



ARTE E TERRA A BRESCIA: MOSTRA DEI BUONI PRODOTTI REINTERPRETATI DALL'ARTE

E' stato inaugurato lo scorso 24 gennaio "Il cibo nell'arte. Capolavori dei grandi maestri dal Seicento a Warhol", percorso espositivo che - fino al 14 giugno - vedrà esposti a Palazzo Martinengo, a Brescia, cento opere di maestri dell'arte antica quali Campi, Baschenis, Ceruti, Figino, Recco, Ruoppolo e Stanchi unitamente ad autori moderni e contemporanei quali Magritte, De Chirico, Manzoni, Fontana, Lichtenstein, fino a Andy Warhol.



Vincenzo Campi "Mangiatori di ricotta" (anno 1580 c.a.)

Prodotti della terra che acquistano dignità artistica per una mostra che guarda con convinzione all'appuntamento con Expo, che aprirà i battenti l'1 maggio 2015.

E' stato inaugurato lo scorso 24 gennaio "Il cibo nell'arte. Capolavori dei grandi maestri dal Seicento a Warhol", percorso espositivo che - fino al 14 giugno - vedrà esposti a Palazzo Martinengo, a Brescia, cento opere di maestri dell'arte antica quali Campi, Baschenis, Ceruti, Figi-

no, Recco, Ruoppolo e Stanchi unitamente ad autori moderni e contemporanei quali Magritte, De Chirico, Manzoni, Fontana, Lichtenstein, fino a Andy Warhol. Risulta chiaro come una simile scelta tematica offra un'occasione preziosa di approfondimento del tema centrale dell'esposizione universale di Milano, ovvero "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita". Non a caso

L'iniziativa gode del patrocinio di Provincia, Regione ed Expo

l'iniziativa gode del patrocinio, oltre che da parte di Provincia di Brescia e Regione Lombardia, di Expo 2015. La mostra di Palazzo Martinengo è curata da Davide Dotti (con l'aiuto di un comitato scientifico) ed è strutturata come una sorta di viaggio attraverso differenti correnti pittoriche, dal Barocco al Rococò, dal Romanticismo dell'Ottocento fino alle avanguar-

LA MOSTRA
È STRUTTURATA
COME UN VIAGGIO
ATTRAVERSO
DIFFERENTI
STILI
DAL BAROCCO
AL NOVECENTO

die del Novecento. Il tutto per poter gustare (è proprio il caso di dirlo) e capire come gli artisti raffiguravano il cibo, scoprendo come questo soggetto fosse apprezzato e riscoprendo alimenti che oggi non ci sono più. Ma l'approccio sarà anche scientifico, grazie alla sinergia con alcuni dipartimenti di Scienze Alimentari delle Università italiane, incaricati di proporre un'analisi delle tavole imbandite e delle dispense ritratte nelle tele in mostra.

Il percorso de "Il cibo nell'arte" è articolato in dieci sezioni tematiche: L'allegoria dei cinque sensi; Mercati dispense e cucine; La frutta; La verdura; Pesci e crostacei; Selvaggina da pelo e da penna; Carne salumi e formaggi; Dolci vino e liquori; Tavole imbandite; Il cibo nell'arte del XX secolo. A conclusione del percorso è posta l'installazione la Piramide alimentare, realizzata appositamente dall'artista Paola Nizzoli.

Provando a fare una visita virtuale all'interno della mostra, tra le tele più significative possiamo annoverare i "Mangiatori di ricotta" di Vincenzo Campi, il "Piatto di pesche" di Ambrogio Figino (considerata la prima natura morta della Storia dell'Arte italiana, antecedente la "Canestra" di Caravaggio), alcune opere di Giacomo Ceruti detto il Pitocchetto, il "Tavolo con angurie" di Emilio Longoni e l'"Ultima Cena" di Andy Warhol, acrilico su tela che reinterpreta in chiave pop il celeberrimo "Cenacolo" di Leonardo da Vinci.

Ma c'è altro oltre la mostra: l'associazione Culturale Amici di Palazzo Martinengo ha studiato una serie di laboratori didattici che metteranno gli studenti a contatto



Una delle celebri lattine Campbell's Soup di Andy Warhol (1928-1987)

sia con l'aspetto realizzativo delle opere sia con quanto ritratto, ovvero i cibi. E' stato infine istituito un concorso a premi che prevede la realizzazione in classe da parte degli studenti di un lavoro artistico, con l'obiettivo di avvicinare i ragazzi al

mondo dell'arte. Infine, il catalogo, che accompagna approfonditi saggi storico-critici con un dello chef Massimo Bottura. Per maggiori informazioni su orari e giorni di apertura: www.mostraciboarte.it.