



## ***NONSOLOALIMENTARI*** **OGGETTI DI DESIGN E ARTIGIANATO PER LA TAVOLA E LA CUCINA.** **LA MOSTRA-INSTALLAZIONE FIRMATA PAOLA NAVONE**

In occasione di questa edizione di Taste (15 – 17 marzo 2008, Stazione Leopolda di Firenze) va in scena "**nonsoloAlimentari. Oggetti di design e artigianato per la tavola e la cucina**", una mostra-installazione sul tema degli oggetti e degli strumenti da tavola e da cucina curata dall'architetto-designer Paola Navone.

All'interno di un allestimento dal forte impatto scenografico sono protagonisti gli articoli di oltre 70 aziende: oggetti che si distinguono per qualità nell'estetica e per l'originalità nella riscoperta della grande tradizione artigiana locale e italiana. Il percorso mescola un'atmosfera da magazzino industriale alla preziosità degli oggetti: attraverso grandi quinte, fatte con scatole e contenitori da imballaggio alimentare, al cui interno una serie di scaffalature metalliche, irregolari e scultoree fanno da contenitore ai pezzi in mostra. La ricerca degli oggetti e la selezione delle aziende si è orientata a quel décor della tavola e della cucina che corrisponde all'eccellenza che TASTE ricerca per i cibi: per dialogare con i nuovi percorsi del gusto.

### ***RICETTE ITALIANE***

*"Sono 50 e più le aziende italiane del mondo della produzione di oggetti per la tavola e di utensili per la cucina, esposti nella mostra "Non solo alimentari".*

*Rappresentano l'artigianato e la piccola industria. A volte invece sono veri e propri "archetipi", come nel caso del caffè e della pasta.*

*Memoria di una tradizione trasformata in attività industriale, oppure singoli personaggi che ancora oggi, nelle loro piccole botteghe ripercorrono gesti antichi e per ora non dimenticati.*

*Murano, Caltagirone, la Valtellina, l'Ogliostra e il Mugello, territori, "cluster", ma anche singole realtà che costituiscono una fitta rete di eccellenze, qui appena tratteggiata.*

*Il mondo dell'artigianato possiede il DNA del nostro fare attuale. Di generazione in generazione, per secoli, ci si è tramandati l'arte del soffiare il vetro, del modellare una ceramica, del forgiare il metallo, di tessere una tela. Non solo un gesto, ma anche ricette: ricette per la composizione di uno smalto, per il colore di un vetro, per stabilire il procedimento nella lavorazione di un corno di bufalo.*

*In cucina come in bottega: in questa mostra potrete godere di ricette tradizionali come di variazioni sul tema o sperimentazioni trasversali: tutte eccellenti".*

**Paola Navone**

### **Gli oggetti protagonisti sono di:**

Agnelli Pentole, Giacomo Alessi, Artigianato Clautano, Artplayfactory, Antichi Mestieri, Bialetti Industria, Brandimarte, Busatti, Carlo Moretti, C&C, Ceramica Gatti, Ceramiche ML, Coltelleria Artigianale Guspinese, Coltellerie Berti, Antonio Deroma, Dovetusai, Egizia, Elios, F.a.c.e.m., Nicola Fasano, Gaggi Alberto, Gino Cenedese, Kose-Isi, Imago Mundi, Italo Ottinetti, Lando, Carlo Leonelli, Licia Martelli Ceramiche, Marcato, Mastro Guido, Medagliani, MV% Ceramics Design, NasonMoretti, Pandora Design distribuito da Rossana Orlandi, Pampaloni Argenti, Paola C., Pardini, Tessitura Pardi, Christiane



Perrochon, Potomak, Rinomata Rameria Mazzetti, Roberto Lucchinetti, Ruffoni, Sabattini, Sambonet Paderno, Gianni Seguso, Sintesi, Society, Stella, Studio Ernan, Terre Blu, Vetriere S.A.V.E., Vetrofuso.

### **IL VIAGGIO DI NONSOLOALIMENTARI**

NonsoloAlimentari propone un viaggio attraverso i materiali della tradizione legata alla produzione di oggetti da tavola e da cucina: una vera e propria geografia dei materiali che attraversa l'intera penisola e i suoi distretti.

La **ceramica** con le sue lavorazioni è protagonista nella tradizione di Albissola (Savona) interpretata dallo STUDIO ERNAN, in quella di Caltagirone con gli oggetti di GIACOMO ALESSI, mentre la tradizione partenopea è rappresentata magistralmente da TERRE BLU, quella della Toscana dalle raffinate superfici di PERROCHON, mentre da Milano LICIA MARTELLI dà la sua personale interpretazione del tema nelle sue CERAMICHE LIBERE!. Da Spilimbergo in provincia di Pordenone, poi, DMK-GRUPPO SINTESI presenta la sua nuova collezione di porcellane dai raffinati décor.

I **metalli** sono la materia d'elezione di pentole e posate. Tra alcuni degli oggetti in mostra: nel solco della tradizione del Mugello, i coltelli interamente forgiati a mano e disegnati da grandi chef di BERTI; e dalla Sardegna i coltelli di ANTONIO DEROMA, che per Taste ha realizzato appositamente pezzi con manico in corno di bufalo. Nella produzione delle pentole, oggetti ormai legati a un processo industriale, spicca l'attività di piccole aziende che seguono le regole di produzione di una volta: dalle pentole in alluminio di AGNELLI PENTOLE a quelle in rame di RUFFONI, da SAMBONET PADERNO agli esclusivi pezzi in argento della fiorentina BRANDIMARTE o dell'azienda comasca SABATTINI ARGENTERIA. Ma la storia produttiva italiana legata all'alluminio comprende anche un oggetto d'eccezione come la moca del signor BIALETTI, disegnata e prodotta per la prima volta negli anni '30 e poi diffusasi in tutto il mondo.

Anche il **vetro** va in scena alla Stazione Leopolda con alcuni dei grandi protagonisti della tradizione di Murano: da GIANNI SEGUSO a GINO CENEDESE a NASONMORETTI fino alla versione contemporanea di VETROFUSO, ai quali si affianca una tradizione dalla matrice completamente differente come quella empoiese rappresentata dalla VETRERIE S.A.V.E., o l'originale abbinamento della serigrafia manuale alla lavorazione del vetro soffiato introdotto da EGIZIA, o ancora la particolare lavorazione di vetro soffiato e acciaio di DOVETUSAI.

Il **legno** come materiale alternativo nella produzione di utensili e oggetti da cucina rivive nella tradizione di Pordenone recuperata dall'ARTIGIANATO CLAUTANO, o negli oggetti in legno d'ulivo di matrice lombarda di MASTROGUIDO.

Il viaggio si conclude con il mondo dei tessuti: da quelli della tradizione dell'artigianato lombardo di C & C, azienda che continua a lavorare il lino come materiale principe per il tessile della casa; ai tessuti di SOCIETY, che proietta la tradizione nella contemporaneità, fino a BUSATTI che da Anghiari lavora ancora le lane rustiche dell'Appennino come si faceva una volta. La tradizione sarda ha poi il suo originale interprete nei manufatti tessili e negli oggetti in fibre naturali intrecciate di IMAGO MUNDI.

Infine, l'artigianato sardo trova un'altra magistrale interpretazione nei **pani-capolavoro realizzati dalla Cooperativa delle donne di Ussusai**, in provincia dell'Ogliastra: prodotti che perpetuano la grande tradizione del pane fatto a mano per le feste.