Lunedì, 28 Settembre 2015 14:47
Di Pino Timpani

Giuseppe Astori, presidente di Cata ci parla della mostra in programma dal 1° ottobre presso il Mulino dell'Offellera ad Agrate Brianza, in collaborazione con Aibamb, Associazione Internazionale di Belle Arti di Monza e Brianza

A

vevamo intervistato Giuseppe Astori qui lo scorso anno. Del Mulino dell'Offellera ne avevamo trattato in questo servizio, intervistando anche gli ultimi mugnai della famiglia Ortolina. Famiglia conduttrice del mulino con diverse generazioni dalla metà del '700. La mostra vuole festeggiare i 18 anni di esistenza dell'associazione Cata, Conservatorio di Arti e Tradizioni Alimentari. Si inaugura il 1° ottobre alle 18.30 e termina il 23 ottobre alle 23.00.

Giuseppe Astori, perché proponete la mostra?
Avevamo la necessità di ideare un evento che richiamasse l'attenzione verso l'associazione. Da sempre coltiviamo l'obbiettivo di creare corrispondenza e coordinamento tra le associazioni che si occupano nel territorio di gastronomia, di alimentazione o semplicemente di cura del territorio. Su questo argomento le associazioni sono purtroppo un poco frenate. L'unica con cui siamo riusciti a trovare una certa intesa è Slow Food. Il Cub del Buongustaio è praticamente inesistente. Dopo la morte del presidente Ugo Brambilla l'associazione si è un poco persa. I soci hanno fatto qualche tentativo per riprendersi. Ma senza risultati apprezzabili. L'Accademia della Cucina è troppo legata a un orizzonte non locale. Ha anche una mission diversa. Loro si occupano di scoprire che cosa il territorio offre come ristorazione. Amano andare nei ristoranti, dare punteggi e divulgarli. Insomma, le associazioni presenti non sono molto legate, come vorremmo, alla evoluzione della cultura gastronomica del territorio.

Phoca PDF

Il Parnaso - Andrea Mantegna - 1497 - Museo del Louvre di Parigi

La mostra è dedicata a Gastarea, la decima musa che si era inventato il celebre gastronomo Brillat-Savarin

E il nome il nome Gastarea, da dove nasce?
La mostra è dedicata a Gastarea, la decima musa che si era inventato *il celebre gastronomo* Brillat-Savarin (*gui un servizio di Filippo Fontefrancesco ndr.*). E' la musa che presiede i piaceri del gusto. Questa mostra, che durerà tre settimane, in realtà sarà un contenitore di eventi. Durante il periodo dell'esposizione vogliamo infatti realizzare una serie di eventi. Tutti in tema. Attualmente stiamo lavorando nella definizione dei dettagli. Appena saranno organizzati in via definitiva ne daremo annuncio.

Phoca PDF

Si può anticipare già qualcosa?
Stiamo preparando una serata con un filosofo che presenterà una relazione sull'estetica del gusto. Saliamo un po' di livello. Se riusciamo a concretizzarla ci sarà un'altra serata con la partecipazione dell'istituto Veronelli di Bergamo. Dovrebbero presentare una pubblicazione realizzata in occasione del decennale della scomparsa di Luigi Veronelli. Probabilmente saranno presenti alcuni dei giornalisti che hanno collaborato alla stesura del libro. Poi stiamo pensando a un'altra serata con tema il formaggio. Tecniche di caseificazione e altri argomenti sul tema. Ci sono diversi spunti su cui stiamo lavorando e che cercheremo di inserire nel grande contenitore rappresentato dalla mostra. Gli eventi serviranno innanzitutto a richiamare l'attenzione sulla mostra, ma anche sull'associazione e sui temi che vogliamo approfondire. Per noi potrebbero essere punti di partenza e stimoli di evoluzione culturale per il territorio. Se ci riusciremo, sicuramente in Monza e Brianza faremo un passo in avanti.

Il concetto alla base di questa mostra è che la gastronomica in realtà è un'arte

Per un'associazione di cultura della gastronomia, non è insolito proporre una mostra di pittura e scultura?
Il concetto alla base di questa mostra è che la gastronomica in realtà è un'arte. Esattamente con i requisiti delle altre. Perché Gastarea è la decima musa. Le muse rappresentavano l'ideale supremo dell'Arte.

Phoca PDF

Una delle opere che saranno esposte alla mostra: Gastarea di Daniela Bonamico

Rientra in questo concetto anche la gastronomia che si fa in casa?
Si. Perché la gastronomia non è il semplice confezionamento di un piatto. La gastronomia è tutto quanto sta intorno al contesto dell'alimentazione. A cominciare dalla preparazione del menù, dalla scelta degli ingredienti, per finire alla preparazione della tavola e all'accoglienza delle persone nel convivio. In questo processo complesso si costruisce un'opera d'arte. La

Phoca PDF

creazione di un piatto è lo stesso processo creativo che porta alla creazione di un quadro o di un brano musicale. Le modalità sono identiche. Si parte dalla scelta degli elementi e degli ingredienti. Che sono i colori, che sono gli strumenti musicali, che sono le melanzane e i peperoni. Con l'accostamento degli elementi e degli ingredienti si arriva alla creazione del prodotto: è il quadro, la sinfonia o il piatto di parmigiana. Il contatto del prodotto con il fruitore è il processo critico consequenziale. Il piatto, come qualunque altro prodotto artistico, ha in sé il concetto di effimero.

> Dov'è l'abilità del creatore: quando riesce a mettere inseme gli elementi e produrre piatti per nulla scontati e con il piacere della nuova sensazione

E' identico a quello della creazione musicale o pittorica che sia?
Esattamente. La composizione è scritta sulla carta. Però, finché il brano musicale non viene eseguito in realtà non esiste. Esiste solo nel momento in cui viene suonato. Poi sparisce. Anche il piatto ha la medesima caratteristica: viene mangiato e sparisce. Per il quadro avviene la stessa cosa: vive soltanto quando viene guardato. Come esiste l'opera di genere, per esempio le opere che si possono trovare esposte in Piazza Duomo, e insieme esistono i quadri di Van Gogh, così possono esistere i piatti di genere e i piatti creativi. Partendo da determinati ingredienti pensati, si mettono insieme in modo armonico, oppure si mettono in contrappunto. Proprio come si fa nel campo della musica. Pasta, fagioli e cozze è un piatto tipico del contrappunto (*ditalini, fagioli e cozze, piatto tarantino ndr.*). Qui ci sono per esempio un elemento di terra e un elemento di mare. Di per se non comunicano. Ma possono farlo con la mediazione della pasta, del pomodoro e dell'olio che creano la tessitura del piatto. Una armonia invece la si può trovare per esempio in un dolce, quando insieme alla sofficità della banana si somma la morbidezza della panna o di una crema di uova. Dov'è l'abilità del creatore: quando riesce a mettere inseme gli elementi e produrre piatti per nulla scontati e con il piacere della nuova sensazione. Della scoperta di un gusto nuovo. Di qualcosa che prima non c'era. Questo è il concetto di gastronomia che vogliamo trasmettere.

Phoca PDF

Contadini in siesta - Vincent Van Gogh - 1890

L'esposizione di quadri e sculture è finalizzata dunque a questo?
E' un meccanismo di trasposizione concettuale. L'esposizione ci offre il possibilità di comparare al meglio la similitudine esistente tra le varie arti.

Che opere avete pensato di esporre?

Abbiamo proposto agli artisti di Aibamb la lettura della descrizione di Gastarea

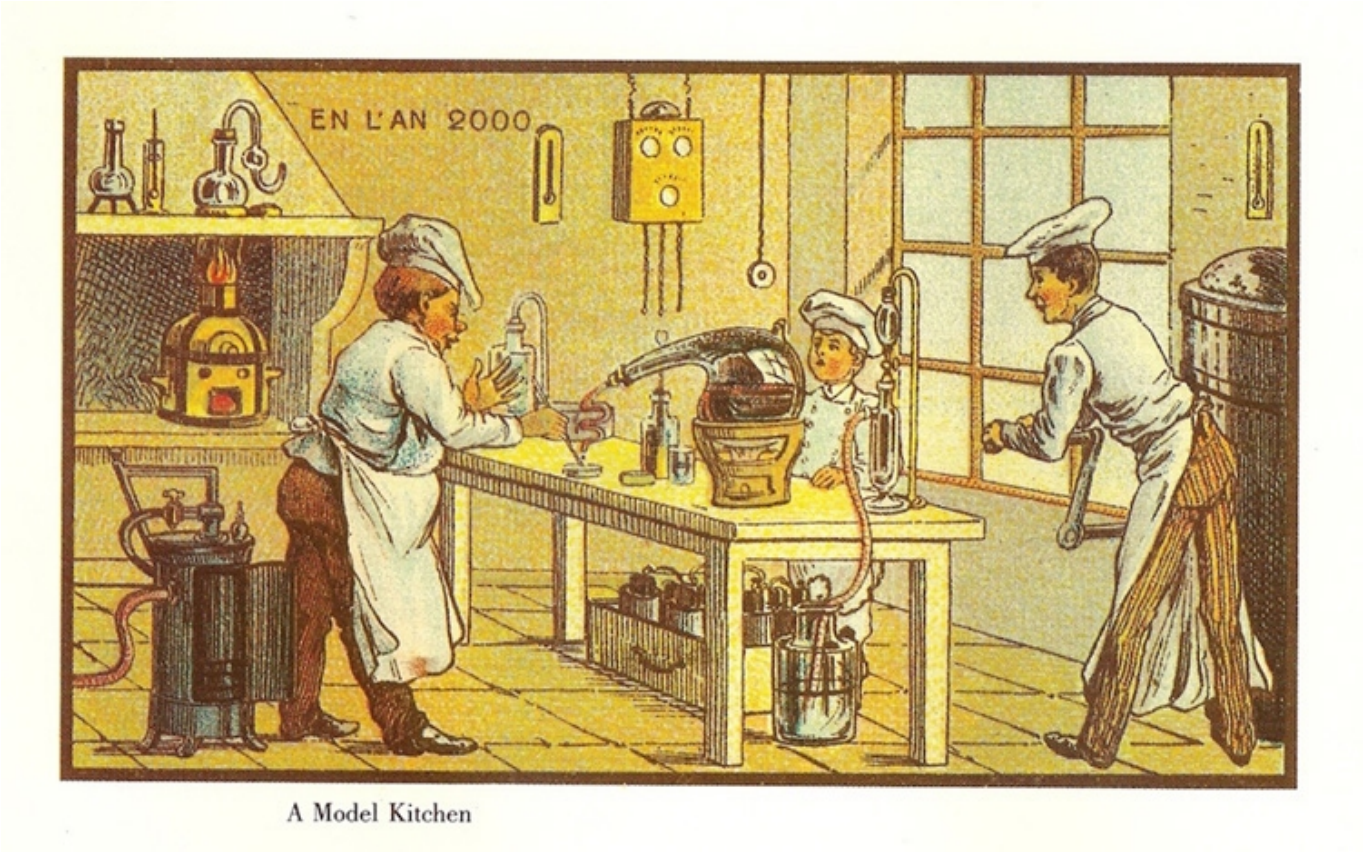
Abbiamo proposto agli artisti di Aibamb la lettura della descrizione di Gastarea. Si tratta del testo scritto da Brillat-Savarin in cui vengono descritte le particolari doti della musa. Le opere che hanno realizzato si ispirano liberamente alle descrizioni. La chiave di lettura è la sensibilità di ogni singolo artista.

Quante opere sono?
Circa venti. La maggior parte non le abbiamo ancora viste. Saranno una sorpresa anche per noi. Sappiamo, come dicevo prima, che ciascun artista interpreta a uso modo: dal costruttivismo

Phoca PDF

all'astrattismo. Questo è molto interessante. Vedere come un pittore o uno scultore interpreta la percezione di Gastarea.

Chi pensate potranno essere i fruitori della mostra?
I fruitori saremo noi. Le associazioni e gli abitanti del territorio della Brianza. Anche la gastronomia, così come la mostra che abbiamo ideato, è un grande contenitore. Perché attraverso essa passa la filosofia, la letteratura, la musica e tutte le altre arti. Quando si parla di gastronomia ci si riferisce a una modalità in grado di coinvolgere le pulsioni della società. La gastronomia interagisce con i sensi umani. Il tatto, l'olfatto, il gusto, la vista. Tutte le sensazioni che ne possano scaturire sono molto coinvolgenti e vengono sintetizzate attraverso il cervello. Per questi motivi la gastronomia è una categoria del pensiero. E' un concetto che intendiamo divulgare al meglio nel programma di ottobre al Mulino dell'Offellera.



Jean-Marc Côté - Illustrazione da "En l'an 2000". Creato per l'Expo di Parigi del 1900. Immaginava la vita nel 200

Gastarea, la decima Musa. Mostra di pittura e scultura

"Gastarea è la decima musa: essa presiede ai piaceri del gusto. Potrebbe pretendere il dominio dell'universo, perché l'universo non è nulla senza la vita, e tutto ciò che vive si nutre.

Phoca PDF

Si compiace in modo particolare dei colli su cui fiorisce la vigna, di quelli che sono profumati dall'arancio, dei boschetti ove matura il tartufo, dei paesi che abbondano di selvaggina e di frutta...

Le feste della Dea sono tante quanti i giorni dell'anno, perché ella non cessa mai di donare i suoi benefici…"

Jean-Anthelme Brillat-Savarin Physiologie du goût

Monza e Brillat-Savarin. Propiziatrice dell'incontro: Cata (Conservatorio di Arti e Tradizioni Alimentari), associazione monzese di cultura gastronomica, che ha avviato la sua attività 18 anni fa nel segno di Gastarea, la decima Musa nata dalla fantasia dell'illustre Gastronomo e che presiede ai piaceri del Gusto. 18 anni segnano la maggiore età e il Cata ha scelto di sottolineare la ricorrenza con un evento che evidenzia la continuità tra la creazione artistica della pittura e quella della gastronomia. Il messaggio è stato raccolto dall'Aibamb (Associazione Internazionale di Belle Arti di Monza e Brianza) e la mostra **Gastarea** è il risultato**.** Ne viene fuori una visione attuale del rapporto cibo-arte che certamente stimola la discussione e incuriosisce chi finora ha guardato con occhio distratto o con sufficienza il fatto gastronomico.

La mostra è stata pensata come un contenitore di eventi, tutti in tema, che si svolgeranno durante il periodo di apertura e che cercheranno di raccontare qualcosa del complesso rapporto tra l'uomo e il cibo, esaminato nei suoi molteplici aspetti. Sarà anche l'occasione per verificare se la Gastronomia, come risultato della creatività dell'individuo, possa essere considerata un'Arte e quindi dar luogo ad autentiche espressioni artistiche.

La mostra, che viene ospitata dal Mulino dell'Offellera ad Agrate Brianza, si inaugura il 1° ottobre alle 18.30 e termina il 23 ottobre alle 23.00.

Phoca PDF

Pausa di mezzogiorno - 1866 - Jean-Francois Millet

Gli organizzatori:

Il **Cata**, Conservatorio di Arti e Tradizioni Alimentari, nasce a Monza il 21 settembre 1997. Lo costituisce un gruppo di amici che avvertivano il bisogno di confrontarsi e discutere i grandi temi della Gastronomia in modo semplice e colloquiale, lontano dalle sale accademiche e vicino al sentire dell'appassionato per piacere e non per mestiere. Partendo dalla Tradizione per riscoprirla e rileggerla in chiave moderna, sempre attenti all'evolversi della Società e del Gusto. Partendo dal Territorio, la Brianza, come punto di partenza per una esplorazione ad ampio raggio di tutto quanto è divenuto - a buon diritto - patrimonio comune del nuovo Gruppo Sociale, fatto da individui che vengono da tutto il mondo e viaggiano in tutto il mondo.

Aibamb (Associazione Internazionale di Belle Arti di Monza e Brianza) si è costituita nel 2010 a Monza. È composta da diversi artisti: pittori professionisti e autodidatti, scultori e grafici di tutte le età, uniti dall'intento di creare un punto di riferimento per artisti di tutte le nazionalità , concettualmente liberi di confrontarsi , discutere , lavorare e fare progetti e mostre insieme. La connotazione internazionale, voluta e sottoscritta dai soci fondatori, evidenzia la spinta degli iscritti di uscire dai confini geografici per aprirsi a esperienze artistiche culturalmente diverse.

L'Aibamb organizza incontri e conferenze, oltre che corsi formativi per i soci, come attività sperimentali e sempre in evoluzione. Scuola, apprendimento, non in senso accademico, ma dinamico!

Phoca PDF

Parte significativa dell’attività associativa è l’organizzazione di mostre collettive e personali dei soci.

Il Mulino dell’Offellera è inserito nel circuito delle Ville Aperte 2015, come testimonianza di una Brianza agricola ancora attiva alla metà del secolo scorso. La costruzione originaria non è documentata; tracce diverse evidenziano l’opportunità di ulteriori approfondimenti. Le tre ruote del mulino erano mosse dalle acque della roggia Gallerana, fatta costruire nel 1476 da Fazio Gallerani, il padre di Cecilia, la fanciulla ritratta nel dipinto “La dama con l’ermellino” di Leonardo da Vinci. Le acque della roggia provenivano originariamente dal fiume Lambro, mentre oggi sono quelle del canale Villoresi, alimentato dal Ticino.

Phoca PDF

Phoca PDF

Dafne di Ileana Paolicelli

Come arrivare al Mulino dell'Offellera:

- **Da Monza:** dalla rotonda dello stadio seguire cartelli per Agrate, al semaforo del Malcantone proseguire diritto per 400 metri e al semaforo di Rancate girare a destra, seguire la strada per 1300 metri, allo stop girare a destra in via Archimede, proseguire diritto per 300 metri, girare a sinistra in via Offellera, fare il sottopasso sotto la A4 e in cima alla salita girare a destra in via Talete. Dopo 300 m, sulla sinistra, si entra nel parcheggio privato.

- **Dall'autostrada A4:** dal casello di Agrate seguire per Carugate, dopo 1200 metri girare a destra, dopo 400 metri in cima al cavalcavia girare a destra e alla rotonda girare a sinistra in via Archimede, proseguire diritto per 1300 metri, poi girare a sinistra in via Offellera e seguire i cartelli "Mulino dell'Offellera".

- **Da Milano:** con Tangenziale Est: dall'uscita di Carugate sono 2,9 km: dalla rotonda del Castorama seguire cartelli per Carugate, dopo 400 metri, superata l'Ikea, alla rotonda girare a sinistra in direzione Agrate, proseguire per 700 metri e al semaforo girare a sinistra in via Della Galeazza. Seguire la strada che scavalca la Tangenziale Est per 1200 metri e, dopo 4 curve, subito dopo il cartello "Brugherio" girare a destra in via Pitagora , dopo altri 400 metri dopo il cartello Agrate (appena prima del ponte sulla A4) girare a destra e dopo 300 metri siete arrivati.

- **Da Vimercate:** con la Tangenziale Est: dalle Torri Bianche sono 7,1 km: dopo 3,6 km prendere l'uscita Monza, seguire la provinciale per 500 metri, girare a destra seguendo il cartello "centro direzionale Colleoni" e, dopo il cavalcavia, proseguire diritto (lasciandosi sulla sinistra il centro direzionale) per 800 metri. Allo stop della "U.L." girare a destra e proseguire diritto per 900 metri. Dopo la "G.S.I." girare a sinistra in via Pitagora, scavalcare il ponte sulla A4 e subito girare a sinistra in via Talete. Dopo 300 metri siete arrivati.

Nota per chi utilizza il navigatore satellitare

Oltre a via Talete impostate anche via Offellera. La via Talete infatti è molto lunga ed è stata tagliata in due dalla tangenziale Est, alcuni navigatori vi indirizzano erroneamente al ramo Est rimasto aldilà della tangenziale.

Phoca PDF

Una scultura di Sabine Barnabo che sarà esposta nella mostra presso il Mulino dell'Offellera

Phoca PDF