

da leggere, da guardare

di Giovanna Morselli

[camparigroup.com](http://camparigroup.com)

## Quando l'arte incontra la comunicazione

► La forza dell'aperitivo rosso viene ripercorsa attraverso l'arte che ha sempre caratterizzato **Campari**: così, in occasione del suo centocinquantesimo compleanno, l'azienda ha aperto uno spazio

multimediale e interattivo che traccia la storia del marchio. La **Galleria Campari**, inaugurata lo scorso marzo, sorge negli spazi della palazzina liberty risalente al 1904, in via Gramsci a Sesto San Giovanni (Mi), sede del primo stabilimento di produzione industriale a opera di Davide Campari - figlio del fondatore Gaspare -, ristrutturata e ampliata nel 2009 dall'architetto Mario Botta per ospitare i nuovi uffici amministrativi. Lo spazio espositivo si estende su

due piani, il primo dedicato all'esperienza Campari, quello superiore, invece, riservato a mostre temporanee (fino al prossimo 18 giugno è in scena "Depero con Campari", nella foto). La Galleria è il frutto di un incontro tra arte e comunicazione: artisti di ogni genere si sono cimentati nella rappresentazione del marchio, attraverso stili che hanno caratterizzato le diverse correnti artistiche.

Da Fortunato Depero, personaggio principale del Futurismo e autore della comunicazione Campari dal 1926 al 1936, a Bruno Munari, attivo per Campari dal 1932 al 1982 circa, da Federico Fellini che firma nel 1984 il primo spot per Campari, a Ugo Nespolo, sperimentatore dei primi film d'animazione in 3D che nel 1990 orchestra la pubblicità Campari per i Mondiali di Calcio '90 (Nespolo è anche l'autore della recente installazione che celebra i 150 anni di Campari sull'arco della Stazione Centrale di Milano). Gli spazi della Galleria sono stati suddivisi in tre grandi aree tematiche - comunicazione, arte e produzione - caratterizzate da tre luoghi distinti: la parete/muro di 32 metri dove è proiettata una selezione delle tappe fondamentali della storia Campari; il percorso/carpet, un viale cittadino illuminato in cui il visitatore può vivere un'esperienza multisensoriale fatta di suoni, immagini e profumi; il tavolo/archivio in cui attraverso postazioni multimediali "touch-screen" il visitatore può sfogliare la storia del marchio. Per completare il percorso, una parete/videowall proietta le campagne pubblicitarie Campari e una curiosa macchina del tempo, chiamata Time Traveller, fornisce le fondamentali tappe storiche del marchio. Galleria Campari è aperta al pubblico martedì, giovedì e venerdì dalle 10 alle 19. Ulteriori informazioni su orari e prenotazioni visite guidate sono disponibili sul sito web.

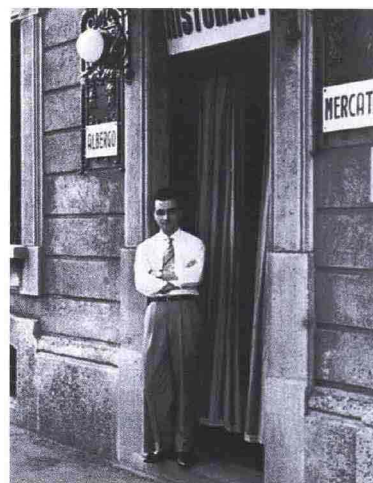


[marchesi.it](http://marchesi.it)  
[milanocastello.it](http://milanocastello.it)

## Un viaggio nel gusto lungo 80 anni

► Fino al 20 giugno si può visitare, al Castello Sforzesco di Milano, la mostra che il Comune di Milano dedica a Gualtiero Marchesi, in occasione dei suoi 80 anni: **Storie d'Italia. Gualtiero Marchesi e la grande cucina italiana** è un lungo viaggio fatto di luoghi e persone, che incrociandosi tra loro ricostruiscono la trama di un racconto i cui temi sono la ricerca del gusto e la forma del cibo. Un percorso che dimostra come la cucina riesca a interpretare il tempo e lo spazio, cogliendo i cambiamenti e salvaguardando al tempo stesso la tradizione, proprio come l'arte. I principi di Marchesi - semplicità, essenzialità, verità, materia, eleganza - sono riflessi nella mostra, che si snoda in 7 (come le note musicali) sezioni tematiche: Terra d'acqua - Radici: Corte Olona e San Zenone Po; La strada e il mercato - L'universo agroalimentare; La materia; Strumenti e Tecnica - Pentole, cottura e preparazione; Occhio e Mano - Tavola, piatti, posate, bicchieri; Insegnare - Bottega-laboratorio: la brigata e i solisti. La scuola: Alma; Il gusto dei luoghi - Esperienze e interazioni. Rimandi alla cucina

regionale italiana e ai ristoranti di Marchesi in luoghi diversi; La cucina italiana - La filosofia di Marchesi dalla nouvelle cuisine alla cucina totale, con l'esordio della nuova cucina italiana. Tra queste 7 sezioni sono inseriti 5 "accidenti" (come sono chiamati nella scrittura musicale i tasti neri del pianoforte), rimandi a persone e discipline che hanno un posto di primo piano per Marchesi e per la cultura enogastronomica: Chimica e Fisica - Eugenio Medagliani; Parola - Luigi Veronelli; Architettura - Carlo Cagnoni; Musica - Cassisa/Marchesi; Arte - Aldo Calvi. In mostra anche opere di artisti che sono entrati in relazione diretta con Gualtiero Marchesi o a cui il maestro si è ispirato per alcuni piatti: Fontana, Burri, Manzoni, Vitali, Velasco, Baj, Hsiao Chin, Sava. Intorno alla mostra, una serie di iniziative di approfondimento e interazione con musica, arti visive ecc. propone un fitto calendario di appuntamenti, da laboratori di studio della materia con dimostrazioni a dibattiti e incontri.



**Gualtiero Marchesi davanti all'ingresso del Mercato, l'albergo e ristorante di famiglia dove ha mosso i primi passi in cucina e dove è iniziato il suo percorso professionale**  
*(foto Archivio famiglia Marchesi)*

kitchenweb.it

## La bellezza intrinseca degli ingredienti

► Lo spazio **Kitchen** (via De Amicis 45 a Milano) ospita fino al 12 giugno la mostra **Ingredienti: forme e colori**, una serie di fotografie di Alessandro Guerani che trasformano gli ingredienti che si usano ogni giorno in cucina in protagonisti della scena. "Ritratti" fra l'onirico e l'iperrealista che svelano la delicatezza delle vellutate foglie del ravanello o la forma perfetta di un guscio d'uovo, evocando le nature morte barocche o i dipinti di Morandi. Lo stile di Guerani riflette la sua passione per i gusti e i sapori della cucina tradizionale italiana, che lo hanno portato a prediligere la fotografia di food e still life. L'uso fresco e creativo della luce, la scelta attenta dei colori e dei contrasti e la cura dei dettagli gli permettono di creare immagini dalla spiccata personalità. Oltre a organizzare corsi di cucina (martedì, mercoledì e giovedì sera), Kitchen ha lanciato "team building in cucina": un originale strumento di



incentive per le aziende, che offre l'opportunità a manager e collaboratori di immergersi in un ambiente accogliente e stimolante come solo una vera e propria cucina è e sperimentare, con l'aiuto di chef professionisti, dinamiche di gruppo lavorative tra i fomelli.

triennale.it

## Il cibo racconta la città

► «Chi ha pensato l'Expo ha avuto una grande lungimiranza: è una grande sfida su un tema straordinario, di rilevanza mondiale, che è la nutrizione - ha dichiarato, Lucio Stanca, ad di Expo 2015 spa -. È un tema di grandissima attualità e lo sarà per decenni». Il tema dell'alimentazione nei suoi vari aspetti attraverso la narrazione letteraria e teatrale è l'anima del progetto **Tell the food, tell the life**, presentato da **Triennale di Milano** ed **Expo 2015 Spa**. Come ha affermato Davide Rampello, presidente della Triennale, «un uomo è anche la storia che sa raccontare la vita, gli amori, i dolori. Parte con questa iniziativa un ambizioso progetto: raccontare storie di uomini, storie di vita e meglio ancora narrare la vita attraverso il cibo. L'identità di un luogo nasce attraverso la vita di uomini che lo vivono. Inizieremo a raccontare storie di Milano, della Lombardia e dell'Italia tutta. Poi nel corso dei prossimi mesi e anni inviteremo scrittori da tutto il mondo a raccontare le loro storie, per avviare un processo di conoscenza recipro-

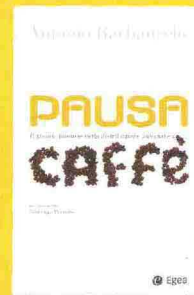
ca». Tra i fini dell'iniziativa, realizzare un saggio storico sui luoghi del cibo a Milano attraverso il rapporto città-campagna nell'era medievale e coinvolgere un gruppo di studenti di scrittura creativa nella realizzazione di testi legati al cibo e alla città. Si pensa anche di produrre un festival teatrale, realizzare videodocumentari e radiodrammi. Da sempre, infatti, la letteratura e le arti si confrontano con il cibo. Come ha detto lo scrittore Antonio Scurati alla presentazione del progetto, il cibo e il bere «non sono beni voluttuari di un'umanità sazia, ma sono ciò che ci tiene in vita». Il progetto, che si articola in quattro macrotemi (civiltà del cibo, cibo e scienza, cibo e sostenibilità e cibo e identità), ha già coinvolto alcuni scrittori e avviato il gruppo di ricerca sui luoghi del cibo. Le prossime fasi vedranno la realizzazione dei libri, dei testi e del saggio sui luoghi del cibo a Milano (entrambi a fine anno), poi la creazione del sito web. Per il 2011 è prevista la produzione di cinque radiodrammi e il festival teatrale con messa in scena dei testi prodotti.

libri

## Pausa caffè Il grande business della distribuzione automatica

di **Antonio Barbangelo**,  
Egea, Milano 2009, euro 22,50

Un libro che analizza il complesso mondo del vending, un settore che in Italia (maggior produttore di distributori automatici al mondo) ha visto nascere le soluzioni più innovative dal punto di vista tecnologico e di marketing. Ogni giorno caffè, bibite, snack, yogurt, frutta fresca, prodotti dietetici, a volte anche pizze e piatti di lasagne fumanti e pronti per il consumo vengono erogati da distributori che si trovano nelle comunità di lavoro e in luoghi aperti al pubblico, come ospedali, stazioni ferroviarie, aeroporti, palestre, musei. Un settore che ha tanto da raccontare: basti pensare che quella della distribuzione automatica è una realtà da circa 3 miliardi di euro di fatturato annuo e che nel nostro Paese c'è una "macchinetta" ogni 26 abitanti. In allegato al volume c'è il cd *Non son solo macchinette*, uno spettacolo teatrale che è stato rappresentato nel 2007 e realizzato da Mirandola Teatro. Grazie alla voce narrante di Silvio Mezzadri è un viaggio a ritroso sulle tracce della storia della distribuzione automatica: tre generazioni di vissuti, di ricordi, di emozioni.



## Cantina d'Isera - Memorie

a cura di **Bruno Vaccari**,  
Alcione Edizioni, Trieste 2010, euro 30

Suggestive fotografie raccontano la centesima vendemmia di Cantina d'Isera (cantinaisera.it): il libro è sostanzialmente un reportage di immagini contadine, dalle forbici all'opera sotto la vigna alle allegre merende tra i filari, dai trattori carichi d'uva alle regolari geometrie dei filari. Le foto, realizzate da Lino Volani, sono tutte rigorosamente in bianco nero con la consapevolezza che, nell'apparente sobrietà, questa tecnica cattura l'occhio su quei particolari che spesso sfuggono nella confusione dei colori. L'introduzione di Enrica Rigotti invoglia il lettore a guardare le foto al di là dell'immagine oggettiva, collegandola ai concetti di territorialità, cooperazione e campagna. *Cantina d'Isera - Memorie* è quindi un libro da sfogliare lasciando parlare le immagini, un'occasione per riscoprire il territorio e per comprendere il valore della cooperazione trentina.

