

ALLA GALLERIA DI PALAZZO SPINOLA



IL DONO DI PORCELLANA DI CAMILLA SALVAGO RAGGI

IL PREZIOSO servizio da tavola in 150 pezzi di porcellana francese della manifattura Discry (nella foto), realizzato per la famiglia Raggi a inizio Ottocento e donato dalla scrittrice Camilla Salvago Raggi, discendente della famiglia stessa, alla Galleria Nazionale di Palazzo Spinola, sarà presentato oggi alle 17.30 in anteprima nella sede del museo. L'evento anticipa "La Storia in piazza" dedicata a "I tempi del cibo". La donazione di Camilla Salvago Raggi arricchisce in modo significativo la sezione ceramiche del museo e, insieme ai servizi Spinola e al servizio da dessert Dufour, documenta le caratteristiche delle tavole imbandite dell'aristocrazia e della nuova alta borghesia nella Genova sabauda di inizio Ottocento. Il servizio - composto da 84 piatti, 10 piatti da portata, 10 alzate, e da caffettiera, zucheriera, 22 tazze e piattini - mostra la predilezione dell'alta società genovese per la produzione coeva francese e le sue più aggiornate realizzazioni. Tra queste primeggiava proprio la manifat-

tura il cui marchio torna su tutti i pezzi del servizio: "Discry Fils Ainé-58, rue Popincourt Paris", il ceramista che guadagnò nel 1839 la medaglia d'oro all'Esposizione dei Prodotti dell'Industria Francese. L'anteprima dell'allestimento del servizio Raggi vuole essere occasione per esprimere la gratitudine a Camilla Salvago Raggi e festeggiare il recente compleanno della scrittrice.

Inoltre, in occasione delle giornate dedicate a "I tempi del cibo", saranno proposti quattro incontri durante i quali sarà illustrato, attraverso i pezzi presenti nella Galleria, il rapporto tra cibo e servizi da tavola: giovedì 10 aprile alle 16.30 Farida Simonetti terrà la conferenza "Un menù per il Servizio Raggi", venerdì 11 "Cibo come decoro sulla tavola barocca" a cura di Matteo Moretti; sabato 12 alle 15.30 "Caffè e cioccolato nella società settecentesca" a cura di Hilda Ricaldone; domenica 13 alle 16.30 "I grandi servizi da tavola per la nuova cucina ottocentesca" a cura di Marie Luce Repetto.