



Pro loco Abbiategrasso



Comune di Abbiategrasso



Sentieri del mondo

L'oro della tavola

Come la scoperta dell'America ha cambiato
l'agricoltura e l'alimentazione di casa nostra

Castello Visconteo di Abbiategrasso
7-23 ottobre 2005

Comitato d'onore

ALBERTO FOSSATI	Sindaco di Abbiategrasso
ON. GIOVANNI DEODATO	Segretario di presidenza della Camera dei deputati
ALESSANDRO MOLA	Assessore alla Cultura di Abbiategrasso
FRANCO DEL GRANDI	Presidente pro loco di Abbiategrasso
RINALDO SCOTTI	Presidente della Fondazione per la promozione dell'Abbiatense

Comitato scientifico

ADOLFO LAZZARONI	Assessore ai Rapporti con la Fondazione - Comune di Abbiategrasso
MARINO TAINI	Esperto d'arte precolombiana
ALBERTO MARINI	Giornalista, direttore della Fondazione per la promozione dell'Abbiatense
LUIGI PAOLI	Pro loco Abbiategrasso
ROBERTA NENCINI	Responsabile della comunicazione del Comune di Abbiategrasso

Per la realizzazione della manifestazione si ringrazia

Comune di Abbiategrasso
Banca di Legnano
Porto Alegre
Associazione "Aggiungi un posto a tavola"
Operazione Mato Grosso
Gaia - Gruppo abbiatense infanzia abbandonata nel mondo
Spazio Immagine
Biblioteca civica "Romeo Brambilla" - Abbiategrasso
Comunità sudamericana abbiatense

Un caloroso e sentito ringraziamento al Consolato generale del Perù di Milano per collaborazione dal punto di vista culturale e artistico

Testi di Alberto Marini e Marino Taini
Fotografie di Paolo Colombo

La mostra “*Oro della Tavola*” vuole essere uno spunto per approfondire aspetti della nostra cultura e delle nostre tradizioni e per vedere da vicino e riflettere, se mai ce n’era bisogno, su quanto l’Europa sia stata influenzata dall’incontro con il Nuovo mondo; riconsiderare come la nostra tradizionale economia agricola si sia sviluppata assimilando le coltivazioni importate dal Sud America, la indubbe ricadute sul nostro sistema economico, e come - di conseguenza - siano cambiate, arricchendosi, le nostre abitudini alimentari. A noi della Pro Loco la mostra ha regalato soddisfazioni e risultati già durante i preparativi: la collaborazione con i nostri concittadini sudamericani ci ha dato modo di conoscere concretamente persone che hanno trasmesso un po’ della loro identità, delle loro tradizioni, delle loro abitudini.

Grazie a loro ci siamo ricordati che la patrona della nostra città - Santa Rosa da Lima, protettrice dei raccolti e della fertilità dei campi - è anche patrona del Sud America e del Perù, cosa che ci ha suggerito di festeggiare insieme e in amicizia la ricorrenza, lo scorso 30 Agosto, riprendendo una tradizione abbiatense, ormai dimenticata da anni, che risale al milleseicento.

Ecco tutto: tra mille discorsi di cooperazione a volte astratti, ci sembra di aver fatto qualcosa di buono.

Ringraziamo la *Fondazione per la promozione dell’abbiatense* per l’opportunità di queste collaborazioni ormai consolidate, e la comunità sudamericana che ci ha aiutato con entusiasmo. Un grazie particolare va all’Istituto Elia Lombardini i cui allievi per la prima volta quest’anno intervengono come guide alla nostra mostra, augurandoci che questo sia anche l’inizio di una partecipazione attiva alla vita culturale della nostra città.

Franco Del Grandi

Presidente Pro Loco Abbiategrasso

Un altro passo avanti sul cammino della Fondazione. Se il suo scopo è, come dice il nome stesso, promuovere la nostra zona, l'evento "L'oro della tavola" lo persegue in pieno.

Il programma è frutto del lavoro di vari gruppi - non solo abbiatensi - che operano in diversi ambiti, con l'insostituibile coordinamento della pro loco che si propone come punto di riferimento delle associazioni. Coinvolge le comunità locali di stranieri in un progetto di valorizzazione della loro storia e della loro cultura, nel tentativo di far apprezzare le differenze, non di cancellarle. Non dimentica chi ha più bisogno: attraverso la vendita dei prodotti del commercio equo e solidale e di quelli commercializzati dalle cooperative di solidarietà, verranno sostenuti progetti di sviluppo nelle aree interessate.

Tutto come l'anno scorso, quindi, e tutto pronto per ripetere il successo della rassegna dedicata a Cina e Oriente? La speranza, come sempre, è di migliorare.

La mostra al Castello vedrà una parte didattica, ideata e strutturata apposta per le scuole, che intende far conoscere e distinguere le civiltà che si sono succedute nei secoli nella terra che va dal Messico al Cile. Popoli distinti e distanti, spesso accomunati in un immaginario collettivo poco storico e molto... a nostro uso e consumo.

Ci sarà anche una corposa sezione interamente dedicata all'agricoltura e all'alimentazione, profondamente modificata dalle scoperte di Cristoforo Colombo e degli altri intrepidi esploratori che hanno seguito la sua strada. Nuove piante e animali che sono diventati "nostri" a tutti gli effetti, finendo per caratterizzare il paesaggio e l'economia italiani, e lombardi in particolare. Come sarebbe la nostra zona senza il mais, e come sarebbe la nostra dieta senza le patate, il peperoncino, il tacchino e via dicendo?

"L'oro della tavola", infine, si sposa appieno con la scommessa della Fondazione di fare della valorizzazione e del rilancio del mondo rurale il denominatore comune della Fiera d'Ottobre. Quando la nostra Fiera è nata, l'America non era ancora stata raggiunta: motivo in più per "riscopriarla" adesso.

Rinaldo Scotti

Presidente della Fondazione per la promozione dell'Abbiatense

Con grande piacere presento ai cittadini abbiatensi, e in particolare ai giovani e alle istituzioni scolastiche, questo viaggio all'interno delle Americhe.

Il crescente interesse, attenzione e curiosità di questi anni intorno alla riscoperta delle civiltà antiche ci stimola ad una nuova e aggiornata risposta, ricca di uno scenario storico-archeologico ed insieme artistico.

L'ampia documentazione geografica e i preziosi reperti esposti testimoniano, tra l'altro, quanto sia connotato all'uomo il bisogno di rappresentare e rappresentarsi.

La sorprendente varietà e ricchezza espressiva degli oggetti d'arte e d'uso, selezionati con grande impegno e rigore per questa esposizione, colma qualche lacuna e vaghezza nella conoscenza delle culture precolombiane.

Marini Taini

Curatore della mostra



Piatto dipinto

Area Inca. Cultura Nazca. Periodo I – VI secolo d.c. Materiale terracotta

Dimensioni diametro cm. 30

Si tratta di un piatto dipinto con la raffigurazione, sul bordo esterno, di contadini nell'atto di seminare, utilizzando un puntale in rame con manico di legno

Proporre una mostra per far conoscere la ricchezza della cultura dei Popoli dell'America Latina, porta inevitabilmente in primo piano anche la loro storia passata e recente, raccontata, ieri come oggi, con filtri scarsamente obbiettivi, con i quali è stato enfatizzato il ruolo "civilizzatore" degli occidentali per mascherare l'opera depredatrice delle ricchezze di questi popoli. Crediamo pertanto che, oltre a riconoscere e valorizzare l'alto valore della loro cultura, espressa nelle innumerevoli opere del loro artigianato, debba manifestarsi un largo sentimento di **solidarietà** per le loro condizioni sociali ed economiche attuali che, ancora oggi, sono subordinate agli interessi dei paesi economicamente più forti. È in questa prospettiva che è nata la collaborazione con la Fondazione per la Promozione dell'Abbiatense, da parte dell'Associazione Porto Alegre, del G.A.I.A., di Aggiungi un Posto a Tavola e del Gruppo Mato Grosso, affiancando, alla mostra delle opere d'arte e alle iniziative culturali, un mercato di prodotti dell'artigianato di questi paesi.

Questa **solidarietà**, che si esprime nell'esser presente in quest'evento culturale, necessariamente limitato nel tempo, è un atteggiamento costante che ogni singolo gruppo persegue da tempo.

L'associazione Porto Alegre offre tutto l'anno prodotti alimentari e di artigianato delle cooperative del terzo Mondo nella bottega in Via S. Carlo n. 8 ad Abbiategrasso. Come tutte le botteghe del **Commercio Equo e Solidale**, è gestita da volontari, senza scopo di lucro, ma, soprattutto, il prezzo dei prodotti è stabilito dai produttori stessi, al fine di garantire una equa ricompensa al loro lavoro.

Il gruppo G. A. I. A. e Aggiungi un Posto a Tavola sostengono a distanza la formazione e educazione di ragazzi seguiti da missionari in Thailandia, India, Africa e Sud America.

L'associazione Mato Grosso sostiene progetti di sostegno a comunità nei paesi in via di sviluppo.

Essere presenti in questo evento culturale non è solo una riconferma del principio di **solidarietà**, ma vuole essere anche un'occasione offerta a chiunque intende a collaborare allo sviluppo e crescita di ogni uomo, indipendentemente dalla latitudine del proprio paese nativo, condizione indispensabile perché la parola **pace** abbia un senso.

I gruppi di volontariato

“Buscar el Levante por el Poniente”. Cristoforo Colombo perse la sua straordinaria scommessa: non riuscì a raggiungere le Indie attraverso una rotta mai sperimentata prima. Ma mai “sconfitta” fu più importante per la storia dell’umanità. In mezzo all’itinerario immaginato dal geniale navigatore genovese si trovava un nuovo mondo: anzi, il Nuovo Mondo. Uno straordinario, immenso continente la cui scoperta modificherà radicalmente la storia di tutto il Mondo.

Dal 1492, quando Colombo approda sull’isola che battezza San Salvador, al 1532, quando Francisco Pizarro conclude la conquista dell’impero inca, trascorrono appena 40 anni, dopo i quali nulla sarà più come prima.



Vaso biglobulare

Cultura Inca. Periodo XII – XIII secolo d.c. Materiale terracotta

Dimensioni altezza cm. 19 x 18

Il vaso raffigura due patate con i relativi germogli; l'intero delle due sfere è cavo e collegato da un manico a staffa che, se viene immessa aria, produce un fischio.



Placchetta in oro

Area Inca. Cultura Chimù

Periodo VII – XII secolo d.c.

Dimensioni cm. 3,7 x 4

Vi sono raffigurati dei pappagalli che beccano pannocchie di mais

La lunga storia dell'America ...prima della sua scoperta

La Mesoamerica

Quando Hernan Cortés dà inizio alla *Conquista*, si imbatte in un popolo che era quasi riuscito a unificare sotto il suo dominio l'immenso territorio del Messico: gli Aztechi. "Quasi" perché l'infinita e mai vinta lotta del loro re, Moctezuma II, con le tribù dei Totonachi è uno dei motivi della caduta dell'impero azteco: i Totonachi, infatti, non perdono l'occasione di allearsi con gli Spagnoli contro il comune nemico. Ancor più importanti alleati dei *conquistadores*, però, sono le malattie che si portano dietro: soprattutto vaiolo, ma anche influenza, con le quali gli Aztechi non erano mai venuti a contatto.

L'assoluta mancanza di una qualsiasi forma di resistenza o di difesa immunitaria fa sì che le vittime tra gli indigeni si misurino a decine di migliaia.

Completa il quadro lo stesso Moctezuma, ostinato difensore della propria divinità, politicamente consigliato da pochi nobili privilegiati, oppressore del popolo che considerava uno strumento a sua disposizione per attuare i disegni divini di cui era detentore. I quali passavano attraverso sacrifici umani cruenti e sanguinari: a volte alle vittime si strappava il cuore, oppure venivano scorticate per permettere al sacerdote di rivestirsi della loro pelle, o ancora si preferivano uccisioni di massa...

Gli Spagnoli raccontano con enfasi di queste pratiche, probabilmente per giustificare i loro massacri. Una lettura più realistica impone di ricondurre i riti sacrificali all'interno della religiosità azteca, per la quale erano l'offerta votiva più importante destinata a un gruppo di dei (circa 150) collegati soprattutto agli astri e alla terra: attraverso quanto di più prezioso gli uomini possono donare,

ritenevano gli *indios*, questi sono in grado di proseguire il loro corso.

Gli Aztechi, però, non solo soltanto gli “adoratori del sangue”. Hanno creato monumenti incredibili e città immense, come Tenochtitlàn, che poco prima dell’arrivo di Cortés copriva una superficie di 15 chilometri quadrati e aveva una popolazione di 235 mila abitanti (chiamati *mexica*, mentre il termine Aztechi deriva dal nome dell’area di insediamento, *Aztlan*).

La struttura sociale, basata su una rigida e complessa stratificazione, ma anche la loro imponente produzione culturale nella quale spiccano stupefacenti manifestazioni artistiche, sono la sintesi delle precedenti esperienze maturate in questa area.

Un cammino lungo e articolato cominciato in un fazzoletto di terra sul Golfo del Messico, tra il Rio Papaloapan e il Tonalà: è qui il cuore della civiltà olmeca, la madre di tutte le culture mesoamericane. A partire dal 1500 avanti Cristo, nel “paese del caucciù” si sviluppa una società con una forte classe sacerdotale che da una parte impone riti complessi (sacrifici umani, autosacrifici, culti di una divinità - il celebre uomo giaguaro - legata alla pioggia), dall’altra organizza un calendario liturgico e pianifica la distribuzione dei centri cerimoniali, costruendo notevoli templi piramidali; mette a punto un sistema di scrittura e uno di numerazione; elabora forme artistiche complesse, che raggiungono l’eccellenza nella scultura in pietra, a cominciare dalle colossali teste di basalto.

La loro organizzazione degli spazi monumentali diventerà una caratteristica dell’architettura azteca a maya.

Ma agli Olmechi devono molto anche i Totonachi, la cui civiltà si sviluppa tra il 250 e il 900 dopo Cristo nella regione del Vera Cruz e subisce un declino a partire dal 1400, probabilmente sotto la spinta dei vicini “scomodi”, gli Aztechi.

Sembra ormai certo che i Totonachi, gruppo etnico ancor oggi presente, possono essere identificati con la “civiltà di El Tajin”, dal nome del centro principale che ne vede la fioritura, a sua volta dedicato a una divinità tutelare della pioggia, del tuono e della tempesta.

L'edificio più spettacolare di El Tajin, datato intorno al 600 dopo Cristo, è la “piramide delle nicchie”, un tempio caratterizzato da 365 cavità: evidente la correlazione con i 365 giorni del calendario solare, per cui si trattava di una costruzione dedicata non solo al culto, ma con un preciso riferimento al computo del tempo.

Altro elemento che caratterizza questa civiltà dai molti aspetti ancora sconosciuti è il “gioco della palla”. Nella capitale sono stati riportati alla luce almeno 11 sferisteri: da ciò si può presupporre che questo sport a carattere rituale avesse un ruolo preponderante rispetto ad altri centri e ad altre civiltà mesoamericane, al punto da essere diventato una vera e propria pratica religiosa. Una pratica apprezzata, grazie alla quale la cultura del Vera Cruz si diffonde un po' ovunque.

Tra le espressioni artistiche più tipiche di questo popolo, le “figurine sorridenti” (che rappresentano un retaggio olmeco) e gli strumenti musicali, ritrovati in gran quantità: fischietti di ceramica, di raffinata fattura, raffiguranti piante, animali, uomini e divinità, che pare venissero utilizzati per una musica dal significato sacrale e rituale.

Completano il quadro storico “messicano” le culture dell'Occidente, che si sviluppano dal V secolo avanti Cristo fino al periodo coloniale. Nayarit, Colima, Jalisco non costruiscono grandi città o centri cerimoniali, ma formano piccoli regni retti da dignitari, i *cacique*. Sono noti soprattutto per la stupefacente quantità di reperti di ceramica di alto livello artistico ritrovati nelle loro vastissime necropoli.

L'America centrale

Se Cortès fosse sbarcato più a Sud, magari in Guatemala, avrebbe trovato monumenti strabilianti, ma non il popolo che li aveva costruiti. Un po' come un marziano atterrato a Roma durante le invasioni vandaliche....

Nel XVI secolo la foresta si era già in buona parte ripresa città, centri cerimoniali, osservatori astronomici che i Maya avevano realizzato a partire dall'ottavo secolo avanti Cristo.

Questo popolo affascinante e ancora un buona parte sconosciuto adorava divinità nelle quali vedeva la personificazione del mais, dei cieli, della pioggia, degli inferi, di alcuni animali. I Maya veneravano gli astri, il giorno e la notte, ma soprattutto studiavano, anche con un certo rigore scientifico, lo scorrere del tempo, la rivoluzione dei pianeti, le eclissi, i solstizi, gli equinozi. Erano convinti che l'universo si rinnovasse ciclicamente, e che ogni epoca terminasse con una catastrofe causata da grandi guauguari e mostri vari. All'interno del periodo, gli eventi si ripetevano, in una sequenza precisa che era compito dei sacerdoti decifrare e interpretare.

Avevano anche elaborato un sistema misto di scrittura basato sulla combinazione di geroglifici, che indicavano intere parole, e altri segni che invece costituivano semplici sillabe. La recente decifrazione ha aperto la strada a una stagione di studi che sta cercando di far luce sul grande mistero della caduta dei Maya.

Dal X secolo, infatti, le loro città iniziano un declino inarrestabile, probabilmente a causa di ondate migratorie provenienti dal Messico. I nuovi arrivati, spesso per una dominazione anche lunga come quella instaurata dai Toltechi a Chichén Itzá, durata due secoli, provocano forti mutamenti sociali: vengono costruiti edifici, tra i quali il celebre Tempio dei guerrieri, che testimoniano la crescente militarizzazione e le tensioni in atto. Il sacrificio umano, che come in molte altre culture precolombiane era una pratica rituale già comune, diventa sempre più diffuso: lo dimostra la comparsa dell'*otzompantli*, la rastralliera dei crani sulla quale vengono esposte le teste scarnificate delle vittime sacrificali. Quando il vescovo Diego de Landa, spietato colonizzatore ma anche attento osservatore della Conquista, scrive nel 1560 che "essi facevano un conteggio delle loro epoche che è mirabile" coglie uno degli aspetti peculiari della cultura *maya*, ma può riferirsi solo a quel che resta di una spettacolare civiltà in decadenza.

Le civiltà andine

Le cronache spagnole del XVI secolo decantano la favolosa ricchezza degli Incas, paragonando i loro strabilianti monumenti a quelli dell'antica Roma. Ciò ha fatto sì che, per secoli, la civiltà andina venisse identificata con quella incaica.

Adesso sappiamo che non è così. Come gli Aztechi in Messico, gli Incas in Perù e nelle aree vicine rappresentano il punto di arrivo di una storia lunga diversi millenni. Tralasciando gli insediamenti preistorici più arcaici, in Ecuador sono state ritrovate le statuette di ceramica più antiche d'America: sono le celebri "veneri di Valdivia", che risalgono al terzo-quarto millennio avanti Cristo. Sono manufatti che denotano qualità espressive e tecniche di grande maestria, e che probabilmente venivano spezzati durante un rituale di propiziazione per invocare la fertilità della terra.

La madre di tutte le culture peruviane, però, è certamente quella Chavin, sviluppatasi sulla costa intorno al mille avanti Cristo. Templi a forma di U, ceramiche con manico a staffa, la raffigurazione di felini dotati di zanne lunghe e minacciose sono quanto ci resta di questa antica civiltà, insieme alle prime stoffe e ai primi metalli lavorati. Alla diffusione di questa cultura si devono i tessuti ritrovati nelle tombe di Paracas, risalenti al 400 avanti Cristo, tra i più belli mai prodotti in Perù, mentre la lavorazione dei metalli raggiungerà il proprio apice qualche secolo più tardi, con i Moche e i Chimù.

In seguito allo sfaldamento dell'unità religiosa e politica raggiunta durante il periodo Chavin, a partire dal II secolo avanti Cristo in Perù si sviluppano alcune culture a carattere regionale. Nella zona costiera settentrionale, nella valle di Trujillo, si afferma un popolo diventato celebre per l'alto livello architettonico dei suoi monumenti e più ancora per l'espressività artistica delle sue ceramiche: i Moche.

Precursori degli Inca per quanto riguarda acquedotti, canali e sistemi d'irrigazione, coltivano mais, zucche, fagioli, arachidi e pepe, praticano la caccia e la pesca sulle loro imbarcazioni di giunco, commerciano con l'Argentina, il Cile e l'Ecuador.

Per costruire la piramide del Sole, nella loro capitale, utilizzano più di cento milioni di mattoni. Ma i Moche raggiungono vette artistiche invidiabili soprattutto con le loro ceramiche: vasi-ritratto dal realismo impressionante, ma anche recipienti decorati con splendidi disegni di animali, piante, cerimonie sanguinarie. A questa creatività si può far risalire l'altra espressione di artigianato artistico tipica dei *mochica*: la lavorazione dei metalli. Non a caso il ritrovamento della tomba del "Signore di Sipan", avvenuta nel 1987, contende a quella del faraone Tutankamen il titolo di scoperta archeologica più importante del XX secolo.

Più o meno contemporaneo dei Moche, anche nella decadenza (iniziata intorno al 700 dopo Cristo), il popolo che un po' più a Sud, nella valle di Nazca, crea a uno dei più affascinanti misteri dell'archeologia moderna: come definire altrimenti le gigantesche immagini del deserto, visibili solo dall'alto, ottenute spazzando via lo strato superficiale fino a raggiungere quello sottostante, più chiaro? Come questi genti riuscirono a realizzare, duemila anni fa, uccelli lunghi 60 metri, un ragno di 45 e una scimmia di ben 90 metri?

Di teorie al proposito ne sono state avanzate molte, compresa quella di un'origine extraterrestre dei disegni nel deserto. La più verosimile, però, vuole i geroglifici legati al culto delle montagne e della fertilità.

Lo straordinario interesse sorto intorno alle linee di Nazca non deve far dimenticare, però, i tessuti e le ceramiche prodotti da questo popolo dalle capacità tecniche e artistiche notevolissime: i colori e la raffinatezza dei manufatti non hanno eguali in tutto il continente americano.

Dall'800 al 1400 compaiono in Perù numerosi piccoli regni o signorie che successivamente verranno assoggettati al dominio incaico. Tra questi, i più celebri sono quelli di Tiahuanacu (sul lago Titicaca, ora in territorio boliviano), Huari, Lambayeque. Nell'area costiera del Perù centrale si sviluppa invece la cultura Chancay, anch'essa sottomessa dagli Inca intorno al 1490.

I resti a noi pervenuti arrivano soprattutto dalle necropoli a nord di Lima, le cui tombe presentano ceramiche piuttosto primitive con

dipinti a due colori, ma anche tessuti elaborati e raffinati.

Ma il più ricco e potente di questi regni pre-incaici fu quello dei Chimù, le cui origini affondano nella cultura *mochica*. Caratteristiche peculiari di questa civiltà sono la notevole padronanza delle tecniche metallurgiche e l'imponente sviluppo urbanistico dell'area costiera. I resti della loro città più importante, Chan Chan, si estendono su ben 23 chilometri quadrati.

Il più grande, solido, organizzato impero dell'America meridionale prima dell'arrivo dei *conquistadores* fu certamente quello degli Incas. La loro origine non è chiara: la leggenda narra che i progenitori della stirpe furono il primo imperatore, Manco Capac, e la sorella-sposa Mama Occlo. Figli del dio sole Inti-Viracocha, uscirono dalle acque del Titicaca per instaurare il loro regno.

Dapprima con la forza delle armi e poi in virtù del predominio politico e amministrativo, attuato attraverso una severa organizzazione del mondo e della società (rigorosamente piramidale con al vertice l'imperatore regnante), il dominio inca parte dalla zona del Cuzco e si diffonde a macchia d'olio.

Gli Inca non conoscono la scrittura, ma elaborano un sistema di comunicazione e conteggio, incanalano le acque e le portano ovunque, allestiscono un potente esercito, costruiscono strade che solcano in lungo e in largo il Tahuantinsuyu (i quattro quadranti del mondo: così chiamavano il loro impero). I loro palazzi, realizzati con enormi blocchi di pietra, "non sfigurerebbero di fronte a quelli di Spagna", scrive Pizarro al re Carlo V, le terrazze strappate alle montagne producono cereali e fagioli in abbondanza, immagazzinati nei depositi sparsi dappertutto, gli artigiani sfornano oggetti in oro e argento, ceramica, tessuti: tutto questo, però, per un secolo soltanto.



Vaso scultoreo a frutti

Area Inca

Cultura Chimù

Periodo VII – XII secolo d.c.

Materiale terracotta

Dimensioni altezza cm. 20

Il vaso rappresenta un grappolo di quattro frutti.

La Conquista dell'impero inca

La leggenda che vuole Francisco Pizarro, porcaro analfabeta originario dell'Estremadura, sottomettere in pochi anni gli Incas grazie alle prodezze dei 102 soldati e 62 cavalieri che lo seguono nella sua prima spedizione è, ovviamente, poco più che una favoletta. Pizarro arriva ai margini dell'impero nel 1532, quando questo è dilaniato da una guerra civile che contrappone due fratelli, Huascar, che risiede nella capitale Cuzco, e Atahualpa, di stanza a Quito. Quest'ultimo esce vincitore proprio all'arrivo degli Spagnoli, ma il suo regno è profondamente indebolito dalle lotte intestine. La brama dell'oro, che domina i resoconti degli osservatori dell'epoca, è per i *conquistadores* più forte della paura: nel primo scontro, dominato grazie ai cavalli, alla superiorità delle armi spagnole e all'attitudine alla battaglia, Atahualpa viene imprigionato. L'offerta per il riscatto (una stanza di 88 metri cubi riempita una volta d'oro e due d'argento: l'*Inca* pensava che gli Spagnoli si nutrissero dei due metalli), non fa altro che aumentare la brama degli invasori. Quando Atahualpa si rende conto di aver sbagliato a collaborare con gli invasori, e soprattutto capisce che questi non hanno alcuna intenzione di lasciarlo libero e di abbandonare il suo regno, viene condannato a morte e strangolato.

Pizarro prosegue la sua marcia, creandosi alleati tra le tribù sottomesse nel corso della guerra civile, che lo vedono come un liberatore. Arriva al Cuzco, "la città più grande e bella che si sia mai vista in questa terra e ovunque nelle Indie", scrive il comandante della spedizione spagnola al re Carlo V. Al Tempio del Sole, il Coricancha, un esempio di cos'è la Conquista: i soldati, scrive uno storico, "calpestavano gioielli e immagini e schiacciavano gli utensili d'oro con dei martelli per poterli trasportare più agevolmente (...) Misero tutto l'oro del tempio dentro un crogiolo per trasformarlo in lingotti: le lamine che coprivano i muri, le splendide raffigurazioni di alberi e uccelli e altri oggetti dal giardino".

Il loro comportamento predatorio suscita la reazione degli indigeni, che tentano una ribellione. La battaglia finale vede centomila guer-

rieri *incas* contro duecento spagnoli, tra cavalieri e fanti, che però riescono a conquistare la fortezza di Sacsahuamàn, sopra la capitale, a resistere alla controffensiva e, successivamente, a riconquistare Cuzco. Passano pochi mesi e ricomincia una guerra intestina, che stavolta però riguarda gli spagnoli: Pizarro e i suoi fratelli da una parte, Diego de Almagro dall'altra. I Pizarro vincono, ma Francisco viene assassinato a Lima, città da lui stesso fondata, nel 1541.



La corte *inca*, che si è ritirata nella foresta, vede susseguirsi un paio di imperatori, l'ultimo dei quali, Tupac Amaru, cade prigioniero degli Spagnoli. Accusato ingiustamente dell'assassinio di due frati, nonostante l'appello dei nobili locali e di spagnoli liberali viene condannato - malgrado sul patibolo affermi di aver abbracciato la religione cristiana - alla decapitazione. Quarant'anni dopo l'arrivo dei primi conquistadores in Perù, l'ultimo Inca viene ucciso e con lui finiscono le civiltà precolombiane delle Ande.

Puntale in rame

Area Inca

Cultura Chimù

Periodo VII – XII secolo d.c.

Dimensioni altezza cm. 15

L'attrezzo, che aveva un manico in legno, serviva ai contadini per smuovere il terreno durante la semina del mais

A tavola con l'Ammiraglio

Il 12 ottobre 1492 Colombo, partito dal porto di Palos, in Spagna, il 3 agosto, approda sulla terraferma. Non sa di aver scoperto un continente fino ad allora sconosciuto. Sul Diario di bordo scrive: “Era una cosa meravigliosa vedere quelle valli ed i fiumi e le buone acque e terre da pane (*cioè adatte ai cereali, ndr*), al bestiame di ogni sorta, di cui essi non hanno alcuna, a campi irrigui e a tutte le cose del mondo che l'uomo sappia chiedere”. Tre giorni dopo, su un'isoletta caraibica, l'attuale Long Island, il primo incontro con le “cose nove” che nessun occidentale aveva mai visto. Colombo scorge “un uomo solo su una canoa che portava con sé un po' del suo pane... ed un pezzo di terra rossa, fatta in polvere e poi impastata e alcune foglie secche che devono essere cosa molto apprezzata fra essi, giacché già in San Salvador mi portarono esse in dono”. Sono foglie di tabacco. L'indomani, l'incontro con un altro “prodotto tipico” che l'Ammiraglio non riconosce, scambiandolo per *panico*, una sorta di miglio. Sarà suo figlio Ferdinando a fare chiarezza su “quest'altro grano, come paniccio, da loro chiamato *maiz*, di bonissimo sapore cotto o arrostito o pesto in polente”.

E ancora: il 4 novembre, giunto a Cuba, Colombo - sempre molto preciso nella descrizione degli alimenti: non a caso da giovane si era occupato del commercio di formaggi e vini - prende nota delle *niammes*, “che sono come carote che però hanno il gusto di castagne”: si tratta delle patate dolci. Lo stesso giorno scrive che gli indiani “hanno fagioli e fave molto diverse dalle nostre”: con ogni probabilità i primi sono i “cannellini” o “fagioli di Spagna”, le seconde arachidi.

Ancora qualche settimana e il grande navigatore fa la conoscenza dell'*axi*, il peperoncino. A metà gennaio annota: “È il loro pepe, di quello che vale più del pepe e tutta la gente non mangia senza di esso, che lo trova molto sano; se ne possono caricare cinquanta caravelle ogni anno”. Forse esagera, ma non bisogna dimenticare che il teorico commercio delle spezie era stato uno dei motivi principali

nel convincere il re e la regina di Spagna a finanziare l'impresa. Pepe nero e cannella, però, non ne aveva trovati e Colombo sperava di dirottare gli interesse dei sovrani sul nuovo aroma. E probabilmente gli era sembrato di aver fiutato un buon affare, da buon genovese... ma anche per il suo celebre naso aquilino.

Infine, nelle scoperte alimentari dell'Ammiraglio non si possono dimenticare “tutti quei frutti dal meraviglioso sapore”: ananas, papaia, *mamey* e palmito, tanto per fare qualche esempio.

Il mais

Per gli Aztechi fu il dio Quetzalcoatl, il serpente piumato, a scoprire il mais: era tenuto nascosto dalle formiche nel “monte della vita”, da dove il dio lo rubò per donarlo agli uomini, che aveva creato col proprio sangue.

Una leggenda *inca*, invece, narra di un giovane nobile che, durante una passeggiata, cadde in un pozzo: suo padre, il dio Sole, guardò il figlio e pianse. La lacrime che cadevano dai suoi occhi toccavano la terra e facevano crescere le piante del grano.

Secondo un altro antichissimo mito peruviano, invece, i chicchi di mais altro non sarebbero che i denti del dio Pachacamac...

In tutte le principali civiltà precolombiane il mais era al centro dell'alimentazione, oltre che - spesso - delle credenze religiose, se è vero che gli Aztechi non si accontentavano di raffigurarlo in una sola divinità, ma ne avevano diverse, sia maschili che femminili, legate al granoturco.

Il quale diventerà, nel giro di poco tempo, un alimento fondamentale per la cucina europea. A dispetto degli equivoci intorno al suo nome: di “turco” questo cereale non aveva proprio nulla, ma nel Cinquecento si usava chiamare così tutto ciò che era sconosciuto al mondo cristiano. In compenso i turchi, che sapevano bene di non avere meriti particolari nella nuova scoperta, lo chiamarono “grano dei Rum”, cioè degli occidentali.



Vaso scultoreo a forma di zucca

Area Inca

Cultura Chavin

Periodo X – V secolo a.c.

Materiale terracotta

Dimensioni altezza cm. 26

Vaso raffigurante una zucca

Il suo nome cambia man mano che il mais colonizza nuove aree agricole: palesando un nazionalismo neanche troppo nascosto, diventa “spiga di Portogallo” per i portoghesi e “grano di Spagna” nei Pirenei, mentre a Bayonne è noto come “grano d’India” e in Toscana come “dura di Siria”. La parola più comune per definirlo, comunque, resterà “granoturco”, almeno in Italia, Olanda e Germania, mentre i russi adotteranno un termine turco, *kukuru*, che ricorre con poche varianti nelle principali lingue slave.

La confusione intorno al mais non riguarda solo il nome e l’origine. Di sicuro fu Cristoforo Colombo a portare le prime sementi in Spagna, di ritorno dal primo viaggio, ma non poteva certamente essere vero quanto Pietro Martire d’Anghiera scrisse nel 1493, cioè che questo “frumento o biada” cresceva abbondante in Lombardia e intorno a Granada. L’imprecisione di Pietro Martire non deve far dimenticare, però, che la diffusione della nuova pianta fu comunque molto rapida. Già agli inizi del Cinquecento il mais è coltivato nelle regioni meridionali della Spagna, poi passa in Catalogna e in Francia; nel XVI secolo lo si trova in Italia, dove comincia la sua fortuna in Veneto e nel napoletano, nell’Europa centrale e in Ucraina. I portoghesi lo introducono nelle loro colonie africane, dove determina un significativo miglioramento dell’alimentazione: il *boom* demografico che ne consegue determinerà una maggior disponibilità di “materiale umano” da inviare nelle piantagioni dall’altra parte dell’Atlantico.

All’inizio, in Italia e in Europa entra di prepotenza soltanto nella dieta dei poveri, soprattutto contadini che lo coltivano nei loro orti. La vera rivoluzione alimentare la determina tra i Sei e il Settecento, quando lascerà gli orticelli familiari per conquistarsi un posto nelle campagne. Insieme ai fagioli, fondamentali per ripristinare la fertilità del suolo dopo le colture “intensive”, viene coltivato dappertutto, favorito dai dettami della Controriforma che impone lunghi periodi di astinenza dalle carni.

L’altra faccia della medaglia è il diffondersi della pellagra, la terribile malattia causata dalla carenza di vitamina PP e caratterizzata da disturbi dell’apparato digerente e di quello nervoso, oltre che da

devastanti lesioni cutanee nelle zone esposte alla luce. Il morbo viene combattuto cercando di accompagnare polente e affini con piatti di varia natura, dalle verdure poco cotte al celeberrimo baccalà.

Non a caso gli *indios* americani coltivavano il mais insieme a fagioli e zucca, in quell'insieme che chiamavano "le tre sorelle". Queste tre piante, così diverse tra loro, sono complementari in una dieta equilibrata, ma anche nella coltura stessa: i fagioli utilizzano le piante del mais come appoggio, e in cambio arricchiscono il terreno di azoto; le zucche soffocano le erbe infestanti e mantengono umido il terreno, condizione che favorisce la crescita del mais.

Oggi, la produzione di granoturco nel mondo ammonta a diversi miliardi di quintali l'anno. Dall'olio al *pop corn*, dai salatini ai *corn flakes*, per tornare alla polenta riqualificata dalla riscoperta dei sapori tradizionali e per finire con la "plastica ecologica" ricavata dalla stessa materia prima: il dono di Quetzalcoatl o di Pachacamac è sempre più prezioso.

Il pomodoro

Nel mercato di Tenochtitlàn le donne vendevano una miscela di *axi* (peperoncino), *pepitas* (semi di zucca), *tomatl* (pomodoro), *chiles verdes* (peperoncini verdi piccanti) "e altre cose che rendono i sughi molto saporiti". È la prima citazione ufficiale del pomodoro e la si deve a fra' Bernardino de Sahagún, nel suo manoscritto del 1577 intitolato "Historia generale de las cosas de la nueva España". Oltre che sotto forma di salsa, il pomodoro veniva utilizzato in Messico per accompagnare, nei banchetti importanti, le carni di gallina, di tacchino... e di cane; nella cucina di tutti i giorni, invece, finiva in pentola con galline e pesce, spesso insieme a peperoncino e semi di zucca.

I primi esemplari di pomodoro che arrivano in Europa, naturalmente via Spagna, dovevano essere piuttosto piccoli se la denominazione scelta per la nuova pianta è *Licopersicum cerasiforme*, cioè

“simile a ciliegie”. Storici dell’epoca parlano di chicchi freschi e sani, ricchi di sugo, con i quali vengono fatte salse saporite che riescono ad ammorbidire gli effetti dell’aggressivo peperoncino, “ma sono ugualmente buoni da mangiarsi da soli”.

Comunque sia, la novità fatica a prendere piede. A battezzarlo “pomo d’oro”, ispirandosi evidentemente al colore dei frutti durante la maturazione, è il botanico Pietro Andrea Mattioli intorno alla metà del XVI secolo, ma inglesi, francesi e tedeschi preferiscono conservare la denominazione derivata dalla parola india *tomate*. Per un contemporaneo di Mattioli, il medico Costanzo Felici, il pomodoro “è più bello che buono”, e non porta vantaggio alla diffusione della pianta neppure l’attribuzione di presunte proprietà eccitanti.

Per un lungo periodo viene consumato solo dai ceti bassi, fritto nell’olio con sale e pepe: persino a Napoli, dove per strada compaiono i primi ristoranti *take away*, polpi e maccheroni vengono serviti in bianco, con appena un po’ di cacio! Si riscatteranno, i partenopei, con l’introduzione del pomodoro nella gastronomia da parte dei grandi cuochi, tra la fine del Settecento e l’inizio dell’Ottocento, secolo in cui verrà consacrato con i *viemicielli co le pommadoro*.

L’ormai antico “regalo” del Nuovo Mondo è diventato, a questo punto, un elemento portante della cucina italiana, con tanto di citazione autografa in una ricetta firmata da Nicolò Paganini. Ecco cosa scrive Pellegrino Artusi, celebre letterato-gastronomo, nel suo libro “La Scienza in cucina o l’arte del Mangiare bene” pubblicato nel 1891: “C’era un prete in una città di Romagna che cacciava il naso per tutto e, introducendosi nelle famiglie, in ogni affare domestico voleva mettere lo zampino. Era, d’altra parte, un onest’uomo e poiché dal suo zelo scaturiva del bene più che del male, lo lasciavano fare; ma il popolo arguto lo aveva battezzato Don Pomodoro, per indicare che i pomodori entrano dappertutto; quindi una buona salsa di questo frutto sarà nella cucina un aiuto pregevole”. Seguivano, immancabili, i suoi consigli per prepararla.



Vaso scultoreo

Area Inca

Cultura Moche

Periodo I – VI secolo d.c.

Materiale terracotta

Dimensioni altezza cm.23

L'oggetto rappresenta una divinità (un felino) con corpo formato da pannocchie di mais. Probabilmente si tratta del dio Aj-Aipek

La patata

“Nelle vicinanze di Quito gli abitanti hanno insieme al mais un'altra pianta che serve a sostenere in gran parte la loro esistenza: le patate, che sono delle radici simili ai tubercoli, provviste di una scorza più o meno dura; quando vengono bollite diventano tenere come le castagne cotte; seccate al sole le chiamano *chuno* e si conservano per l'uso”. Quella di Pedro Cieza de León, pubblicata intorno alla metà del XVI secolo, è una delle prime descrizioni della patata. Scoperta in Perù dai *conquistadores* di Pizarro, “verrà portata in Europa con umiltà, quasi con rassegnazione - scrive Paolo Emilio Taviani, uno dei più grandi studiosi di Colombo - la rassegnazione di chi non immagina neppure lontanamente quale sviluppo essa prenderà in seguito”. In effetti le patate per molto tempo restano confinate nella dieta delle guarnigioni militari, dei malati poveri e degli indigenti.

Il suo ruolo nella storia della Vecchia Europa - e non solo - è però destinato a trasformarsi: da comparsa a protagonista. In Irlanda, tanto per fare un esempio, diventerà la base dell'alimentazione, provocando un forte incremento demografico, e quando nel 1845 una malattia della pianta (la “ruggine”) determinerà una drammatica carestia (peraltro non circoscritta a quel paese), migliaia di emigranti saranno costretti a cercare fortuna e sceglieranno il Nordamerica: è questo il motivo principale per cui New York è popolata di irlandesi.

In Francia e in Italia, terre di buongustai, la patata suscita al suo arrivo la curiosità dei *gourmet*, che - anche per la sua somiglianza coi tartufi - le attribuiscono poteri eccitanti e afrodisiaci (da qui *tartoufle*, che diventerà in tedesco *kartoffel*).

È soprattutto in Francia che il tubero registra i suoi primi successi. Le sperimentazioni dell'agronomo e farmacista Augustin Parmentier, sostenute da Luigi XVI che gli mette a disposizione gli orti reali, consentono di introdurre la patata nell'alimentazione delle truppe e dei prigionieri, e soprattutto fanno superare le diffidenze e le superstizioni dei contadini che la ritenevano responsabile di alcu-

ne gravi malattie (tra cui la lebbra!). Durante la Rivoluzione francese fa la sua comparsa nella ricetta di una specie di polpetta con prezzemolo, cipolla e carne tritata, ma sembra restare inchiodata alla sua fama di alimento assistenziale, obbligato per chi - in qualche modo - è costretto ad accettarlo.

Con Napoleone, le patate diventano un'“arma” determinante: “È stato detto e giustamente - evidenzia ancora Taviani - che le campagne napoleoniche non sarebbero state realizzabili senza le patate. Non sarebbe stata possibile la rapidità degli spostamenti - chiave di volta della strategia del grande corso - se le decine, perfino centinaia di migliaia di combattenti non avessero potuto trasportare ingenti quantitativi di patate al posto della farina di grano, di gran lunga più costosa, deteriorabile e di ben più complicata manipolazione”.

La lunga strada delle *frites* si fa in discesa: la preziosa radice trova posto della *haute cuisine*, in Italia diventa “l'eletto pomo”. Insostituibile in creme, in polpette, arrostita, ripiena, fino agli gnocchi e al puré, e servita con la pasta, magari accompagnata dai fagiolini americani!

Il cacao

“Il principale uso del cacao è una bevanda chiamata cioccolatte della quale fanno grande consumo in questa terra, anche se quelli che non sono abituati a berla ne provano disgusto; perché sulla sua superficie si forma una schiuma e un ribollimento molto poco invitante per l'occhio e ci vuole molto coraggio per passare oltre...”. José de Acosta descrive così il suo incontro con la bevanda preparata con *almendras* (mandorle) che “vengono pestate e lo tengono in tale considerazione che lo scambiano come moneta” evidenzia Hernán Cortés. “Mandorle” che dovevano essere davvero molto preziose se Ferdinando Colombo, nelle “Historie della vita e dei fatti di Cristoforo Colombo”, afferma: “Quando con le loro cose furon nella nave posti, io notai che cadendo alcuna di queste mandorle subito si

piegavano tutti a pigliarla, come se fosse loro caduto un occhio”.
Quelle mandorle non sono altro che semi del cacao, conosciuti quattromila anni prima di Cristo nel bacino dell’Orinoco e del Rio delle Amazzoni, coltivato dai Maya prima e dagli Aztechi poi.
Gli Aztechi, che lo considerano un dono di Quetzacoatl, lo chiamano *xocolatl*, parola composta da *xoc*, il rumore che fa la cioccolata quando viene sbattuta, e *atl*, acqua. Era la bevanda con cui terminavano il loro pranzo, che consumavano insieme a pannocchie fresche di mais o miele.
Questo cioccolato, però, non incontra subito il favore dei nuovi arrivati. Al disgusto di José de Acosta si assomma il giudizio del viaggiatore milanese Gerolamo Benzoni: “Un miscuglio che a me sembra cibo più da porci che da uomini”. Va detto, però, che a questo *cacauate* mancava un ingrediente fondamentale per determinarne il gusto: lo zucchero.



Strumento per cucinare

Area Inca. Cultura Moche. Periodo I – VI secolo d.c. Materiale terracotta

Dimensioni lunghezza cm.19

Piatto dotato di manico detto *tostadora* usato dalle popolazioni precolombiane per tostare il mais

Solo nel XVII i tempi saranno maturi per una “esportazione” in Spagna, dove il cioccolato viene preparato ancora col peperoncino, come in America, ma finalmente anche con lo zucchero. I gesuiti, come per il tacchino, hanno un ruolo importantissimo nella sua diffusione, così come la decisione della Chiesa di assolverlo dalle prescrizioni quaresimali: diventa usanza delle signore spagnole berlo in sagrestia, dopo la messa, con i loro padri spirituali.

Nella seconda metà del Seicento viene usato comunemente in tutta Europa, specie nel ceto nobiliare, anche perché si crede che, tra le sue molte virtù (afrodisiaco, corroborante, purgativo) abbia quella di far bene allo stomaco. Nel Settecento la dolce bevanda ha ormai preso piede anche negli strati sociali meno elevati: nel 1819 Cailler fonda la prima fabbrica di cioccolato svizzero, dandogli il proprio nome, seguito a breve distanza da Suchard e Lindt.

Gli animali, questi sconosciuti

Nell'America scoperta da Colombo non esistevano gli animali da allevamento più diffusi in Europa: mucche, pecore, capre, maiali, cavalli e asini erano sconosciuti agli indigeni. In Messico venivano addomesticate diverse specie di cani, per la caccia, la compagnia, il sacrificio (scheletri di cani sono stati ritrovati nelle tombe di personaggi di alto rango: probabilmente l'animale che aveva accompagnato il padrone durante la sua vita terrena doveva continuare la sua opera nell'aldilà). I Colima, i Maya e altre popolazioni ne allevavano alcune varietà per cibarsene: lo dimostrano le ceramiche che rappresentano cani ben pasciuti, per non dire obesi, destinati appunto a finire in tavola.

Nelle Ande centrali già nel quarto millennio prima di Cristo esistevano specie di camelidi completamente addomesticate. Questi animali, soprattutto lama e alpaca, venivano sfruttati come cibo e per la loro lana. Altri camelidi selvatici, come il guanaco e la vigogna, costituivano pregiati bottini delle battute di caccia. La lana era fon-

damentale per la tessitura, una delle espressioni artistiche e artigianali più elevate del mondo andino. Sono di lana gli splendidi tessuti Paracas e Nazca, giunti sino ai nostri giorni grazie alla protezione garantita dal luogo chiuso sotterraneo (facevano parte dei corredi tombali) e dall'assenza di umidità, sia nelle aree desertiche della costa sia sugli aridi altipiani.

Gli indigeni davano la caccia, oltre che a numerose specie di uccelli, anche a cervi e tapiri: secondo alcune cronache erano riusciti ad addomesticare gli ultimi due, ma non esistono prove sicure.

Delle montagne del Sudamerica è originario anche il porcellino d'India, roditore addomesticato prima dell'epoca incaica. Gli indigeni li allevavano in grosse ceste e li ritenevano un cibo assai prelibato, al punto da offrirli come scorta alimentare ai defunti: a ciò si deve il ritrovamento dei loro corpi mummificati nelle tombe. Giunta in Europa nel XVI secolo al seguito degli Olandesi, la cavia si diffuse rapidamente come animale da cortile e continuò ad essere apprezzata per le gustose carni.

Forse l'animale più celebre importato dall'America in Europa è però il "gallo d'India", più noto come tacchino. Lo si incontrerà, parecchi anni dopo le prime spedizioni nel Nuovo Mondo, anche più a Nord, nella parte occidentale degli Stati Uniti, ma quando Colombo lo nota sulle coste dell'Honduras, nel corso del suo quarto viaggio ("vidi una quantità di enormi galline dalle piume come di lana...") è già allevato da secoli (i primi resti risalgono al 200 dopo Cristo) dai Maya e dai loro successori. Tra i Maya era sacro e veniva sacrificato durante cerimonie rituali, come dimostrano immagini stilizzate dipinte su testi a carattere religioso, astronomico o divinatorio. La "scoperta" ufficiale del tacchino, però, è attribuita a Cortès, che nel 1522 scrive al suo re: "Allevano molte galline che sono come quelle della terra ferma e che sono grosse come pavoni". Portato in Spagna dai gesuiti, nel 1525 è già sbarcato in Inghilterra grazie probabilmente ai commercianti turchi, per cui - altro equivoco storico - prende il nome di *turkey*, mentre in Turchia si chiamerà *peru*, in virtù dell'erronea attribuzione di un'origine sudamericana.

I Padri Pellegrini della Mayflower lo ritroveranno nel Massachussetts, sia addomesticato che selvaggio, e faranno la sua fortuna (si fa per dire) celebrandolo nella Festa del Ringraziamento, detta anche festa del tacchino.



Vaso tripode

Area Majoide

Cultura Nicoya Guanacaste

Periodo VIII – XII secolo d.c.

Materiale terracotta

Dimensioni altezza cm.24

Vaso a tre gambe decorate a soggetti zoomorfi. L'uso di tale oggetto è legato alla cottura di polvere di cacao in acqua e peperoncino.

Sud America nei francobolli

Il francobollo, nei suoi 150 anni di vita, è diventato un veicolo culturale per propagandare e far conoscere, dello stato emittente, sia all'interno sia all'estero la storia, la cultura, le tradizioni, i suoi figli illustri, le località turistiche in sintesi il suo modo di essere.

Guardando i francobolli emessi si può spaziare dal passato più lontano a quanto si fa per il futuro, facendo nascere in chi li guarda il bisogno di approfondire quelle singole notizie, racchiuse in quel piccolo rettangolo di carta, per conoscere meglio il singolo episodio e poi come per le ciliegie, conoscere quello che è stato prima e cosa è successo dopo, ovvero il piacere di allargare le proprie conoscenze. La collezione "America del Sud", che viene qui proposta, non poteva che iniziare dalla scoperta del continente americano sottolineando quanto ha guadagnato il vecchio continente dai prodotti agricoli scoperti in america, che da allora troviamo sulle nostre tavole, mentre noi di buono abbiamo introdotto il cavallo; poi lo sguardo si allarga all'ambiente, agli animali e alla vegetazione così varia e diversa dalla nostra.

Prosegue con l'uomo sudamericano, le sue opere, le civiltà che ha saputo creare prima dell'impatto con gli europei, proseguendo con il dilagare degli spagnoli e degli altri europei che li hanno seguiti e che



Nel libretto della Spagna sono evidenziati i prodotti provenienti dalla terra americana come: il mais, il pomodoro, la patata, il cacao e il tacchino mentre noi abbiamo introdotto gli animali da soma come il cavallo

hanno imposto la loro colonizzazione, sfociata poi, qualche secolo dopo, con la rivolta degli stessi colonizzatori contro l'ex madre patria che porterà all'indipendenza dei diversi stati che ora la compongono. Alla fine vengono ricordati i personaggi, artisti ecc., le strutture economiche che cercano di far uscire questi popoli dal terzo mondo e in chiusura, come un normale turista ritornato tra le pareti domestiche, una carrellata di immagine di tratte da un immaginario viaggio. Se guardando questi fogli d'album, qualcuno sente il bisogno di conoscere meglio il Sud America, il mio lavoro non è stato fatto invano.

Alfio Rossi



Incensiere

Area Azteca. Cultura Totonaca-Vera Cruz. Periodo VI – XIII secolo d.c.

Materiale terracotta. Dimensioni cm.40 x 34

Grande braciere scultoreo in rappresentazione di una delle principali divinità dell'area Mesoamericana denominata *Tlaloc* il dio della pioggia

Mostre collaterali

Orario: 9.00 - 12.30 • 14.00 - 16.30

Visite guidate per le scuole, su prenotazione

Mostra “L’America Latina attraverso i francobolli”
a cura dell’Associazione Numismatica e Filatelica di Abbiategrasso

Mostra fotografica sul Perù
di Richard Oswaldo Cabrera

Mostra “Perù millenario”
Esposizione di repliche di pezzi archeologici

“Ninos de Perù: un lavoro per crescere liberi”
Mostra sul lavoro minorile

Programma

Venerdì 7 ottobre - ore 20.45 - piazza Castello

Inaugurazione delle mostre alla presenza del Sindaco e di altre autorità
Proiezione di un reportage sul Perù
Al termine rinfresco

Sabato 8 ottobre - ore 17 - Castello Visconteo

Visita guidata alla mostra

Domenica 9 ottobre - ore 17 - piazza Castello

Musica andina col gruppo "Proyecto Inka"

Lunedì 10 ottobre - ore 21 - sala consiliare del Castello

"L'oro della terra"

Conferenza di Victor Galves Serpa con esposizione della patata peruviana
col Patrocinio del "Centro Internacional de la Papa" del Perù e del Consolato Generale del Perù a Milano
Degustazione di un piatto sudamericano a base di patata

Mercoledì 12 ottobre - ore 21

Aula magna dell'Iis "E. Alessandrini" - via Einaudi
"L'oro dell'universo - L'altra metà del cielo stellato"
Incontro sull'osservazione degli astri nell'emisfero Sud - a cura del Gruppo Astrofili Lomellini

Domenica 16 ottobre - ore 10-19 - sala consiliare del Castello

Vendita di prodotti di artigianato tipico e del commercio equo e solidale
Nel cortile del Castello: mercato andino

Martedì 18 ottobre - ore 21 - Centro "Mater misericordiae"

"L'oro dell'anima"

Serata di musica e poesia a cura della comunità peruviana locale con degustazione di piatti tipici della cucina sudamericana

Giovedì 20 ottobre - ore 21 - sala consiliare del Castello

“L'oro della salute”

Le piante medicinali del Sudamerica: incontro con il dottor Luca Pitrolo Gentile, medico esperto di fitoterapia

“Il pane degli dei”: breve storia del mais e degustazione condotta da Gabriele Corti, dell'agriturismo Cascina Caremma di Besate

Venerdì 21 ottobre - ore 21 - sala consiliare del Castello

“L'oro della solidarietà - Viaggio di ritorno”

Tavola rotonda sugli aiuti italiani al Terzo Mondo. Partecipano: on. Giovanni Deodato, componente della Commissione Esteri della Camera

min. Giuseppe Deodato, direttore generale Cooperazione e Sviluppo del Ministero degli Esteri

Alberto Piatti, presidente Avsi (Associazione volontari per il servizio internazionale)

Sabato 22 ottobre - ore 21 - Chiesa di San Bernardino

Concerto per pianoforte “Percorso tra Due Mondi”

del maestro Juan José Chuquisengo

al termine “Pisco d'onore” offerto dal Consolato generale del Perù a Milano

Domenica 23 ottobre - ore 16 - piazza Castello -

Balli popolari andini col gruppo “Perù Danza”