

Si è voluto dare il giusto risalto alla più importante esposizione dedicata a "Picasso, De Chirico, Morandi: 100 capolavori del XIX e XX secolo dalle collezioni private bresciane" patrocinata dal Comune di Brescia e Provincia di Brescia.

Con il Patrocinio di

	Comune di Brescia
	Provincia di Brescia
	Associazione Amici di Palazzo Martinengo
	Rotary club Salò e Desenzano del Garda
	Associazione Laureati in Economia dell'Università di Verona
	East Lombardy

Si ringraziano

Gli accademici della delegazione di Brescia e le altre delegazioni di Bergamo, Cremona e Mantova per l'impegno organizzativo e la partecipazione all'evento.

La direzione e la segreteria di East Lombardy - Regione Europea della Gastronomia

Il Rotary Salò e Desenzano del Garda e gli altri club che hanno contribuito alla realizzazione del progetto.

Villa Fenaroli Palace Rezzato (Brescia)
Via Mazzini, 14 Rezzato (BS) Tel. 030.2793223

A 5 chilometri dall'autostrada Milano-Venezia (uscita Brescia Est):
A 11 km dall'aeroporto di Brescia Montichiari.

Come raggiungere Villa Fenaroli Palace Hotel



L'uscita consigliata dall'Autostrada A4 è quella di BRESCIA EST.
Una volta superato il casello, prendere sulla destra la direzione: BRESCIA - VERONA - LAGO DI GARDA; successivamente proseguire sempre dritto in direzione SALÒ; dopo il distributore dell'Agip svoltare a destra seguendo l'uscita: VERONA - BRESCIA - MAZZANO; alla rotonda prendere la direzione BRESCIA e da lì proseguire sempre dritto seguendo la medesima direzione; al quarto semaforo proseguire ancora dritto per 200 metri; sulla destra si trova il cancello d'accesso a Villa Fenaroli Palace Hotel.



"Natura morta con testa di toro " Pablo Picasso 1942



Accademia italiana della cucina
Delegazione di Brescia



East Lombardy

Il Novecento e la sua cucina

Convegno e Conviviale

**Villa Fenaroli Palace
Rezzato (Brescia)**

16 marzo 2018

IL NOVECENTO

Il percorso espositivo, nel tempio del collezionismo privato, presenta in anteprima mondiale un capolavoro riscoperto di Pablo Picasso del 1942, "Natura morta con testa di toro" e permette di esplorare le correnti ed i movimenti artistici succedutesi nel corso dei decenni attraverso una selezione di oltre cento opere, alcune delle quali inedite o mai esposte in pubblico prima d'ora. Ai lavori dei più illustri pittori bresciani Basiletti, Inganni, Filippini, Bertolotti, Soldini seguono quelli dei grandi maestri italiani dell'Ottocento :Boldini, De Nittis, Fattori e Zandomenoghi; il salto verso la modernità è sancito dalle sperimentazioni d'avanguardia dei Futuristi Balla, Boccioni e Depero che esaltavano il mito del progresso, del dinamismo e della velocità, a cui fanno da contraltare le magiche tele metafisiche di De Chirico, Savinio e Severini ed i massimi interpreti del Novecento Sironi, Morandi e Carrà. Si approda infine alla nuova Arte Informale ove l'intento di Fontana, Burri, Vedova e Manzoni fu quello di cercare una nuova via espressiva caratterizzata dall'improvvisazione e dalla potente gestualità nello stendere una pennellata, tracciare un segno, incidere, tagliare o bucare la tela, tanto che a tutt'oggi continua ad essere fonte di ispirazione per l'arte contemporanea.

Il Novecento e la sua cucina

ovvero la Cucina Moderna del Secolo Breve

Tra le due Guerre Mondiali del Secolo Breve, anche in Italia emerge un ceto medio urbanizzato che abbandonando l'ottocentesca Cucina Borghese e le sue cucine agricole crea una Cucina Moderna con una gastronomia che si sviluppa in una nuova identità culturale che partecipa nella rivoluzione delle altre arti. Diffusa è la ricerca e la rivendicazione del nuovo nell'arte ed in particolare nel romanzo (Nouveau Roman), nella critica letteraria (Nouvelle critique littéraire) nel cinema (Neorealismo e Nouvelle Vague) e non ultima nella cucina (Nouvelle Cuisine) che con la Cucina Moderna compie una frattura con il passato ottocentesco che reinterpreta e sostituisce la cucina tradizionale borghese e contadina.

Con la quasi completa scomparsa della borghesia e della sua Cucina Moderna gli ultimi due decenni del novecento vedono la comparsa di nuove prospettive che in una Cucina Postmoderna si svilupperà a pieno all'inizio del Terzo Millennio. ma di questo ne ripareremo....

PROGRAMMA

18.00	Registrazione dei partecipanti
18.30	Apertura dei lavori. Dr. Giuseppe Masserdotti Presentazione e commento dei quadri della mostra "Picasso, De Chirico, Morandi: 100 capolavori dalle collezioni private bresciane" Dr. Davide Dotti
19.30	Il Novecento e la sua cucina Prof. Giovanni Ballarini
20.00	Arte, food e turismo: strategie di sviluppo del territorio Prof.ssa Roberta Garibaldi QUATTRO CUOCHI PRESENTANO IL MENU'
20.30	Degustazione menù "il Novecento e la sua cucina" nell'Hostaria 1735 di Villa Fenaroli

L'accademia Italiana della Cucina, fondata a Milano nel 1953, lo scorso 6 febbraio sono trascorsi 120 anni dalla nascita del suo fondatore Orio Vergani, è una Istituzione culturale della Repubblica italiana che ha lo scopo di tutelare e valorizzare le tradizioni della cucina italiana di cui promuove e favorisce il miglioramento in Italia e all'estero. L'Accademia persegue i suoi scopi attraverso 300 Delegazioni territoriali (di cui 80 all'estero) che contano oltre 7.500 associati.
Accademia della Cucina - www.accademial953.it

East Lombardy è un progetto finalizzato alla valorizzazione enogastronomica dei territori compresi fra le province di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova. Il titolo di Regione Europea della Gastronomia, ottenuto per l'anno 2017, ha dato avvio ad una collaborazione inedita fra territori con caratteristiche e risorse turistiche diverse, accomunati da un'offerta di eccellenza in campo enogastronomico che fa della Lombardia Orientale un bacino di assoluto interesse. con la più alta concentrazione di prodotti alimentari certificati, di 25 prodotti di origine protetta, altrettanti vini a denominazione di origine e ben 24 ristoranti stellati, senza contare le decine di ottime insegne ambasciatrici di una cucina sempre più attenta alla valorizzazione della produzione locale, che è ricchezza unica per l'enogastronomia del proprio territorio e di quelli di confine.

INTERVENTI

Prof. Giovanni Ballarini	Presidente onorario Accademia italiana della cucina
Dr. Davide Dotti	Curatore della Mostra "Picasso, De Chirico, Morandi:100 capolavori del XIX e XX secolo dalle collezioni private bresciane"
Dr. Giuseppe Masserdotti	Delegato dell'Accademia italiana della cucina di Brescia
Prof.ssa Roberta Garibaldi	Università di Bergamo e Direttore Regione europea gastronomia

I quattro cuochi

Antipasto
Primo
Secondo
Dolce

Accademia italiana della cucina
Delegazione di Brescia
SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

QUOTA E MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

La quota di partecipazione all'evento (convegno e conviviale) è di € 40 da bonificare, indicando i cognomi dei singoli ospiti ed utilizzando il seguente IBAN: IT04K03111123600000006265. Beneficiario: Arte del cibo.

E' gradito l'abito scuro