

28° FORUM DEL PATRIMONIO MARITTIMO DEL MEDITERRANEO

Museo del mare di San Benedetto del Tronto

4 October - 7 October 2023

PESCE E PESCATORI DEL MEDITERRANEO: *la cucina marittima come patrimonio culturale immateriale*

La Convenzione Unesco del 2003 sul patrimonio culturale immateriale difende le pratiche e le espressioni culturali tradizionali, sottolineando l'importanza della loro trasmissione e salvaguardia.

Le pratiche e i saperi connessi alla preparazione del cibo sono parte della cultura dei popoli come stabilito nella Convenzione sul patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO tenutasi nel 2010 in Eritrea.

I piatti di pesce occupano gran parte delle tavole delle nostre case e dei ristoranti mediterranei, come opportunità di alimentazione quotidiana e importante attrattiva turistica. Questa cucina tradizionale è il risultato dei vari modi di pescare, conservare, trattare e cucinare il nostro pesce che costituisce uno degli elementi culturali della nostra identità mediterranea. La gastronomia dei nostri paesi e delle nostre città è segno dell'identità delle diverse culture mediterranee. La cucina povera dei nostri progenitori ha saputo arricchirsi di sapori, profumi e colori grazie all'inventiva e alla creatività che sono proprie del popolo marinaro.

Il *savoir faire* del patrimonio gastronomico dovrebbe far parte dell'inventario culturale immateriale delle culture. È un patrimonio vivo che si evolve nel tempo, da qui la complessità della sua gestione e manutenzione.

Là dove è ancora forte il senso delle radici, la scienza alimentare applicata in cucina si sviluppa lungo i percorsi di una storia fatta di risorse del territorio, di costumi, abitudini sociali e condizioni economiche della gente.

Per dirla con le parole di Claude Lévy Strauss "La cucina è un linguaggio attraverso il quale una società si esprime" ed è dunque ferma intenzione di AMMM evidenziare, anche in questo aspetto culturale, gli elementi comuni di una identità mediterranea, costituita dalle diverse tipicità locali.

Il forum di San Benedetto del Tronto segna anche il 25° anno di attività di AMMM che ha assunto come "testimone" dei suoi forum la melanzana, ortaggio presente e utilizzato nella cucina di tutto il Mediterraneo.

Programma

Mercoledì 4 ottobre 2023 – Palazzo Piacentini (Via del Consolato, 14 – Paese alto)

Arrivo dei partecipanti

18.00: Riunione del Comitato esecutivo AMMM presso la “Sala della Poesia” di Palazzo Piacentini

20.00: Cena per i partecipanti alla riunione

Giovedì 5 ottobre 2023 – Museo del Mare, Viale Colombo 94

9.00: Arrivo e registrazione

9.30: Apertura del Forum; saluti delle autorità e del presidente AMMM

9.45: Prima sessione: *La cucina marittima patrimonio culturale immateriale*

- Clive and Geraldine Finlayson (Gibraltar Museum): *general intro, title to be defined*
- Pierangelo Campodonico (Mu.MA - Galata Museo del Mare di Genova): *Il rancio e la ciurma. Cultura materiale e cultura immateriale nella storia del cibo a bordo.*
- Tea Perincic (Pomorski Muzej Rijeka), *La salatura e conservazione delle sardine in barile da Hvar e Vis al Mediterraneo*
- Maria Lucia De Nicolò, Maura Silvagni (Museo della Marineria di Pesaro), *Pesce fresco, conservato, “navigato”. Una geografia culinaria del Mediterraneo*
- Pietro Maniscalco (Museo della Marineria di Pesaro), *Past centuries food on board the ships in the Mediterranean*
- Miquel Martí (Museu de la Pesca de Palamós), *L'Espai del Peix. La cultura del pescado como valor añadido del territorio*
- Danijela Djukic (PI Museum and gallery Tivat), *Fishing Night's in the municipality of Tivat and the area of Boka Bay as a common heritage*
- Giuseppe Merlini (Archivio storico e Museo del Mare di San Benedetto del Tronto), *Tra brodetto e trabaccolara: la cucina della marineria di San Benedetto del Tronto*
- Alberto Senatore (Ecomuseo Marittimo Diffuso di Salerno e della costa campana), *“Pane nostro” dall’Asia al Mediterraneo, dal contadino al marinaio*

13.00 – 15.00: Pausa pranzo

15.00: Seconda sessione: *Studi locali, esperienze e buone pratiche sul tema della cucina tradizionale marittima e della educazione alimentare*

- Caterina Pisu (Museo della Navigazione nelle Acque Interne - Capodimonte VT), *Dalle anguille di Papa Martino IV alla sbroschia: storia delle tradizioni culinarie dei pescatori del Lago di Bolsena*
- Giorgio Affanni, Federica Cozzio (videomakers, etnoanthropologists), *In cucina con Lando: il pesce della tradizione adriatica come alimento quotidiano*
- Kate Šikić Čubrić (Betina Museum of Wooden Shipbuilding), *La caccia ai molluschi nei dintorni dell'isola di Murter: Pratiche, tecniche, narrazione*
- Franco Juri (Pomorski Muzej Piran), *Culinary tradition in the salt pans*
- Gino Troli (Circolo dei Sambenedettesi), *La cucina di mare come esperienza turistica lungo la costa marchigiana*
- Franca Acerenza, Anna Dentoni (Promotori Musei Mare Galata Museo del Mare), *Travelling anchovies: a traditional cuisine between mountains and the oceans*
- Lurdes Boix Llonch (Museo de la Anchoa y de la Sal – L'Escala), *La cuina de l'anxova i de supervivència dels pescadors de l'Escala*
- Jaume Badia (Museo de la Anchoa y de la Sal – L'Escala), *La cuina de la Festa de la Sal*
- Mariona Font (Museo de la Anchoa y de la Sal – L'Escala), *La cuina de l'arrós a vora mar*
- Annalisa Canali (Museo del Sale di Cervia), *Il sale nella cucina di mare*
- Bruna Kocijan (DUBoak Maritime heritage interpretation centre), *In honour of sinful fra Karlo: educational and gastronomic program for the valorisation of the gastronomy of Dubašnica*
- Duška Žitko (Pomorski Muzej Piran), *Young chefs explore the tradition*

20.30: Cena

Venerdì, 6 ottobre 2023 – Museo del Mare, Viale Colombo 94

9.30: Terza sessione: *Notizie, proposte e presentazioni dei musei della rete*

- Tamara Nikolic Djerić* (Ecomuseum and Association House of batana), *Spacio Matika: integrating gastronomy in ecomuseum practice*
- Pietrangelo Pettenò* (Marco Polo Project/Società Mutuo Soccorso Carpenterieri e Calafati (Venezia), *Il gusto della storia. Dai “vini navigati” al “Serenissimo bacalà”*
- Tea Rosić* (Muzej Grada Crikvenice - Crikvenica Town Museum), *Traces of the past in present: traditional Crikvenica fishermen’s cuisine*
- Elvira Mata (AMMM), *Recuperant la memòria de la dona de mar. Grup de treball de l’AMMM*
- Davide Gnola (Museo Marineria Cesenatico), *La vela al terzo della Romagna patrimonio culturale immateriale: il primo riconoscimento legale di un elemento di patrimonio immateriale in Italia* - Tamara Nikolic Djerić (Ecomuseum and Association House of batana), *L’iscrizione Croata della vela al terzo e latina al registro del Ministero*
- Franco Cossutta (Museo della pesca del Litorale triestino), *Tuna Fishing in the Trieste Littoral*
- Robert Mohović (Eco-museo Mošćenička Draga), *Fishing heritage presented in the Eco-museum*
- Andreia Filipa Conceição (Museo Marítimo de Sesimbra), *Coastal Cultural Center | Sesimbra - A project to promote maritime heritage for the 21st century*
- Luigi Ombrato (Museo del mare di Napoli), *Ricostruzione di una paranza corallina armata del 1811*
- Andrea Bonifacio (Museo del Mare di Trieste), *Trieste Maritime Museum*
- Altri interventi TBD

13.00 – 15.00: Pausa pranzo

15.00: Gruppo di lavoro UNESCO

16.30: Assemblea generale AMMM (riservata ai soci)

18.00: Visita facoltativa al Museo del mare (che comunque sarà sempre aperto e accessibile in qualsiasi giorno del forum)

20.00: Cena

Sabato 7 ottobre 2023

09.00: Visita guidata al MAM Museo d’arte sul Mare (Molo sud, San Benedetto del Tronto)

12.00: Partenza dei partecipanti

NB:



ASSOCIACIÓ MUSEUS MARÍTIMS MEDITERRANIS
Av. de les Drassanes s/n. 08001 Barcelona
T. 933 429 920 F. 933 187 876



I titoli e le presentazioni delle singole sessioni saranno definiti ulteriormente in base alle proposte di intervento che perverranno.