

La storia raccontata a tavola

Taste History è il progetto curato dal Maritime Museum di Malta che racconta la storia attraverso ricette rinvenute negli archivi storici



Birgu, 2 marzo 2021 - Al crocevia di cruciali rotte marittime del Mar Mediterraneo si trova Malta. Un arcipelago che ha visto il passaggio di numerose popolazioni che dal Neolitico fino all'epoca contemporanea hanno lasciato testimonianze ed usanze della propria cultura. Questo avvicinarsi di civiltà è testimoniato dal ricchissimo patrimonio culturale ed archeologico di Malta: qui si trovano templi megalitici tra i più antichi al mondo, ma anche numerosi lasciti di origine fenicia, romana e cartaginese, resti risalenti all'avvento del cristianesimo e poi delle successive conquiste arabe e siciliane, che culminarono con il celebrato periodo dei Cavalieri di Malta. Le isole che furono sede centrale dei Cavalieri dell'ordine di San Giovanni, divennero in quel periodo un vivacissimo polo di scambio, il cui via vai delle barche provenienti da tutto il Mediterraneo, faceva capo al **Grand Harbour**, il porto monumentale di Valletta su cui oggi si affaccia Vittoriosa, la cittadina che accoglie il **Maritime Museum**. Questo museo che conserva testimonianze relative ai traffici marittimi che hanno toccato Malta nella storia, ha recentemente introdotto un nuovo format per raccontare la storia locale.

Grazie a quanto emerso dalle vaste prove documentali archiviate nel Museo Marittimo di Malta, il **curatore Liam Gauci**, con l'aiuto di uno staff di ricercatori e di chef, è riuscito a dare vita ad un

percorso di approfondimento della storia dell'arcipelago attraverso la degustazione di ricette storiche risalenti ad epoche diverse, dando vita al progetto **Taste History**.

I Cavalieri, tutti appartenenti a famiglie nobili europee, importarono a Malta cibi raffinati e abitudini lussuose: lo sapevate che qui il cioccolato arrivò all'inizio del XVII Secolo? E che i Cavalieri di San Giovanni compravano il ghiaccio dalla Sicilia facendolo raccogliere dalla cima dell'Etna per poterlo usare come ingrediente principale di un buon sorbetto agli agrumi? O anche che il Gran Maestro Pinto de Fonseca amava bere del buon vino rosso proveniente dal Sud Africa? Grazie alle conquiste fatte sui Turchi, i Cavalieri inoltre apprezzarono ben presto l'uso delle spezie e già nel 1700 a Malta si contavano quasi 200 locali presso cui si poteva sorseggiare caffè.

Il percorso di scoperta ideato dal Maritime Museum accompagna dapprima i visitatori attraverso un tour guidato delle sale, durante il quale, osservando quadri e documenti si possono intravedere già informazioni preziose: una tela che rappresenta un banchetto tra cavalieri che pasteggiano con ostriche e champagne, un'antica ricetta del 1700, un elenco di spezie contenute in un carico navale, sono tutti elementi che servono a comprendere meglio quanto gli chef di Taste History metteranno in tavola al termine del percorso. I piatti che Taste History è in grado di preparare, inoltre, non solo si basano su ricette originali, ma utilizzano anche unicamente ingredienti prodotti a Malta.

Taste History è un'esperienza a tutto tondo che è necessario prenotare e che può accogliere da 2 a 160 persone con tavoli allestiti nelle sale del museo o nella cornice ideale della suggestiva terrazza panoramica con vista sul Grand Harbour. Durante la degustazione del menù, gli esperti del museo raccontano i segreti che ci sono dietro ogni portata, per una completa immersione nella storia dei gusti e degli aromi che da tutto il Mediterraneo sono giunti a Malta.

Cenare con Taste History rappresenta un modo alternativo di scoprire la storia di Malta al museo.

www.visitmalta.com – www.tastehistory.org