

PROGRAMMA:

17 maggio:

Ore 17.30, Corte Rustica:
Cerimonia di inaugurazione
"Mostra Menu storici".

Ore 18.00, Sala Convegni:
conferenza "IL RANCIO DI
BORDO".

Relatore: **Capitano di
Vascello Dottor Alessandro
Pini.**

Ore 19.30 Sala del Camino:
Buffet storico su
prenotazione.

17-24 maggio:
Mostra menù storici

apertura mostra:
tutti i giorni dalle 9 alle 18
orario continuato

Contattaci:
A.N.M.I. Rho Gruppo Idalio Vaona
Piazza Visconti 24
20017 Rho (MI)
Tel. 339 2413298
Mail: segreteria@anmirho.it

www.anmirho.it



L'Associazione
Nazionale Marinai
d'Italia
Gruppo "Idalio Vaona"
con il patrocinio del
Comune di Rho
organizza



DAL 17 AL 24 MAGGIO 2013
VILLA BURBA



*Un viaggio alla
scoperta della vita di
bordo con menu e
ricette d'epoca,
documenti storici,
tradizioni marinare e
dati tecnici sulle Unità
navali e la loro
attività operativa*

IL RANCIO DI BORDO

**1892-1942: 50 ANNI A TAVOLA
CON LA REGIA MARINA**

Si ringraziano per la collaborazione:



Inaugurazione
17 maggio 2013 ore 17.30.
A seguire conferenza
"IL RANCIO DI BORDO"
Relatore: Capitano di Vascello
Alessandro Pini

INGRESSO LIBERO

La Conferenza

Un viaggio storico attraverso la Storia, dai primi viaggi per mare di Sumeri, Fenici, Greci e Romani, alle grandi traversate verso nuovi mondi di Colombo, Magellano e Cook, dalle Repubbliche marinare ai due conflitti mondiali. Ad ogni tappa saranno svelate curiosità sulla vita di bordo: la figura del "provveditore al biscotto", il "pasto grasso" e quello "magro", le vivande antiscorbutiche, i metodi di conservazione del cibo e altro ancora. Scopriremo come mangiare per mare sia una grande sfida, che ha portato a scoperte che ancora oggi sono indispensabili nel nostro quotidiano, ma significhi anche convivialità e socializzazione, una delle poche occasioni di svago che si hanno in navigazione. Non mancherà uno sguardo sul futuro dell'alimentazione a bordo e una fine analisi del rapporto tra alimentazione e psiche.



Il Relatore

Entrato in Marina nel 1979, il Capitano di Vascello Alessandro Pini ha ricoperto incarichi di responsabilità in Italia e all'estero ed è stato imbarcato sulle principali Unità della Marina Militare Italiana. Rappresentante Nazionale presso Gruppi di Lavoro internazionali incaricati di rivedere e standardizzare la razione alimentare delle truppe ONU e NATO, ha collaborato e collabora tuttora con varie Università e Istituti di ricerca in Italia, Olanda, Germania, Regno Unito, Austria e Stati Uniti, oltre a essere presente in numerosi programmi televisivi, da "Linea Blu" a "Pianeta Mare". È autore di testi sull'alimentare militare, come il "Vademecum per una corretta alimentazione del personale imbarcato della Marina Militare" e la pubblicazione "Razione K: studio descrittivo della razione riferita alla tipologia di confezionamento e ai dati logistici".

La Mostra

La mostra ripercorre, attraverso un vero e proprio viaggio nel tempo, l'evoluzione dei menu serviti a bordo in occasione di eventi di rilevanza internazionale, come, ad esempio, la presenza dei Marinai italiani in Cina durante la rivolta dei boxer agli inizi del 900.

L'attenta ricerca storica del materiale, svolta presso l'"Accademia Barilla" di Parma e la "Raccolta Civica delle Stampe Bertarelli" di Milano, consente di approfondire un'epoca storica attraverso l'esperienza degli uomini di mare e le loro abitudini alimentari, spesso condizionate dalla necessità di adeguarsi allo scorrere del tempo e alle situazioni e sfide che il contesto socio-politico poneva loro, dalle questioni sociali a quelle prettamente belliche. Non mancheranno richiami alle Unità navali e agli avvenimenti storici dell'epoca, documentati attraverso riproduzioni provenienti anche da collezioni private.

La mostra è stata ideata, curata e realizzata dal Capitano di Vascello Dottor Alessandro Pini e dal Capitano di Fregata, Ing. Fabio Fabiani, Delegato Regionale.



Riunione Sottotenenti del corso 1879 (Accademia di Livorno - 1901)

La Cena storica

Realizzata dallo Chef Domenico Virgilio Presidente dell'Associazione Cuochi di Milano e Provincia e titolare della Trattoria "La Barca" di Rho; sarà un'occasione per gustare alcuni dei piatti storici presentati alla Mostra.

COSTO A PERSONA: 30 €
PRENOTAZIONI ENTRO il 9 maggio a
segreteria@anmirho.it – cell: 3392413298



ASSOCIAZIONE CUOCHI DI MILANO E PROVINCIA



Trattoria La Barca