

ASSOCIAZIONE
OSSERVATORIO DEI
MESTIERI D'ARTE

6 - 2014 - N° 49

Oma

manifestazioni iniziative libri manuali attività uomini città manifestazioni iniziative libri manuali

L'ARTE DELLA TAVOLA

Firenze

La tavola secondo Gio Ponti

La tavola di Natale
hand made di
Luisa Via Roma

Un cenone a base
di pesci...di vetro

L'ARTIGIANATO TRA
MANUALITÀ, INNOVAZIONE
E NEW MEDIA

LUCCA

Palazzo Boccella
dove nascono gli artigiani
dell'enogastronomia

BIELLA

Il Tavolo Gromolosa
un progetto per un
capodopera

editoriale

Costellazione di saperi, le *arti della tavola* abbracciano tanto la preparazione dei cibi quanto gli arredi della sala da pranzo, le suppellettili per l'apparecchiatura, dagli argenti alla biancheria, fino alle effimere ma non meno importanti composizioni floreali. Arti in parte dimenticate, come la piegatura dei tovaglioli o le decorazioni in zucchero – celebri quelle di Giambologna per le nozze di Maria de' Medici – ma anche arti più vive che mai a giudicare dai contributi raccolti in questo numero.

Il modo d'imbandire le vivande è mutato nel tempo e con esso materiali, forme e tipologie di oggetti. Nel Settecento si apparecchiava "alla francese" disponendo sulla tavola molte pietanze di cui i commensali potevano servirsi a proprio piacimento. Il pranzo si concludeva trionfalmente con frutta e dolci accompagnati da scenografici *surtout* in porcellana. Dalla metà dell'Ottocento si serve "alla russa", cioè una portata per volta, come si usa fare ancora oggi. Al centro della tavola candelieri e giardinieri colme di fiori freschi catturavano lo sguardo degli ospiti al di là delle schiere di bicchieri e posate allineate intorno a ciascun piatto. Il servizio alla russa, insieme all'avvento dell'era industriale, favorì la specializzazione degli accessori individuali. Nacquero così le posate da pesce, le mezzelune da insalata, i bicchieri diversi per ogni tipo di vino e persino il piatto da asparagi o quello da ostriche, per noi stravaganze di rarissimo impiego. Dagli anni Cinquanta in poi funzionalità, versatilità e minimo ingombro sono i nuovi criteri che guidano il moderno *design*; nascono così i servizi di piatti impilabili e all'avanguardia dei materiali si afferma la melamina. Negli anni Ottanta e Novanta le tavole domestiche, ormai sempre più destrutturate, si animano di personaggi giocosi: dai cavatappi in forma di donna ai girotondi di omini, sono oggetti innovativi nei materiali e nell'iconografia, ma svincolati da un insieme coordinato.

Da allora la libertà di combinare elementi diversi è ciò che caratterizza maggiormente la tavola contemporanea cosicché la regia del padrone di casa, comunque indispensabile alla messa in scena del rito conviviale, è divenuta un'arte più accessibile e dinamica: da coltivare in special modo nei giorni di festa, ma, perché no, anche da reinventare nella quotidianità.

Oliva Rucellai

Storica dell'arte e consigliere Associazione Amici di Doccia

A constellation of skills, the art of the table includes food preparation, dining room furnishings, table service—ranging from silver to linens—and the short-lived but no less important flower arrangements. Then there are such partially forgotten arts, like the napkin-folding or sugar decorations, like those made by Giambologna for Maria de' Medici's wedding, not to mention other still very lively arts judging by the articles in this issue.

*The way food is served has changed over time and, with it, the materials, shapes, and types of objects used. In the 18th century, the table was laid "in the French style", placing on the table several dishes to which the diners could help themselves as much as they liked. The dinner finished in a triumphal way with fruit and sweets displayed with spectacular porcelain *surtout-de-tables*, or centrepieces. Since the mid-19th century, food has been served "Russian-style", i.e., one course at a time, as we still do today. In the middle of the table, candlesticks and *jardinières* filled with fresh flowers caught guests' eyes beyond the ranks of glasses and cutlery lined up around each plate. The Russian service, together with the coming of the industrial era, favoured specialization, leading to such specific accessories as fish cutlery, crescent salad plates, various glasses for all kinds of wines, and even special plates for asparagus or oysters – extravagances that we very rarely use today. Starting in the 1950s, functionality, versatility and a minimal footprint were the new criteria guiding modern design, resulting in dish sets that could be stacked and the use of such innovative materials as melamine. In the 1980s and 1990s, tables at home became increasingly deconstructed, enlivened by such playful characters as corkscrews shaped like a woman and vessels ringed with little men. Although innovative, the materials and iconography of these objects are not part of a coordinated ensemble.*

Since then, the freedom to combine diverse elements has been the main characteristic of the contemporary table, with the host's direction - essential to staging this convivial rite - becoming a more accessible and dynamic art, to be cultivated especially on feast days but also, and why not, to be reinvented in everyday life.

Oliva Rucellai

Art historian and council member of the Amici di Doccia Association

FIRENZE INTOSCANA

La tavola secondo Gio Ponti

Gio Ponti, direttore artistico della Richard-Ginori negli anni Venti del Novecento, declina il tema della tavola da par suo, riuscendo a imprimere carattere e modernità ai prodotti, senza tradirne la gloriosa tradizione. Numerosi sono i suoi decori per i servizi da tavola, allegri disegni stilizzati impaginati con semplicità per l'uso quotidiano: una bar-

chetta, un Bonaventura, persino una sedia vuota con un parasole – geniale il titolo *Ozio* dato a quest'ultimo decoro – bastano a svecchiare il catalogo delle terraglie prodotte a Milano nello stabilimento di San Cristoforo. Per i servizi di lusso in porcellana di Doccia rivisita in chiave moderna decori storici, come il settecentesco 'a frutta e fiori sparsi', oppure inventa motivi nuovi ironicamente classicheggianti.

Leptis, in cui una sagoma in abito da sera è adagiata su una sorta di *chaise longue*, sembra alludere ai banchetti dei latini e – nel nome – ai coevi scavi di Leptis Magna. Oltre ai servizi, Ponti pensa a rinnovare il modo di abbellire le tavole anche con una serie di preziosi portame-

nu, piccoli vasi e alberelli portafiori in porcellana e oro che, andando a sostituire le classiche giardinie-

re, rompono gli schemi dell'apparecchiatura più tradizionale e propongono un concetto di abitare disinvolto e libero da complicazioni. Ma è il Trionfo per le ambasciate italiane il più noto contributo di Ponti alla storia dell'ornamento da tavola. Figure in bianco e oro modellate su suo disegno dallo scultore Italo Griselli celebrano la cultura e il paesaggio italico riflettendosi in un lago di specchi al centro del quale troneggia l'Italia turrita. I quasi cinquanta elementi che lo compongono sono mobili consentendo così di adattarlo a tavoli di varie forme e misure, secondo l'occasione. Unica *chance* per vederlo in uso è ricevere un invito all'Ambasciata di Lisbona, che risulta averlo ancora in dotazione, altrimenti - per ammirarlo in vetri-

na - bisogna attendere la riapertura del Museo di Doccia. Nel frattempo è in preparazione, a cura dell'Associazione Amici di Doccia, il catalogo completo delle circa cinquecento ceramiche di Gio Ponti conservate nel Museo di Sesto Fiorentino di cui le immagini qui pubblicate ci offrono un'anteprima. (O.R.)

Al centro, Gio Ponti e Italo Griselli per Richard-Ginori, *Fico d'India portafiori*, parte di *Trionfo da tavola per le ambasciate italiane*, porcellana e oro, 1927 circa, Museo Richard-Ginori della Manifattura di Doccia, Sesto Fiorentino; sopra a destra, Gio Ponti per Richard-Ginori, *Portamenu ad erme*, porcellana dipinta in policromia e oro, 1928 circa. Foto Arrigo Coppitz, Amici di Doccia

Al centro, Gio Ponti e Italo Griselli per Richard-Ginori, *Fico d'India portafiori*, parte di *Trionfo da tavola per le ambasciate italiane*, porcellana e oro, 1927 circa, Museo Richard-Ginori della Manifattura di Doccia, Sesto Fiorentino; sopra a destra, Gio Ponti per Richard-Ginori, *Portamenu ad erme*, porcellana dipinta in policromia e oro, 1928 circa. Foto Arrigo Coppitz, Amici di Doccia

Al centro, Gio Ponti e Italo Griselli per Richard-Ginori, *Fico d'India portafiori*, parte di *Trionfo da tavola per le ambasciate italiane*, porcellana e oro, 1927 circa, Museo Richard-Ginori della Manifattura di Doccia, Sesto Fiorentino; sopra a destra, Gio Ponti per Richard-Ginori, *Portamenu ad erme*, porcellana dipinta in policromia e oro, 1928 circa. Foto Arrigo Coppitz, Amici di Doccia

Al centro, Gio Ponti e Italo Griselli per Richard-Ginori, *Fico d'India portafiori*, parte di *Trionfo da tavola per le ambasciate italiane*, porcellana e oro, 1927 circa, Museo Richard-Ginori della Manifattura di Doccia, Sesto Fiorentino; sopra a destra, Gio Ponti per Richard-Ginori, *Portamenu ad erme*, porcellana dipinta in policromia e oro, 1928 circa. Foto Arrigo Coppitz, Amici di Doccia



■ Immagine di copertina, Gio Ponti e Italo Griselli per Richard-Ginori, *Ippocampo, parte di Trionfo da tavola per le ambasciate italiane*, porcellana e oro, 1927 circa. Museo Richard-Ginori della Manifattura di Doccia, Sesto Fiorentino (FI); sotto, Gio Ponti per Richard-Ginori, *Alberello portafiori*, porcellana dipinta in policromia e oro, 1933 circa, Museo Richard-Ginori della Manifattura di Doccia, Sesto Fiorentino. Foto Arrigo Coppitz, Amici di Doccia



La tavola di Natale *hand made* di Luisa Via Roma

di Laura Antonini

Una tovaglia in lino grezzo rifinita con pizzo nero, calici in cristallo molati a mano e rifiniti in oro, posate in argento dorato e piatti in porcellana; tutti oggetti forgiati dalle mani di artigiani fiorentini. Eccellenze del *made in Italy* queste creazioni in edizione limitata arrivano per Natale sul blasonato sito di e-commerce *Luisaviaroma.com* che con il progetto *E-craft* condotto dal Design Campus dell'Università degli studi di Firenze offre, già da qualche tempo, il suo *know-how* digitale per dare all'artigianato italiano una visibilità globale, nel rispetto della qualità e della tradizione. Sul sito del celebre negozio di moda fiorentino, conosciuto e

amato in tutto il mondo per la ricerca di prodotti sempre all'avanguardia, guidato da Andrea Panconesi, esiste infatti una sezione ad *hoc* dedicata alla casa (*home*) dove oltre a prodotti di marchi blasonati del lusso e del design trovano spazio le realizzazioni uniche di eccellenti artigiani. Tra sempre nuovi progetti, l'ultimo nato si chiama proprio "La tavola di Natale" e valorizza con una scelta autoriale firmata Luisa un proposta completamente *hand made* per la tavola delle feste. Alla realizzazione della tavola di Natale hanno partecipato Baroni, con una tovaglia in lino grezzo, rifinito con un pizzo nero, eseguita in esclusiva come i calici della Moleria Locchi, e Pampa-

loni, con il suo servizio di posate in argento dorato e i piatti della collezione *Bichierografia*. Nell'era della comunicazione globale, del consumismo di massa e della grande distribuzione l'artigianato finisce così per farsi portavoce di un grandissimo valore aggiunto, apprezzato in vari paesi del mondo che guardano minuziosamente alla qualità e all'esclusività che solo il *made in Italy* riesce a dare. Un valore che Luisa Via Roma conosce bene. Consapevole del valore del fatto a mano si è così resa interprete di una crescente richiesta di qualità di clienti esigenti alla ricerca proprio di prodotti di artigianato. «Le selezioni per Luisa Via Roma – conferma Valentina Otto-

bri responsabile della sezione Home di *Luisaviaroma.com* – vengono fatte mettendosi nei panni dei clienti; nel caso della "Tavola di Natale" proponiamo un prodotto che non sia solo qualitativamente eccellente ma che abbia delle caratteristiche di irreperibilità e quindi di unicità. È da qui che nascono *limited edition* e *special edition* come questa».

■ La tavola *hand made* di Luisa Via Roma: tovagliati Baroni, calici Locchi Laboratorio di Moleria, posateria Pampaloni

Un cenone a base di pesci...di vetro

di Silvia Ciappi

I pesci disegnati da Ken Scott per la Vetreria Venini & C. di Murano nel 1951, sono caratterizzati dai colori decisi del vetro soffiato e delle paste vitree policrome e dall'insolita sagoma, carica di vivace ironia, della lisca centrale tracciata con cannette e fili di vetro di colore contrastante o con squame disposte in un disegno quadrettato. Quei pesci, di varia forma e misura, furono ideati per i grandi magazzini di New York MACY'S. Si trattò della prima presentazione in USA del made in Italy dopo la guerra che doveva esprimere la straordinaria abilità e la rinnovata inventiva dell'artigianato italiano ma anche un esplicito riferimento al cibo e alla cucina italiana. I maestri vetrai della fornace Venini non erano insoliti a proficui scambi nell'ideazione di oggetti derivati dallo stretto contatto con artisti e designer, operando in un

reciproco scambio di conoscenze e in un clima di vivace internazionalità. In quell'occasione i pesci, dalle forme anatomiche reali, furono presentati all'interno delle caratteristiche ceste di vimini dei pescatori di Chioggia, creando un contrasto tra l'antica tradizione dell'intreccio dei cestai e i finti pesci di vetro distinti dalla vivace cromia che caratterizza la tavolozza di Ken Scott, affidata alla sensibilità materica dei maestri vetrai che idearono una varietà di modelli riproposti sino agli anni Sessanta.

Questi insoliti pesci decoravano anche piatti di ceramica, tovaglie e arredi per la casa.



■ Foto Ken Scott, *Pesci*, 1950 circa per Vetreria Venini & C., Murano (l. da cm 13 a cm 50)

Le opere fanno parte della collezione privata di Enrico Bersellini (Parma) che ringraziamo per la gentile disponibilità. Si ringraziano i fotografi Ivan Taborri e Otello Bellamio per le immagini.



L'artigianato tra manualità, innovazione e *new media*

di Niccolò Gordini
Università Milano-Bicocca

La parola artigianato richiama alla mente l'idea del lavoro manuale che affonda le proprie radici nella tradizione. In realtà, artigianato e innovazione operano a stretto contatto. Il rapporto artigianato-innovazione riflette una caratteristica insita in tale mestiere: l'artista crea con gli strumenti del suo tempo. Così è stato con il passaggio dall'energia umana a quella idraulica e elettrica o con l'avvento delle macchine. Dall'incontro di questi due mondi, apparentemente lontani, nasce l'artigiano del terzo millennio, una nuova figura che, utilizzando le innovative tecnologie produttive e della comunicazione a supporto della propria creatività e manualità, coniuga modernità e tradizione collegando le stampanti 3D a macchine operatrici o di taglio laser è possibile creare oggetti originali riducendo tempi e costi di produzione, ma mantenendo intatti i caratteri propri del mestiere (creatività, manualità, unicità) e aumentando il tempo da dedicare alla parte cre-

ativa. Infine, i nuovi artigiani non possono prescindere dall'utilizzo dei nuovi strumenti di web marketing e comunicazione digitale, indispensabili per promuovere la propria arte in tutto il mondo, pur continuando a produrre localmente. La combinazione tradizione-nuove tecnologie-nuovi strumenti di comunicazione è, quindi, il segno di un artigianato declinato al futuro, con rinnovate esigenze tecnologiche, capace di rafforzare la propria reputazione tra i giovani ed accedere a nuovi canali distributivi utilizzando il web.

L'industria della stampa 3D vale 3,05 miliardi di dollari. Nel 2013 le stampanti 3D industriali erano 66.702: il 3,5% di queste, ovvero 2.334, in Italia. Se la stampa 3D valesse anche solo il 2% della manifattura globale il giro d'affari generato sarebbe circa 200 miliardi di dollari.

Fonte - Wohlers Report 2014

LIVORNO

Il centro tavola proposto da *Harborea*

di Stefania Fraddanni



Si è tenuta a Livorno, nel parco di Villa Mimbelli, dal 10 al 12 ottobre, l'edizione 2014 di *Harborea*, la Festa delle Piante e dei Giardini d'Oltremare organizzata dal *Garden Club* e dal Comune di Livorno. Tre giorni di mostra mercato di piante, erbe, fiori, piante esotiche, ortaggi, spezie e sementi, arredi da giardino, prodotti enogastronomici biologici tipici e dimenticati, ma anche incontri culturali, che costituiscono ormai un appuntamento di richiamo nazionale. Nell'occasione, Scuola S.I.A.F. di decorazione floreale del *Garden Club Livorno* diretta da Maisi Razzauti, ha preparato per OmA un centro tavola per l'apparecchiatura di Natale. Originale e dalla linea sobria, per una tavola moderna che non trascura i particolari, è quadrato, composto da profu-

mata cannella, sfere natalizie, piccole pigne, rami di cornus e rose "Darcey" di David Austin, il tutto appoggiato su soffice lichene d'Islanda e racchiuso in una scatola dorata da cioccolatini. Le "English roses" Darcey, dalla particolare fragranza fruttata, tra i petali rosso lampone lasciano intravedere gli stami giallo oro che ben riprendono il colore della scatola che le contiene.

■ Sopra, momento di *Harborea*; sotto, centrotavola, Scuola S.I.A.F. di decorazione floreale del *Garden Club Livorno* diretta da Maisi Razzauti



LUCCA

La birra sulla tavola del Natale

di Anna Benedetto e Chiara Parenti

Con il suo profumo caldo e carezzevole dalle note avvolgenti di cacao, *Noëlia* ci riporta immediatamente al clima di festa. Color cioccolato, corpo complesso che restituisce a naso e palato variegati sapori maltati, *Noëlia* si sposa magnificamente con panettone, panforte, torrone e frutta secca. Cos'è *Noëlia*? È la "birra natalizia" di *Birroi*, il primo birrificio artigianale italiano fondato e gestito da sole donne, avviato a Lucca pochi mesi fa. *Birroi* è la storia di tre amiche – Elena, Elisa e Alejandra – che hanno voluto dar vita a un'attività di produzione di birra artigianale di qualità.

Un progetto al quale si è poi aggiunta Linda, per completare il team in rosa. Il nome del birrificio mutua il concetto francese di *terroir*, usato in enologia per richiamare al forte legame locale ai valori d'eccellenza della sua produzione. «La nostra birra viene realizzata con le migliori risorse del territorio, come l'acqua e un antico grano autoctono, e con l'artigianalità dei processi produttivi impiegati, dalla macinazione

alla cottura, dalla fermentazione fino all'imbottigliamento», spiegano le titolari. «Cerchiamo prodotti di qualità per dar vita a birre ricche di gusto ma al tempo stesso ecosolidali». Ecco quindi birre con caratteristiche di stile molto pronunciate, con un buon carico olfattivo e con una persistenza gustativa impor-

tante, anche se l'obiettivo è quello di tenere il grado alcolico piuttosto basso, perché le ragazze di *Birroi* promuovono anche il bere consapevole e responsabile.

INFO
www.birroi.com



■ Sopra, Elena, maestra birraia *Birroi*; a sinistra, *Noëlia*, la birra natalizia di *Birroi*

LUCCA

Palazzo Boccella dove nascono gli artigiani dell'enogastronomia

di Andrea Salani

È tra le dolci colline di San Gennaro, piccolo borgo del Comune di Capannori, che la Fondazione Palazzo Boccella, partecipata della Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca, ha creato una straordinaria realtà in cui artigianato e valorizzazione delle eccellenze locali si incontrano nel nome della buona cucina.

Nello straordinario contesto di Palazzo Boccella, restaurato per diventare luogo di arte, incontri e produzione culturale sempre nell'ambito di manifestazioni che valorizzano i prodotti locali, è nata MADE (Scuola di Alta Formazione in Management dell'Accoglienza e delle Discipline Enogastronomiche), un percorso di formazione post diploma professionalizzante per il turismo e la promozione del territorio. Rivolta principalmente a giovani provenienti da istituti alberghieri e istituti tecnici per il turismo, MADE offre agli studenti Crediti Formativi Universitari (CFU) presso corsi di studio triennali a tema enogastronomico erogati da altri Atenei italiani con cui la Scuola avrà stabilito accordi in questo senso, oltre ad un servizio di *job placement* grazie al Career Service della Fondazione Campus di Lucca.

Palazzo Boccella ospita in uno splendido contesto architettonico uno straordinario percorso formativo, insieme a numerose altre iniziative, tutte nel segno della buona tavola e dell'accoglienza: elementi del quotidiano che nel territorio di Lucca sono elevati ad arte.



■ Dall'alto, Palazzo Boccella, Capannori, Lucca; studenti di MADE, Scuola di Alta Formazione in Management dell'Accoglienza e delle Discipline Enogastronomiche

PISTOIA E PESCIA

Un amore di pastafrolla e zucchero a velo

di Francesca Vannucci

Nell'era dei *talent show* gastronomici, in cui l'arte della cucina viene spettacolarizzata con sfide di abilità esasperate da chef rigidi e alteri, a Pistoia una giovane pasticceria insegna con pazienza, fantasia e passione i segreti del suo mestiere.

Emanuela Regi, in arte *La Dolce Peonia*: un grande amore per la pasticceria, con una predilezione per la pastafrolla e la *pâtisserie* francese, coltivato fin da bambina nelle cucine delle nonne pervase dal profumo di biscotti.

Dopo la laurea in scienze forestali e una specializzazione in architettura dei giardini, inizia a lavorare in un forno e capisce che la sua strada è ricoperta di *tartelette* e *crumble* di mele.

Frequenta corsi presso scuole professionali, sperimenta ricette e impasti, e nel 2006 apre il suo laboratorio artigianale a Pistoia, dove utilizza prodotti biologici a km zero. Da qualche anno ha fatto dell'insegnamento la sua attività principale e, collaborando con realtà locali, organizza incontri e corsi amatoriali. Tra pan di Spagna e marmellate, dai cantucci ai *cheese cake* fino alla decorazione della tavola, le lezioni sono occasioni che creano condivisione, dove scoprire, con soddisfazione, il piacere di cucinare.

La ricetta per essere un buon pasticcere? Ingredienti di qualità, conoscenza delle tecniche di lavorazione, curiosità e creatività quanto basta, e una gran dose di passione per un lavoro che richiede tempo, energie e dedizione.

■ Composizioni di dolci di *Dolce Peonia*

Dolce Peonia
di Emanuela Regi
ladolcepeonia@gmail.com
www.ladolcepeonia.com



PRATO

Pizzi, brocche e paioli

di Daniela Toccafondi



C'è anche una preziosa tovaglia a punto scritto tra i merletti e i ricami in mostra in questi giorni al Museo del Tessuto di Prato. Nell'ambito della raffinata selezione di manufatti in mostra nelle antiche stanze della ex Cimatoria Campolmi, per l'esposizione *Arte vera e gentile. Ricami e merletti della Collezione Antonia Suardi* (visibile fino al 21 giugno 2015), non passa inosservata una rara tovaglia in tela di lino bianco con motivi a mazze in filato di seta rossa, databile attorno alla fine del 1500. I preziosi esempi di arte femminile fanno parte della raccolta appartenuta alla contessa Antonia Ponti Suardi, un'accesa sostenitrice della creatività del lavoro ad ago, vissuta tra Ottocento e Novecento. Oltre a questi manufatti il Museo del Tessuto possiede molti tessuti destinati all'arredo domestico come i rari esempi di tovaglie cosiddette "perugine" caratterizzate da bordi decorati di colore blu con motivi geometrici, animali e antropomorfi riferibili al Quattrocento e Cinquecento.

Oltre a ciò, una inaspettata scoperta a Prato ha portato alla luce, fra gli anni Novanta e il 2006, uno straordinario corredo di centinaia di forme ceramiche di diverse tipologie, sia acrome sia, in minor quantità,

■ A sinistra, tovaglia in tela di lino ricamato, Italia sec. XVI-XVII; a destra, brocche in maiolica arcaica. Foto Laboratorio Archeologia Medievale

di maiolica arcaica, databili entro il primo ventennio del Trecento, rinvenute con i restauri della volta a crociera sul coro della chiesa conventuale di San Domenico. Si tratta di ceramiche di uso comune (perciò raramente conservate in forme integre come quelle recuperate a Prato) che erano state riutilizzate come riempimento della volta. Grazie alla Cattedra di Archeologia Medievale dell'Università di Firenze (Dipartimento di Storia Archeologia Geografia Arte e Spettacolo), orci, boccali, brocche e paioli destinati originariamente alla mensa, alla cottura, al trasporto e allo stoccaggio delle derrate alimentari (e che quindi rappresentano una chiave di lettura straordinaria per conoscere i vari aspetti della società pratese nel Medioevo) rimasti indenni nei secoli, sono stati recuperati e saranno presto

in esposizione presso il Museo di San Domenico a Prato.



SAN MINIATO

Gusti e sapori della nostra terra racchiusi in un *kit*

di Carlo Baroni

Tagliolini per due, cucinati all'altro capo del mondo come fossero preparati qui, nel cuore della Toscana, perfetti in tutto dalla cottura al condimento. L'arte della tavola è anche curare l'aspetto, il gusto, il "tatto" della pietanza rigorosamente rispettati come prevede la ricetta in qualsiasi angolo del globo ci si trovi ai fornelli. Nasce per tutto questo *lo Cuoco*, un kit per la preparazione rapida di un primo piatto genuino della cucina toscana e italiana (in otto versioni). Una novità assoluta progettata dalla *Gift's House* di Ponte a Egola, che ha già predisposto un packaging in undici diverse lingue in previsione di un'accelerazione della sua proiezione all'estero. «I piatti sono garantiti con prodotti toscani o italiani al 100%, dalla farina della pasta, al sale per l'acqua, dalle verdure biologiche da lavorazione a filiera corta – spiega David Bianchi, responsabile del marketing – all'olio extra vergine di oliva, così come le carni, le uova e ogni altro ingrediente». Nella linea, presentata a Tokyo, c'è anche il kit per i tagliolini al tartufo con trifole esclusivamente delle colline sanminiatesi. Il pocket contiene tutto il necessario, perfettamente dosato per due persone (80 grammi di pasta a testa). L'obiettivo dell'iniziativa è quello di rendere *on the road* il gusto della nostra terra. Che riguarda tutto il mondo cucina. A

lo Cuoco è abbinata una linea di grembiuli e articoli in cotone per cucina per la quale viene utilizzata la simbologia Swarovski.



■ Dall'alto, Presentazione del progetto *lo Cuoco*; *kit lo Cuoco* per la preparazione rapida di un primo piatto della cucina toscana e italiana, progettato dalla *Gift's House* di Ponte a Egola



2014 N°45 L. 17

SIENA

Un po' di manualità e tanta fantasia

di Samanta Bora

Sperimentare e dare "nuova vita" agli oggetti è una delle tante attività che la cooperativa sociale *Giocolenuvole* di Siena propone all'interno di un vario programma di promozione della cultura dell'infanzia e del gioco, con iniziative formative e di assistenza, ma soprattutto ludiche, divertenti e anche a tema. In occasione del Natale, per esempio, i più piccoli vengono stimolati a sviluppare creatività ed inventiva, per realizzare oggetti che rallegrino la tavola delle feste, con materiali naturali o di riciclo, semplici da maneggiare. Dai segnaposto ai centrotavola originali, la gamma è ampia: una molletta per i panni si trasforma in base per una candelina realizzata con una mandorla applicata su una stecca di cannella, arricchita alla base con un fiocchetto che sorregge un rettangolo di carta paglia da personalizzare con il nome del commensale; oppure mini *cache pot* per piccole stelle di Natale, composte con vasetti di yogurt rivestiti con vecchi fumetti; o ancora barattolini o bottiglie dalle diverse forme colorate da decorare con un pennarello bianco che riproduce paesaggi invernali; o contenitori abbelliti con fiori o bacche che galleggiano sull'acqua o che diventano campane di pupazzetti di caramelle di molteplici colori o animaletti creati con castagne e ghiande. Ed ecco che, con poca spesa ma tanta



fantasia, anche i bambini, nelle vesti di piccoli artigiani, contribuiscono a ricreare quell'atmosfera unica ed avvolgente delle feste.

■ Dall'alto, vasetti decorati con paesaggi invernali; segnaposto e portatovaglioli con pupazzetti

GIOCOLENUVOLE

Società Cooperativa Sociale Onlus
Strada di Monastero, 2 – Siena
info@giocolenuvole.com
www.giocolenuvole.com



ECCELLENZE TOSCANE IN TAVOLA: TERRACOTTA, CRISTALLO E MARMO DI CARRARA

a cura di **artEX**

Per una buona cucina occorrono buone materie prime, e per una bella tavola? Accade lo stesso. La tavola artigianale toscana, oltre che per le superbe ricette che è in grado di presentare, è ricca di oggetti splendidi, perfetto *mix* di tradizione secolare, grandi abilità e materiali unici. Basti pensare alla celebre terracotta imprunetina o alle ceramiche prodotte nell'area di Montelupo Fiorentino, dove tra le aziende che producono ceramiche "da tavola" c'è la *ND Dolfi* che realizza pentole di coccio decorate così belle da essere pensate per il fuoco e proposte direttamente per la tavola. Calici, caraffe, vetri e bicchieri? Quasi la totalità di quelli prodotti in Italia arrivano da Colle di Val d'Elsa, dove aziende di eccellenza come la *Colle Vilca* continuano a produrre con la qualità della tradizione innovando nel design. Una tendenza recente è, inoltre, quella che sperimenta sulla tavola materiali inediti come il marmo di Carrara. Un'azienda di Sarzana, la *Nuova Marmotecnica*, ha pensato di valorizzare le inimitabili venature e il colore candido di questo materiale per realizzare vassoi e alzate portafrutta capaci di regalare, a uva, arance e mele, la bellezza di un dipinto.



VOLTERRA

A pranzo con gli Etruschi

di Cristina Ginesi

Una tavola particolare quella etrusca, vissuta come un lungo momento di festa carico anche di importanti risvolti sociali. Il direttore del Museo Etrusco Guarnacci, Fabrizio Burchianti, ci accompagna in questo viaggio alla scoperta della convivialità etrusca: «Le notizie che abbiamo di questi sontuosi banchetti, provengono dalle raffigurazioni su vasi, pitture tombali, sarcofagi ed urne cinerarie. L'usanza deriva dal mondo greco – spiega il direttore – ma presenta una differenza sostanziale, infatti al banchetto etrusco partecipavano anche le donne, mentre in Grecia erano ammesse solo le serve, le etère e le ballerine. I partecipanti erano distesi sulle *klinai*, ossia lettini,

e davanti erano posti dei tavoli apparecchiati con vivande. La sala era decorata con ghirlande, i commensali mangiavano con le mani e spesso al fianco dei letti si

va diluito in acqua perché molto denso e con gradazione alcolica alta. Come recipienti si utilizzavano *kyathos*, coppe, scodelle, piatti, e brocche. I banchetti – conclude Burchianti – allietati da musicisti, balli e giochi come i dadi e il *kòttabos* (che consisteva nel tirare le gocce di vino su coppe in bilico e farle cadere) si organizzavano per sancire alleanze tra aristocratici, in onore di membri delle varie famiglie, feste religiose e private, in occasione di matrimoni e funerali. Erano quindi momenti di grande importanza per la vita sociale degli etruschi». E nei secoli, a ben vedere, anche della nostra.

trovavano i cani. Il cratere era l'elemento centrale del banchetto e conteneva vino speziato che veni-

■ Dall'alto, *Urna degli Sposi*, coperchio in terracotta, inizi I secolo a.C.; *Kyathos di Monteriggioni*, in bucchero, metà VII secolo a.C.



BIELLA

Il Tavolo Gromolosa *un progetto per un capodopera*

di Patrizia Maggia

Come nel passato, spesso è grazie ad una committenza illuminata e al connubio che viene a generarsi tra committente, progettista, mastro artigiano e allievi di laboratorio che può prendere vita un capodopera.

Questo è il tavolo richiesto dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Biella per Palazzo Gromolosa, elemento progettato da Gianfranco Cavaglià e realizzato all'interno di un corso di formazione proposto da MAC, Mestieri d'Arte Contemporanei di Città Studi.

Il contesto è quello di una valorizzazione di patrimoni, che si esprime da parte della Fondazione, nell'attento restauro dello stabile curato da Alberto Maggia, che con sensibilità e lungimiranza mantiene i materiali sostituiti per necessità funzionali, ipotizzandone una nuova possibilità d'uso; a questo si unisce la particolare attenzione e ricerca di MAC per le espressioni di cultura immateriale.

Sullo sfondo della valorizzazione e della formazione, la necessità funzionale di attrezzare una sala per incontri di lavoro e pranzi suggerisce l'ipotesi di dare rilievo alle capacità formative presenti sul territorio.

«La sequenza è stata rapida, spiega Cavaglià, ed ha presto assunto autonomia: la prima indagine per vedere quanto poteva essere disponibile in loco ha evidenziato una catasta di legno di larice di un



vecchio pavimento rimosso. La verifica dello stato di conservazione, della qualità e della quantità del legno è stata una sorpresa: per la qualità, larice con fibra fine, Larice Lacirina, e per lo stato di conservazione, persino il profumo era percepibile nella lavorazione.

Il Cantiere Scuola poteva essere avviato, le finalità: la scoperta delle caratteristiche del legno di massello e le lavorazioni tradizionali che il medesimo richiede». Sono cinquantasei monete da cinquanta lire a costituire l'elemento di raccordo delle otto tavole del piano, scelta non casuale, sul lato

frontale della moneta è rappresentato il dio Efesto protettore degli artigiani.

Il tavolo viene realizzato in tre esemplari, il pavimento ottocentesco è salito di livello a conferma della riciclabilità e del pieno riutilizzo del legno.

■ *Tavolo Gromolosa, particolare del piano, Progetto Gianfranco Cavaglià in collaborazione con Anna Rita Bertorello, Maestro Falegname Pietro Mosca, Foto Paola Rosetta*

VITERBO

Etoile, trent'anni di storia nella formazione culinaria

«*Saper cucinare, come fare il pane, è un atto d'amore*» (Rossano Boscolo)

di Silvia Valentini

La Boscolo Etoile Academy, oggi primo Campus Italiano della Gastronomia, nasce nel 1982 quale centro di perfezionamento ed aggiornamento per la formazione culinaria. Dal 2008 la sede dell'Etoile si è trasferita da Chioggia a Tuscania, in provincia di Viterbo, nel ristrutturato complesso di San Francesco, un ex convento del 1281.

Per Rossano Boscolo, pioniere assoluto nel campo della formazione gastronomica, l'obiettivo primario è quello di formare una nuova generazione di chef e pasticceri. Un percorso formativo basato su una metodologia coinvolgente; attraverso delle esercitazioni pratiche conduce gli allievi all'acquisizione di concetti e strumenti operativi nell'affrontare il mondo della pasticceria/cucina in tutte le sue peculiarità e opportunità di gestione.

«Impegnarsi nel programma vuol dire investire su se stessi e scommettere sulle proprie capacità. Lo studio e l'impegno richiesto sono elevati, ma altrettanto elevati saranno i risultati in termini di nozioni e competenze acquisite e di competitività maturata sul mercato del lavoro. I nostri allievi vivono questo momento di impegno per il futuro in un contesto nazionale molto preoccupante, forse proprio per ciò abbiamo maggiori attese nei loro confronti: ci auguriamo che la ripresa del nostro Paese parta proprio



da loro e dalla loro generazione, fiduciosi per quanto li riguarda che l'educazione e la formazione acquisite qui in Accademia possano guidarli nel loro cammino professionale» (R. Boscolo).

■ *Studenti e prodotti della Boscolo Etoile Academy*

Boscolo Etoile Academy
Largo della Pace, 11
Tuscania (VT)
www.istitutoetoile.it



FIRENZE PRIMA CITTA' CON CONIAZIONE DEDICATA EXPO 2015

Il 12 Novembre scorso a Firenze si è svolto un importante evento, il conio ufficiale personalizzato Expo 2015. È proprio Firenze infatti la prima città d'Italia ad avere la speciale emissione, presentata e realizzata nell'antica officina monetaria Picchiani & Barlacchi alla presenza del Sindaco Dario Nardella. Presenti all'evento l'autrice del conio Laura Cretara, prima donna incisore della storia, autrice dell'Euro italiano e delle più belle monete in Lire della Repubblica; e Sandro Sassoli, coordinatore generale del programma ufficiale delle coniazioni di **Expo 2015**.

TERRE FIORENTI Food, wine, handicraft

Dal 19 al 21 dicembre 2014
Galleria delle Carrozze, Palazzo Medici Riccardi
Via Cavour 3, Firenze



A dicembre l'ultimo dei tre appuntamenti di TERRE FIORENTI, rassegna che, con il meglio dell'enogastronomia e del fatto a mano del territorio fiorentino, ha animato la galleria delle Carrozze di Palazzo Medici Riccardi con appuntamenti a ottobre (*Enogastronomia e i*

suoi oggetti) e novembre (*Olio e i suoi oggetti*) e che si conclude con il fine settimana che precede il Natale (19-21 dicembre), dedicando tre giorni al *Vino e ai suoi oggetti*.

Associazione Osservatorio dei Mestieri d'Arte partecipa alla rassegna con alcune aziende artigiane da sempre impegnate insieme ad OmA per sostenere e promuovere la storia e la cultura del mestiere artigiano. I manufatti in mostra sono frutto di tradizione, oggetti nati nel tempo attraverso il paziente studio di maestri artigiani.

Coltelli di Scarperia di **Coltellerie Berti**, vetri e cristalli del **Locchi Laboratorio di Moleria** e tessuti per la tavola di **Tessilarte**, tutti pensati per rendere ancora più preziosa una delle più antiche arti della storia dell'uomo, quella della tavola.

curiosità Tra storia e banchetti

Un banchetto rinascimentale

Il dipinto raffigura il *Banchetto di Siface*, opera di Alessandro Allori per la residenza medicea della Villa di Poggio a Caiano (1578-1579), e illustra un convivio che ricorda le consuetudini della classicità romana, fonte di ispirazione per la corte fiorentina. I commensali sono sdraiati su triclini e utilizzano tavoli rotanti e arredi semoventi che, per gli effetti scenografici, stupivano i conviviali accrescendo il prestigio degli ospiti. Erano esposte le suppellettili più preziose, allineate su mensole a muro, le cosiddette "mostre", di forte impatto spettacolare ma anche funzionali alla distribuzione delle portate, disposte su vassoi o in bacini di metallo pregiato. Il vino era versato in calici di vetro dai coppieri, abbigliati con tuniche romane. Tutto il banchetto seguiva un rigido cerimoniale codificato da regole e trattati, come *Il Cortegiano* di Baldassarre Castiglione e il *Galateo* di Giovanni Della Casa e rappresentava un'opportunità per immedesimarsi in atmosfere riprese da affreschi o da pitture vascolari o anche descritte dai testi classici tradotti e adattati alle esigenze cortigiane.

■ Alessandro Allori, *Banchetto di Siface*, Poggio a Caiano, Villa medicea



Scenografie effimere nei banchetti seicenteschi

L'opulenza scenografica dei banchetti seicenteschi si avvaleva di sofisticate soluzioni per l'allestimento della tavola: erano modellate statue di zucchero, di gelato, di ghiaccio, mentre gelatine e marzapane erano plasmate a forma di piatti e di suppellettili che venivano mangiati suscitando ilarità. Sulla tavola erano anche disposte sagome di animali commestibili realizzati con zucchero o con glassa che creavano un contrasto, accuratamente studiato, tra verità e inganno, tra naturale e artificiale. Erano i più noti artisti insieme ai più abili cuochi di corte a realizzare le insolite sculture. Il Vasari riferisce che già nel Cinquecento Andrea del Sarto aveva ideato un trionfo da tavola composto da un tempietto, simile al Battistero fiorentino, a otto colonne simili al porfido ma che in realtà erano composte di salsicciotti, i capitelli erano formati da formaggio, il cornicione da marzapane e il pavimento, a imitazione dei mosaici, era realizzato con gelatine di vario colore. Il leggio del coro era di vitella arrosto, il libro di lasagne con le lettere e le note di grani di pepe e il coro era composto di tordi cotti col becco aperto, rivestiti di cotte composte di rete di maiale a imitazione degli abiti di veri musicisti. L'abilità degli artigiani pasticceri consisteva anche nel riprodurre con zucchero celebri statue, come il *Monumento dei quattro mori con la statua di Ferdinando I di Livorno* o soggetti mitologici uniti a tovaglioli piegati a formare insolite decorazioni. (S.C.)



■ Pierre Paul Sevin, *Trionfi da tavola* per il cardinal Leopoldo de' Medici. Stoccolma, Museo Nazionale

Il racconto è riferito dal Vasari nella *Vita di Giovan Francesco Rustici*, Vasari, (1550-1568), ed. Bettarini-Barocchi, V, 1966, pp. 474-488, in part. pp. 481-482.

in primopiano

FIRENZE

LUSTRI A COBALTO

di Barbara e Paola Staccioli

Fino al 6 gennaio

Una piccola mostra dei manufatti artistici in ceramica delle sorelle Staccioli sarà visibile fino al prossimo 6 gennaio presso l'associazione culturale Cobalto a Fiesole.

Associazione culturale Cobalto
Via Portigiani 4 - Fiesole (FI)

OMAGGIO AL MAESTRO PIERO TOSI L'ARTE DEI COSTUMI DI SCENA DALLA DONAZIONE TIRELLI

Fino all'11 gennaio 2015

La Galleria del Costume dedica una mostra a Piero Tosi nell'anno del suo conseguimento del premio Oscar alla carriera. Il maestro ha lavorato come costumista teatrale, ma affermandosi soprattutto nel cinema a fianco di grandi registi fra i quali citiamo Luchino Visconti ed altri che hanno contribuito a fare la storia del cinema italiano quali Vittorio De Sica, Mauro Bolognini, Liliana Cavani, Franco Zeffirelli o Pier Paolo Pasolini.

Palazzo Pitti, Galleria del Costume,
Sala da ballo - www.uffizi.firenze.it

87° PITTI IMMAGINE UOMO CONTEMPORARY GLOBAL LIFESTYLE

Dal 13 al 16 gennaio 2015

Torna a gennaio, per la sua 87esima edizione, la piattaforma più importante a livello internazionale per le collezioni di abbigliamento e accessori uomo e per il lancio dei nuovi progetti sulla moda maschile.

Fortezza da Basso, Firenze
www.pittimmagine.com

L'ARNINA DI LORENZO BARTOLINI IL MARMO RITROVATO PER GIOVANNI DEGLI ALESSANDRI

Fino all'8 febbraio 2015

Protagonista d'eccellenza della piccola e preziosa mostra, è la statua in marmo raffigurante la Ninfa Arnina rinvenuta in una collezione privata inglese dallo studioso John Kenworthy-Browne. L'opera, inedita, viene quindi esposta per la prima volta al pubblico affiancata dal calco in gesso, di proprietà della stessa Galleria dell'Accademia, ed insieme ad alcuni documenti volti ad evocare la complessa vicenda dell'opera bartoliniana che, in questa versione, riporta la dedica a Giovanni degli Alessandri, personaggio di spicco nella vita culturale fiorentina del primo Ottocento.

Galleria dell'Accademia,
Gipsoteca Via Ricasoli 60, Firenze
www.uffizi.firenze.it

I TESORI DELLA FONDAZIONE BUCCELLATI

Da Mario a Gianmaria, 100 anni
di storia dell'arte orafa

Fino al 22 Febbraio 2015

L'esposizione, che si terrà al Museo degli Argenti, è frutto della collaborazione tra la Fondazione Gianmaria Buccellati e la Soprintendenza Speciale per il Patrimonio Storico, Artistico ed Etnoantropologico e per il Polo Museale della città di Firenze, e presenterà una selezione di oltre cento opere, tra gioielli, lavori di oreficeria e di argenteria disegnati da Mario e Gianmaria Buccellati, due tra i nomi più significativi del panorama orafa mondiale.

Palazzo Pitti,
Museo degli Argenti

LUCI SUL '900

IL CENTENARIO DELLA GALLERIA D'ARTE MODERNA DI PALAZZO PITTI, 1914-2014

Fino all'8 marzo 2015

Per celebrare il centenario della sua fondazione, la Galleria d'arte moderna di Palazzo Pitti ha voluto dedicare una mostra alle collezioni novecentesche possedute dal museo. Infatti, nonostante la Galleria d'arte moderna sia nota soprattutto per essere il museo che vanta la più vasta e importante collezione di dipinti macchiaioli al mondo, è probabile che non tutti conoscano l'interessante raccolta di opere novecentesche, che gli pervennero con donazioni e acquisti. L'esposizione tende quindi ad attrarre l'attenzione su questo museo nel museo, fino ad ora sommerso per insufficienza di spazi espositivi.

Palazzo Pitti, Galleria d'arte moderna
www.uffizi.firenze.it

PISTOIA

A TU PER TU CON L'OPERA D'ARTE

Fino al 6 giugno 2015

Un ciclo di incontri con storici e critici d'arte per approfondire, di volta in volta, un'opera della collezione della Fondazione Caript: durante gli appuntamenti, organizzati a cadenza mensile, verrà analizzata e indagata sotto il profilo storico, tecnico ed estetico un'opera significativa della collezione, che spazia dall'arte medievale fino a quella contemporanea, con opere, tra gli altri, di Marino Marini, Mario Nigro, Fernando Melani, Adolfo Natalini, Gualtiero Nativi, Gianni Ruffi e Roberto Barni.

Fondazione Cassa di Risparmio di Pistoia e Pescia
Via De' Rossi 26, Pistoia
info@fondazionecript.it
www.fondazionecript.it

PRATO

ARTE VERA E GENTILE

Ricami e merletti della Collezione Antonia Suardi

Fino al 21 giugno 2015

Il Museo del Tessuto di Prato presenta al pubblico una delle collezioni più preziose custodite nel proprio archivio storico, la raccolta personale di manufatti, preziosi ricami, trine e tessuti dal Rinascimento alle campionature del Novecento, appartenute alla contessa Antonia Suardi, nobildonna che fu una delle principali sostenitrici delle Industrie Femminili Italiane (1903) e che trascorse una vita d'impegno nella ricerca e nella divulgazione delle raffinate arti del ricamo e del merletto.

Museo del Tessuto
Via Puccetti 3 - Prato
www.museodeltessuto.it

SIENA

In CONTRADA

VIAGGIO NEI TERRITORI DELLE CONTRADE DI SIENA

Fino al 25 gennaio 2015

Progetto promosso e ideato dall'Assessorato al Turismo del Comune di Siena e dal Magistrato delle Contrade che, con l'organizzazione di Opera - Civita Group, propone per la prima volta un percorso attraverso l'arte, la storia, la tradizione dei 17 rioni senesi. Le Contrade di Siena aprono il cuore dei loro territori a visitatori esterni durante i 17 appuntamenti della rassegna, visite guidate che regaleranno un'idea complessiva dell'immenso patrimonio racchiuso anche nei vicoli più nascosti dai grandi centri di attrazione quali il Duomo o la Piazza del Campo.

Tel. 0577/286300
incontrada@operalaboratori.com

ANNO 9 N° 49

OMA - OSSERVATORIO DEI MESTIERI D'ARTE IN TOSCANA
Periodico dell'Ente Cassa di Risparmio di Firenze

DIRETTORE EDITORIALE
Ugo Bargagli Stoffi

DIRETTORE RESPONSABILE
E REDAZIONE
Maria Pilar Lebole

COLLABORATORI DI REDAZIONE:
Laura Antonini, Carlo Baroni, Anna Benedetto, Samanta Bora, Silvia Ciappi, Federica Faraone, Stefania Fraddanni, Beniamino Gemignani, Cristina Ginesi, Alessio Gismondi, Niccolò Gordini, Patrizia Maggio, Chiara Parenti, Marcello Petrozziello, Andera Salani, Carlo Sbrozzi, Daniela Toccafondi, Silvia Valentini, Francesca Vannucci.

Ente Cassa di Risparmio di Firenze
via Bufalini, 6 - 50122 Firenze
Tel. 055.5384951
redazione@osservatoriomestieridarte.it
www.osservatoriomestieridarte.it

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
Solugraf

EDITING
Edifir-Edizioni Firenze Srl (FI)

STAMPA
Pacini Editore Industrie Grafiche
Ospedaletto (Pisa)

ASSOCIAZIONE OMA
Presidente: Giampiero Maracchi
Vice Presidente: Luciano Barsotti

Soci OMA:
Ente Cassa di Risparmio di Firenze, Fondazione Banca del Monte di Lucca, Fondazione Cassa Risparmio delle Province Lombarde Cariplo, Fondazione Cassa di Risparmio di Biella, Fondazione Cassa di Risparmio di Carrara, Fondazione Cassa di Risparmio di Civitavecchia, Fondazione Cassa di Risparmio di La Spezia, Fondazione Livorno, Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca, Fondazione Cassa di Risparmio di Orvieto, Fondazione Cassa di Risparmio di Pistoia e Pescia, Fondazione Cassa di Risparmio di Prato, Fondazione Cassa di Risparmio di San Miniato, Fondazione Cassa di Risparmio di Viterbo, Fondazione Cassa di Risparmio di Volterra, Fondazione Monte Paschi Siena.

Spedizione in abb. post. comma 27
Art. 2 Legge 662 Reg. Trib. Fi. N.
5728 3/06/09

L'editore resta a disposizione degli aventi diritto con i quali non è stato possibile comunicare.



ARTE VERA E GENTILE

ricami e merletti
della collezione
Antonina Suardi

16/10/2014 - 21/06/2015

MUSEO DEL TESSUTO
VIA PUCETTI 3 | PRATO

ORARI

Martedì-giovedì 10 - 15
Venerdì e sabato 10 - 19
Domenica 15 - 19
Aperture straordinarie per
gruppi su prenotazione

All'interno della sala dedicata alle collezioni antiche, il Museo del Tessuto di Prato espone una selezione di ricami e merletti dalla raccolta della contessa Antonia Ponti Suardi (1860-1938), promotrice delle arti femminili e dell'emancipazione sociale delle donne del suo tempo. L'esposizione conclude il pluriennale progetto conservativo dell'intera collezione, che conta oltre 1.500 manufatti tra ricami, merletti e trine prodotti tra il XVI ed il XVIII secolo. Ricami a giorno e su bianco, trine, tessuti, disegni e fotografie ricostruiscono il fascino di un'arte 'vera e gentile' che ispira continuamente la moda contemporanea.

www.museodeltessuto.it

seguici su  



OmA

Associazione
OmA
 Osservatorio
 dei Mestieri d'Arte

Ente Cassa di Risparmio di Firenze
 via Bufalini 6 - 50122 Firenze
www.osservatoriomestieridarte.it
redazione@osservatoriomestieridarte.it

OmA è su Facebook e Twitter

