

Emilia Romagna Unione delle Terre d'Argine



Comune di Carpi

Seguici su:



[Home](#) / [Novità](#) / [Notizie](#)

/ "Non di solo pane. Cucina, tavola e cibo nel Rinascimento"

"Non di solo pane. Cucina, tavola e cibo nel Rinascimento"

Musei di Palazzo dei Pio - Sabato 28 marzo, alle 17,
l'inaugurazione della mostra che propone un viaggio
nella "più antica delle arti" tra ceramiche, utensili, opere
d'arte, installazioni immersive e interattività



"Non di solo pane. Cucina, tavola e cibo nel Rinascimento"

Descrizione

Alla morte del cardinale Rodolfo Pio (nipote di Alberto III e suo erede), avvenuta a Roma nel 1564, tra i beni inventariati per stabilire il patrimonio da inserire nel testamento è presente un oggetto strabiliante: "Una forma intiera di formaggio Parmigiano" il cui inserimento nell'inventario rende evidente che, allora come ora, un'intera

forma di Parmigiano era un bene di valore considerevole. È anche da questa apparentemente insolita presenza tra i beni ereditari del nobile carpigiano che nasce l'idea dei Musei di Palazzo dei Pio di proporre la mostra "Non di solo pane. Cucina, tavola e cibo nel Rinascimento", un viaggio nella "più antica delle arti e la più importante delle scienze", come la definiva nel Settecento il gastronomo Jean Anthelme Brillat Savarin, tra ceramiche, utensili, opere d'arte, installazioni immersive e interattività, profumi e suoni che ricostruiscono ambienti, gesti e rituali della cucina rinascimentale.

La mostra, allestita al piano nobile del Palazzo dei Pio e realizzata con il sostegno della Fondazione Cassa di Risparmio di Carpi, inaugura sabato 28 marzo alle 17, alla presenza del sindaco di Carpi Riccardo Righi e dell'assessore alla Cultura Giuliano Albarani. Intervengono Tommaso Lucchetti, docente di Storia e cultura dell'alimentazione e immagine del cibo nelle scienze gastronomiche all'Università di Parma e Cristina Ambrosini, dirigente settore Patrimonio culturale della Regione Emilia Romagna. Presenta la mostra la direttrice dei Musei Manuela Rossi.

Tra il Quattro e il Cinquecento cucina, tavola e cibo diventano uno dei contesti

sociali e culturali sui quali si misurano l'importanza e l'autorevolezza di un signore e di una casata, in questo caso quella dei Pio. La mostra "Non di solo pane" racconta, appunto, tutto ciò che ruota intorno a cucina, tavola e cibo, che sono le tre sezioni in cui è articolata, ma anche l'occasione per parlare di inclusione, perché per avvicinarsi alla cucina non serve alcuna formazione o conoscenza specifica ma solo curiosità; integrazione, perché le cucine, le tavole, i cibi rappresentano un argomento di dialogo tra persone che vengono da culture diverse; accessibilità, perché ciò che consideriamo scontato, come mettere un piatto a tavola due volte al giorno, non lo è per tutti e ovunque; consapevolezza, del fatto che il cibo, da cercare, preparare, mangiare, merita oggi più rispetto e cura.

La mostra, infine, è anche l'occasione per valorizzare materiali come le ceramiche da tavola, la graffita carpigiana in particolare, che quantitativamente costituiscono il nucleo principale delle collezioni del Museo. Come sottolinea l'assessore Albarani, "il percorso si inserisce pienamente nella nuova progettualità avviata nel 2025 e nella missione dei nostri Musei come luoghi di ricerca, educazione e confronto, e valorizza in modo innovativo il patrimonio cittadino,

in particolare il vastissimo nucleo di ceramica, graffita e non. Oggetti quotidiani, spesso considerati minori, si rivelano così portatori di storie, relazioni sociali e trasformazioni culturali, mostrando come il mangiare sia sempre stato un atto carico di significati, che riflette gerarchie, consuetudini, scelte e visioni del mondo”.

A condurre i visitatori alla scoperta del mondo rinascimentale del cibo sono tre guide d'eccezione, ricreati con l'intelligenza artificiale: i cuochi Bartolomeo Scappi, Cristoforo da Messisbugo e Bartolomeo Sacchi detto Platina che, insieme a Maestro Martino da Como, furono i cuochi più importanti dell'epoca, così celebri da essere ricordati nei secoli per i loro trattati gastronomici e l'influenza che ebbero sull'evoluzione della cucina europea.

La prima sezione è dedicata alla tavola: con la guida virtuale di Cristoforo da Messisbugo, per il quale “la bellezza della presentazione del cibo è quasi importante quanto il suo sapore”, si indaga un aspetto fondamentale della mensa rinascimentale grazie a una selezione di opere d'arte che portano, con un'installazione immersiva, a una tavola reale in cui sono apparecchiati vasellame, vetri, posate medievali e rinascimentali e la collezione del museo.

Nella seconda sezione, dedicata alla cucina, Bartolomeo Scappi, cuoco di papi e nobili, conduce il visitatore in una cucina rinascimentale carpigiana, illustrando gli utensili, tra i quali una rara e preziosa rotella tagliapasta del XVI secolo delle collezioni museali, e la gestione del fuoco. Sono cinque i temi presentati: pesare i cibi (grazie alla collaborazione con il Museo della Bilancia di Campogalliano), preparare, cuocere, conservare, riparare o buttare. Infine, nella terza sezione, guidati da Bartolomeo Sacchi detto Platina, cuoco ma anche umanista e bibliotecario dello Stato Pontificio, si scopre quali cibi si mangiavano nel Rinascimento e a quali sapori erano abituati i palati dei ricchi invitati dei signori, ma anche cosa mangiavano i poveri. In questa parte del percorso la parte sensoriale è stimolata da profumi, suoni, fragranze, con postazioni interattive che consentono di approfondire alimenti che hanno attraversato la storia dell'uomo come il pane, la carne e il pesce, il formaggio, la frutta e la verdura e il vino.

In un percorso che integra storia, arte, cultura, scienza e tecnica, gastronomia, anche l'area dedicata ai più piccoli si muove tra esperienze di gioco e curiosità: con un occhio alla sostenibilità, bambini e bambine potranno diventare piccoli cuochi,

imbandire una tavola, fare la spesa, ma anche cimentarsi con giochi interattivi, video e storie nella grande parete ludica del Museo.

Le installazioni interattive utilizzate nel percorso sono state realizzate nell'ambito dei finanziamenti della legge regionale 18/2000 e del bando ministeriale "Piccoli Musei" e alla fine della mostra diventeranno parte integrante e permanente del percorso del Museo della Città.

La mostra "Non di solo pane. Cucina, tavola e cibo nel Rinascimento", che propone anche un programma di visite guidate e laboratori per scuole e famiglie, sarà aperta fino al 10 gennaio 2027, il venerdì, sabato, domenica e festivi dalle 10 alle 18. Il martedì, mercoledì e giovedì, dalle 10 alle 13, su prenotazione, per gruppi e scuole.

Data: 26 Marzo 2026

Galleria di immagini



non di solo
pane - cs
tavola

alzata con
uccellino,
ceramica
graffita
carpigiana
fine XVI
secolo

sperone di
pasta, bronzo,
XVI secolo

A cura di



Ufficio Stampa

[Vai alla scheda](#)

Tipo di notizia

Comunicato Stampa

Ultimo aggiornamento: 7 Aprile 2026, 15:12

Quanto sono chiare le informazioni su questa pagina?

Valutazione 1 stelle su 5

Valutazione 2 stelle su 5

Valutazione 3 stelle su 5

Valutazione 4 stelle su 5

Valutazione 5 stelle su 5

Dove hai incontrato le maggiori difficoltà?

(1/2)

A volte le indicazioni non erano chiare

A volte le indicazioni non erano complete

A volte non capivo se stavo procedendo correttamente

Ho avuto problemi tecnici

Altro

Indietro

Avanti

Quali sono stati gli aspetti che hai preferit...

(1/2)

- Le indicazioni erano chiare
- Le indicazioni erano complete
-

Capivo sempre che stavo procedendo correttamente

- Non ho avuto problemi tecnici
- Altro

Indietro

Avanti

Vuoi aggiungere altri dettagli? (2/2)

inserisci una risposta

inserisci massimo 200 caratteri

Indietro

Avanti

Contatta il comune

 [Leggi le domande frequenti](#)

 [Richiedi assistenza](#)

 [Prenota appuntamento](#)

Problemi in città

 [Segnala disservizio](#)