

Oltre alle visite guidate, è previsto un calendario di conferenze con momenti di degustazione dei prodotti della tradizione modenese. Il programma completo su www.provincia.modena.it

**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

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

SanPaolo ESPOSIZIONE
CASA
SAN PAOLO

Con il contributo di:



In collaborazione con:

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

ada



Provincia di Modena



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

Mostra a cura di
Graziella Martinelli Braglia
Lauretta Longagnani
Raffaella Quaquareo

con la collaborazione del
Centro Studi L.A. Muratori, Modena

La mostra si colloca nell'ambito di un progetto più ampio della Provincia di Modena che ha l'obiettivo di valorizzare la cultura agroalimentare del territorio e i suoi prodotti di eccellenza. Realizzata in collaborazione con il Centro Studi Muratori, con il contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Modena – insieme al Consorzio Marchio Storico dei Lambruschi Modenesi, al Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, al Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano e al Consorzio del Prosciutto di Modena - propone una ricca selezione di opere (dipinti, disegni, sculture) che illustrano e interpretano alcuni fra i temi principali della tradizione alimentare e gastronomica modenese.

Sono esposti saggi di alcuni tra maggiori artisti modenesi attivi tra la fine dell'Ottocento e i primi decenni del Novecento, come Narciso Malatesta, Gaetano Bellei, Eugenio Zampighi, Filippo Reggiani, Eugenio De Giacomi, Giuseppe Graziosi, Evaristo Cappelli, Casimiro Jodi, Ubaldo Magnavacca, Tino Pelloni, e altri ancora; maestri di grande notorietà, anche a livello nazionale e internazionale, che per il loro stesso radicamento nella cultura della terra natale hanno sviluppato, all'interno della loro poetica, un filone iconografico di attenzione, e spesso di autentica partecipazione a questo fondamentale aspetto del *genius loci* modenese.

Il percorso espositivo è strutturato in due sezioni tematiche. Nella prima sala si inizia con **La terra, il lavoro, i frutti** in un percorso che parte dall'origine, cioè dalla campagna modenese con le varie attività agricole e dell'allevamento ambientate nei campi, nelle stalle, nelle porcilaie, sulle aie; illustra i frutti della terra modenese attraverso nature morte che ritraggono i prodotti agricoli tipici e scene di vita quotidiana incentrate sulla loro coltivazione.



Filippo Reggiani Campagna modenese, 1880
Modena, Museo Civico d'Arte



Giuseppe Graziosi L'aratura, 1904
Collezione Assicoop Modena Spa - Unipol



Giuseppe Graziosi Vendemmia
collezione privata



Eugenio De Giacomi Natura morta, 1901
collezione privata

La seconda sezione – **La cucina, il mercato, l'osteria**, nella "Sala delle monache" – propone il suggestivo scenario di episodi domestici e del lavoro delle "rezdore" per la preparazione dei cibi; i prodotti gastronomici locali, con la rappresentazione di specialità tipiche e di utensili connessi alla loro lavorazione; dell'alimentazione, ovvero la città di Modena con il mercato, le locande, le osterie. Non manca una parentesi espositiva ove si cede alla tentazione di ricreare le atmosfere dei luoghi del cibo.



Eugenio Zampighi I giochi del nonno
collezione privata



Giuseppe Graziosi La pasta, 1905 ca
collezione privata



Giuseppe Graziosi
La portatrice di frutta, 1930 ca
Collezione Assicoop Modena Spa – Unipol



Gaetano Bellei All'osteria
collezione Giusti

La mostra attinge, per i materiali, tanto da varie collezioni pubbliche quanto da raccolte private; si vuole, così, da un lato valorizzare il patrimonio museale della provincia, d'altro lato offrire al più vasto pubblico la possibilità di conoscere opere, molte delle quali inedite o poco note, rese ora visibili grazie alla generosa disponibilità dei proprietari.

Il progetto della mostra intende 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.

Nella "Sala delle monache" vengono inoltre proiettate immagini video frutto di una ricerca fatta da Slow Food Italia per conto della Provincia di Modena sulle tradizioni gastronomiche del territorio. E proprio i risultati della ricerca "Storie di terra e di rezdore" – che ha l'obiettivo di recuperare quel patrimonio di conoscenze, lavorazioni, saperi che rischia di scomparire – si intrecciano al progetto della mostra, con un dialogo continuo tra i cibi e gli alimenti presenti nei dipinti e il loro uso in cucina nel nostro territorio.