



TURISMO e Psicologia
Rivista interdisciplinare di studi, ricerche e formazione

**PERCORSI TATTILI ED OLFATTIVI DEL MUSEO NAZIONALE ETRUSCO.
I SERVIZI EDUCATIVI & IL BANCHETTO IN TUTTI I SENSI**

Maria Angela Turchetti, Cristina Balducci

Polo Museale della Toscana, Museo Nazionale Etrusco di Chiusi, Servizi Educativi del MNEC

Contatto dell'autore

Polo Museale della Toscana
Museo Nazionale Etrusco di Chiusi
Via Porsenna 93 - Chiusi
Email: mariangela.turchetti@beniculturali.it
Tel. 0578 20177



PADOVA UNIVERSITY PRESS

PERCORSI TATTILI ED OLFATTIVI DEL MUSEO NAZIONALE ETRUSCO. I SERVIZI EDUCATIVI & IL BANCHETTO IN TUTTI I SENSI

RIASSUNTO:

Qualsiasi esperienza didattica e formativa, e, nello specifico quella condotta all'interno di musei e luoghi di cultura statali, non può non considerare quanto espresso negli articoli fondamentali della Costituzione italiana e in particolare la considerazione, che scaturisce dal combinato disposto degli articoli 3 e 9, che il patrimonio culturale contribuisca al pieno sviluppo della persona umana durante tutta la sua esistenza.

Il cibo si presta particolarmente a queste osservazioni perché l'alimentazione condiziona profondamente la crescita, non solo fisica, di un individuo e la conoscenza degli aspetti legati al banchetto presso le popolazioni antiche sono oggi ritenuti di grande utilità ed attualità per vivere bene nel presente e proiettarsi profittevolmente nel futuro.

Si tiene conto dunque degli aspetti educativi e formativi che rientrano tra i principali compiti affidati ad una istituzione museale e del tema preso in considerazione per proporre uno specifico progetto e un percorso di approfondimento multisensoriale già in parte sperimentato presso il Museo Nazionale Etrusco di Chiusi, anche alla luce dell'esperienza condotta nel corso del convegno "Etruschi a tavola: imparare dal passato per vivere bene oggi nel territorio di Chiusi", in occasione del quale alla lezione diretta, oggetto di un contributo nella presente rivista, è seguita una visita tematica presso il Museo stesso.

Parole chiave: Educazione permanente, percorsi multisensoriali, Chiusi, cibo, Museo Nazionale Etrusco

TACTICAL AND OLFACTIVE PATHS OF THE NATIONAL ETRUSCAN MUSEUM. EDUCATIONAL SERVICES & BANKS IN ALL SENSES

ABSTRACT:

Any educational and training experience, and specifically that conducted within museums and places of state culture, can not fail to consider what is stated in the fundamental articles of the Italian Constitution and in particular the consideration derived from the combined provisions of Articles 3 and 9, that cultural heritage contributes to the full development of the human person throughout his life.

Food is especially well suited to these observations because nutrition deeply affects the growth, not just physical, of an individual, and the knowledge of banquet aspects of the ancient populations are today considered to be of great utility and actuality to live well in present and build profitable the future.

Considering the educational and training aspects that are among the main tasks entrusted to a museum institution and the theme of Nutrition it is proposed a specific project and a multi-sensorial deepening path already partially experienced at the Etruscan National Museum in Chiusi, also in the light of the experience at the conference "Etruschi a tavola: imparare dal passato per vivere bene oggi nel territorio di Chiusi", during which a direct lesson was followed by a thematic tour in the Museum itself.

Keywords: Permanent Education, multi-sensorial deepening path, Chiusi, Food, Etruscan National Museum

PERCORSI TATTILI ED OLFATTIVI DEL MUSEO NAZIONALE ETRUSCO. I SERVIZI EDUCATIVI & IL BANCHETTO IN TUTTI I SENSI

Alla base di qualsiasi esperienza didattica e formativa e, nello specifico nell'ambito dei musei statali, non si può non tenere presente prima di tutto quanto espresso negli articoli fondamentali della Costituzione italiana e in particolare la considerazione¹ che scaturisce dal combinato disposto degli articoli 3 e 9, che il patrimonio culturale contribuisca al pieno sviluppo della persona umana durante tutta la sua esistenza.

Il cibo poi si presta particolarmente a queste osservazioni perché l'alimentazione condiziona profondamente la crescita, non solo fisica, di un individuo e la conoscenza e la divulgazione degli aspetti legati al banchetto presso le popolazioni antiche sono oggi ritenuti di grande utilità ed attualità per vivere bene nel presente e proiettarsi profittevolmente nel futuro.

Si tiene conto dunque degli aspetti educativi e formativi che rientrano tra i principali compiti affidati ad una istituzione museale e del tema proposto per proporre uno specifico progetto e un percorso di approfondimento multisensoriale già in parte sperimentato presso il Museo Nazionale Etrusco di Chiusi, anche alla luce dell'esperienza condotta nel corso del convegno "Etruschi a tavola: imparare dal passato per vivere bene oggi nel territorio di Chiusi", in occasione del quale alla lezione diretta, oggetto di un contributo nella presente rivista, è seguita una visita tematica presso il Museo stesso.

Nel corso degli anni anche attraverso accordi formali con l'ufficio scolastico regionale ed enti ed istituzioni pubbliche e private, i Servizi Educativi della Soprintendenza Archeologica della Toscana hanno consentito alle scuole, alle associazioni, a gruppi e famiglie di poter fruire di numerose attività, fra cui lezioni/conferenze, visite guidate a musei ed aree archeologiche statali, approfondimenti e percorsi integrati², formativi/informativi³ ed esperienze sul campo (nell'ambito di archeologia, fotografia, restauro, grafica), fornendo, là dove richiesto, specifica assistenza tecnica e consulenza e mettendo a disposizione, anche on line, materiale didattico e dispense⁴.

I Servizi Educativi del Museo Nazionale Etrusco di Chiusi, confluito, a seguito del D.P.C.M 171/2014, nel Polo Museale della Toscana, hanno continuato a proporre un'offerta didattica particolarmente ricca e diversificata concentrata in modo sistematico sull'utenza scolastica, ma progettata e realizzata anche per famiglie e gruppi e per il pieno raggiungimento di una accessibilità ampliata, con specifico riferimento cioè a diverse tipologie di disabilità.

Infatti, attraverso incontri destinati alle scuole o alle varie tipologie di utenti e in occasione di eventi particolari quali le "Giornate Europee del Patrimonio" o "Famiglie al Museo" o la "Giornata Internazionale dei Diritti delle Persone con Disabilità" o la "Festa dell'Uva e del Vino" (che si tiene a Chiusi ogni anno a Settembre), il Museo ha proposto un'attività multisensoriale incentrata sul tema dell'Alimentazione nell'Antichità.

Utilizzando i numerosi reperti del Museo e avvalendosi di riproduzioni si è ritenuto utile selezionare un percorso tematico dedicato a "Banchetto e Simposio nell'Antichità" che prevedesse anche un approfondimento tattile e dunque la possibilità di toccare originali e copie.

¹ Che è anche profonda convinzione di chi scrive.

² Percorsi di approfondimento pluridisciplinare che integrino l'offerta formativa delle scuole con quella elaborata dalla Soprintendenza, attraverso lezioni dirette e laboratori didattici.

³ Incontri finalizzati, attraverso visite guidate, lezioni dirette e dispense a creare forme di *tutoring* per adulti e studenti nella visita a musei ed aree archeologiche.

⁴ Turchetti *et alii* 2015; Turchetti *et alii* 2016.
TURISMO E PSICOLOGIA, 10 (2), 2017



Fig. n. 1: il banchetto imbandito presso l'aula didattica del Museo.

Si è scelto reperti come sculture o rilievi sufficientemente aggettanti da essere facilmente esperibili al tatto, forme e silhouette di oggetti di immediata comprensione e riconoscibili senza eccessiva difficoltà, quali sculture o urnette chiusine in pietra fetida, urnette e sarcofagi con il defunto raffigurato a banchetto sul coperchio, bucheri decorati a cilindretto e a stampo.

Un primo livello di trattazione dell'argomento dunque è stata affrontato mediante una visita guidata tematica tattile.

Il vasellame da mensa, dispensa e cucina presente nel Museo è poi stato utilizzato, oltre che come strumento preferenziale per ogni trattazione inerente all'alimentazione antica, anche per realizzare una tavola imbandita e un banchetto tattile e olfattivo destinato ad ogni tipologia di pubblico e alle scuole di ogni ordine e grado.

Passo necessario per aggiungere questo ulteriore obiettivo è stata la selezione dei contenuti oltre che dei contenitori, e cioè dei prodotti e degli ingredienti citati in numerose ricette tramandate dalle fonti o noti attraverso testimonianze iconografiche e scavi archeologici.

Per esigenze logistiche legate alla conservazione dei singoli alimenti e a fattori igienici, si è scelto di proporre solo ingredienti di origine vegetale e allo stato crudo.

In generale la scelta è caduta su alimenti facilmente esperibili al tatto e all'olfatto quali legumi o piante aromatiche e liquidi o semiliquidi dalla caratteristica fragranza.

Per quanto riguarda i cereali e i legumi sono stati talvolta macinati e presentati come "farina".

Tra gli ingredienti proposti sono alloro (*Laurus nobilis*), anice verde (*Pimpinella anisum*) coriandolo (*Coriandrum sativum*), cumino dei prati (*Carum carvi*), finocchio selvatico (*Foeniculum vulgare*), ginepro (*Juniperus communis*), maggiorana (*Origanum majorana*), rosmarino (*Rosmarinus officinalis*), salvia (*Salvia officinalis*), timo maggiore (*Thymus vulgaris*), cannella (*Cinnamomum zeylanicum*, *Cinnamomum cassia*), zenzero (*Zingiber officinalis* Rosc.), cece (*Cicer arietinum*), cicerchia (*Lathyrus sativus*), fagiolo con occhio, lenticchia (*Lens esculenta*), farro (*Triticum* spp.), orzo (*Hordeum vulgare*), miglio (*Panicum miliaceum*), panico (*Panicum italicum*), castagne, melagrana, mela, pera, more, prugne, noci e nocciole o altra frutta di stagione nota nell'Antichità.

POLO MUSEALE della TOSCANA

GIORNATE EUROPEE DEL PATRIMONIO 2017

MNEC

ARMONIE D'AUTUNNO
MUSEO NAZIONALE ETRUSCO

BANCHETTO & SIMPOSIO A PASSO DI DANZA

Sabato 23 Settembre
Dalle ore 11,00 e dalle ore 15,30
Visita guidata e percorso tattile-olfattivo
Il banchetto degli Etruschi tra eccellenze enogastronomiche e tradizione a cura del personale del Museo
Dalle 18,00 e dalle 21,30
Kottabos Katakotos: la danzatrice della tomba della Scimmia
Percorso performativo a cura di Letizia Duchini e Tony Melchionna
Visite guidate e percorso ludico-ricreativo a cura del personale del Museo

Domenica 24 Settembre
Dalle ore 11,00 e dalle ore 18,00
Visita guidata e percorso tattile-olfattivo
Il banchetto degli Etruschi tra eccellenze enogastronomiche e tradizione a cura del personale del Museo
Dalle 15,30
Kottabos Katakotos: la danzatrice della tomba della Scimmia
Percorso performativo a cura di Letizia Duchini e Tony Melchionna
Visite guidate e percorso ludico-ricreativo a cura del personale del Museo

All'interno del Museo sarà proiettato il video "Experience Etruria" inerente al banchetto etrusco.
Sono inoltre visitabili le mostre temporanee:
"Il girone della sorte" di Bizhan Bassiri
"La tomba del Colle nella Passeggiata archeologica"
"Creature" mostra fotografica di Enzo Ragazzini
"Archeologia di carta"

PER INFO E PRENOTAZIONI 0578 20177
(compresa la visita alla Tomba della Scimmia)

Fig. n. 2: locandina dell'iniziativa "Armonie d'Autunno. Banchetto e Simposio a passo di danza".

I prodotti selezionati sono stati corredati da brevi schede descrittive delle proprietà e caratteristiche dell'alimento e dei suoi impieghi nella cucina etrusca.

Spesso i visitatori più piccoli hanno portato via con sé qualche seme di cui poter osservare, in breve tempo, a scuola, o a casa, i germogli e i fiori così da prendere dimestichezza con piante ed essenze aromatiche non sempre utilizzate nell'alimentazione e nella vita quotidiana.

I partecipanti talvolta hanno effettuato un tipo di visita usuale, utilizzando cioè tutti e cinque i sensi, mentre su richiesta e in specifiche occasioni è stata data la possibilità (sia ai cosiddetti normodotati muniti di una benda sia a non vedenti o ipovedenti) di effettuare la sola esperienza tattile-olfattiva. Tra le molte ricette che Catone, Columella e soprattutto Apicio ci hanno tramandato, se ne sono raccontate alcune di più facile realizzazione: lo scopo è stato quello di "provare" i sapori antichi

senza lasciarli, per quanto è possibile, alla sola interpretazione letteraria, utilizzando così eventualmente anche il senso del gusto⁵.

Il percorso multisensoriale legato al banchetto, come già sperimentato anche in altre realtà museali statali e non anche in Toscana⁶ può diventare oggetto di educazione permanente e di approfondimenti tematici volti ad individuare gli ingredienti per una sana alimentazione: riscoprendo i prodotti usati nell'Antichità e allestendo un banchetto virtuale o reale, con il coinvolgimento di istituti di ricerca, strutture ricettive o scolastiche specificatamente di settore, associazioni ed enti pubblici o privati, il "cibo etrusco" può essere proposto e "assaggiato" come stimolante confronto tra passato e presente.

BIBLIOGRAFIA

- Turchetti, M.A. et alii (2015), *I servizi Educativi della Soprintendenza: offerta formativa 2013-2014*, a cura di M.A. Turchetti, S. Bolognesi, L. Fedeli, M. Fusi, B. Torrini, A. Vernillo, in *Notiziario della Soprintendenza per i Beni Archeologici della Toscana* 10/2014, 2015, pp. 3-13, Firenze.
- Turchetti, M.A. et alii (2016), *I Servizi Educativi della Soprintendenza: offerta formativa 2014-2015*, a cura di M. A. Turchetti, L. Fedeli, S. Bolognesi, M. Lo Blundo, M. Bueno, C. Camici, S. Cecchi, M. Fusi, E. Giannoni, P. Quagliarella, A.M. Puccinelli, B. Torrini, M. Pepe, A. Vernillo in *Notiziario della Soprintendenza per i Beni Archeologici della Toscana* 11/2015, 2016, pp. 46-59, Firenze.
- Turchetti, M.A. et alii (2016a), Cosa, Ansedonia, Orbetello (GR). *L'estate museale 2015: "gli occhi vedono soltanto ciò che la mente è pronta a comprendere"*, Henry Bergson, a cura di M.A. Turchetti, Maurizio Verani, Graziano Bannino, Gianni Benemei, Claudia Cotardo, Lucia Filisdeo, Paolo Serrotti, Daniela Soatto, in *Notiziario della Soprintendenza per i Beni Archeologici della Toscana* 11/2015, 2016, pp. 539-541, Firenze.
- Turchetti, M.A. et alii (2016b), Cosa, Ansedonia, Orbetello (GR), "*Oleum Cosanum*", in *Notiziario della Soprintendenza per i Beni Archeologici della Toscana* 11/2015, 2016, pp. 550-552, Firenze.

⁵ Tra le ricette suggerite si ricordano il "*Libum*" o il "*Savillum*" di seguito riportate:

Libum: "si tritino bene nel mortaio 2 libbre [6 etti] di formaggio; quando le avrai tritate bene, vi verserai 1 libbra [3 etti] di farina di grano tenero o, se vorrai che sia più morbido, appena mezza libbra [1 etto e mezzo] di semola, e mescolerai bene il tutto. Con questo impasto farai una pagnotta, la poggerai su foglie di lauro e cuocerai col coppo lentamente, in forno caldo. (Cat. 75)

(Usare come formaggio la ricotta, preferibile, il "primo sale" o un caprino).

Savillum: Mescolare 1 etto e mezzo di farina con 7 etti e mezzo di formaggio, 70 g di miele e 1 uovo. Metterlo al forno e una volta cotto spalmarlo di miele e di semi di papavero. (Cat. 84).

⁶ M.A. Turchetti et alii 2016a, M.A. Turchetti et alii 2016b.

TURISMO E PSICOLOGIA, 10 (2), 2017