, 180.000 clienti e 569 dipendenti e, con 75 filiali, è presente in 498 Comuni tra Piemonte e Liguria. Una presenza capillare che esprime una relazione costruita nel tempo e che va oltre il rapporto bancario, attraverso una partecipazione attenta alla vita dei luoghi e delle persone.

Essere banca del territorio significa infatti accompagnare le comunità nella loro crescita e riconoscere il valore di ciò che contribuisce a renderle vive. In questa prospettiva rientra anche l'attenzione alla cultura, intesa non soltanto come conservazione del patrimonio, ma come occasione di conoscenza, incontro e confronto.

Mostre, iniziative e progetti di valorizzazione culturale permettono di rileggere la storia da prospettive diverse, di avvicinare generazioni e sensibilità e di mantenere vivo il dialogo tra passato e presente. Sono occasioni attraverso le quali ciò che abbiamo ricevuto può continuare a essere conosciuto e interpretato, assumendo nuovi significati.

È in questa prospettiva che Banca d'Alba ha scelto di accompagnare la mostra *A tavola! Cucina, cibo e gusto nell'Italia del Risorgimento*, promossa dal Museo Nazionale del Risorgimento Italiano. Un progetto che si inserisce nel racconto della storia e della cultura del nostro Paese e che propone uno sguardo particolare su un periodo fondamentale della storia italiana, mettendo in relazione la dimensione storica con quella della vita quotidiana.

La scelta di sostenere questa iniziativa nasce dunque dalla volontà di contribuire a creare un'occasione di conoscenza e di approfondimento, nella convinzione che la cultura possa rappresentare uno spazio aperto, capace di coinvolgere, suscitare curiosità e favorire nuove letture del passato.

È anche attraverso queste esperienze che un territorio può continuare a riconoscersi nella propria storia e, al tempo stesso, confrontarsi con il presente. Per Banca d'Alba significa essere vicina alle realtà che contribuiscono alla crescita culturale e sociale dei luoghi in cui è presente, dando valore alle iniziative che trasformano il patrimonio in un'esperienza condivisa.

Una vicinanza che nasce dalla storia stessa della Banca e dal suo modo di fare banca: essere parte del territorio, ascoltarne le esigenze e accompagnarne nel tempo le evoluzioni, con attenzione alle persone, alle istituzioni e alle realtà che ne costituiscono il tessuto.

Il Museo Lavazza e l'Archivio Storico Lavazza

Il **Museo Lavazza**, situato all'interno del complesso di Nuvola Lavazza, Headquarter del Gruppo, a Torino, è il museo d'impresa che permette di intraprendere un viaggio sensoriale ed emozionale nella cultura globale del caffè, intrecciando il racconto, con la storia della Famiglia Lavazza e, attraverso di essa, con la storia industriale italiana del XX secolo. Una tazzina di caffè interattiva, un ricco impianto multimediale e testi evocativi, accompagnano i visitatori e permettono una fruizione personalizzata, per vivere una coffee experience a 360°.

L'**Archivio Storico Lavazza** custodisce e valorizza uno straordinario corpus documentale legato alla cultura del caffè e a oltre 130 anni di storia aziendale. L'archivio è impegnato in un costante lavoro di ricerca, di digitalizzazione e di descrizione dei materiali, che confluiscono in un'apposita piattaforma digitale di consultazione, con l'obiettivo di rendere sempre più accessibile e di facile fruizione questo incredibile patrimonio di migliaia di documenti, per i dipendenti Lavazza, per i ricercatori universitari e per coloro i quali ne faranno richiesta. Una selezione dei materiali più significativi e interessanti, organizzati in percorsi tematici, è disponibile al pubblico https://www.lavazza.it/it/museo-lavazza/scopri-il-museo/archivio-storico-lavazza, la piattaforma continuerà ad essere implementata e arricchita con nuovi contenuti redazionali.

Per ulteriori informazioni https://www.lavazza.it/it/museo-lavazza.html
FB e IG @lavazzamuseo **LK** Lavazzahttps://www.linkedin.com/company/museo-lavazza/posts/

Mail di contatto: info.museo@lavazza.com

Baratti & Milano al fianco della mostra “A Tavola!”

Una storia di gusto e convivialità nel cuore di Torino

Baratti & Milano è partner della mostra “A Tavola! Cucina, cibo e gusto nell’Italia del Risorgimento”, curata da Ilaria Porciani e aperta al pubblico dal 21 ottobre 2026 al 4 aprile 2027 al Museo Nazionale del Risorgimento Italiano di Torino. Una partecipazione che testimonia il profondo legame del marchio con la città e con la sua cultura gastronomica.

Fondata nel 1858, alla vigilia dell’Unità d’Italia, Baratti & Milano è parte della storia dolciaria italiana. La qualità delle sue creazioni le valse importanti riconoscimenti, fino al titolo di fornitrice della Casa Reale, con il diritto di fregiarsi dello stemma sabaudo.

Nel 1875 nasce il Caffè Baratti & Milano, ancora oggi luogo simbolo dell’accoglienza e della convivialità torinese. Annoverato tra i Locali Storici d’Italia, il Caffè custodisce e rinnova una tradizione che unisce il piacere del gusto al valore dell’incontro. È questo patrimonio a rendere naturale il sostegno a una mostra che racconta, attraverso il cibo e i riti della tavola, le trasformazioni della società e la costruzione dell’identità italiana.

Il dialogo con la mostra proseguirà anche negli spazi del Caffè Baratti, che il 3 marzo 2027 ospiterà “Caramelle: una storia da ricordare”, un incontro esperienziale inserito nel programma di eventi dell’esposizione.

La caramella è infatti una delle espressioni più caratteristiche di Baratti & Milano: la Caramella Classica, creata per l’Esposizione Internazionale di Torino del 1911 e proposta in venti gusti, affianca specialità come cremini, gianduiotti e tavolette da degustazione. Creazioni che conservano la sapienza dolciaria piemontese e la rinnovano attraverso la ricerca e la cura degli ingredienti.

Dalla selezione del cacao nei Paesi d’origine al controllo dell’intero ciclo produttivo del cioccolato, fino alle nocciole delle colline piemontesi, la qualità guida ogni fase della lavorazione.

Con la partecipazione ad “A Tavola!”, Baratti & Milano contribuisce a valorizzare una cultura del gusto che appartiene alla storia di Torino e continua a vivere nei suoi prodotti e nel suo Caffè storico.

Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo: una visione integrata dei sistemi alimentari

La prima e unica università al mondo interamente dedicata alle Scienze Gastronomiche

Fondata nel 2004 dall'associazione internazionale non-profit **Slow Food**, in collaborazione con le Regioni Piemonte ed Emilia-Romagna, l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (UNISG) nasce con l'obiettivo di esplorare il ruolo del cibo come forza culturale, ecologica e sociale. Da questa visione prende forma un modello universitario distintivo, che supera la frammentazione dei saperi e interpreta il cibo come un sistema complesso, in cui si intrecciano ambiente, economia, società, cultura e salute.

Dal movimento al metodo: superare la frammentazione dei saperi

Nato dall'impegno per la tutela della biodiversità e la valorizzazione della cultura alimentare, l'approccio di UNISG si è evoluto in un **modello di formazione e ricerca che integra discipline diverse e connette la teoria alla pratica**.
L'Università si propone di **ristabilire il legame tra agricoltura, scienza, comunicazione e mercato**: ambiti spesso affrontati separatamente, ma strettamente interconnessi nei processi attraverso cui il cibo viene prodotto, compreso, comunicato e consumato.
La **didattica esperienziale** è uno dei principi fondanti di questo modello, che favorisce il confronto con il mondo produttivo e la società, promuove l'elaborazione critica e il contributo intellettuale e si sviluppa all'interno di una comunità accademica dalla dimensione globale.

Cinque aree strategiche di sviluppo

Le attività dell'Ateneo si articolano in cinque aree strategiche:

- **Salute, benessere e sport**
- **Economia, management e policy making**
- **Qualità, innovazione e tecnologie**
- **Ecologia, cambiamento climatico e biodiversità**
- **Patrimonio culturale, tradizioni e arte**

Queste direttrici permettono di affrontare le trasformazioni dei sistemi alimentari da prospettive complementari, mettendo in relazione conoscenze scientifiche, competenze umanistiche e strumenti economici e tecnologici.

Un'offerta formativa articolata e in evoluzione

Il portfolio accademico comprende percorsi di laurea, master, formazione executive e dottorato, pensati per approfondire le diverse dimensioni delle Scienze Gastronomiche e rispondere alle trasformazioni del sistema alimentare.

L'offerta **triennale** include la **laurea in Scienze e Culture Gastronomiche** e la **laurea in Food Tech for Ecological Transition**, *corso interateneo* tra l'Università di Pollenzo e il *Politecnico di Torino*.
A livello **magistrale**, UNISG propone la **laurea in Food Industry Management** e la **laurea in Food and Planetary Health**, corso congiuntamente offerto dall'Università di Pollenzo, dall'*Università di Torino* e dal *College di Venlo della Maastricht University*.

L'offerta dei **master** comprende il **Master in New Food Thinking**, il **Master in World Food Studies** e il **Master in Food Communication & Marketing**, mentre la **formazione executive** include l'**Executive Master in Food Medicine** e l'**Executive Master in Cultura e Management del Vino**.

Completa il portfolio il **dottorato in Ecogastronomia, Scienze e Culture del Cibo**.
Nel loro insieme, questi percorsi integrano competenze scientifiche, culturali, economiche e manageriali, con un'attenzione costante alla dimensione applicativa e alle sfide emergenti.

Ricerca: ecologia, cultura, società e innovazione

La ricerca di UNISG si sviluppa attraverso **tre macroaree tematiche**, che riflettono la complessità dei sistemi alimentari.
L'area dell'**ecologia e sostenibilità** indaga le interazioni tra esseri umani e ambiente, l'agroecologia, la sostenibilità, il paesaggio e i sistemi alimentari.
L'area **cultura e società** approfondisce il pensiero critico, la storia e l'antropologia dell'alimentazione, le dinamiche economiche legate al cibo, le politiche alimentari, la legislazione e la comunicazione.
L'area **qualità e innovazione** si concentra sulle scienze sensoriali, sulla valutazione della qualità e sullo sviluppo di alimenti innovativi, inclusi gli alimenti funzionali e i novel food.

Questi ambiti dialogano tra loro e contribuiscono a costruire conoscenze utili per interpretare i cambiamenti in atto e sviluppare soluzioni per il futuro del sistema alimentare.

Negli ultimi due anni, l'Università ha realizzato **230 progetti di ricerca**, di cui 47 italiani e 183 internazionali, confermando la propria capacità di operare in una rete di collaborazioni che supera i confini nazionali.

Dalla ricerca alla società: la Terza Missione

Il rapporto con la società rappresenta una componente essenziale della missione di UNISG. Attraverso le attività di Terza Missione, l'Ateneo valorizza e condivide le conoscenze sviluppate, mettendole al servizio delle comunità e dei territori.
L'impegno si concretizza nella **produzione di conoscenze applicate e servizi**, nella **formazione manageriale** e **permanente**, nella **produzione culturale** e nel **dialogo pubblico**, oltre che in iniziative dedicate all'**inclusione sociale e alla memoria**.
Un insieme di attività che rafforza il collegamento tra università, imprese, istituzioni e cittadini.

Una comunità accademica e studentesca internazionale

La dimensione internazionale è uno dei tratti distintivi di UNISG.
Dal 2004, l'Università ha accolto oltre **4.000 studenti** provenienti da più di **100 Paesi**, costruendo una comunità in cui prospettive, esperienze e tradizioni alimentari differenti si incontrano e si arricchiscono reciprocamente.
La composizione della comunità studentesca riflette questa apertura: il **60% degli studenti è internazionale**, mentre il **40% è italiano**.
La pluralità culturale diventa così una risorsa per la formazione, il confronto e la costruzione di una visione globale dei sistemi alimentari.

Gli alumni e le professioni del sistema alimentare

La formazione interdisciplinare di UNISG apre a percorsi professionali in numerosi settori: dalla **comunicazione** alla **consulenza**, dalla **formazione** all'**imprenditoria**, dall'**ospitalità** e **ristorazione** al **marketing** e alle vendite, fino alle **istituzioni pubbliche** e alle **organizzazioni non governative**.

Con un elevato tasso di occupazione entro un anno dalla laurea, gli alumni mettono a frutto le competenze acquisite in contesti professionali diversi, dalla ricerca e sviluppo aziendale alla consulenza sulla sostenibilità, dall'innovazione culinaria alle organizzazioni non governative internazionali.
Le loro traiettorie testimoniano la trasversalità delle Scienze Gastronomiche e la possibilità di contribuire all'evoluzione del sistema alimentare in molteplici ambiti.

UNISG: uno sguardo al futuro

UNISG aspira a consolidare il proprio ruolo di **polo internazionale di riferimento per lo studio dei sistemi alimentari e l'innovazione**, ampliando progressivamente gli ambiti di intervento e rafforzando il dialogo tra ricerca, formazione e società.

I **futuri percorsi formativi** esploreranno temi come la **governance della sostenibilità**, le **tecnologie alimentari**, i **sistemi circolari** e le **politiche pubbliche**, rispondendo alle trasformazioni ambientali, sociali ed economiche in corso.
Al centro rimarrà **una concezione del cibo come elemento trasversale**, capace di connettere le dimensioni sociale, ambientale, economica e culturale.

In questa prospettiva, **scienze, cultura, comunicazione ed economia convergeranno in un approccio interdisciplinare sempre più integrato, intenzionale e strutturato**. L'obiettivo è sviluppare conoscenze e competenze per comprendere la complessità dei sistemi alimentari e contribuire attivamente alla loro trasformazione, con una visione internazionale e orientata al futuro.

Ufficio Stampa /Press Office
Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo
T. +39 (0)172 458 574 | M. +39 329 9079183
press@unisg.it - s.abbona@unisg.it
unisg.it

DEL CAMBIO

Fondato il 5 ottobre 1757 nel cuore di Torino, affacciato su Piazza Carignano, Del Cambio è un luogo in cui la storia gastronomica si intreccia con quella culturale e politica del Paese. Nato come caffè di fronte alla sede del Parlamento Subalpino, divenne nell'Ottocento uno dei principali luoghi della vita pubblica torinese, frequentato da personalità illustri e legato alla figura di Camillo Benso di Cavour, che era solito pranzare nella Sala Risorgimento.
Fin dalle sue origini, Del Cambio è testimone dell'influenza che la cultura francese esercitò su Torino tra Settecento e Ottocento, contribuendo a trasformarne la gastronomia, il gusto estetico e gli stili di vita. In un periodo in cui Parigi rappresentava un importante riferimento culturale e gastronomico, i modelli d'oltralpe vennero progressivamente accolti e reinterpretati alla luce delle tradizioni e delle risorse del territorio, dando vita a una sintesi originale, capace di coniugare apertura internazionale e identità piemontese. Un processo di evoluzione culturale e gastronomica che Del Cambio continua a custodire e rinnovare, in un dialogo costante tra memoria e contemporaneità.

Oggi questa identità si esprime attraverso tre realtà complementari. Il **Ristorante Del Cambio**, insignito di una stella Michelin, interpreta la tradizione gastronomica con ricerca, tecnica ed eleganza, valorizzando le radici piemontesi e la loro evoluzione storica. La **Farmacia Del Cambio**, nata negli spazi di una storica farmacia del 1833, è un laboratorio di pasticceria, caffè e boutique gastronomica in cui la cultura del gusto si traduce in un'esperienza quotidiana. Il **Bar Cavour**, infine, è un cocktail bar dal respiro internazionale, dove mixology, cucina, arte e musica convivono in un progetto contemporaneo profondamente legato all'identità culturale torinese.

La partnership con il Museo Nazionale del Risorgimento Italiano, in occasione della mostra *A Tavola! Cibo, cucina e gusto nell'Italia del Risorgimento*, prende vita da una comune visione del patrimonio gastronomico come chiave di lettura della storia, della società e dell'identità nazionale. In questo contesto si inserisce il legame con *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, pubblicato nel 1766, che rappresenta un riferimento significativo per comprendere l'evoluzione della cucina piemontese e il rapporto con la cultura gastronomica francese. Attraverso la rielaborazione dei modelli d'oltralpe secondo ingredienti e tradizioni locali, il ricettario testimonia un processo di trasformazione culturale che anticipa alcuni dei temi al centro della mostra: la circolazione dei saperi, l'evoluzione del gusto e la costruzione di un'identità gastronomica. Un patrimonio che Del Cambio riconosce nelle proprie radici e continua a valorizzare attraverso una cucina capace di reinterpretare ricette e suggestioni storiche in chiave contemporanea.

La collaborazione si sviluppa attraverso un programma di iniziative che coinvolge le diverse realtà di Del Cambio. Il Ristorante Del Cambio ospiterà cene tematiche dedicate alla riscoperta della storia gastronomica italiana, attraverso percorsi culinari che reinterpretano ricette e menu del passato in chiave contemporanea. Il Bar Cavour sarà invece luogo di incontro e convivialità, accogliendo momenti di dialogo e approfondimento culturale in un contesto informale e raffinato. La Farmacia Del Cambio contribuirà al progetto con la creazione di un prodotto in edizione speciale ispirato a una ricetta storica, traducendo il patrimonio gastronomico in una nuova esperienza di gusto. Tre realtà complementari, unite dalla volontà di valorizzare la cucina come espressione di storia, cultura e identità.

BARILLA RACCONTA LA STORIA DELLA CULTURA GASTRONOMICA ITALIANA ALLA MOSTRA "A TAVOLA!" DEL MUSEO DEL RISORGIMENTO DI TORINO

- *Dai libri e menu storici di Academia Barilla alla pubblicità d'impresa dell'Archivio Storico Barilla, fino agli strumenti tradizionali del Museo della Pasta.*
- *Il contributo di Barilla si articola attraverso tre collezioni, ciascuna con una prospettiva specifica sulla cultura alimentare.*
- *Dal 21 ottobre 2026 al 4 aprile 2027, al Museo Nazionale del Risorgimento Italiano, una selezione di materiali delle collezioni Barilla contribuirà al percorso espositivo dedicato alla nascita e allo sviluppo della cultura gastronomica italiana.*

Parma, 20 ottobre 2026 – Che cosa si mangiava nell'Italia dell'Ottocento? Come si trasformavano le abitudini della tavola e quale ruolo ebbero i libri di cucina, gli strumenti di preparazione e la nascita dell'industria alimentare nella costruzione di una cultura gastronomica condivisa? A queste domande risponde **"A Tavola! Cucina, cibo e gusto nell'Italia del Risorgimento"**, la mostra a cura di Ilaria Porciani che il **Museo Nazionale del Risorgimento Italiano di Torino** ospiterà dal **21 ottobre 2026 al 4 aprile 2027**. Barilla partecipa al progetto attraverso i patrimoni di Academia Barilla, Archivio Storico Barilla e Museo della Pasta, mettendo in dialogo documenti, oggetti e testimonianze che raccontano la storia del cibo e della sua evoluzione.

Il percorso espositivo attraversa un arco temporale che va **dalla fine del Settecento alla Prima guerra mondiale** e restituisce la complessità della cucina italiana: un patrimonio fatto di tradizioni regionali, influenze internazionali, trasformazioni sociali e nuove tecniche di produzione. In questo racconto, la tavola diventa una prospettiva privilegiata per leggere la storia del Paese, dalle differenze tra le cucine locali alla progressiva affermazione di un'identità gastronomica nazionale.

DALLA BIBLIOTECA GASTRONOMICA AGLI STRUMENTI PER FARE LA PASTA

Il contributo di Barilla si articola attraverso **tre collezioni**, ciascuna con una prospettiva specifica sulla cultura alimentare. La Biblioteca Gastronomica di Academia Barilla mette a disposizione 10 menu storici e 23 volumi ottocenteschi, fra testi di ampia diffusione popolare – ma oggi di non semplice reperibilità - ed edizioni rare come l'unico esemplare presente in Italia del *Cuciniere italiano moderno*, pubblicato a Livorno del 1851. Libri e menu permettono di avvicinarsi alla cultura della tavola attraverso ricette, preparazioni, rituali conviviali e testimonianze scritte: documenti che raccontano non soltanto cosa si mangiava, ma anche come il gusto e le consuetudini cambiavano nel tempo.

Accanto a questi materiali, l'Archivio Storico Barilla contribuisce con una rara targa pubblicitaria in latta del 1913, realizzata con la tecnica della cromolitografia, recentemente acquisita e restaurata e fino a oggi mai esposta al pubblico. La targa raffigura il primo marchio del Pastificio Barilla, ideato da Emilio Trombara: un garzone versa un gigantesco uovo in una madia colma di farina, in un'immagine che evoca abbondanza e qualità del prodotto. A rafforzare questo messaggio, il riconoscimento ottenuto da Barilla in una delle prime manifestazioni fieristiche a cui partecipò, documentato da un premio ancora oggi conservato nell'Archivio Storico. L'oggetto testimonia così non solo l'evoluzione della comunicazione commerciale, ma anche il modo in cui l'azienda ha raccontato e valorizzato nel tempo la propria identità.

Il terzo tassello è rappresentato dagli strumenti storici legati alla produzione della pasta, provenienti dal Museo della Pasta: utensili per la preparazione domestica, tra cui matterelli e speronelle, e trafile in bronzo risalenti alla metà dell'Ottocento e provenienti dallo storico pastificio Celle di Chiavari. Oggetti che restituiscono la dimensione materiale del fare cucina e accompagnano il racconto dei cambiamenti tecnici che hanno contribuito allo sviluppo della produzione della pasta.

LA TAVOLA COME SPECCHIO DELLA STORIA ITALIANA

La presenza delle collezioni Barilla, che dialogano tra loro in una serie di rimandi e citazioni, si inserisce in un percorso più ampio, che accosta ricettari, menu illustrati, dipinti, utensili e testimonianze della vita quotidiana. Dalle influenze della cucina francese alla varietà delle tradizioni locali, dai banchetti delle élite ai luoghi del mangiare fuori casa, la mostra ricostruisce una storia in cui il cibo è al tempo stesso pratica quotidiana, espressione culturale e fenomeno sociale.

Il racconto arriva fino alla Grande Guerra, quando anche l'alimentazione al fronte contribuisce a mettere in contatto uomini provenienti da diverse regioni e a diffondere abitudini comuni. La pasta, le tecniche di conservazione e lo sviluppo dell'industria alimentare diventano parte di questa trasformazione.

L'ARCHIVIO STORICO BARILLA, UNA MEMORIA ACCESSIBILE A TUTTI

Nato nel 1987 per volontà di Pietro Barilla, l'Archivio Storico Barilla raccoglie, conserva e valorizza la documentazione relativa alla storia dell'azienda e dei suoi marchi: un patrimonio che comprende manoscritti, materiali pubblicitari, fotografie, filmati, oggetti e strumenti legati alla produzione. Attraverso il portale www.archiviostoricobarilla.com, una parte significativa di questa memoria è accessibile a tutti, grazie al lavoro di catalogazione e digitalizzazione svolto a Parma. L'Archivio promuove inoltre la ricerca e la diffusione della storia d'impresa, contribuendo a raccontare, attraverso la vicenda di Barilla, le trasformazioni della società e della cultura alimentare italiana.

La mostra A Tavola! Cucina, cibo e gusto nell'Italia del Risorgimento, a cura di Ilaria Porciani, sarà visitabile dal 21 ottobre 2026 al 4 aprile 2027 presso il Museo Nazionale del Risorgimento Italiano, nel Corridoio dell'Aula della Camera Italiana, in piazza Carlo Alberto 8 a Torino.

Il Gruppo Barilla

Barilla è un'azienda familiare, non quotata in Borsa, presieduta dai fratelli Guido, Luca e Paolo Barilla. Fu fondata dal bisnonno Pietro Barilla, che aprì un panificio a Parma nel 1877. Oggi Barilla è famosa in Italia e nel mondo per l'eccellenza dei suoi prodotti alimentari. Con i suoi brand - Barilla, Mulino Bianco, Pan di Stelle, Grancereale, Harrys, Wasa, Filiz, Yemina, Misko, Voiello, First, Catelli, Pasta Evangelists, Artisia, Pavesini, Gran Pavesi, Togo, Ringo, Gocciole, Barilla for Professionals e Back to Nature - promuove una alimentazione gustosa, gioiosa e genuina, ispirata alla dieta mediterranea e allo stile di vita italiano.

Quando Pietro ha aperto il suo negozio 149 anni fa, lo scopo principale era quello di fare del buon cibo. Oggi quel principio è diventato il modo di fare business di Barilla, con quasi 9.000 persone che lavorano per l'azienda e una filiera che condivide i suoi valori e la passione per la qualità.

L'impegno del Gruppo è di offrire alle persone la gioia che il cibo buono e ben fatto può dare loro, fatto con ingredienti selezionati provenienti, per quanto possibile, da filiere responsabili, contribuendo a un presente e un futuro migliore.

Dal 1987, un archivio storico raccoglie e custodisce la storia dei 149 anni di vita dell'azienda, che oggi, grazie al portale-museo www.archiviostoricobarilla.com è una risorsa accessibile a tutti e testimonia il viaggio di un'icona del Made in Italy e i cambiamenti della società italiana.

Per ulteriori info, visitare: www.barillagroup.com; X: @barillagroup; LinkedIn: Barilla Group; Instagram: @barillapeople

Per maggiori informazioni:

Andrea Belli, Public & Media Relations Italy and Charity and Community Director

andrea.belli@barilla.com, +39 366.6381155

Slow Food®Italia

Slow Food Italia: 40 anni di attivismo per un cibo buono, pulito e giusto per tutte e tutti

Slow Food è un movimento internazionale nato in Italia, a Bra (Cn), nel 1986, impegnato a promuovere il diritto al piacere e a un cibo buono, pulito e giusto per tutte e tutti. Oggi è presente in 150 Paesi, con una rete di attivisti e attiviste, comunità e reti tematiche che condividono l'impegno per la tutela della biodiversità, l'educazione alimentare e la promozione di un sistema alimentare più equo e sostenibile.

Il cibo non è infatti solo nutrimento, ma espressione di culture, identità e territori, patrimonio di saperi e strumento di cambiamento sociale, culturale e ambientale. Slow Food lavora da 40 anni per restituirgli il valore che merita, promuovendo il rispetto per chi produce in armonia con l'ambiente e gli ecosistemi e riconoscendo il ruolo fondamentale delle tradizioni e delle conoscenze custodite dalle comunità locali.

L'attività dell'associazione si fonda su tre pilastri: biodiversità, educazione e attivismo.
La biodiversità è al centro di progetti come i Presìdi Slow Food, che sostengono varietà, produzioni, tecniche e mestieri a rischio di estinzione, e l'Arca del Gusto, che raccoglie e racconta prodotti delle culture alimentari del mondo da salvaguardare. L'educazione favorisce una maggiore consapevolezza del valore del cibo, e del suo rapporto con i territori e con l'ambiente, attraverso attività formative, iniziative nelle scuole e progetti come gli Orti Slow Food. Infine, l'attivismo si traduce in campagne, reti territoriali e dialogo con le istituzioni, con l'obiettivo di cambiare il modo in cui il cibo viene prodotto, distribuito e acquistato. Ne sono un esempio l'Alleanza Slow Food, che riunisce cuoche e cuochi impegnati a valorizzare nei propri menù i prodotti locali e i Presìdi Slow Food, mettendo in relazione ristorazione, produttori e comunità, e i Mercati della Terra, mercati contadini che promuovono filiere corte, stagionalità e relazioni dirette e tra chi produce e chi acquista.

Accanto a questi progetti, gli eventi rappresentano occasioni fondamentali di incontro, scambio e partecipazione, capaci di mettere in dialogo esperienze locali e internazionali e di stimolare il confronto sulle sfide dei sistemi alimentari.

Tra i principali appuntamenti c'è Terra Madre Salone del Gusto, la manifestazione internazionale dedicata al cibo buono, pulito e giusto e alle politiche alimentari, organizzata da Slow Food, Città di Torino e Regione Piemonte. Durante l'edizione 2026, tenutasi nel centro di Torino, il Museo Nazionale del Risorgimento Italiano ha ospitato *Nutrire le città del mondo*, programma dedicato al rapporto tra cibo e città, con incontri e conferenze rivolte

SLOW FOOD ITALIA APS
Via della Mendicità Istruita 14 – 12042 Bra (CN)
Associazione Riconosciuta e iscritta al Runts con numero di Repertorio 63911
Fondo sociale euro 511.811
Telefono 0172/419.611 Telefax 0172/421.293
Codice Fiscale 91008360041 – Partita Iva 02106030048
e-mail: info@slowfood.it – internet site: www.slowfood.it – Pec: sfitalia@legalmail.it

anche ai delegati internazionali. Un'occasione di confronto sulle politiche alimentari urbane, sul diritto al cibo e sulla collaborazione tra territori.

Oggi, dopo 40 anni dalla sua nascita, Slow Food continua a promuovere un futuro in cui il cibo sia riconosciuto come un diritto e una risorsa fondamentale per la salute delle persone, delle comunità e di tutto il pianeta.

SLOW FOOD ITALIA APS
Via della Mendicità Istruita 14 – 12042 Bra (CN)
Associazione Riconosciuta e iscritta al Runts con numero di Repertorio 63911
Fondo sociale euro 511.811
Telefono 0172/419.611 Telefax 0172/421.293
Codice Fiscale 91008360041 – Partita Iva 02106030048
e-mail: info@slowfood.it – internet site: www.slowfood.it – Pec: sfitalia@legalmail.it