

► **Le Antiche Cucine del Castello**

Aprono per la prima volta al pubblico gli ambienti riallestiti delle Cucine nella dimora di Massimiliano e Carlotta. Luogo di servizio discretamente nascosto e separato dalle aree signorili del castello, le cucine avevano una funzione fondamentale nell'economia della casa e nell'organizzazione quotidiana.

Gli ambienti sono stati risanati, restaurati e riallestiti: è stata riaperta la porta sul mare da dove inizia un nuovo percorso espositivo.

L'attuale percorso espositivo valorizza la *ratio* degli spazi originali e permette al contempo di ammirare oggetti d'uso e preziose suppellettili da sempre chiusi nei depositi.

Miramare, 1° giugno 2023

Il Museo si arricchisce di un nuovo spazio e di un inedito itinerario museale che ingloba anche depositi a vista nei quali ammirare la collezione di vasellame per la prima volta visibile quasi nella sua interezza.

Si tratta di oltre 2.255 pezzi, per lo più risalenti all'epoca del Duca d'Aosta: 1.043 cristalli, 250 posate di metallo argentato, 50 posate d'argento, 22 suppellettili da cucina, 890 terraglie.

*"Gli interventi hanno interessato gli esterni delle cucine – ha spiegato nel corso dell'inaugurazione il direttore del Museo storico e il parco del Castello di Miramare **Andreina Contessa** -, che sono state oggetto di un accurato e lungo restauro, gli interni, gli impianti e in parallelo le collezioni di suppellettili, che sono state oggetto di cure, restauri, pulitura, riordino e inventariazione digitale."*

"Il tema delle cucine, del loro recupero, della reinvenzione degli interni, ci ha portato ad affrontare scelte che includono al contempo conservazione, restauro filologico e scelte scenografiche".

"Credo che sia interessante focalizzarsi sulle potenzialità comunicative delle cucine e su come la loro valorizzazione sia importante all'interno dell'impianto narrativo della visita offerta al pubblico. Il tema delle cucine, del loro recupero, della loro reinvenzione, ci ha portato ad affrontare scelte che includono al contempo conservazione, restauro filologico e scelte scenografiche."

Le abitudini, gli usi sociali, i vezzi e le mode del momento sono riflessi, come in uno specchio, nei particolari delle dimore.

"Non avendo illustrazioni degli interni e non possedendo gli strumenti originali, tranne pochi pezzi di mobilio – ha concluso Contessa -, era impossibile operare una ricostruzione filologica degli arredi. Per questa ragione l'allestimento è al contempo rigoroso (rispetta la suddivisione degli spazi e ripercorre il percorso del cibo dagli approvvigionamenti che giungevano via mare fino alla tavola), inventivo e utile, perché inventa una funzionale scenografia che funge da deposito a vista".

Oggi, per la prima volta nella storia museale del Castello di Miramare si rende possibile un rinnovato racconto museale e un percorso inedito di visite guidate a cadenza fissa e su prenotazione.

Responsabile del procedimento è il **Funzionario architetto del Museo storico Carlo Manfredi**, che ha anche progettato e diretto i lavori di allestimento museografico assieme all'architetto **Giulia Panzanello**. Responsabili del restauro, gestione movimentazione, conservazione dei beni mobili, **Alice Cavinato** e **Paola Predominato**.

Il restauro è stato interamente finanziato con fondi del Ministero della Cultura. L'intervento complessivo di 300 mila euro di cui 70 mila dal MiC per i Progetti speciali, la parte restante dal bilancio del Museo di Miramare.

Nel Castello di Miramare, come in molte case signorili, si trovano stanze padronali, dove solo una parte della servitù poteva accedere, e stanze riservate al personale di servizio, dove raramente i padroni di casa si recavano. La cucina come posto di preparazione del cibo era considerato un luogo non adatto agli aristocratici padroni di casa: era solo il regno dei servitori. In questo spazio, che a volte poteva comprendere più di un locale, considerata la necessità di accumulare riserve di cibo e bevande, venivano espletati i molteplici lavori di preparazione del cibo. Contrariamente alle abitudini odierne, il cibo veniva acquisito in forma più grezza (ad esempio animali interi che provenivano dai fornitori o dalle tenute di campagna o verdure appena colte), ed era quindi necessario procedere a tutta una serie di operazioni di pulitura, taglio e preparazione. Per questo motivo le cucine erano considerati luoghi sporchi, pieni di odori, fumosi, e quindi da tenere lontane e isolate rispetto ai locali padronali. Dominavano grandi tavoli su cui svolgere i lavori legati al cibo, oltre a luoghi dove poter in qualche modo pulire la merce. La cucina di lavoro non era contigua alle altre sale. A volte era distanziata da vari altri ambienti e corridoi, in modo da assicurare la necessaria distanza "culturale" rispetto alle aree padronali di ozio e di ricevimento.

I servitori che lavoravano in cucina non avevano generalmente accesso alle altre sale. Esisteva infatti una rigida e complessa gerarchia fra la servitù, che vedeva coloro che eseguivano i lavori più duri di pulizia in cucina, ma anche nel resto della casa, ai gradini più bassi della gerarchia; solo i gradini più alti della gerarchia erano autorizzati ad avere accesso alle stanze padronali.

Le Cucine del Castello di Miramare

Nelle cucine si preparavano i cibi per la tavola della corte di Massimiliano e Carlotta durante il periodo in cui vissero a Miramare, tra il 1860 e il 1864. Rimasero in uso anche negli anni successivi, nelle occasioni in cui il castello fu utilizzato da membri della famiglia imperiale per brevi soggiorni fino al 1914; nel periodo in cui il castello fu abitato dalla famiglia del duca Amedeo d'Aosta, tra il 1930 e il 1937, infine, le cucine furono adeguate alle nuove esigenze operative e rimesse in servizio.

Cucine e cantine si trovano nel piano seminterrato e sono esposte a settentrione, per facilitare la conservazione dei cibi e mitigare gli effetti del riscaldamento causato dalla cottura. Le grandi portefinestre rivolte verso il porticciolo, da dove arrivavano i rifornimenti, garantiscono l'illuminazione naturale e la ventilazione.

Diversamente da altri ambienti nel castello, i locali seminterrati sono quasi del tutto privi degli arredi originari. Grazie alle planimetrie di Carl Junker conservate nell'archivio del museo, datate 1861, è possibile però comprendere l'articolazione degli spazi e la destinazione d'uso degli ambienti. Attorno alla grande cucina, vero e proprio nucleo produttivo, si aprivano locali secondari destinati alla conservazione e alla trasformazione dei cibi: cantine (*Weinkeller, Flaschenkeller*), forni per gli impasti (*Bäckofen*) e pasticceria (*Zuckerbäckerei*).

Degli arredi originari rimangono alcuni forni per la cottura dei cibi e la grande vasca di pietra di un lavello; i sontuosi servizi da tavola di Massimiliano, invece, sono conservati a Vienna. I nuovi arredi custodiscono ed espongono i servizi da tavola appartenuti ai duchi d'Aosta, oltre a una piccola selezione dei cristalli in uso alla corte di Massimiliano e Carlotta.

Il restauro

Il restauro ha interessato sia gli interni sia gli esterni per garantire la protezione dall'umidità. Poiché una riproposizione filologica degli arredi mobili non è possibile, le vetrine espositive richiamano le antiche credenze che servivano a custodire le suppellettili e gli utensili da cucina.

La struttura e l'organizzazione dello spazio permane chiaramente leggibile: nelle planimetrie datate 1861, alla conclusione dei lavori di costruzione del castello, l'architetto Carl Juncker prevede intorno alla vera e propria cucina (*Küche*) spazi dedicati al deposito delle bottiglie (*Flaschenkeller*), dei vini (*Weinkeller*), ai forni (*Bäckofen*) e alla pasticceria dolce (*Zuckerbäckerei*).

Il percorso di visita segue il tragitto progettato per le merci: dall'ingresso rivolto verso il porticciolo, restaurato e riportato al suo aspetto originario, si passa nell'anti-cantina, dove le forniture venivano smistate e stoccate, poi nella cucina, con i forni per la cottura, e infine nella pasticceria, dove si preparavano dolci, tè e caffè.

Visitando queste sale è dunque possibile intuire come funzionava la preparazione dei pasti destinati alla mensa arciducale e ammirare la ricchissima collezione di porcellane, cristalleria e argenteria da tavola del museo, risalente agli anni Trenta del Novecento.

La tavola di Massimiliano

L'opulenza della tavola dell'arciduca Massimiliano è testimoniata da un dipinto di Germano Prosdocimi, che raffigura la sala da pranzo di Villa Lazarovich nel 1854.

La tavola è apparecchiata secondo i dettami del “servizio alla russa” che prese piede in Francia all’inizio del secolo, un servizio decisamente più sobrio e adatto anche alla nascente cultura borghese. La decorazione della mensa è affidata agli elaborati candelabri e alle alzate di cristallo, ai vasi esotici con composizioni floreali e a piccole sculture, forse figurine di zucchero. La mensa era apparecchiata in maniera simile a quella attuale, con i bicchieri già sulla tavola; la vera novità fu però la distribuzione del cibo, porzionato in cucina e presentato caldo a ogni singolo invitato nel piatto.

Ogni commensale aveva a disposizione cinque bicchieri di cristallo, una caraffa d’acqua e una per il vino; nella collezione del museo si conservano ancora alcune brocche e bicchieri da champagne, prodotti dalla prestigiosa fabbrica di vetri e cristalli viennese fondata nel 1823 da Josef Lobmeyr.

Al castello di Miramare Massimiliano e Carlotta organizzarono numerose occasioni conviviali e tutta la migliore società triestina - e non - dell’epoca fu ospite della coppia arciducale; in occasione della visita nel maggio del 1861 anche l’imperatore Francesco Giuseppe e l’imperatrice Elisabetta mangiarono nelle sale del Castello.

Menù illustrati e pietanze esotiche

Nella collezione del museo si conservano due menù litografati, su disegno ancora una volta di Germano Prosdocimi, stampati per gli invitati alla tavola di Massimiliano.

Grazie a questi menù elegantemente decorati, risalenti al periodo in cui l’arciduca era governatore del Lombardo Veneto, sappiamo che genere di pietanze veniva servito alla sua corte in occasione dei ricevimenti formali. Il menù, o lista per

pranzi, divenne necessario proprio con l'affermarsi del servizio "alla russa", che prevedeva l'avvicendamento delle portate secondo una sequenza prestabilita.

La tipologia e l'ordine delle pietanze servite alla tavola di Massimiliano seguivano i canoni dell'alta cucina francese: si apriva con le zuppe, per poi proseguire con gli antipasti di carne e pesce, i tagli importanti di carne, la selvaggina, gli arrosti e le insalate; venivano poi i dessert, seguiti dai formaggi, e il pasto si concludeva con il gelato.

Non mancavano mai preparazioni ricercate come l'aspic e il paté, crostacei e ostriche; in un'occasione venne servita un esotico *potage à l'indienne*, una zuppa di nidi di rondine. Tra i dessert ricorrono il *plum pudding* all'inglese e le gelatine di frutta e caffè. In queste liste non compaiono i vini: il vasto assortimento della cantina arciducale, testimoniato dalle fatture, comprendeva diverse varietà di champagne e chablis e, tra i vini dolci, madeira, porto e marsala.

I nomi delle pietanze sono scritti in francese, la lingua dell'alta cucina. In fondo al menù sono elencati i nomi dei cuochi, mentre i camerieri e il maggiordomo sono raffigurati in livrea lungo i racemi della decorazione, che culmina in alto a sinistra con il monogramma di Massimiliano e Carlotta.

Forniture e ghiacciaie

Gli ambienti freschi e umidi dell'anti-cantina (*Vorkeller*), dove ci troviamo, a contatto con la roccia, erano destinati alla gestione delle forniture; da qui si accede anche alla cantina, distinta in ambiente per il deposito delle damigiane o botti (*Weinkeller*) e deposito per le bottiglie (*Flaschenkeller*). Il ghiaccio per l'uso quotidiano e per la conservazione a breve termine dei cibi veniva prelevato dalla ghiacciaia e conservato in armadi in zinco.

Quasi tutti i castelli degli Asburgo erano dotati di fosse esterne per il ghiaccio, isolate con la paglia. Simili alle *jazere* del Carso Triestino, ma conosciute anche come *neviere*, queste erano destinate a conservare il cibo, il vino e le altre bevande.

Le ghiacciaie esterne delle residenze imperiali erano veri e propri edifici interrati, con volte in mattoni e un corridoio d'accesso. Il ghiaccio, commercializzato da venditori specializzati, veniva stivato al loro interno. Anche a Miramare, nel parco, esisteva una ghiacciaia di questo genere, a pianta circolare, seminterrata, con una copertura conica; fu demolita nel periodo tra le due guerre mondiali.

Impianti e strumenti della cucina

A metà Ottocento l'arte culinaria poteva ormai servirsi di macchine sofisticate e affidabili come bilance, forni e fuochi in grado di mantenere costante il calore, impianti di ventilazione e scarico.

Nella cucina di Miramare si conservano due tradizionali forni fissi in muratura, ma la vera innovazione era il fornello *spargher* che campeggia al centro della cucina. Massimiliano ne ordinò uno già per le cucine di villa Lazarovich, facendolo arrivare da Londra: in Inghilterra, infatti, si era sviluppata la produzione di queste cucine economiche in ghisa, che permettevano di mantenere costante la temperatura con minor uso di combustibile. Lo *spargher* in esposizione risale al periodo a cavallo tra Otto e Novecento.

In fondo alla sala, al di là della porta vetrata, si accede al cavedio, dove si intravedono la scala a chiocciola, diretta ai piani superiori, e il montavivande: quest'ultimo consentiva il trasporto veloce delle pietanze e l'impiattamento in ambienti attigui alla sala da pranzo, con conseguente minor dispersione del calore.

Originariamente manuale, fu adattato all'alimentazione elettrica negli anni Trenta del Novecento.

La tavola dei duchi d'Aosta

Se nel 1916 fu allestito per l'ultima volta, in occasione dell'Incoronazione di Carlo d'Asburgo come re d'Ungheria, il banchetto secondo il "servizio alla francese", nel primo dopoguerra in tutta Europa l'allestimento della tavola divenne progressivamente più sobrio, anche presso l'alta società.

Gli eleganti ma essenziali servizi da tavola della collezione del museo, appartenuti ai duchi Amedeo e Anna d'Aosta, esemplificano questa tendenza, che ispirò anche la semplicità e la funzionalità degli ambienti del Castello ristrutturati per ospitare la famiglia. I quasi duemila pezzi in esposizione, tra porcellane, cristalli e argenti, fanno parte di servizi diversi per destinazione d'uso, che potevano servire ad allestire fino a trenta coperti.

Visitare le Cucine e i “luoghi speciali” di Miramare

I più recenti interventi di valorizzazione e restauro di luoghi finora chiusi al pubblico del comprensorio di Miramare consentono di effettuare delle visite dedicate, con accompagnamento culturale, a Bagno ducale, Castelletto e alle Cucine storiche **a partire dal 22 giugno, quando iniziano le visite a partenza fissa, una volta alla settimana, ogni giovedì.**

Oltre alle visite a partenza fissa c'è anche la possibilità di prenotare il servizio per gruppi di minimo 8 persone, previo acquisto del biglietto “Miramare luoghi speciali” che include anche l'accompagnamento culturale.

Biglietto Miramare | Luoghi speciali

Fornitore del Servizio: Verona83 (Concessionario servizi aggiuntivi) in collaborazione con Studio Didattica Nord Est

Luoghi visitabili: Cucine Storiche, Bagno Ducale e Castelletto, oltre a Belvedere dei cannoni e Orangerie.

Durata visita: circa 1 ore e trenta minuti

> € 20 intero, adulti (quota accesso € 10 / quota visita-servizio culturale € 10)

> Gratis per bambini <6 anni

Prenotazioni e pre-acquisto biglietti: attraverso i consueti canali (call center e on line). I biglietti dovranno essere preventivamente ritirati presso la biglietteria del Castello.

Per agevolazioni e aggiornamenti consultare la sezione biglietti del sito www.miramare.cultura.gov.it