

# Coronini Cronberg

Da novembre l'esposizione delle due preziose opere

Alla scoperta di

# MESSERSCHMIDT







Tutto esaurito per il progetto destinato a bambini e famiglie



### **IL PALAZZO**

Alla scoperta di Palazzo Coronini, crocevia di storia e cultura

A PAG. 10-11





Piazza San Giorgio 24/b, 34170 LUCINICO (GO)

UFFICIO: 0481 391846 PAOLO: 347 0098529 EUGENIO: 347 2568347

#### PROGETTAZIONE, INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE IMPIANTI SPECIALI

ANTIFURTO: VOLUMETRICO, PERIMETRICO, PERIMETRALE TERMICO VIDEOSORVEGLIANZA: TELECAMERE FULL HD, 4K, TERMICHE ANTINCENDIO: RILEVAZIONE FUMI, SPEGNIMENTO AUTOMATICO CONTROLLO ACCESSI, AUTOMAZIONE CIVILE E INDUSTRIALE, DOMOTICA CIVILE E INDUSTRIALE

www.tecnoadvancesrl.com, E-mail: info@tecnoadvancesrl.it





Da privilegio per le classi elevate, ad argomento oggi di moda e di interesse comune. Ma anche occasione di socialità regolata da rituali ben precisi. In ogni caso il cibo e le abitudini a esso correlate sono da sempre uno specchio dei tempi. Per ripercorrere le trasformazioni che tra il XVIII e l'inizio del XX secolo rivoluzionarono le abitudini alimentari e il modo di stare a tavola della civiltà europea, la Fondazione Palazzo Coronini Cronberg onlus, in collaborazione con l'Accademia italiana della cucina, ha allestito la mostra "A tavola con i conti Coronini. Le forme e i rituali dei pasti dal Settecento al Novecento". Un'occasione preziosa per andare alla scoperta del Palazzo Coronini, visto che l'esposizione è allestita nelle stanze della storica dimora di viale XX Settembre, con arredi, porcellane e argenterie appartenenti alle collezioni della famiglia goriziana, oltre che alle residenze di altre famiglie nobili goriziane, come il Palazzo Lantieri, o in prestito da privati.

Quale migliore cornice della suggestiva atmosfera del Palazzo Coronini per una serie di allestimenti che ripercorrono ed evidenziano i cambiamenti che nel giro di tre secoli contribuirono a creare regole e comportamenti che ancora oggi adottiamo quotidianamente. Basti pensare all'affermazione della sala da pranzo, alla definizione degli orari e delle tipologie dei pasti, all'organizzazione dei banchetti secondo le prescrizioni dello scenografico servizio "alla francese" in uso nel Settecento fino al più pratico servizio "alla russa" che si impose nell'Ottocento. Splendenti argenterie e fragili porcellane rievocano la storia di oggetti di uso quotidiano

come la forchetta e il piatto, la cui affermazione segnò la progressiva conquista di una nuova "civiltà della tavola" fondata sull'educazione e sul rispetto verso gli altri. Non mancano curiosità e aneddoti, come il ruolo d'onore attribuito ai contenitori per il sale, alimento investito in passato di complesse valenze simboliche e religiose, o il divieto, che si protrasse fino alla fine del XVIII secolo, di lasciare bicchieri e bottiglie sulla tavola.

Il percorso espositivo evidenzia la piena adesione dell'aristocrazia locale alle trasformazioni del gusto e delle abitudini alimentari imposte tra il XVIII e il XIX secolo dai modelli francesi. Accanto alla ricchezza decorativa e al desiderio di ostentazione che in tutta Europa accompagnavano l'allestimento delle tavole, anche a Gorizia si può riscontrare una crescente spe-

cializzazione degli strumenti e del vasellame: dall'impiego di caffettiere, cioccolatiere, teiere, chicchere e cucchiaini, che confermano il regolare consumo delle bevande esotiche di gran moda nel Settecento, all'uso di posate sempre più specifiche destinate a servire e consumare alcuni particolari alimenti, come le pinze da asparagi, i cucchiai "da ragù" o le palette da torta, fino alla presenza di quelle elaborate macchine decorative che erano i surtout e i trionfi centrotavola.

Non potendo mancare una sezione riservata al luogo in cui le pietanze erano preparate, una sala del Palazzo Coronini è stata adibita alla ricostruzione di una cucina di fine Settecento, con i suoi utensili e le sue masserizie, grazie agli oggetti provenienti dalla ricchissima collezione Navarini di Trento. Le ricerche condotte da Roberto Zottar,

delegato locale dell'Accademia italiana della cucina, sui ricettari della famiglia Coronini hanno consentito inoltre di documentare la recezione in ambito locale delle importanti trasformazioni intervenute a partire dal Settecento nella preparazione e nella scelta delle pietanze, con la progressiva affermazione dell'alta cucina francese. Altrettanto prezioso è stato il contributo della Scuola Fioristi del Friuli Venezia Giulia, realtà nota e apprezzata a livello internazionale, che

ha prestato la propria pluriennale esperienza per la realizzazione di addobbi floreali "in stile", coerenti con l'epoca storica degli allestimenti.

Una mostra

ra. Fondamentale anche la sinergia con il laboratorio di restauro del legno dell'Università della Terza età e con l'Archivio di stato.

realizzata grazie al contribu-

to della Fondazione Cassa di

Risparmio di Gorizia e della

Regione, con il patrocinio del

Comune e della Provincia di

Gorizia, la collaborazione dei

Musei provinciali di Gorizia

e il sostegno di Carnica Arte

Tessile s.r.l., ditta di Villa

Santina specializzata nell'an-

tica tradizione della tessitu-

Le forme e i rituali dei pasti dal Settecento al Novecento

Paletta da burro, Argentiere dalle iniziali «JAL», Pietroburgo, seconda metà del XIX secolo, argento, avorio, Fondazione Palazzo Coronini Cronberg, inv.



Tea caddy, Inghilterra, prima metà XIX secolo, legno, avorio, Fondazione Palazzo Coronini Cronberg, inv. 1351



Cucchiaio, Londra (?), fine XV secolo (?), argento dorato, Fondazione Palazzo Coronini Cronberg, inv. 722/22





Già dalla fine del Seicento il consumo delle bevande esotiche era divenuto una moda che aveva contribuito a creare nuove abitudini non solo alimentari ma anche legate alla sfera della socialità. Tè, caffè e cioccolata erano gli alimenti preferiti per il déjeuner, la colazione del mattino, ed erano spesso serviti alle ore più diversi e in particolare nel tardo Contrariamenpomeriggio. te alla cioccolata e al tè, che mantennero a lungo un carattere aristocratico ed elitario, il caffè si diffuse rapidamente anche presso le classi popolari, configurandosi subito come una bevanda da assumere non solo nell'intimità delle proprie dimore, ma in pubblico, negli appositi locali. All'inizio del Settecento le prime tazze prodotte in Europa presero a modello quelle usate in Cina per il tè: basse e larghe, erano destinate indifferentemente a tutte e tre le bevande. Solo nei decenni seguenti fecero la loro comparsa modelli diversi, caratterizzati da nuovi elementi come i manici e i piattini.

#### LA CIOCCOLATA

Sebbene non fosse insolito utilizzare le caffettiere per preparare e servire la cioccolata, le cioccolatiere vere e proprie si distinguevano per la presenza sul coperchio di un foro, talvolta celato da un pomello girevole, in cui era inserito un mulinello in legno utilizzato per sciogliere la cioccolata e montare la schiuma. Nel corso del Settecento le tazze destinate alla cioccolata, spesso dotate di due anse e talvolta anche di coperchio, assunsero una forma troncoconica, più adatta a contenere la schiuma. Il piattino inoltre poteva presentare al centro una sorta di ghiera traforata che serviva a trattenere la tazza durante gli spostamenti, secondo una tipologia piuttosto diffusa chiamata trembleuse.

#### IL BRODO

Secondo una consuetudine in uso dal XVI secolo il brodo di carne era uno degli alimenti che nel Settecento venivano serviti al mattino, subito dopo il risveglio. Per tale ragione le tazze da brodo, scodelle dotate di piccoli manici e coperchio, raramente erano incluse nei servizi da tavola, mentre erano spesso comprese nei servizi da camera, insieme a flaconi, specchio, brocca, catino e scatola da trucco.

#### IL TÈ IN RUSSIA

La Russia fu, insieme all'Inghilterra, uno dei pochi paesi europei in cui il tè godette fin dal Settecento di grande popolarità. I samovar, destinati a diventare uno degli elementi più noti e caratteristici della cultura russa, fecero la loro comparsa alla fine del XVIII secolo. Si tratta di grandi contenitori a forma di urna o di vaso, dotati di un rubinetto per l'acqua e di un elemento riscaldante interno alimentato con combustibile solido, come carbonella o pigne secche, in grado di bruciare a lungo e lentamente.

#### IL CAFFÈ IN EPOCA **IMPERO**

In epoca neoclassica le caffettiere passarono dal profilo a pera, liscio o ad andamento torsionale, con un corto beccuccio, tipico del gusto rococò, a forme più lineari, cilindriche o ovoidali, con un lungo collo di cigno. Dopo la metà del Settecento nella manifattura di Sèvres era stato creato il gobelet litron, la tazzina da caffè di forma cilindrica, subito copiata dalle fabbriche di porcellana di tutta Europa, che godette di grande popolarità ancora per l'intero periodo Impero.

#### **SERVIZIO** «ALLA **FRANCESE»**

Nella Francia di Luigi XIV, lo svolgimento dei banchetti ufficiali, aperti al pubblico e destinati a stupire gli spettatori, si era consolidato secondo un preciso criterio organizzativo denominato servizio «alla francese». Adottato nel giro di pochi anni dalle corti dell'intera Europa, prevedeva che le varie portate fossero collocate tutte contemporaneamente sulla tavola in una serie di allestimenti successivi, denominati «servizi». Un pasto era solitamente composto da tre a cinque servizi, ma si poteva arrivare anche a otto o dieci. Mentre oggi la quantità di cibo è proporzionata al numero dei commensali, nel servizio «alla francese» era la varietà delle vivande ad aumentare in base al numero dei partecipanti al banchetto. Un pasto di quattro servizi per venticinque persone poteva comprendere più di un centinaio di piatti da portata diversi e la loro disposizione, rigorosamente simmetrica e doppia rispetto all'asse centrale, giocava un ruolo fondamentale. Gli ospiti, seduti su uno o due lati, si servivano liberamente, ma solo dai piatti che riuscivano a raggiungere poiché non era considerato educato farsi passare quelli più lontani. Bicchieri e bottiglie

non erano ammessi sulla tavola, ma erano collocati sui vicini buffet di servizio per essere presentati a ciascun convitato solo quando ne faceva richie-

#### LA CENA À LA **CLOCHETTE**

Per l'aristocrazia del XVIII secolo la cena, che si svolgeva verso le nove o le dieci era il pasto principale della giornata, oltre che occasione di incontri mondani. Nel corso del Settecento secolo, presso le corti e le residenze nobiliari si fece sempre più pressante l'esigenza di una maggiore privacy e di un allentamento dell'etichetta con l'organizzazione di pranzi o cene più informali e privati. In tali occasioni per limitare la presenza della servitù, considerata invadente e inopportuna, la tavola era solitamente affiancata da tavolini ovali o circolari a più ripiani, sui quali, all'interno di rinfrescatoi e di secchielli da ghiaccio, trovavano posto bottiglie e bicchieri direttamente accessibili ai convitati. In caso di necessità i servitori potevano comunque essere chiamati tramite un campanello, per cui questo tipo di pasti era denominato à la clochette.

#### IL SERVIZIO «ALLA

**RUSSA»** La prima testimonianza di un modo completamente nuovo di organizzare i pasti risale al 1810, quando l'ambasciatore russo a Parigi, il principe Boris Kurakin, allestì un banchetto in cui, con grande stupore dei suoi ospiti, sulla tavola trovavano posto solo le decorazioni e gli antipasti freddi, mentre le altre vivande venivano portate a ciascun convitato una di seguito all'altra secondo un preciso ordine gerarchico. Quello che venne presto battezzato come servizio «alla russa» si basava su tre principi fondamentali: le pietanze erano porzionate in cucina o in sala da pranzo su un tavolo di servizio, i servitori presentavano i piatti a ciascun convitato, cominciando dalle persone di rango più elevato, ogni sequenza di pietanze era destinata a tutti. Notevoli furono anche le conseguenze sull'allestimento della tavola che, una volta liberata dall'accumulo di oggetti e di vivande, poté accogliere stabilmente bicchieri e bottiglie oltre a tutte le posate necessarie alle varie portate, conservando comunque un'apparenza sontuosa.

#### LA SALA DA PRANZO

L'idea di un ambiente dedicato in maniera specifica al consumo dei pasti cominciò ad affermarsi solo alla fine del XVII secolo, ma fu nel corso del Settecento che si ebbe la concreta affermazione della sala da pranzo vera e propria. Nei secoli precedenti, a partire dall'epoca medievale, i pasti quotidiani venivano abitualmente serviti in camera da letto, mentre i banchetti formali si svolgevano all'interno dei saloni principali di palazzi e castelli, dove si allestivano grandi tavoli lunghi e stretti, formati da semplici assi di legno montate su cavalletti, attorno ai quali i convitati si disponevano su un solo lato, per facilitare il servizio. Nel Settecento il tavolo da pranzo era raramente un unico mobile fisso. Si utilizzavano tavoli rotondi o di forma allungata, formati da più sezioni unite insieme che potevano essere separate ed eventualmente riposte dopo l'uso. Solo verso la fine del secolo il tavolo da pranzo cominciò a essere collocato in maniera permanente al centro della sala con le sedie tutte intorno

#### LA CUCINA TRA XVIII E XIX SECOLO

Dalla metà del XVI fino all'inizio del XX secolo l'uso di utensili di rame si diffuse in tutte le cucine nobiliari e borghesi. Stampi, tegami, rostiere e pesciere non solo svolgevano una funzione pratica ma decoravano le pareti della sala appesi sul muro o disposti su appositi mobili. Nella seconda metà del Settecento, aumentò in particolare la produzione di stampi destinati agli usi più diversi. Si trovano quelli per pasticci o timballi, quelli per torte, quelli per pasticcini e quelli per dolci. I pezzi più antichi sono connotati da una decorazione geometrizzante che tende alla simmetria mentre le sagome più recenti sono caratterizzate da decorazioni ispirate a tematiche religiose o ad argomenti di natura politica.

#### **ZUPPIERE, TERRINE E POT-À-OILLE**

Durante il regno di Luigi XIV comparvero nuove tipologie di vasellame, destinate a incontrare grande successo sulle tavole di tutta Europa. Il più importante tra questi oggetti, solitamente collocato al centro della tavola in posizione d'onore, era il pot-à-oille, recipiente con coperchio di forma circolare, presentato su un vassoio abbinato. Pare che la sua origine sia legata a una pietanza di origine spagnola, la olla potrida, una sorta di stufato a base di diverse carni e verdure



Forchetta da sottaceti, Birmingham, fine XIX secolo, argento, madreperla, Collezione privata, Milano



Tazza da brodo, Manifattura Ginori, Doccia, ultimo quarto XVIII secolo, porcellana, Fondazione Palazzo Coronini Cronberg, inv. 5614



Saliera, Vienna, seconda metà XVIII secolo, porcellana, Fondazione Palazzo Coronini Cronberg, inv. 1696



Saliera, Vasilij S. Semenov, Mosca, 1857, Argento parzialmente dorato, Fondazione Palazzo Coronini Cronberg, inv. 2872



Forchetta da portata estensibile, fine XIX secolo, acciaio, metallo argentato, porcellana, Fondazione Palazzo Coronini Cronberg,



Zuppiera, Manifattura Antonibon, Le Nove (Bassano), seconda metà XVIII secolo, maiolica, Fondazione Palazzo Coronini Cronberg, inv.





di cui furono particolarmente ghiotte le due regine spagnole Anna d'Austria, moglie di Luigi XIII e Maria Teresa d'Asburgo, moglie di Luigi XIV, che la resero di moda anche in Francia. Al pot-à-oille si accompagnavano abitualmente dei recipienti molto simili, più piccoli e di forma ovale, denominati terrine, destinate a loro volta a contenere vivande a base di carni stufate. Disposte sempre in numero pari sulla tavola, poggiavano su un vassoio e presentavano un rivestimento interno rimovibile in argento che permetteva di cambiare il contenuto nel corso dei pasti e di rimpiazzarlo con un altro. Molto simile alla terrina, al punto che oggi

risulta spesso difficile distinguere tra le due tipologie, era la zuppiera, denominazione che apparve solo a partire dal 1729 per indicare contenitori, privi del rivestimento interno, riservati unicamente al servizio della minestra.

#### ZUCCHERO E ZUCCHE-RIERE

Quando verso la fine del XVII secolo il consumo regolare di cioccolata, caffè e tè divenne un'abitudine diffusa tra le classi elevate, l'utilizzo dello zucchero conobbe un significativo incremento, poiché il sapore forte e intenso delle bevande esotiche aveva bisogno di essere addolcito per adattarsi al gusto europeo. Lo zucchero

di lusso fino all'inizio del XIX secolo, quando, in seguito al blocco delle importazioni causato dalle guerre napoleoniche, in alcuni paesi Europei si sviluppò rapidamente un nuovo processo industriale basato sulla lavorazione delle barbabietole. Nel Seicento lo zucchero era utilizzato sotto forma di polvere e, per spargerlo sulla frutta e altre vivande, si utilizzavano delle bottigliette d'argento a forma di balaustro, con la parte superiore traforata, simili a quelle per le spezie. Durante il XVIII secolo, il più frequente utilizzo portò invece a preferire contenitori più ampi, che potevano essere a forma di barca, talora dotati anche di una coppa in vetro, come quelli in uso in Inghilterra, o simili a piccole zuppiere con il coperchio decorato da elementi tridimensionali.

#### LA SALIERA: DA SIMBO-LO DEL POTERE A SUP-PELLETTILE ELEGANTE Le saliere del XIV e del XV secolo, a forma di pissidi o di navi, per evocare l'aspetto sacrale e l'origine marina del sale, erano solitamente coperti e chiusi a chiave per prevenire i temuti tentativi di avvelena-

restò comunque un prodotto XIX secolo non brillarono do i dettami dello storicismo dominante, furono riproposti i modelli e gli stili dei secoli passati.

mento mediante l'aggiunta di le, ossia lo spazio spettante a arsenico. Durante il Rinascimento in tutta Europa proseguì la produzione di saliere monumentali, la cui ideazione era spesso affidata a celebri artisti, come nel caso di quella eseguita da Benvenuto Cellini per il re di Francia Francesco I. Dopo la fine del Cinquecento la saliera perse progressivamente il suo ruolo dominate sulla tavola, soppiantata da altre suppellettili che nei secoli successivi acquistarono importanza sulle mense di tutta Europa. In verità sin dall'epoca medievale, accanto alle saliere imponenti e preziose, su tutte le tavole erano comunemente impiegati i cosiddetti «salini», più semplici e di dimensioni più contenute. Le saliere del per originalità poiché, secon-

#### LA FORCHETTA: LA PO-SATA DEL DIAVOLO

Dopo una fugace apparizione durante il tardo impero romano, la forchetta entrò ufficialmente nella storia occidentale subito dopo l'anno mille, grazie a una raffinata e discussa principessa bizantina, andata in sposa al figlio di un doge, che durante il pranzo di nozze esibì la "strana" posata per portarsi il cibo alla bocca, destando grande scandalo soprattutto tra gli ecclesiastici. Per secoli, infatti, la forchetta continuò a essere associata alla figura del demonio perché i suoi rebbi, originariamente solo due, ricordavano il forcone del diavolo. L'utilizzo della forchetta cominciò a imporsi nell'Italia rinascimentale, dove era impiegata principalmente per mangiare la frutta e il formaggio. In questo periodo, grazie anche all'introduzione del piatto che soppiantò i taglieri medievali, la forchetta contribuì con le altre posate a comporre il coperto individua-

tavola a ciascun convitato. Nel corso del Seicento il numero dei rebbi aumentò fino a tre e poi a quattro, mentre il manico, dapprima realizzato con materiali preziosi, divenne più semplice e si appiattì per favorire una presa più elegante. Nel XVIII secolo fecero la loro comparsa i primi servizi completi di posate da 12 e da 24 e si definirono, in particolare in area francese, le varie tipologie decorative dei manici, molte delle quali continuano a essere impiegate ancora oggi. Nel XVIII e nel XIX secolo le forchette, comprese quelle da portata, cominciarono a differenziarsi a seconda della funzione: nacquero le forchette da dessert e da frutta, quelle da legumi, quelle da pesce, quelle da sottaceti e quelle da limone.

#### NIENTE DEVE ESSERE TOCCATO CON LE MANI

Il trinciante e il forchettone a due rebbi, destinati al taglio delle carni, possono essere considerati le posate da portata più antiche. Il cucchiaio per servire le zuppe, antenato del mestolo, fece invece la sua apparizione in Francia solo verso la fine del Seicento, contemporaneamente al cucchiaio per le olive. Fu però il Settecento il secolo in cui le posate da portata iniziarono a differenziarsi a seconda delle pietanze a cui erano destinate.

Apparvero coltelli e palette da burro, cucchiai da senape, cucchiai da formaggio, cucchiai sgrassa sugo, palette da pesce, forchette e pinze per gli asparagi, spiedi da carne (lunghi) e da pollo (corti), pinze da zucchero, cucchiai spargi zucchero, pale da torta, pale da gelato e il Caddy Spoon per misurare il tè. Contemporaneamente vennero introdotte, inoltre, le posate personali da uovo, da gelato, da dessert e da frutta. Il XIX secolo segnò invece il trionfo, soprattutto in area anglosassone, di posate di ogni tipo. L'Inghilterra vittoriana e la Francia del Secondo Impero «partorirono» poi tutta una serie di posate che dovevano ridurre al minimo il contatto delle mani con gli alimenti: la forchetta da sottacenti dotata di un meccanismo per l'espulsione, il coltello «a foggia di sega» per tagliare i cetrioli, le posate da insalata, il cucchiaio per servire l'uovo al piatto, il dosatore di formaggio Stilton, il cucchiaio da tonno, le posate individuali da pesce, quelle da melone e le forbici da uva. Fu raggiunto un tale livello di perfezionamento che Chatillon Plessis, direttore di una rivista dedicata alla tavola, scrisse: "Uno di questi giorni qualcuno inventerà uno strumento per

prendere la forchetta".



Tazza, Manifattura di Vienna, 1811, porcellana, Fondazione Palazzo Coronini Cronberg, inv. 1917



Samovar, Vasilj Lomov, Tula, prima metà XIX secolo, ottone, Collezione Lantieri, Gorizia



Oliera (guédoufle), Venezia, seconda metà XVIII secolo, vetro, Fondazione Palazzo Coronini Cronberg, inv. 1704



Cestello porta-condimenti (Warwick cruet), Samuel Wood, Londra, 1736, argento, cristallo, Collezione privata





#### I QUADERNI DI CUCINA DI CASA CORONINI

Nell'archivio Coronini sono conservati nove quaderni manoscritti di ricette redatti in epoche diverse ma comunque databili tra la seconda metà dell'Ottocento e i primi cinquant'anni del secolo scorso. Scritti da mani diverse e in lingue diverse (tedesco, francese e sloveno) contengono ricette che riflettono l'evoluzione della gastronomia da La Varenne all'epoca moderna. La maggior parte di questi quaderni è riconducibile a Olga Westphalen Fürstenberg, la madre del conte Guglielmo Coronini. In tre di essi, che riprendono ricette contenute in due manoscritti precedenti, apparentemente più antichi, redatti in Kurrentschrift, è riconoscibile infatti la sua calligrafia, mentre un quarto, intitolato Hochrezepte von Olga Gräfin Coronini è il tentativo di ricopiare in maniera ordinata i contenuti degli altri quaderni. Nell'insieme le ricette di Olga riflettono una Vcucina tipicamente mitteleuropea, non popolare, ma nemmeno molto ricercata o sfarzosa. Si trovano molti coch o auflauf o budini tipici dell'epoca, che venivano presentati come antipasti o primi piatti (Bodino di formaggio, Käse Pudding, Hirn pudding), Suppe o minestre, tra cui una zuppa d'aglio consigliata per gli ammalati. Alcune ricette hanno un titolo in francese, come ad esempio le Pommes de terre soufflées, l'Oeufs farcis e il Punch à la crème, o presentano curiose contaminazioni linguistiche come i Maccaroni Auflauf, gli Artichiocchi mit Eierspeise, gli Gnocchi italienische, i Calamaretti gebachen. Poche le ricette ricercate tra cui fagiani alla crema o costolette di vitello con tartufi (Kalbsschnitzel mit Trüffeln), mentre compare anche qualche influsso straniero come nella Polnische Borszsuppe o nel Beouf à la Strogonoff.

Da un punto di vista gastronomico la parte più interessante della raccolta è rappresentata da due quaderni manoscritti in francese: il primo è intitolato Recettes de cuisine, il secondo non ha titolo. Scritti dalla stessa persona, al momento non identificata, sono dei veri e propri ricettari di cucina francese classica, sia per gli ingredienti, sia per le modalità di esecuzione, con qualche influsso inglese o svizzero. Mentre i quaderni di Olga appaiono

scritti da e per una persona che sapeva già cucinare, con indicazioni approssimative circa il peso degli ingredienti e l'esecuzione, i quaderni francesi sono invece dettagliati e fanno pensare a un esercizio di ricopiatura di alcuni testi importanti di cucina. Una serie di elementi consentono di datarli in maniera piuttosto precisa tra il 1920 e il 1930.



Le forme e i rituali dei pasti dal Settecento al Novecento









Un ospite d'eccezione ha visitato a sopresa la mostra "A tavola con i conti Coronini. Le forme e i rituali dei pasti dal Settecento al Novecento". Vittorio Sgarbi, in città perché protagonista al Teatro Verdi dello spettacolo fuori abbonamento "Caravaggio", ha voluto visitare l'esposizione, definendola "insieme rigorosa e curiosa". Il critico d'arte, che ha potuto conoscere di persona il conte Coronini, era già stato ospite della Fondazione e ancora una volta si è dimostrato affascinato dal patrimonio custodito dalla storica dimora di viale XX Settembre. Sgarbi non ha osservato solo le tavo-

le, le porcellane e le argenterie raccolte nella mostra, ma ha anche ammirato pitture e arredi delle splendide sale del Palazzo.

"Questa mostra è insieme rigorosa e curiosa. Rigorosa perché si indicano gli strumenti che assolvevano al rapporto con il cibo, curiosa perché fa parte dell'eredità di un signore che ha vissuto fino all'ultimo riti che oggi forse sono remoti", ha commentato Sgarbi al termine della visita. E a proposito del Palazzo ha aggiunto: "Ho conosciuto personalmente il conte Coronini e ho visto questa casa quando era sua. Oggi è diventata una fondazione che

ha mantenuto tutto l'umore di lui che vi ha vissuto, mantenendo tutto ordinato e accogliente. È tutto l'insieme della casa a motivare una visita, in più questa mostra in qualche modo serve a far conoscere arredi e suppellettili di un aristocratico del secolo scorso. È un'importante museo della città di Gorizia, che però mantiene tutti i caratteri di una storia che è vicina ma apparentemente remotissima. Qui si respira ancora un legame con un mondo che non è perduto".





### APERITIVO A PALAZZO

Un buffet con le leccornie ispirate ai ricettari della famiglia Coronini, vini doc e buona musica. Questi sono stati gli ingredienti di "Aperitivo a Palazzo", l'evento che la Fondazione Coronini Cronberg ha proposto per far conoscere pietanze inusuali ma sempre prelibate, con l'accompagnamento di musica dal vivo e di vini prestigiosi, nella magica atmosfera della villa e del parco di viale XX Settembre. Un'occasione imperdibile,

rivolta sia a chi non aveva ancora visitato la mostra "A tavola con i Conti Coronini", allestita nella storica dimora di viale XX Settembre, sia a chi ha voluto vivere la cultura in modo diverso, trascorrendo una serata nella suggestiva atmosfera del parco che circonda la villa. L'aperitivo è stato infatti preceduto da una visita guidata all'esposizione. A occuparsi del buffet è stata la Pasticceria L'oca Golosa di Gorizia, che ha sfornato una

serie di prelibatezze attingendo dagli storici ricettari della famiglia Coronini. Per fare qualche esempio di quanto è stato assaporato nell'occasione, sono stati preparati focaccia al limone dolce, pomodorini farciti con mousse di olive, sarde al forno all'olio e limone, coni salati al nero di seppia, mele e riduzione al vino rosso, canapè con salmone e gamberetti, eclair con crema alla nocciola, al cioccolato o chantilly e

frutta. Un'altra buona ragione per partecipare all'evento sono stati i vini che hanno accompagnato le pietanze: un compito questo affidato all'azienda agricola Roncada Vini Doc Collio di Cormons. Come in tutti gli aperitivi che si rispettano, non poteva mancare la musica, a cui ha provveduto la Musique Boutique Band Trio.









Anche nella sua 35esima edizione il Premio Internazionale alla Migliore Sceneggiatura Cinematografica Sergio Amidei è stato ospitato per le proiezioni serali dal Parco Coronini. Confermata la formula dell'evento, che abbina a nuove e raffinate chiavi di accesso al mondo della scrittura cinematografica e della sceneggiatura le forme più sperimentali del cinema off, dell'editoria di settore e del cinema d'autore, con un occhio di riguardo per il cinema italiano. In un'edizione celebrativa come quella del 2016, non potevano mancare alcuni dei nomi e delle realtà che hanno contribuito a dare forma al cinema nazionale quali Carlo Verdone, Premio all'opera d'Autore 2016, l'Associazione 100autori a cui è andato il Premio alla Cultura Cinematografica 2016, e Lorenza Mazzetti, fondatrice del Free Cinema britannico.

A inaugurare ufficialmente la 35° edizione del premio è stato "Bianco, Rosso e Verdone", pellicola scelta per offrire una retrospettiva inusuale non solo sui titoli dell'autore premiato, ma per indagarne i riferimenti iconografici, culturali, ci-

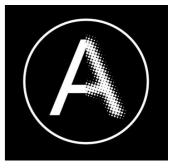
nematografici. A contendersi il Premio Internazionale alla Migliore Sceneggiatura Cinematografica 2016, prestigioso riconoscimento conferito per l'originalità e capacità di sperimentare nuove formule narrative, oltre che per l'attenzione alla realtà sociale e ai temi emergenti del mondo contemporaneo, sono stati sette film: "Alaska", "Perfetti sconosciuti", "Non essere cattivo", "La corte", "Dio esiste e vive solo a Bruxelles", "Veloce come il vento", "A perfect Day". Ad avere la meglio è stato "Non essere cattivo", lungometraggio del 2015 la cui sceneggiatura è firmata da Francesca Serafini, Giordano Meacci e da Claudio Caligari, anche regista del film.

Commosso nel ricordo del nonno Oreste, felice per il Premio Opera d'Autore all'Amidei, sorpreso e ammirato dalle bellezze di Gorizia e di Palazzo Coronini in modo particolare: questo lo stato d'animo con cui Carlo Verdone ha incontrato il pubblico che ha affollato il parco di viale XX Settembre per assistere alla consegna del Premio all'opera d'autore 2016. L'attore e regista ha col-

to l'occasione per visitare la villa di viale 20 Settembre e la mostra "A tavola con i Conti Coronini". Ad accompagnarlo il sindaco Ettore Romoli, in qualità di presidente della Fondazione Palazzo Coronini Cronberg. "Una volta ricevuto il premio all'Amidei, di fronte ad un pubblico davvero ecce-

zionale, al quale ha proposto un ricordo commovente del nonno Caduto in queste terre durante la Prima guerra mondiale, Verdone ha chiesto di poter visitare Palazzo Coronini - ha raccontato il sindaco Romoli - e io ho avuto il piacere di accompagnarlo". Il regista si è complimentato per la bellezza della villa e del suo parco, ed è rimasto veramente colpito dalla ricchezza e dall'importanza storica del mobilio, delle collezioni e delle sale.













La Fondazione Palazzo Coronini Cronberg ha aderito al grande concorso fotografico Wiki Loves Monuments, il concorso promosso per il quinto anno da Wikimedia Italia. L'esterno dello storico Palazzo e il suggestivo Parco di viale XX Settembre hanno quindi potuto essere fotografati dagli appassionati e da tutti coloro che hanno voluto mettersi alla prova. Un'occasione preziosa per vedere anche il retro del

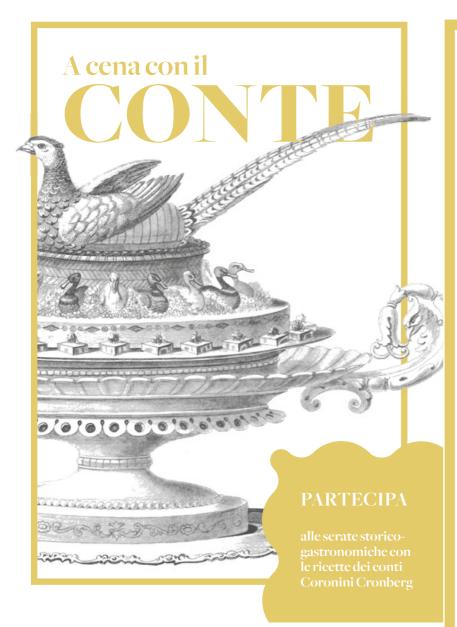
Palazzo, normalmente non aperto al pubblico. Tutte le istituzioni, pubbliche e private, possono aderire all'iniziativa, autorizzando la pubblicazione delle immagini dei monumenti di loro proprietà su Wikipedia. Un'autorizzazione necessaria, in quanto per regolamento è possibile partecipare al concorso solo con immagini di monumenti "liberati" dagli enti.

Il concorso è nato nel 2010 in

Olanda, per estendersi poi via via all'Europa e ai cinque continenti. L'Italia ha partecipato per la prima volta nel 2012, anno in cui con 360.000 immagini raccolte e il coinvolgimento di oltre 15mila persone il concorso è entrato nel Guinness dei Primati come il più grande del mondo.







I ristoratori dell'Associazione "Gorizia a tavola" e la Fondazione Palazzo Coronini Cronberg vi invitano a partecipare a una serie di speciali appuntamenti, tra storia, arte e gastronomia, in cui saranno protagonisti i ricettari ottocenteschi di casa Coronini. 02 A cena con il Conte Ecco come si svolgeranno le serate: ore 18.30 visita guidata a Palazzo Coronini ore 19.30 aperitivo nel Parco o nel Palazzo Coronini con i "vini del Palazzo" della Cantina Primosic di Oslavia ore 20.00

cena presso i locali dei ristoratori aderenti all'iniziativa con piatti ispirati ai ricettari Coronini Il costo di ciascuna serata (diverso a seconda del locale presso cui si svolgerà la cena) include: · il biglietto d'ingresso a Palazzo Coronini · l'aperitivo · la cena con menu Coronini

### Venite anche voi A cena con il Conte!

I ristoratori dell'Associazione "Gorizia a tavola" e la Fondazione Palazzo Coronini Cronberg vi invitano a partecipare a una serie di speciali appuntamenti, tra storia, arte e gastronomia, in cui saranno protagonisti i ricettari ottocenteschi di casa Coronini.

#### Per info e prenotazioni:

Tel.+39 0481 533485 e-mail: info@coronini.it www.coronini.it Facebook: palazzocoronini



05/10 Hendrick's

> Via Mazzini 6/C GORIZIA tel: 0481 538529

O7/10
Trattoria
Turri

Piazza Sant'Andrea 1 GORIZIA tel: 0481 21856 06/10
Trattoria
Alla Luna

Via Oberdan 13 GORIZIA tel: 0481 530374

08/10
Trattoria Al Ponte del Calvario

Via Vallone delle Acque 2, Loc. Groina Piedimonte - GORIZIA tel: 0481 534428

> 13/10 Ristorante Rosenbar

Via Duca D'Aosta 96 GORIZIA tel: 0491 522700



12/10
Antica Osteria
Al Sabotino

Via Santa Chiara 4 GORIZIA tel: 0481 538111

14/10
Trattoria
Primozic

Viale XX Settembre 134 GORIZIA tel: 0481 82117



#### Il calendario delle cene è reperibile:

sul sito della Fondazione Coronini www.coronini.it sulla pagina facebook della Fondazione Coronini: www.facebook.com/palazzocoronini presso i ristoratori che aderiscono all'iniziativa

Per info e prenotazioni:

Tel. +39 0481 533485 e-mail: info@coronini.it

PRIMOSIC



Ribolla Gialla Riserva

## Alla scoperta di MESSERSCHMIDT

Le due sculture in peltro fuso, appartenenti alla serie delle "teste di carattere" dello scultore austriaco Franz Xaver Messerschmidt, sono tra le opere più preziose attualmente possedute dalla Fondazione Palazzo Coronini Cronberg di Gorizia. Da novembre una sala al piano terra di Palazzo Coronini sarà quindi dedicata all'esposizione delle due preziose opere, oltre che di una terza completamente inedita. Messerschmidt fu uno dei più affascinanti scultori dell'Illuminismo: artista di formazione accademica, ottenne presto a Vienna un ampio consenso grazie ad alcuni originali ritratti realizzati per l'imperatrice Maria Teresa e la sua corte. Dopo un viaggio di studio a Roma fu tra i primi scultori a rompere con le sontuose opere di tradizione barocca a favore dei più composti ritmi

del Neoclassicismo. All'apice del successo, intorno al 1770, l'esistenza di Messerschmidt fu scossa tuttavia da una profonda crisi personale, che lo indusse a lasciare Vienna e a trasferirsi a Pressburgo, l'odierna Bratislava. Qui, pur continuando saltuariamente a realizzare ritratti su commissione, si dedicò principalmente a quelle che sono le sue opere più famose, le "teste di carattere". Stando a testimoni dell'epoca questi ritratti, contraddistinti da espressioni che vanno da una ferma impassibilità di stampo classico alle smorfie più esagerate e grottesche, costituivano per Messerschmidt un mezzo per tenere a bada ed esorcizzare i demoni da cui si sentiva perseguitato. Delle circa 69 teste che si trovavano nello studio dell'artista al momento della sua morte, nel 1783, e che

furono ereditate dal fratello, 49 furono esposte a Vienna nel 1793, andando in seguito disperse. Attualmente solo 44 teste, conservate in musei e in collezioni pubbliche, sono state rintracciate. Presentate inizialmente come un fenomeno da baraccone, esibite nelle fiere per il divertimento del pubblico, le "teste di carattere" di Messerschmidt sono state oggetto di una vera e propria rivalutazione artistica e critica solo a partire all'inizio del Novecento, quando se ne cominciò a cogliere la profonda carica innovativa, grazie anche alle moderne teorie della psicoanalisi che cercarono di fare luce sui processi creativi dello scultore. L'interesse nei confronti di Messerschmidt è andato in seguito crescendo progressivamente soprattutto nei paesi di lingua tedesca,

fino a diventare, nell'ultimo decennio, un vero e proprio fenomeno internazionale. Nel 2002 il Museo del Belvedere di Vienna, che possiede 13 teste originali, organizzò la prima mostra monografica dedicata all'artista, seguita da una seconda esibizione a Francoforte nel 2006 e da una terza nel 2008, ancora al Belvedere. In questi anni i più importanti musei del mondo hanno fatto il possibile per entrare in possesso di una delle teste di Messerschmidt, a cominciare dal Louvre che se ne aggiudicò una nel 2005 per la sorprendente cifra di 4.800.000 dollari, fino al Paul Getty Museum di Los Angeles, che ne acquistò un'altra nel 2008. In seguito a queste recenti acquisizioni anche in Francia e negli Stati Uniti presero il via una serie di iniziative volte a valoriz-

zare e a far conoscere l'opera di Messerschmidt, culminate nel 2011 in una nuova mostra monografica, organizzata in collaborazione tra la Neue Galerie di New York e il museo del Louvre di Parigi, in occasione delle quali sono state esposte anche le due opere della Fondazione Coronini. Acquistate dal conte Guglielmo Coronini nel 1937 dalla cugina Eleonora Palffy Daun, le teste, denominate dal conte lo Starnuto e l'Uomo che guarda il sole, dopo la guerra furono da lui collocate nella biblioteca di Palazzo Coronini, ai lati della porta che conduce all'atrio. In considerazione del valore e dell'importanza che le opere hanno assunto negli ultimi decenni, tale collocazione non appariva particolarmente consona né per la loro conservazione, né per la loro valorizzazione. Per

questo la Fondazione Coronini Cronberg ha deciso di dare alle due sculture di Messerschmidt una speciale sistemazione, riservando a esse e a una terza opera completamente inedita, una delle sale al piano terra del Palazzo. Il nuovo allestimento si propone non solo di assicurare alle tre opere le migliori condizioni di sicurezza, visibilità e conservazione, ma anche di creare un accurato apparato didattico-illustrativo bilingue (italiano e inglese), inteso a sottolineare l'importanza della figura di Messerschmidt e della serie delle "teste di carattere", nel contesto artistico e culturale, tra Illuminismo e Neoclassicismo, in cui lo scultore si trovò a operare.











Nel cuore di Gorizia, a poche decine di metri dal castello medievale e da piazza Vittoria, un rigoglioso parco custodisce uno dei tesori più preziosi del capoluogo isontino. E' il Palazzo Coronini-Cronberg, ultima dimora del conte Guglielmo, che prima di morire ha stabilito di regalare alla città uno scrigno di opere d'arte, documenti, oggetti preziosi: complessivamente, quasi ottomila pezzi, oggi gestiti da una Fondazione. La storia del Palazzo è quella di Gorizia, crocevia di episodi, culture, personaggi.

#### Palazzo Coronini

La sua costruzione si può collocare nell'ultimo decennio del XVI secolo, tra il 1593 e il 1598; committente dell'opera fu Carlo Zengraf, che aveva lavorato come Segretario degli Stati Provinciali di Gorizia per conto della casa d'Austria e che da questa, nel 1593, aveva acquistato alcuni terreni vicino al torrente Corno e dalla medesima autorità aveva ricevuto, cinque anni dopo, poteri giurisdiziona-

li civili e penali su tutta una vasta area che comprendeva ampi territori a nord di Gorizia.

#### La loggia

Il palazzo che Zengraf fece costruire venne a trovarsi nell'immediata periferia cittadina, sulla strada che uscendo dal nucleo storico della città bassa passava per la piazza grande detta "Traunik" e la porta nord, attraversando un modesto borgo denominato "Piazzutta", per arrivare, infine, al Ponte del Torrione sul fiume Isonzo. Furono quindi considerazioni di natura difensiva a consigliare la costruzione di un edificio caratterizzato dai toni austeri e rigidi propri di una casa-forte, circondata da alti muri, con poche concessioni al superfluo, piuttosto che dalle linee eleganti delle ville e palazzi che l'architettura cinquecentesca aveva già espresso. A seguito delle recenti ristrutturazioni (2002-2006) sono venute alla luce alcune testimonianze nelle murature che fanno pensare che il palazzo

sia sorto in corrispondenza di una preesistente struttura a torre, con una pianta di circa 8,5x10 metri, forse costruita in quel luogo allo scopo di controllare l'ingresso a nord della città o come collegamento tra la fortificazione del Ponte del Torrione ed il Castello con i quali poteva essere in comunicazione visiva.

#### Il progetto

Sembra di poter far risalire la paternità del progetto all'architetto miliare Giulio Baldigara, in questi anni presente a Gorizia dove rivestiva la carica di architetto arciducale, anche se nessun documento, per ora, leghi il suo nome all'edificio, se non la stima che egli redasse assieme ad Alessio di Gradisca il 4 settembre 1614 in occasione della vendita dell'immobile a Riccardo di Strassoldo e che ci delinea forme, dimensioni e valore dell'edificio e di tutta la proprietà. La morte di Zengraf e sopravvenute difficoltà economiche costrinsero gli eredi, nella persona del figlio Raffaele, a vendere quanto in loro possesso al nobile Riccardo di Strassoldo, che nel 1614 assunse la proprietà delle terre di Grafenberg. Fu la sua famiglia a modificare la struttura del palazzo fino alla definizione di un'architettura molto simile a quella che oggi si può ammirare, impostando la ristrutturazione del complesso secondo le tipologie della casa dominicale in luogo di quelle della casa-forte. Tra gli interventi più significativi vi fu, verso il 1640, la costruzione, a poca distanza dal corpo principale, di una cappella ad unica navata dedicata a S. Anna, avente la facciata principale rivolta a nord. L'odierna disposizione della cappella è sicuramente riconducibile ai lavori di costruzione della sala ad uso di cancelleria (dove oggi hanno sede gli uffici della Fondazione Palazzo Coronini Cronberg onlus), databili tra la fine del XVIII secolo e l'inizio del XIX.

Su di un lato della cappella, un piccolo matroneo di legno è raggiungibile direttamente dalle sale del piano nobile del palazzo attraverso un arioso loggiato con arcate a tutto sesto a due ordini sovrapposti. Ancora ascritta all'operato degli Strassoldo è la costruzione, tra il XVII e il XVIII secolo, dell'edificio delle scuderie (oggi trasformata, dopo il restauro, in sala convegni, esposizioni e depositi) posto ai limiti della proprietà, inoltre l'edificazione di due manufatti ad uso agricolo e di abitazione per i coloni nelle immediate vicinanze del palazzo e, per ultimo, la costruzione nel 1685, al centro dell'aia (di fronte alle scuderie), del pozzo a coronamento del quale fu collocata una

#### L'Ottocento

Gli anni a cavallo tra il

vera quattrocentesca.

XVIII e il XIX secolo sono tra i più difficili per la famiglia di Strassoldo che, a seguito delle ristrettezze e dei danni derivati dalle campagne napoleoniche, unitamente a una serie di problemi economici familiari, fu costretta a privarsi dei possedimenti. Il 7 ottobre 1820 tutte le proprietà immobiliari e tutti i diritti giurisdizionali legati al nome Grafenberg furono messi all'incanto ed acquistati dal conte Michele Coronini

(1793-1876)All'epoca il palazzo era composto da due piani fuori terra e da un ampio sottotetto protetti da una copertura a coppi; al piano interrato la cantina col soffitto a volte in mattoni era illuminata da otto finestre e comunicava

direttamente conl a strada tramite un portone. Una scala di pietra, collocata nella posizione attuale, consentiva la salita ai piani superiori. Sull'altro lato da una stanza dal primo piano del palazzo, proprio come oggi, attraverso la loggia si poteva accedere alla cappella il cui muro a nord è tuttora unito, ma non comunicante, con il fabbricato della cancelleria (gli odierni uffici). Sul lato opposto,

dietro il palazzo, delimitato da alti muri di contenimento, si trovava il giardino verso mezzogiorno, con il suo belvedere sopra la valletta del Corno e il quartiere di Piazzutta, alla quale era collegato direttamente dalla lunga scalinata che finiva con un portone di ferro battuto incorniciato da un portale di pietra.

L'ultimo re di Francia A partire dal 1833 il conte Michele Coronini sottopo-

> se il palazzo massicci interventi di ristrutturazione: al fine di ampliare spazi fu costruita, in aderenza a uno avandegli corpi, un'ala di circa venti metri. I primi due livelli furono destinati alla residenza

mentre il terzo fu in gran parte occupato dalla ricca biblioteca di famiglia. I lavori erano da poco terminati quando, nell'ottobre del 1836, l'ultimo re di Francia, Carlo X di Borbone, all'epoca in esilio in una cittadina nei pressi di Praga, decise di trasferirsi con la sua corte a Gorizia. Qui prese in affitto per sé il palazzo dei Coronini, lasciato libero dal conte Michele, mentre per il resto del suo seguito optò per







il palazzo di Antonio Strassoldo, sito nell'odierna Piazza S. Antonio (oggi Grand Hotel Entourage). La stima eseguita a fini testamentari in occasione della scomparsa di Michele Coronini ci fornisce un'ulteriore descrizione della dimora alle soglie dell'ultimo quarto del XIX secolo, ormai simile nella struttura e nella forma al complesso che oggi si può visitare.

#### Gli anni Trenta

Gli anni a cavallo del secolo furono certamente quelli più floridi e felici per la famiglia Coronini, anni trascorsi tra gli agi della residenza goriziana, il lavoro e l'organizzazione delle tenute agricole che facevano capo all'austero castello di Moncorona (Kromberk) oggi in territorio sloveno e di proprietà della famiglia dal 1609 al 1947 – fino ad arrivare alle vacanze estive sul lago Maggiore o sulla riviera ligure. In questi anni la direzione della casa e delle proprietà passarono dalle mani del conte Alfredo (1846-1920) al figlio Carlo (1870-1944) che dovette assumersi, dopo il 1918, tutto l'onere della ricostruzione delle proprietà pesantemente danneggiate durante gli eventi bellici del primo conflitto mondiale. Nel 1915, per sfuggire alle devastazioni, Carlo Coronini con la moglie Olga Westphalen von Fürstenberg (1868-1958) ed i loro tre figli Nicoletta

(1896-1984), Francesco Giuseppe (1899-1964) e Guglielmo (1905-1990), ripararono nel castello di Wöllan (oggi Velenje, in Slovenia) ospiti del cognato; suo padre Alfredo e sua madre Carolina Ritter de Zàhony (1850-1928), invece, trovarono rifugio a Salisburgo. Al termine del conflitto il palazzo risultava colpito ripetutamente da proiettili d'artiglieria. Anche la scalinata verso il rione di Piazzutta, seppure risparmiata dai colpi era ormai in pessimo stato a causa della caduta di molti alberi che avevano provocato la rottura e lo spostamento dei gradini. Tale struttura non fu più ripristinata e di essa rimane traccia esclusivamente in qualche rara immagine d'epoca. I lavori di recupero presero il via subito dopo la fine della guerra ed interessarono dapprima il complesso principale e poi le altre strutture edilizia, tanto che i lavori di ricostruzione del palazzo, della cappella e della loggia, iniziati il 27 maggio 1919, si conclusero negli ultimi mesi del 1923. In questo periodo fu sancita anche la valenza storica del palazzo, sottoposto il 6 novembre 1922 a vincolo diretto di tutela dell'allora Ministero della Pubblica Istruzione.

La seconda Guerra Mondiale Durante il secondo conflitto mondiale il palazzo fu affittato, dopo 1'8 settembre 1943,

alle truppe tedesche che vi installarono un proprio comando e portarono a compimento importanti modifiche al parco e all'edificio. La piscina il prospetto posteriore fu interamente ridisegnato e dotato di un nuovo e più elegante ingresso a due rampe di scale che partivano dai lati lunghi della piscina progettata, pare, proprio da Guglielmo Coronini. Quando i tedeschi lasciarono il palazzo, verso la fine del conflitto, esso continuò a essere destinato ad uso militare, prima come sede di un comando partigiano jugoslavo, poi di quello delle truppe alleate, che vi rimasero fino a tutto il 1947

Ma la famiglia riprese a vivere nella dimora di Viale XX Settembre soltanto a partire dal 1951; di lì a poco tempo l'edificio avrebbe modificato la sua destinazione originaria di casa d'abitazione in una dimora storica capace, seguendo gli intendimenti del suo proprietario, di perpetuare la memoria storica del palazzo e delle famiglie che vi avevano vissuto.

L'idea della Fondazione Guglielmo Coronini iniz

Guglielmo Coronini iniziò a pensare alla sua casa secondo il concetto che sottende alle dimore storiche ed assieme alla sorella Nicoletta mise a punto l'idea di creare una fondazione che potesse eternare questo intendimento. Ma se il rinnovamento del complesso edilizio all'epoca risultò abbastanza incisivo, altrettanto non si può dire degli spazi verdi del parco circostante, che fu lasciato sostanzialmente nello stato antecedente la guerra.

Negli ultimi anni della sua vita, Guglielmo Coronini mise mano ad un progetto di ampliamento del palazzo che avrebbe dovuto, nelle sue intenzioni, assecondare e facilitare gli scopi della Fondazione. I progetti non furono mai attuati ma le linee guida di tutto l'intervento erano già state tracciate e minuziosamente descritte. La nuova struttura sarebbe risultata dall'ampliamento e dalla ristrutturazione dell'edificio attuale. Solo la morte, sopraggiunta il 13 settembre 1990, pochi mesi dopo l'esplicitazione di queste intenzioni, potè interrompere questo progetto che - seppure di grande fascino come di difficile attuazione - trovando nelle normative di salvaguardia dei beni culturali sottoposti a vincolo un non facile ostacolo, rimane pur tuttavia a memoria di una precisa ed inequivocabile volontà della quale la Fondazione Palazzo Coronini Cronberg onlus è diretta emanazione e custode. Fondazione Palazzo Coronini Cronberg onlus ~ Viale XX Settembre 14 – 34170 Gorizia Tel. 0039.0481.533485 - Fax 0039.0481.547222

UFFICI

da lunedì a sabato: 8.00 - 14.00

#### ΡΔΙ Δ77Λ

dal9 aprile al 16 ottobre 2016 da mercoledì a domenica: 10.00-13.00 15.00-18.00 chiuso lunedì e martedì

da novembre a marzo

aperto solo su prenotazione per gruppi di almeno 15 persone

Il Palazzo resta inderogabilmente chiuso nelle seguenti festività: 1 gennaio, 25-26 dicembre, domenica di Pasgua.

#### COSTI DEI BIGLIETTI

Ingresso Palazzo € 5,00
Ingresso gratuito (bambini fino alla 5a elementare, disabili)
Ingresso ridotto € 3,00 (studenti)
Supplemento visita guidata € 3,00

INGRESSO AL PARCO libero dall'alba al tramonto Visita guidata Parco Coronini (solo per gruppi) € 45,00

Nel Palazzo sono ammesse al massimo 30 persone alla volta, divise in due gruppi.

Le visite guidate per gruppi e le visite guidate in inglese, sloveno e tedesco devono essere prenotate in anticipo.

#### CONVENZIONI E AGEVOLAZIONI

Agevolazioni e sconti per l'acquisto dei biglietti di ingresso e delle pubblicazioni sono previsti per i soci aderenti a:

Touring Club Italiano Fondo per l'ambiente Italiano Italia Nostra Club Unesco



II Palazzo Coronini Cronberg aderisce a FVG Card





Tutto esaurito per Il Palazzo incantato: il progetto destinato a bambini e famiglie, che abbina la visita culturale a Villa Coronini al teatro dando vita a un avvincente percorso interattivo, si è riconfermato ancora una volta gradito dai più piccoli e non solo. Sei le repliche proposte in due fine settimana della visita teatralizzata alla storica dimora di viale XX Settembre, produzione a.ArtistiAssociati in collaborazione con la Fondazione Coronini. I bimbi, così come i genitori e i parenti che li hanno accompagnati, hanno apprezzato l'originale visita guidata attraverso le meravigliose stanze della villa. Le comitive sono state guidate da due strani personaggi, il maggiordomo e la governante, che hanno raccontato segreti e aneddoti legati alle stanze e agli arredi. Un vero e proprio viaggio in cinque secoli di storia, dato che ogni salone del Palazzo infatti riporta a tempi andati, viaggi, gioie e fatti drammatici. Un antico orologio e il piccolo conte sono scomparsi: bambini hanno aiutato il maggiordomo e la governante a risolvere il mistero attraverso le sale del Palazzo. Ma non è finita qui: l'orologio ha il potere di far viaggiare nel tempo, forse è stato nascosto perché non finisse in mani sbagliate? Quello che è un giallo avvincente dai risvolti inaspettati tra presente, passato e futuro, è stato interpretato da Enrico Cavallero, Chiara Cardinali e Serena Finatti di a.ArtistiAssociati. Ma non solo i bimbi,

per lo più di età compresa tra i 6 e i 10 anni, principali destinatari del progetto, si sono fatti coinvolgere: anche i più grandi hanno avuto modo di divertirsi, scoprendo storie e particolari poco noti del Palazzo e del suggestivo parco che lo circonda. La collaborazione della Fondazione Coronini con a.ArtistiAssociati

proseguirà: sulla scia del successo riscosso finora, il Palazzo incantato sarà riproposto a maggio.







dare alla scoperta del Palazzo Coronini e del parco in cui è immerso con una serie di progetti a loro dedicati. Grande è l'attenzione della Fondazione Coronini Cronberg per la didattica, attraverso itinerari diversi, appositamente predisposti tenendo conto dell'età degli studenti e delle diverse esigenze delle classi ospiti. Su richiesta è possibile organizzare anche laboratori didattici, da svolgere in appositi spazi nell'edificio delle Scuderie, oppure all'aperto. Per i più piccoli, ovvero bimbi delle materne e delle primarie, segreti a aneddoti sulla famiglia Coronini e la Villa sono raccontati tramite Willy, il piccolo conte. Facendo

tappa nelle sale del Palazzo,

Bambini e ragazzi possono an-

con l'ausilio di pannelli illustrati posizionati all'interno di ciascun ambiente, i visitatori ascoltano le sue avventure. Le varie storie sono costruite intorno a oggetti d'arte e di antiquariato esposti all'interno del Palazzo, oggetti che ai bambini appariranno inizialmente strani e inconsueti ma di cui alla fine del racconto apprenderanno la storia e la reale funzione. A conclusione di ogni tappa i bambini saranno invitati a trovare e riconoscere nelle sale gli oggetti protagonisti della narrazione. Sempre per asili ed elementari è proposto "Caccia grossa! I conti Coronini e i loro animali": in questo caso la visita è incentrata sulla passione dei conti Coronini per gli animali. Dopo una breve introduzione

sulla famiglia, i bambini sono invitati a rintracciare nelle sale della villa tutti gli oggetti che contengono o riproducono degli animali (dipinti, argenti, porcellane, mobili, ecc) di cui è poi raccontata la funzione, la storia, l'epoca di esecuzione e ogni altro dettaglio o curiosità connessi.

I ragazzi più grandi, di medie e superiori, sono invece guidati alla scoperta delle sale del Palazzo per saperne di più su opere d'arte, mobili e arredi dei secoli passati, che si intrecciano alla storia di Gorizia e della famiglia Coronini. Un percorso ad hoc è dedicato al parco, alla sua storia e alla sua evoluzione, per scoprire le diverse scenografie offerte da sculture, scalinate, terrazze panoramiche, pergolati,



fontane e specchi d'acqua, prestando contemporaneamente attenzione anche alle essenze botaniche presenti, che ne costituiscono una caratteristica imprescindibile. Il progetto è rivolto agli alunni di tutte le età, ma è adattato a seconda delle esigenze. Per i più piccoli

Gusto autentico

delle cose!

il percorso è accompagnato da alcuni pannelli raffiguranti l'immagine caricaturale di Alfredo Coronini, l'ideator del Parco.





Pasticceria – Rinfreschi Su prenotazione dolci senza glutine e vegani

Gorizia, Corso Italia n.201 www.ocagolosa.it facebook.com/ocagolosa







