

*Comunicato stampa*

## Mediazione Cultura Inclusione

Degustare l'arte – un'attività di mediazione culturale accessibile in collaborazione con lo chef Paolo Serra del ristorante Canvetto Luganese della Fondazione Diamante e con il Museo Vincenzo Vela di Ligornetto, entrambi partner del progetto di ricerca MCI.

14 luglio 2017

Laboratorio cultura visiva, Dipartimento ambiente costruzioni e design, SUPSI, Campus Trevano

*“Mediazione Cultura Inclusione” è il progetto lanciato dal Laboratorio cultura visiva della SUPSI per promuovere il libero accesso al mondo culturale e artistico individuando soluzioni scalabili e riproducibili in grado di rendere accessibili alle persone con disabilità visive i principali musei d'arte della Svizzera italiana. Il progetto prevede una mappatura delle buone pratiche Svizzere ed estere, un'indagine in profondità presso il pubblico cieco e ipovedente e un ampio percorso di sperimentazione pratica con attività di mediazione culturale inclusiva realizzate nel corso del 2017 in collaborazione con i partner del progetto.*

In quest'ottica, lo scorso martedì 11 luglio al Museo Vincenzo Vela di Ligornetto, uno dei musei partner del progetto, sei persone con problemi di vista sono state coinvolte in una visita guidata del tutto fuori dall'ordinario, che ha permesso di esplorare la collezione attraverso la stimolazione sensoriale, particolarmente concentrata sul senso del gusto.

Per la riuscita di questo speciale evento, fondamentale è stata la collaborazione con lo chef Paolo Serra del ristorante Canvetto Luganese della Fondazione Diamante, partner del progetto. Il ristorante, dove lo chef Paolo Serra è da anni artefice dei deliziosi menù proposti, offre a persone disabili una possibilità formativa e lavorativa nel settore della ristorazione, con lo scopo di favorire la loro integrazione sociale e professionale. Come tutte le strutture ed i servizi della Fondazione Diamante anche il ristorante Canvetto Luganese è stato realizzato al fine di promuovere il dialogo con il tessuto sociale ed offrire ai propri clienti prestazioni di qualità in una cornice accogliente e pittoresca.

Per l'occasione una selezione di opere scultoree della collezione del Museo Vincenzo Vela di Ligornetto sono state interpretate dallo chef Paolo Serra, con lo scopo di tradurre percezione visiva in percezione gustativa integrando anche il senso del gusto nella visita guidata, diventata così multisensoriale a tutti gli effetti. Alla spiegazione delle cinque opere selezionate - che i visitatori hanno anche potuto toccare, allietati da un sottofondo musicale ispirato a ciascuna opera - sono infatti state abbinate delle piccole degustazioni, evocazioni gastronomiche degli aspetti storico-artistici più rilevanti delle opere stesse: l'esotismo furbetto de “Lo studio interrotto” evocato da un morbido semifreddo al mango e scherzosamente interrotto dal suo cuore inaspettatamente balsamico; una sintesi di tradizione e innovazione culinaria per esprimere la personalità complessa di un uomo come Giuseppe Vela (ritratto nel busto marmoreo in esposizione), racchiusa nell'equilibrio tra la povertà gustosa della cucina contadina e la raffinatezza di un sorbetto salato; un finto caviale di acqua d'ostriche per evocare il sapore salmastro delle lacrime della “Desolazione”; una rivisitazione del piatto con cui Napoleone festeggiò la vittoria in battaglia a Marengo per il “Napoleone morente”; il sapore deciso del cacao ripieno di peperoncino e il profumo liberatorio della lavanda per richiamare la forza dello “Spartaco” ribelle che spezza le catene della schiavitù.

L'esperienza ha suscitato grande entusiasmo e sorpresa in tutti gli attori coinvolti, riuscendo appieno a trasmettere le diverse sfaccettature delle opere ai fruitori con disabilità visiva in un momento di

aggregazione, di piacere e di scambio. La soluzione proposta è stata valutata come “eccellente” da tutti i partecipanti, che hanno sottolineato come l’integrazione delle diverse modalità di “traduzione” (descrizioni, esplorazioni tattili, ascolti musicali, esplorazioni olfattive e gustative, momenti di confronto e discussione), abbia saputo rendere le opere davvero accessibili, provocando un’esplosione di emozioni e grande arricchimento. Oltre al grande apprezzamento per le descrizioni realizzate, è stata sottolineata la bravura e sensibilità dello chef Paolo Serra che ha saputo interpretare le opere al meglio lavorando sul gusto, sulla consistenza, sugli odori ma anche sui colori delle creazioni culinarie proposte. Anche i brani musicali proposti e abbinati alle opere sono stati molto apprezzati dal pubblico, che ha però sottolineato l’esigenza di dare maggiore spazio all’ascolto. L’esplorazione tattile delle opere originali è inoltre sempre apprezzata, ancor più quando, come in questo caso, sono presenti accanto agli originali di grandi dimensioni, delle riproduzioni in miniatura che permettono di comprendere proporzioni e forme in maniera completa. Infine l’attività ha suscitato grande interesse ed entusiasmo anche tra i partecipanti vedenti, presenti in grande numero tra accompagnatori e team di progetto: una visita guidata multisensoriale e descrittiva ha permesso infatti a tutti di “vedere” le opere scultoree in maniera nuova, ampliando così la percezione e favorendo l’inclusione.

Per maggiori informazioni è possibile visitare il sito web dedicato al progetto [www.mci.supsi.ch](http://www.mci.supsi.ch), una piattaforma online pensata ed elaborata per essere accessibile anche al pubblico cieco e ipovedente, con informazioni, esperienze e risorse continuamente aggiornate. Direttamente dal sito è inoltre possibile iscriversi a una newsletter e ricevere così aggiornamenti periodici riguardo agli sviluppi del progetto.

**Maggiori informazioni:**

[www.mci.supsi.ch](http://www.mci.supsi.ch)

**Contatti:**

Valeria Donnarumma

Docente e ricercatrice

Laboratorio cultura visiva, SUPSI

T +41 (0)58 666 63 48

[valeria.donnarumma@supsi.ch](mailto:valeria.donnarumma@supsi.ch)