

da leggere, da guardare

di Giovanna Morselli

cantinaisera.it
mart.trento.it

Un secolo di arte moderna

► Una collezione importantissima, quella del Kunstmuseum Winterthur, le cui opere di solito non escono dalla "casa per l'arte moderna" della cittadina elvetica. Quindi questa è un'occasione davvero da non perdere, perché, in occasione della chiusura temporanea per lavori di ristrutturazione, il Kunstmuseum ha scelto di non confinare i tesori della collezione in un deposito, ma di metterli a disposizione del pubblico. Ora è la volta dell'Italia e in particolare del **Mart** di Rovereto (Tn) che, fino al 10 gennaio 2010, ospita "**Capolavori della modernità**", vale a dire i circa 250 capolavori della storia dell'arte del XX secolo dalle collezioni del museo

svizzero. A partire dagli anni Ottanta dell'800, la collezione copre cento anni di arte con 96 autori rappresentati, da Monet, Pissarro, Rodin, Bonnard, Sisley, Van Gogh, Cézanne a Picasso, Kandinsky, Klee, Magritte, Brancusi, Mondrian e molti altri.

L'esposizione si articola in un percorso cronologico e tematico che attraversa l'impressionismo, il cubismo, il surrealismo e le ricerche astratte, per approdare alle ricerche internazionali del secondo dopoguerra e alla cultura pop. La raccolta del Kunstmuseum, che si è formata grazie a donazioni di collezionisti privati di Winterthur, non ha una provenienza

omogenea, eppure possiede nel suo insieme una coerenza e una compattezza che lasciano sorpresi. Il progetto del Mart, condiviso con le aziende del territorio, è sostenuto anche da **Cantina d'Isera**, che ancora una volta si lega al mondo dell'arte e in questa occasione offre degustazioni del suo Marzemino Superiore d'Isera noto come "Etichetta Verde", visite guidate gratuite alla cantina e sconti, fino al 15%, per l'acquisto dei propri prodotti ai visitatori della mostra.

Ferdinand Holder,
Sguardo sull'infinito
(1913/1914-1916).
© 2009 Kunstmuseum
Winterthur,
foto Istituto svizzero
di studi d'arte, Zurigo



fabbri1905.com

Un premio bello e buono

► Nato nel 2005 per celebrare i cento anni della storica azienda Fabbri di Bologna, il Premio Fabbri per l'Arte è giunto alla terza edizione. Protagonisti questa volta sono sei scultori, quattro fotografi e dieci pittori, artisti di fama internazionale che si sono confrontati con i simboli "dolci" che hanno segnato un'epoca. Le opere dei venti artisti sono state riunite nella mostra "**Un secolo e quattro**" ospitata a Villa delle Rose, una delle sedi dell'Istituzione Galleria d'Arte Moderna di Bologna, dal 7 novembre scorso. Un'iniziativa che sposa l'amore per il bello e



blu, gli intramontabili frutti rossi, vale a dire i prodotti e le simbologie di un secolo e quattro anni di storia aziendale.

la passione per il buono, con l'obiettivo di cogliere il talento e l'innovazione sulla scena artistica italiana. La giuria del Premio Fabbri per l'Arte 2009 affianca alle personalità dell'azienda anche gli artisti vincitori delle edizioni precedenti: Andrea Di Marco, Michelangelo Galliani e Giuseppe Rado (vincitori della seconda edizione) e Roberto Floreani (tra i vincitori della prima). La rassegna è ispirata alle icone dell'azienda bolognese, come il famoso vaso d'Amarene, i decori faentini

libri

lavazza.com

Musica per gli occhi

► Per la diciottesima edizione del suo calendario, **Lavazza** propone un nuovo punto di osservazione, una sintesi tra fotografia d'autore e musica, due arti che, pur mantenendo una separazione ricca di differenze e sfumature, sono entrambe dirette e immediate. A firmare il Calendario 2010 è il fotografo inglese Miles Aldridge, che ha realizzato gli scatti che rappresentano i 12 mesi del nuovo anno. La direzione creativa è stata affidata come sempre all'agenzia Armando Testa. Le modelle di **The Italian Espresso Experience 2010** sono fra le più apprezzate sulla scena internazionale (Bianca Balti, Georgia Frost, Lydia Hearst, Daisy Lowe, Alexandra Tomlinson e Alek Alexeyeva), ma la vera protagonista, per la prima volta nella storia dei Calendari Lavazza, è la musica italiana, portavoce di talento, positività e life style. *Va' pensiero, Guarda che luna, 'O sole mio, Con te partirò, Baciami piccina, Nessun dorma* sono le canzoni rappresentate, motivi senza tempo conosciuti ovunque, interpretate da Aldridge come quadri con coloratissime pennellate astratte, caratterizzate da uno stile tra il futuristico e il rétro. La scelta di Lavazza denota ancora una volta la sua vocazione all'innovazione, con uno sguardo allo stile di vita tipicamente italiano: diverse sfumature e sfaccettature di una cultura che la parola "italianità" sa sintetizzare al meglio.



cir-food.it

L'estetica della ristorazione

► È giunto al secondo ciclo di appuntamenti il progetto sperimentale **"La mensa degli occhi"**, con cui il Gruppo **CIR food** - Cooperativa Italiana di Ristorazione intende portare negli ambienti di ristorazione un contributo culturale e spirituale con l'esposizione delle opere di giovani artisti emiliani. Il progetto ha preso il via il 5 luglio scorso nei ristoranti **Rita** degli ospedali di Baggiovara e Sassuolo (Mo), con l'obiettivo di arricchire il momento della pausa pranzo con un contributo culturale. «La nostra idea è quella di cercare di curare, oltre all'aspetto strettamente gastronomico e nutrizionale, anche il versante intimo e spirituale, provvedendo così a un concetto allargato e globale della ristorazione - afferma Lorella Vignali, responsabile Area Emilia Est di CIR food -. Da queste considerazioni nasce l'idea di nutrire visivamente gli ospiti con mostre d'arte, consentendo a un gruppo di artisti emergenti di mostrare i loro lavori». Le esposizioni dei lavori degli artisti emiliani Francesca Cavani, Marzia Malaguti (a destra, una sua opera), Andrea Capucci e Marcela Barros si alterneranno nei due ristoranti fino al 25 giugno 2010. Dal 28 giugno al 6 gennaio 2011 il percorso si concluderà con le mostre collettive. Se per CIRfood il progetto conferma l'impegno ad andare oltre la qualità dei menu curando anche gli aspetti estetici del servizio di ristorazione, per gli artisti rappresenta l'opportunità di esporre le loro opere in luoghi inediti e per un pubblico trasversale.



Prevenire i tumori mangiando con gusto - A tavola con Diana

di **Anna Villarini** e **Giovanni Allegro**
con prefazione di **Franco Berrino, Sperling & Kupfer**,
Milano 2009, euro 19,50

Delle lezioni di cucina naturale alla Cascina Rosa dell'Istituto Nazionale dei Tumori di Milano e degli studi sull'incidenza della malattia e su come prevenirla a tavola abbiamo già parlato (vedi *Ristorazione Collettiva* agosto/settembre). Ora tutto ciò si è tradotto in un libro, che, sulla base delle indicazioni scientifiche scaturite dai progetti Diana (che dal 1995 studiano le relazioni tra alimentazione e tumore al seno coinvolgendo migliaia di donne in tutta Italia) e di consigli pratici, insegna a cambiare le abitudini scorrette e a scegliere i prodotti giusti, in modo più consapevole. Il volume, di Anna Villarini (nutrionista e ricercatrice dell'Istituto dei Tumori) e con prefazione del dottor Franco Berrino (direttore del dipartimento di Medicina preventiva dello stesso istituto), si completa con le ricette dello chef Giovanni Allegro, facili da preparare, gustose e soprattutto sane, che aiutano a evitare gli errori in cui spesso incappa l'alimentazione moderna.



La mia cucina

Semplice, rapida e salutare
di **Fabio Campoli, Newton & Compton** editori,
Roma 2003, euro 14,90

Tutte le tecniche di cucina di base, con l'utilizzo di prodotti sani e con pochi grassi saturi, semplice e rapida. La cucina del poliedrico chef Fabio Campoli, presidente del Circolo dei Buongustai e consigliere della Federazione Italiana Cuochi, è improntata al benessere che si identifica con il cibo genuino. Le sue ricette (tante da riempire quasi 400 pagine) invogliano a provare il piacere di elaborare il cibo e di cucinarlo personalmente senza affidarsi ai prodotti pronti, considerando ogni più piccola parte della ricetta come vitale per la sua riuscita. Dedicato ai professionisti del settore e agli amanti del mangiar bene, anche neofiti: contiene tutto quello che c'è da sapere sui cibi e sulle preparazioni, dall'ABC (come per esempio il brodo di carne e le frittate) alle ricette più elaborate. Ogni capitolo si apre con un'introduzione che descrive le tipologie e gli utilizzi degli alimenti oltre alle giuste tecniche per cucinarli, come il tipo di pentola più adatto, il tipo di cottura e la scelta degli ingredienti.

