

Rapporto attività 2022 Progetto Maestro Martino

Introduzione

L'ambizioso progetto promosso dall'Associazione Blenio Bellissima ha voluto far conoscere la straordinaria storia di emigrazione bleniese documentata già nel XV secolo. Il 2022 è stato il punto di svolta decisivo per far conoscere il cuoco bleniese Maestro Martino a un vasto pubblico che va oltre i confini, sia vallerani che ticinesi.

Museo storico etnografico Valle di Blenio



Sede Casa dei Landfogti, Lottigna



Sede Ca da Rivöi, Olivone

Oltre alle mostre temporanee allestite nelle due sedi di Lottigna e Olivone del Museo storico etnografico Valle di Blenio, l'Associazione ha voluto coinvolgere le scuole di diversi ordini e grado: quest'anno ha partecipato l'Istituto della Scuola elementare di Acquarossa, che ha realizzato la guida al museo e alla mostra temporanea su Maestro Martino in versione fumetto. Le classi di III, IV e V hanno creato il gioco della Escape Room in collaborazione con il prof. Luca Botturi del Dipartimento Formazione e Apprendimento SUPSI.

La scuola di sartoria SAMS di Biasca ha studiato, creato e addobbato le sale del Museo di Lottigna con drappaggi e decorazioni in stoffa. Altre scuole non hanno potuto partecipare quest'anno.

Il Museo ha chiuso il 6.11.2022, ma alcune classi volevano assolutamente visitare la mostra e giocare alla Escape Room per cui, in via eccezionale, la mostra è stata

prolungata fino al **5 dicembre 2022**. La mostra temporanea è stata smantellata il **14 dicembre** e i preziosi volumi della Collezione Mosimann sono stati riconsegnati venerdì 16 dicembre.

Abbiamo potuto sviluppare l'intero progetto solo grazie all'importante contributo iniziale garantito dai comuni di **Acquarossa, Blenio e Serravalle**. Questo sostegno ci ha permesso di dedicarci fin da subito a sviluppare quanto pianificato.

Nel corso delle settimane abbiamo avuto un sostegno importante dalle istituzioni e dagli enti preposti, come l'Ufficio fondi Swisslos e Sport-toto, l'Ente Regionale di Sviluppo Tre Valli, l'OTR Bellinzonese e Alto Ticino. Anche le aziende bleniesi ci hanno sostenuto con piccoli contributi che, sommati, sono stati molto importanti.

Tutto quanto descritto fin qui ha comportato un onere di lavoro ai membri dell'Associazione Blenio Bellissima molto superiore a quanto previsto.

Il lavoro di curatela e di allestimento delle due sedi del Museo è andato ben oltre le nostre previsioni. Pure la curatela, l'allestimento e la gestione dell'Escape Room ha impegnato l'Associazione Blenio Bellissima ben oltre l'immaginato. La rottura di alcuni oggetti e la loro usura non erano prevedibili a priori.

Alcune date importanti degli eventi organizzati:

15 maggio 2022

Apertura mostra temporanea *Maestro Martino, Principe dei cuochi* al Palazzo dei Landfogti di Lottigna. Nella sede di Olivone Ca' da Rivöi è stata aperta la mostra temporanea *I cuochi ducali bleniesi e I mestieri nelle cucine del Rinascimento*.

18 giugno 2022

Inaugurazione della mostra con la presenza del famoso cuoco svizzero Anton Mosimann che ci ha prestato tre ricettari originali (del 1513, del 1530 e del 1570) provenienti dalla sua *Mosimann Collection*. Questi volumi sono stati oggetti di grande pregio e prestigio per la mostra. Entusiasta del progetto, Anton Mosimann ci ha chiesto di poter partecipare all'inaugurazione. È stato il nostro ospite d'onore, assieme alla moglie Kathrin.



Lo stesso giorno abbiamo inaugurato l'Escape Room al Palazzo dei Landfogti e una ventina di ristoranti del Bellinzonese e Tre valli hanno cominciato a proporre alcune ricette originali di Maestro Martino. Questa proposta è durata fino alla fine di ottobre.

Il progetto ha voluto uscire dalle mura dei Musei fin dall'inizio, proponendo alcuni eventi in diversi ambiti.

Eventi gastronomici

Un progetto che tratta la storia della gastronomia doveva assolutamente proporre delle ricette originali da gustare. Una ventina di ristoranti hanno accettato la proposta e si sono affiliati al progetto [*Maestro Martino, principe dei cuochi*](#), scegliendo alcune delle 16 ricette [*ricette originali di Martino*](#), in collaborazione con l'[*Organizzazione Turistica Regionale Bellinzonese e Alto Ticino*](#) e GASTRO Bellinzona Alto Ticino.

A Lugano è stata proposta una serata gastronomica, in collaborazione con *Sapori Ticino* e [*TicinoGourmettour*](#).

2.12.2022

È stato proposto l'ultimo evento dell'anno legato al progetto: la serata gastronomica con le cinque ricette dal *Libro De Arte Coquinaria* di Maestro Martino preparate e servite dal Ristorante Defanti di Lavorgo, mentre Egon Maestri, ideatore e uno dei curatori del progetto, presentava la *storia di Maestro Martino, I cuochi ducali bleniesi e I mestieri nelle cucine del Rinascimento*.

Gita

21.08.22

Giornata gastronomica e gita accompagnata

[*Nelle terre di Maestro Martino*](#), giornata che coinvolge sempre un gran numero di persone che dobbiamo limitare a 30, per questioni logistiche. Il pranzo è proposto in un rustico privato di Grumo, paese natale del cuoco bleniese del Rinascimento.

Conferenze

09.09.2022

[Federica Fanizza](#), Tema: *Maestro Martino dalla Valle del Blenio, cuciniere per papi e nobili*, presso la sala conferenze del Palazzo dei Landfogti. Numero limitato di partecipanti a 30 persone. La conferenza è stata registrata e filmata, sarà pubblicata sul sito ufficiale del progetto.



La signora Fanizza ci ha aiutato a verificare alcune informazioni riportate sui pannelli della mostra. La collaborazione potrà continuare anche in futuro.

02.10.2022 – In occasione della 7° Giornata dei castelli svizzeri

[Bruno Laurioux](#), Tema: *La cucina di Maestro Martino nel contesto delle cucine italiane ed europee (Medioevo-Rinascimento)*, in collaborazione con la [Fortezza](#) di Bellinzona e l'*Organizzazione Turistica Regionale Bellinzonese e Alto Ticino*. Numero limitato a 30 partecipanti. La conferenza è stata registrata e filmata, sarà pubblicata sul sito ufficiale del progetto.

Il signor Laurioux ci ha aiutato a verificare alcune informazioni riportate sui pannelli della mostra. La collaborazione potrà continuare anche in futuro.

Sempre in relazione alla giornata, è stata creata un'APP con [l'immagine animata di Anton Mosimann che descrive Maestro Martino](#). Si tratta di un'applicazione che raccoglie e offre esperienze di Realtà Aumentata da varie istituzioni culturali ed è utilizzata in diversi musei svizzeri.

Cinema

14.10.2022

Proiezione documentario al Cinema Teatro Blenio di Acquarossa

[Maestro Martino, il grande cuoco del Rinascimento](#) di Michelangelo Gandolfi.

Il regista bleniese era presente in sala. Dopo la proiezione l'Associazione Blenio Bellissima ha proposto una degustazione di alcune ricette originali di Maestro Martino, con vini della valle di Blenio.

Visite al Museo

Questa mostra temporanea ha avuto un grande successo di pubblico. Il Museo ha registrato 2670 entrate a Lottigna, contro le circa 1600 delle mostre temporanee precedenti. Anche la sede di Olivone ha registrato un aumento di visitatori.

Escape Room

A questo gioco hanno partecipato 120 squadre, equivalente a circa 600 persone, di cui 26 classi scolastiche di ogni ordine e grado.

Partecipazione agli eventi

L'alimentazione tocca tutti noi, di conseguenza la *Storia della gastronomia italiana* è un tema che ha trovato grande riscontro di interesse, dimostrato dalle visite al Museo, come pure dalla partecipazione agli eventi.

Gita Gastronomica

30 persone (numero limitato di partecipanti per motivi logistici)

Due conferenze

60 persone (numero limitato di partecipanti per motivi logistici)

Serata cinema e serata gastronomica

80 persone (numero limitato di partecipanti per motivi logistici)

Degustazione delle ricette nei ristoranti

Non abbiamo una cifra precisa dei pasti serviti nei 20 ristoranti affiliati, ma nell'intervista del 30 novembre a [Milleroci](#) su Rete Uno, la gerente dell'Osteria Bottani di Olivone ha sottolineato il grande successo della cucina di Maestro Martino. Per questo ha deciso che proporrà anche in futuro le ricette, su riservazione.



Presenza nei media (rassegna stampa)

- Un bleniese nel passato e nel futuro della nostra cucina / A chef from Blenio Valley to the Milano's ducal court. Saponi Ticino Magazine, 2021, pp. 7, 124–127. [Dany Stauffacher]
- Anton Mosimann, il re dei cuochi, il cuoco dei Re. In visita al Museo storico etnografico Valle di Blenio. Voce di Blenio, 11/2021, pp. 1–2. [Egon Maestri]
- 600. Maestro Martino Célébrations / 600. Maestro Martino Celebrations. Gastronomie & Tourisme, 276, Mars-Avril 2022, pp. 27-29. [Alberto Dell'Acqua]
- Mosimann's Collection. Gastronomie & Tourisme, 276, Mars-Avril 2022, p. 31. [G&T]
- La riapertura del Museo Valle di Blenio, a cura di Isabella Visetti. RSI Rete Uno, Mille voci, 28.03.2022. [Valentina Cima e Cristian Scapozza]
- Riapre i battenti il Museo storico etnografico Valle di Blenio. laRegione, 30.03.2022. [Red]
- Maestro Martino, principe dei cuochi. Voce di Blenio, 05/2022, p. 12. [a cura di Luca Solari]
- [I piatti di Maestro Martino portano in tavola il Medioevo](#). laRegione, 11.05.2022. [Giacomo Rizza]
- Mangiare come un Papa, ma per davvero. La cucina ticinese alla corte del Papa. RSI LA1, Il Quotidiano, 11.05.2022. [Egon Maestri]
- RSI Food, La Svizzera italiana, culla della gastronomia moderna Chi era Maestro Martino, il Principe dei Cuochi [Marta Lenzi]
- [L'antenato degli chef viene dalla Valle di Blenio](#). Azione, 30.05.2022. [Mauro Giacometti]
- Maestro Martino. Principe dei cuochi. Inaugurazione della mostra temporanea. Voce di Blenio, 06/2022, pp. 1–2. [Luca Solari]

- Maestro Martino. Principe dei cuochi. Voce di Blenio, 06/2022, p. 10 [Luca Solari, a cura di]
- Festeggiamo il principe dei cuochi / Martino, Maestro di cucina italiana. Rivista 3valli, 06/2022, pp. 1–2, 5–6. [Associazione Blenio Bellissima]
- La cucina medievale torna nel piatto. RSI LA1, Il Quotidiano, 19.06.2022. [Egon Maestri]
- Assaggiatore d'eccezione per i menù di Maestro Martino: è lo chef Mosimann. ticino welcome, 23.06.2022. [Manuela Lozza]
- Il celebre Chef Mosimann in Valle di Blenio per degustare uno dei menù di Maestro Martino! Comunicato stampa, 23.06.2022. [Organizzazione Turistica Regionale Bellinzonese e Alto Ticino]
- Maestro Martino esce dal museo. Voce di Blenio, 08/2022, pp. 1–2. [Associazione Blenio Bellissima]
- Anton Mosimann, uno chef emozionato al grotto. Voce di Blenio, 08/2022, p. 9. [Davide Buzzi]
-
- RSI Food, Libro de arte coquinaria -La modernità del ricettario di Maestro Martino [Marta Lenzi]
- 600. Maestro Martino Célébrations / 600. Maestro Martino Celebrations. Gastronomie & Tourisme, 276, autunno 2022, pp. 53-55. [Alberto Dell'Acqua]
- Le antiche ricette di Maestro Martino. Azione, 29.08.2022, p. 5. [Red]
- nostranidelticino.ch, Le antiche ricette di Maestro Martino, video ricetta, canale youtube.com
- Le spezie del Medioevo oggi al Museo di Lottigna. Voce di Blenio, 09/2022, p. 1. [Egon Maestri]
- Chef Mosimann degusta i piatti di Maestro Martino. Rivista 3valli, 09/2022, p. 23. [Red]

- Conferenza per scoprire la cucina medievale di Maestro Martino. laRegione, 06.09.2022. [Red.Bellinzona]
- The Prince of cooks. Maestro Martino the first modern chef. Saponi Ticino Magazine, 2022, pp. 100–101. [Dany Stauffacher]
- Documentario "Maestro Martino, il grande cuoco del Rinascimento". Voce di Blenio, 10/2022, p. 9. [Luca Solari]
- Speciale La domenica popolare. RSI Rete Uno, La domenica popolare, 30.10.2022. [Egon Maestri]
- [Millevoci, RSI Rete Uno](#), 29.11.2022, [Egon Maestri, Valentino Lazzarelli (Sous-Chef Ristorante Castelgrande), Bellinzona, Anna Laura Mariani (Osteria Bottani, Olivone)]
- [Le premier Top Chef de l'Histoire](#), Andrej Abplanalp, blog.nationalmuseum.ch

Publicazioni

Maestro Martino principe dei cuochi al Museo storico etnografico Valle di Blenio, a cura di Luca Solari, Acquarossa-Lottigna, Associazione Blenio Bellissima e Museo storico etnografico Valle di Blenio, 2022, 71 pp.

Promozioni

Abbiamo gestito la promozione in relazione al budget a disposizione.

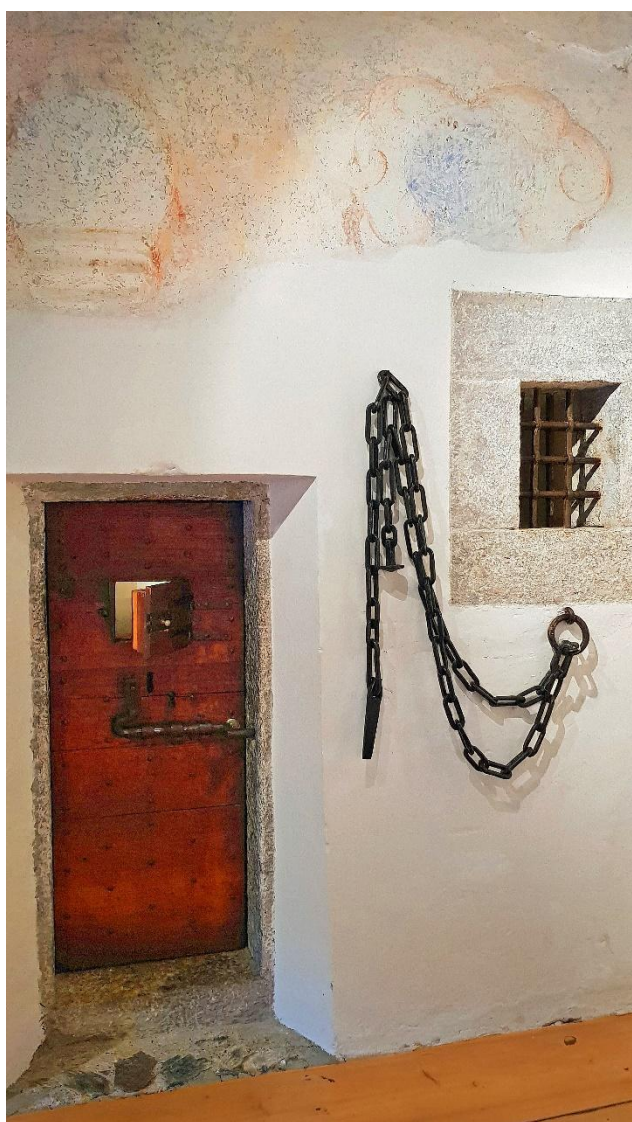
Gli striscioni a Malvaglia e a Lottigna hanno avuto un impatto promozionale importante.



L'Escape Room su Maestro Martino allestita nelle antiche prigioni del Palazzo dei Landfogti è sicuramente l'attività didattica che ha attirato più visitatori.



Nelle sale della Mostra abbiamo proposto *Il cestino di Martino* e *Il mortaio, il mixer del Medioevo*.



Guida a fumetti

Gli allievi delle scuole elementari di Acquarossa hanno realizzato una guida a fumetti sul Museo storico etnografico Valle di Blenio e sulla mostra temporanea dedicata a Maestro Martino. Questo documento di 72 pagine a colori ha riscosso un grande successo ed è stata pubblicata anche la versione in tedesco.



Prospettive future

Il sito maestro-martino.ch

Vuole diventare il portale ufficiale della storia di Martino de Rubeis e della storia della gastronomia italiana iniziata da lui: il numero di visitatori, ma meglio ancora la permanenza xx e la frequenza di rimbalzo bassa indicano che i contenuti sono consultati con molto interesse.

La terza edizione della *Giornata gastronomica e gita accompagnata* è già allo studio con una nuova formula. La prima gita si era svolta il 13 giugno 2021.

Con Juri Clericetti, direttore dell'OTR Bellinzonese e Alto Ticino, stiamo confrontando tutte le idee da sviluppare a breve e a lungo termine. Sarà nostra premura informare gli enti e le autorità che ci hanno sostenuto nel 2022.

Per la *mostra itinerante* siamo in contatto con alcuni Enti e Associazione interessati a esporre i pannelli della mostra.

Abbiamo ricevuto delle proposte per *allestire l'Escape Room* dedicata a Maestro Martino in altri spazi, adattandola e aggiornandola. Stiamo valutando le proposte.

Allegati

- Menu Gita 21.8.22
- Alcuni menu dei ristoranti + menù ultimo evento al ristorante Defanti di Lavorgo
- Fumetto Italiano e Tedesco
- Alcuni articoli apparsi su: Voce di Blenio / Tre Valli /
- Rivista GASTRONOMIE & TOURISME e Sapori Ticino
- Flyer di promozione
- Immagine animata di Anton Mosimann. Bisogna scaricare l'[APP ARTVERSE](#) (per Android e IOS), cercare il logo e divertirsi ad ascoltare.

Logo da cercare:



Altre informazioni e immagini del progetto sono visibili sul sito maestro-martino.ch