

PROGETTO

MAESTRO MARTINO

ASSOCIAZIONE

Blenio
Bellissima



ASSOCIAZIONE



Bilancio

FUMETTO MUSEO
e
MAESTRO MARTINO

ESCAPE ROOM

Con gli allievi delle scuole elementari di Acquarossa è stata creata una guida a fumetti, che ha accompagnato la mostra didattica al museo di Lottigna ed è servita anche per risolvere alcuni enigmi dell'Escape Room.



La guida a fumetti, stampata in 1'000 copie, è stata molto apprezzata e ha riscontrato un grande successo.

La parte concernente Maestro Martino è stata tradotta anche in tedesco.

INTRODUZIONE

QUESTA È UNA GUIDA A FUMETTI REALIZZATA DAGLI ALLIEVI DI TERZA ELEMENTARE DI ACQUAROSSA NEL 2022, SEGUITI DAL LORO DOCENTE LUCA SOLARI E CON LA PREZIOSA COLLABORAZIONE DEI COMPAGNI DI QUARTA E QUINTA CON I DOCENTI CESARE VEGLIO E NORA ANTONINI. IL LAVORO È STATO SVOLTO IN OCCASIONE DELLA MOSTRA TEMPORANEA APERTA IL 15.05.2022, DEDICATA A "MAESTRO MARTINO, PRINCIPE DEI CUOCHI".

SI TRATTA DI UN DOCUMENTO CHE CONTIENE LA DESCRIZIONE DEL PALAZZO DEI LANDFOGTI E DEI VARI SPAZI ESPOSITIVI DEL MUSEO STORICO ETNOGRAFICO VALLE DI BLENIO. INOLTRE NELLE ULTIME PAGINE VENGONO RIASSUNTE LE INFORMAZIONI PRINCIPALI INERENTI LA VITA E L'OPERATO DI MAESTRO MARTINO, CUOCO DEL XV SECOLO NATO IN VALLE DI BLENIO CIRCA 600 ANNI FA; DIVENTÒ FAMOSO ALLA CORTE DEGLI SFORZA, DUCHI DI MILANO, E NELLE CUCINE VATICANE DI ROMA IN QUALITÀ DI CUOCO PERSONALE DI DUE PAPI.

QUESTA GUIDA CONTIENE ANCHE DELLE INFORMAZIONI CHE PERMETTONO DI RISOLVERE ALCUNI ENIGMI, INDOVINELLI E ROMPICAPPO LEGATI ALL'ESCAPE ROOM CREATA FRA LE MURA DELLE ANTICHE PRIGIONI SITUATE NEL PALAZZO DEI LANDFOGTI. QUINDI UN DOCUMENTO INDISPENSABILE, SCRITTO IN UN LINGUAGGIO SEMPLICE E ACCESSIBILE A TUTTI, PER CHI DESIDERA CONOSCERE MEGLIO IL MUSEO, IL PERSONAGGIO MAESTRO MARTINO E PER CHI VUOLE CIMENTARSI NELL'AVVENTUROSA ESPERIENZA DELL'ESCAPE ROOM AMBIENTATA NEL MEDIOEVO.

L'ASSOCIAZIONE BLENIO BELLISSIMA E I RESPONSABILI DEL MUSEO STORICO ETNOGRAFICO VALLE DI BLENIO RINGRAZIANO GLI ALLIEVI DELLE SCUOLE ELEMENTARI DI ACQUAROSSA E I LORO DOCENTI PER QUESTO GRANDE LAVORO SVOLTO. RINGRAZIANO PURE TUTTE LE PERSONE CHE HANNO COLLABORATO A QUESTO PROGETTO, COME PURE TUTTI I SOSTENITORI CHE HANNO CONTRIBUITO AL FINANZIAMENTO DELLO STESSO.

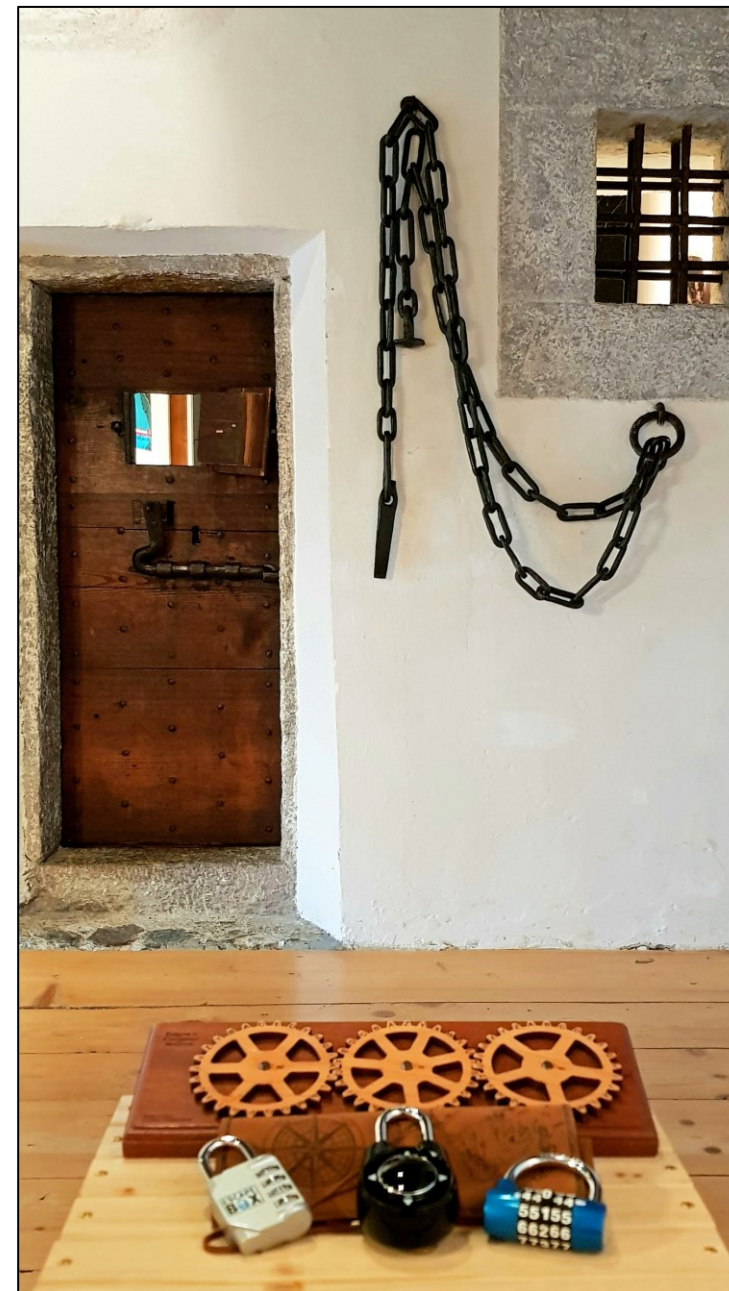


Con gli allievi delle scuole elementari di Acquarossa, in collaborazione con la Supsi-DFA, è stata creata anche un' Escape Room.

Una volta rinchiusi nella vecchia prigione allestita a tema, i concorrenti hanno dovuto trovare una via d'uscita risolvendo codici, enigmi e indovinelli.

Scuola universitaria professionale
della Svizzera italiana

SUPSI



L'Escape Room è rimasta aperta per cinque mesi e ha visto la partecipazione di 120 squadre provenienti da tutto il Ticino, per un totale di circa 600 concorrenti.

Tra i partecipanti ci sono state 25 classi scolastiche dei vari settori (SE, Sme, SMS, Scuole Professionali).



Con gli allievi delle scuole elementari di Acquarossa è stato creato anche un video sulla vita e sulla storia di Maestro Martino, proiettato nella sala in cui cominciava il percorso della visita.



01.

Principe Maestro dei Martino cuochi

Maestro Martino

Il suo vero nome è Martino de Rubeis, conosciuto anche come Martino de Rossi (Rubeis in latino significa rosso). Qualcuno lo chiama ancora Martino da Como, perché l'umanista e gastronomo Bartolomeo Sacchi lo definì "comense" nel 1475 per rendere probabilmente più comprensibile e meglio identificabile ai suoi lettori l'origine del cuoco (pur con una forzatura giustificata, considerando che la Valle di Blenio si apre a poco più di 60 km a nord di Como).

Martino nacque verso il 1410/20 a Grumo, frazione di Torre, oggi quartiere di Blenio, comune della Valle di Blenio. Fu uno dei cuochi più famosi del Quattrocento e il suo manoscritto *Libro de Arte Coquinaria* è considerato un caposaldo della letteratura gastronomica italiana.

Iniziò la sua carriera di cuoco come Rettore all'ospizio, oggi scomparso, presso l'oratorio di Santa Maria del Monastero (già di San Martino Viduale), a Monastero-Corzoneo, oggi quartiere di Acquarossa. L'ospizio si trovava sulla *Via Francica del Lucumagno*, il cammino che viandanti, pellegrini, commercianti e nobili intraprendevano tra il nord e il sud dell'Europa passando dalla Valle di Blenio. Qui Martino cominciò a coltivare l'abilità e la passione tra i fornelli che poi avrebbe potuto affinare e perfezionare presso le cucine ducali, ecclesiastiche e papali, sviluppando una visione gastronomica aperta a diverse esperienze territoriali e all'influsso della cultura catalana, araba e orientale.

Verso la metà del Quattrocento si spostò a Milano come molti Blenesi, diventando cuoco ducale presso gli Sforza, probabilmente al servizio della duchessa Bianca Maria Visconti. Sarà poi il cuoco personale del cardinale Ludovico Trevisan. A questo periodo risale la stesura del suo manoscritto *Libro de Arte Coquinaria*, composto fra il 1450 e il 1467. Diventerà più tardi cuoco segreto di Papa Paolo II prima e Papa Sisto IV poi.

L'incontro con Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, cambierà le sorti della storia della cucina italiana moderna, influenzando le abitudini e gli usi culinari dell'epoca con cambiamenti vicini ai gusti di oggi.

Il primo ricettario italiano a stampa è il *De honesta voluptate et valetudine*, stesura firmata dal Platina nel 1467. In esso sono raccolte gran parte delle ricette del manoscritto del cuoco bleniese ed è un vero e proprio caposaldo della letteratura gastronomica europea. Grazie a quest'opera Maestro Martino passò alla storia come il "Principe dei cuochi", titolo che gli venne attribuito dallo stesso Bartolomeo Sacchi.

Il suo ultimo incarico fu al servizio del condottiero Gian Giacomo Trivulzio, che diventò Podestà della Valle Mesolcina. Si ipotizza che Martino sia ritornato alla fine dei suoi giorni vicino alla sua terra d'origine.

Maestro Martino può essere definito il primo cuoco moderno della storia della gastronomia e padre della Cucina d'Autore italiana, rappresentando il prototipo del grande chef dell'era moderna: contribuì in maniera decisiva alla definizione del modello "italiano" di cucina.



Comune di Santa Maria del Monastero e Monastero-Corzoneo



Manoscritto: Libro de Arte Coquinaria, Biblioteca Apostolica Vaticana, Vat. Lat. 3865, fol. 10r

Quattrocento: Illustrazione della cucina di un palazzo in stile di Giovanni Battista Piranesi, 1763, Roma, Biblioteca Apostolica Vaticana, Vat. Lat. 3865, fol. 10r



Scopri di più



Tafel 01
auf Deutsch



Panel 01
en français



Altre foto della mostra



