

I SAPORI DELL'ARTE

Centro Culturale d'Anania
Casa de Gentili, Sanzeno (Tn)
29 luglio - 15 ottobre 2017

Aperture: dal 29/07 al 17/09 tutti i giorni dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 19.00.

Dal 18/09 al 15/10, dal venerdì alla domenica dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 19.00.

Entrata libera. Aperture serali durante gli eventi.

Progetto a cura di
Marcello Nebi

con la collaborazione di Pietro Weber

Coordinamento:
Lucia Barison per il
Centro Culturale d'Anania Casa de Gentili

Eventi del gusto a cura di:
Associazione Strada della mela
e dei sapori delle Valli di Non e di Sole;
Osteria Casa de Gentili

con il patrocinio di
Regione Autonoma Trentino-Alto Adige

con la collaborazione di
Galleria d'Arte Fedrizzi, Cles
Il Portale Antichità, Cles
Studio d'Arte Raffaelli, Trento
Galleria Weber&Weber, Torino

con il contributo di
Melinda Scarl
Lavazza SpA
Bauer SpA
Ferrari Flli. Lunelli SpA
Zadra snc
Ristorante Centrale, Flavon



www.centroculturaledanaunia.it
centro.culturale.danaunia@gmail.com

I partner del Centro Culturale d'Anania Casa de Gentili



CENTRO CULTURALE
D'ANAUNIA
CASA DE GENTILI



Provincia Autonoma
di Trento



Comunità della
Val di Non



Comune di
Sanzeno



Associazione
Culturale G.B.Lampi



BIM
dell'Adige



APT
Val di Non

con il patrocinio di



Regione Autonoma
Trentino-Alto Adige

con la collaborazione di



Associazione
Strada della mela
e dei sapori
delle Valli di Non e di Sole



Osteria
Casa de Gentili

main partner



sponsor

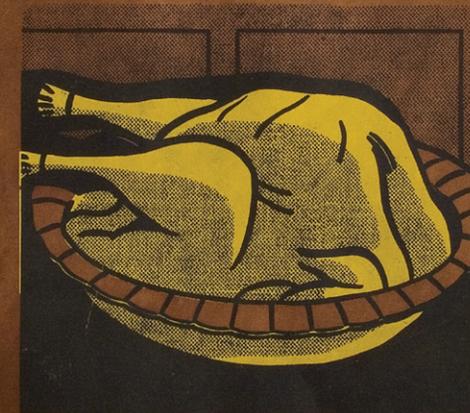
I SAPORI DELL'ARTE

Arte a confronto con il
colore e la bellezza del cibo,
da de Chirico al
contemporaneo

29 LUGLIO
15 OTTOBRE 2017

Casa de Gentili
Centro Culturale d'Anania
Sanzeno (Tn)

arte, design, eventi, buon cibo





Carlo Fornara
Natura morta con mele, 1964
olio su tela, 45x55 cm
Collezione privata
© foto antonio maniscalco



Giorgio de Chirico
Frutta nel paesaggio, s.d.
olio su tela, 50x400 cm
Collezione privata



Luca Marignoni
Senza titolo, 2017
pelle di coniglio retroilluminata,
cornice, vetro e inchiostro, 18x18 cm
Courtesy dell'artista

‘I sapori dell’arte’ è un evento espositivo dedicato al binomio arte e cibo, con la presenza di veri protagonisti dell’arte mondiale del Novecento come Giorgio de Chirico e Roy Lichtenstein che ci regalano interpretazioni diverse del tema, frutto della propria arte e del proprio approccio al reale.

Il percorso vede inizialmente il cibo come soggetto prediletto per la realizzazione di intime nature morte, come nelle opere dei maestri del divisionismo Carlo Fornara e Théodore Strawinsky, quindi il cibo oggetto metafisico come nelle tele di Giorgio de Chirico e Filippo De Pisis.

Una sezione dedicata ai principali artisti trentini del Novecento, con grandi personalità come Umberto Moggioli o Guido Polo, permette di toccare anche il tema degli alimenti nella pubblicità d’autore grazie alle fondamentali opere degli anni Venti di Fortunato Depero.

La presenza in mostra di opere di maestri della pop-art come Roy Lichtenstein o del fondatore del *Nouveau Realisme* e soprattutto della *Eat Art* Daniel Spoerri, ci invita a meditare anche sul cibo spazzatura e sugli eccessi e gli sprechi che caratterizzano i boom economici a partire dagli anni Sessanta.

Il nucleo centrale della mostra vede pezzi creati appositamente da artisti trentini emergenti e da artisti italiani di fama nazionale ed internazionale invitati a partecipare. Il cibo e la cucina sono i temi primari delle opere proposte, con particolare attenzione alla tradizione culinaria o alle caratteristiche dell’attuale produzione trentina, dalle mele ai piccoli frutti, dai salumi ai formaggi. Gli artisti invitati a partecipare esaltano con il proprio estro creativo gli aspetti coloristici, estetici, simbolici o sensoriali.

A conclusione dell’esposizione una particolare sezione chiamata ‘cucina e design’ vede aziende del food proporre oggetti di design creati da rinomati artisti. Un modo questo per ricordare come arte e cibo abbiano da sempre forti punti di incontro ed accendano i nostri sensi tramite medium diversi.

Marcello Nebi



Riccardo Schweizer
Il cubo bibita, anni '70
Realizzato da Bosa ceramiche, dieci
bicchieri e due caraffe decorati a mano
con platino, oro e rame che si raccolgono
in un incastro scultura.
Courtesy Ristorante Da Silvio

EVENTI A CASA DE GENTILI

Giovedì 3 agosto, ore 20.00

CENA A ISPIRAZIONE FUTURISTA. Cena a tema dedicata al movimento futurista. Costo € 35,00 a persona. Info e prenotazioni obbligatorie: Osteria Casa de Gentili – tel. 0463 434136

Giovedì 10 agosto, ore 18.00

CALICI E STELLE: VENI VIDE GUSTA. In compagnia dei produttori del Groppello di Revò alla scoperta dei vini e di altri gustosi sapori del territorio. Musica di "Choking Ties". Costo € 15,00 a persona. Info e prenotazioni obbligatorie: Apt Val di Non – tel. 0463 830133 – info@visitvaldinon.it

Giovedì 17 agosto, ore 20.00

IL CICLO VITALE: ARTE E TARASSACO. Cena a tema dedicata al tarassaco. Costo € 23,00 a persona. Info e prenotazioni obbligatorie: Osteria Casa de Gentili – tel. 0463 434136

Giovedì 24 agosto, ore 18.00

LA BELLEZZA DELLE API E I MIELI MONO ORIGINE. Una serata dedicata al miele a cura dell'Apicoltura Miel Thun, seguirà cena a tema. Costo degustazione € 10,00; costo cena € 20,00; costo degustazione + cena € 26,00. Info e prenotazioni obbligatorie: Apt Val di Non – tel. 0463 830133 info@visitvaldinon.it

Giovedì 31 agosto, ore 18.00

DEGUST_ARTE: APERITIVO IN MUSICA. Una serata alla scoperta delle birre artigianali e di altri gustosi sapori del territorio. Musica delle "Piccole Iene" tributo agli Afterhours. Costo € 15,00 a persona. Info e prenotazioni obbligatorie: Apt Val di Non – tel. 0463 830133 – info@visitvaldinon.it

Giovedì 7 settembre, ore 18.00

IL TEMPO DELLE MELE. Una serata dedicata alle mele Melinda DOP con aperitivo e sfizio alla mela. Costo € 10,00 a persona. Info e prenotazioni obbligatorie: Apt Val di Non – tel. 0463 830133 info@visitvaldinon.it

Venerdì 13 ottobre, ore 20.30

ASPETTANDO POMARIA...
Convegno di apertura della tredicesima edizione di Pomaria

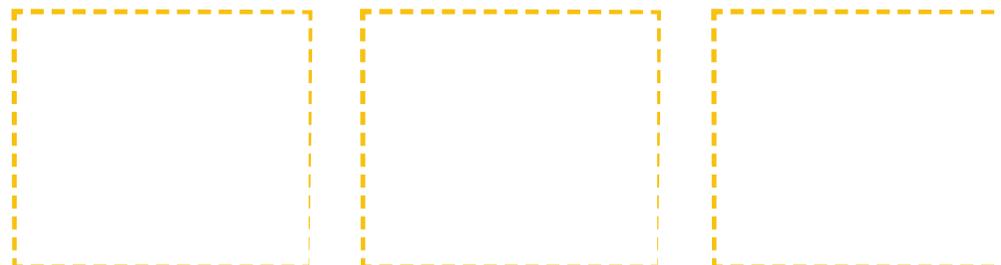


Info e maggiori informazioni sulle serate: www.stradadellamela.it

RISTOR_ARTE!

Dal 29 luglio al 15 ottobre recati presso uno dei seguenti ristoranti, scegli il piatto dedicato alla mostra "I Sapori dell'Arte" e fatti timbrare qui sotto la cartolina.

Al raggiungimento di 3 timbri potrai ottenere in omaggio il catalogo della mostra, da ritirare presso la sede di Casa de Gentili a Sanzeno.



I menù creativi:

AGRITUR VOLPAIA - Vermiglio | tel. 0463 758393 | cell. 338 7258714

"Sapori e colori": Scarpacia di Vermiglio, tavolozza di salumi e formaggi, tris di primi fantasia della cuoca euro 15,00

RISTORANTE CAVALLINO BIANCO- Fraz. Marcena - Rumo | tel. 0463 531040

"NON ART" Gnocchi alle patate di Romeno con mortandela croccante e mele della Val di Non euro 9,00

RISTORANTE ALLA PINETA - Fraz. Tavon - Predaia | tel. 0463 536866

Dolce al cucchiaino "Sunrise", 1965 by Roy Lichtenstein euro 8,00

RISTORANTE VIRIDIS - Cagnò | tel. 0463 431048

Roy Lichtenstein sulla strada della mela : Ravioli alla mortandela e formaggio nostrano, salsa al groppello, mela renetta e piccoli frutti euro 15,00

OSTERIA CASA DE GENTILI - Sanzeno | tel. 0463 434136 | cell. 348 4273235

Il mare qui non c'è: ravioloni al nero di seppia ripieni al caprino di Fondo, gambero rosso di Sicilia e mela Golden euro 13,00

RISTORANTE CENTRALE - Fraz. Flavon - Contà | tel. 0461 652178

"Sapori e colori della Val di Non": piatto tortei di patate con varietà di salumi nostrani, formaggi locali e contorni di verdure fresche grigliate euro 15,00