

Mostra

# I sapori dell'arte

Identità e cultura nella tradizione gastronomica modenese

Centro d'Arte e Cultura Chiesa di San Paolo  
Modena, via Francesco Selmi

**31 marzo / 20 maggio 2007**  
**Ingresso libero**

**Inaugurazione**

sabato 31 marzo 2007, ore 18

Mostra a cura di:  
Graziella Martinelli Braglia  
Lauretta Longagnani  
Raffaella Quaquaro  
con la collaborazione del  
Centro Studi L. A. Muratori, Modena

Con il contributo di:



In collaborazione con:

Centro Studi L. A. Muratori, Modena  
Slow Food condotta di Modena  
Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale, Spilamberto  
Consorzio del Prosciutto di Modena  
Consorzio Produttori Aceto Balsamico Tradizionale di Modena  
Consorzio del formaggio Parmigiano-Reggiano  
Associazione di volontariato "La San Nicola"  
Consorzio Mercato Coperto Albinelli

Orario di apertura:  
tutti i giorni dalle 10 alle 19

Sabato 5 e domenica 6 maggio,  
in occasione di "Musei da gustare",  
apertura straordinaria dalle 10 alle 23

Ingresso libero



Informazioni:  
Provincia di Modena - Assessorato alla Cultura  
viale Jacopo Barozzi 340 - 41100 Modena  
tel. 059 209440 / 557  
fax 059 209458  
cultura@provincia.modena.it  
www.sanpaoloesposizioni.it

[www.provincia.modena.it](http://www.provincia.modena.it)

**SanPaolo**  
ESPOSIZIONI  
CENTRO D'ARTE E CULTURA



Nell'ambito di un progetto della Provincia di Modena che ha l'obiettivo di valorizzare la cultura agroalimentare del territorio e i suoi prodotti di eccellenza, la mostra propone una ricca selezione di opere che illustrano vari temi della tradizione alimentare e gastronomica modenese. Sono esposti saggi di alcuni tra maggiori artisti modenesi attivi tra la fine dell'800 e i primi decenni del '900 come Narciso Malatesta, Bellei, Zampighi, Reggiani, De Giacomi, Graziosi, Cappelli, Jodi, Magnavacca, Pelloni.

Il percorso espositivo è strutturato in due sezioni tematiche. La prima - **La terra, il lavoro, i frutti** - parte dall'origine, cioè dalla campagna modenese con le varie attività agricole e dell'allevamento; illustra i frutti della terra attraverso nature morte che ritraggono i prodotti agricoli tipici. La seconda sezione - **I luoghi: la cucina, il mercato, la locanda** - propone il suggestivo scenario di episodi domestici e del lavoro delle "rezdore"; i prodotti gastronomici locali, con la rappresentazione di specialità tipiche e di utensili connessi alla loro lavorazione; i luoghi dell'alimentazione, ovvero il mercato, le locande, le osterie.

La mostra intende così restituire il senso di una cultura della gastronomia che considera la tavola come ultimo approdo del cibo dopo un lungo itinerario, che parte dalla coltivazione e dall'allevamento secondo una peculiarità geografica e una civiltà autoctona, e procede arricchendosi mediante tecniche e trattamenti espressivi di una sapienza nobile e antica: un complesso di esperienze, maturate nel corso della storia, in cui risiede la peculiarità dell'arte della cucina modenese.

## Inaugurazione Sabato 31 marzo ore 18

Interverranno

**Emilio Sabattini**

Presidente Provincia di Modena

**Andrea Landi**

Presidente Fondazione

Cassa di Risparmio di Modena

**Beniamino Grandi**

Assessore alla Cultura Provincia di Modena

Battitura e apertura di una forma  
di Parmigiano-Reggiano

Presso la mostra proiezione del video

**Storie di terra e di rezdore**

ricerca promossa dalla Provincia di Modena  
a cura di Slow Food Italia sulle tradizioni  
gastronomiche del territorio.

Nel periodo di apertura della mostra sono previste visite guidate e conferenze tematiche accompagnate da degustazione di prodotti tipici.

**Ingresso libero.**

### Programma

14 aprile, ore 18

**La tavola di corte e dell'aristocrazia estense.**

**Consuetudini, luoghi, allestimenti**

Conferenza di Luca Silingardi, storico dell'arte

20 aprile, ore 18

**Lambrusco: il vino più buono che ci sia**

Conversazione con il giornalista

Camillo Langone, seguita da degustazione

27 aprile, ore 18

**L'oro nero: conoscere e degustare**

**l'aceto balsamico tradizionale**

con Vincenzo Ferrari Amorotti

consigliere Consorteria Aceto Balsamico

Tradizionale, Spilamberto

5 maggio, ore 17

**Il parmigiano? È un'opera d'arte**

Incisioni artistiche sulla forma.

Mercato Coperto di via Albinelli

6 maggio, ore 18

**Si fa presto a dire pasta...**

con Antonio Cherchi, fiduciario Slow Food

di Modena, e le sfoglie dell'associazione

"La San Nicola" di Castelfranco Emilia

11 maggio, ore 18

**Alla scoperta della cultura materiale**

**nei mercati**

Conversazione con il "Gastronauta" Davide Paolini

18 maggio, ore 18

**Da Cenerentola al tortellone: è sempre zucca**

conversazione con Alberto Adolfo Fabbri,

consigliere nazionale Slow Food

19 maggio, ore 18

**Il bensone e i dolci della tradizione modenese**

conferenza di Sandro Bellei, giornalista e

gastronomo, seguita da degustazione