

"Caravaggio in Cucina" i grandi "piatti fotografici" di Marcialis

Mostra del grande fotografo con luce caravaggesca

Di @Andrea_Radic



In occasione dei suoi 60 anni, il più noto artista italiano fotografo di food, apre le porte del suo studio per 3 giorni, esponendo 60 opere all'interno dei luoghi in cui ha preso vita il suo progetto
20-22 maggio 2016
Studio Marcialis, Via Giacomo Watt 10, Milano

ADV

Sono trascorsi 8 anni da quando, nel 2008, Renato Marcialis presentava per la prima volta "Caravaggio in Cucina", progetto fotografico in continua evoluzione nel quale, grazie alla tecnica del "light painting", l'artista disegna con luce caravaggesca i volumi di alimenti, frutta ed ortaggi, dando vita ad immagini

pittoriche dove, grazie alle sapienti pennellate di luce, le forme assumono un aspetto morbido e tridimensionale e, come nei quadri di Caravaggio, improvvisamente escono dal buio della scena, rimanendo i veri e soli protagonisti. Le opere di Renato Marcialis hanno fatto il giro del mondo e percorso tutta l'Italia in oltre 30 mostre.

Dal 20 al 22 maggio 2016, in occasione dei 60 anni dell'Autore, "Caravaggio in Cucina" torna a mostrarsi al pubblico attraverso un'esposizione unica di 60 foto presentate presso lo Studio Renato Marcialis (via Giacomo Watt 10, Milano), luogo in cui il progetto ha preso forma e dove il pubblico sarà accolto nelle ambientazioni fatte di oggetti ricercati e di antiquariato della gastronomia italiana, luci, atmosfere e colori che hanno fatto da culla a queste opere più che da mera cornice. **Autore di scatti affascinanti e originali e con quarant'anni di esperienza nella fotografia enogastronomica, Marcialis ha collaborato alla realizzazione di circa cento libri, ricettari e cataloghi. Dalle sue sperimentazioni sulla luce è nato il progetto "Caravaggio in Cucina", una collezione in continua evoluzione di nature morte dove il soggetto è illuminato con una fonte di luce assai potente ma concentrata, delle vere e proprie pennellate di luce, che fanno emergere dal buio le forme ottenendo degli effetti fuori da qualsiasi schema e senza l'ausilio della "magia" di Photoshop. Le immagini così realizzate vengono quindi stampate su tela fine art Epson e collocate su un telaio di legno. Sulle immagini viene applicata una vernice di protezione, lasciando visibili delle pennellate che ingannano piacevolmente chi le guarda per la loro sorprendente somiglianza con i dipinti a olio.**



[Guarda la gallery](#)

Scrive Marcialis: "...e riposto il pennello, disegnai con un raggio di luce, forme e colori, altresì nascosti da una incommensurabile oscurità." Nulla di meglio di questa concisa frase, spiega la tecnica fotografica delle mie immagini. Il tipico pennello del pittore intriso di colori, in questo caso è sostituito da un ugual pennello dal quale al posto dei colori, scaturisce un raggio di luce con cui illumino, dove ritengo opportuno, i soggetti posizionati in una accurata composizione."

A divertente contrappunto delle immagini serie e "quasi" impeccabili che raccontano delle nostre origini e della nostra cultura culinaria italiana, dove i prodotti ritratti arrivano direttamente dall'orto dell'Autore nelle Marche, Marcialis associa un titolo dal sapore poetico e dalla sfumatura ironica, come "Estrema protezione" in cui si vedono dei carciofi con le spine legati da uno spago in un bouquet da sposa, oppure "Mai smettere di sognare" in cui è ritratta una donna, in una delle poche immagini del lavoro che include anche un soggetto umano, che con sguardo pensieroso è assorta nell'atto di tagliare una verza.

Per saperne di più: www.caravaggioincucina.it

RENATO MARCIALIS "CARAVAGGIO IN CUCINA" | Dal 20 al 22 maggio 2016

Orari: dalle 10.30 alle 19

Studio Marcialis, Via Giacomo Watt 10, Milano

Ingresso gratuito

Renato Marcialis - Biografia

Alle 7.40 del 15 maggio 1956 nasce a Venezia Renato, la terza "R" della famiglia Marcialis. Papà Gino e mamma Giuseppina, i fratelli maggiori Riccardo e Roberto, sono stati il primo nucleo sociale e familiare dove il piccolo Renato ha formato il suo carattere. Una famiglia degna della migliore commedia goldoniana cui fa da sfondo una grande casa antica nel cuore della Venezia che ha nutrito l'immaginario di ogni artista.

Il ritmo e il continuo rinnovamento ben rappresentati dal suo nome, Renato ovvero "nato di nuovo", lo porta a soli tre anni a Verona per seguire il lavoro del papà. Qui nasce la sorellina Elisabetta, l'ultima dei quattro fratelli. Ma sarà Milano, dove dal 1964 la famiglia Marcialis si stabilisce, l'ambiente nel quale il giovane Renato vede crescere e coltiva la sua passione artistica e professionale. Ben presto il nostro giovane dimostra un carattere creativo e indipendente ma al DNA non si sfugge

I cromosomi di nonno Enzo, chef su navi da crociera, di zio Gastone chef Cordon Bleu de France e del papà Gino, uno dei più famosi chef barman di quegli anni, porteranno Renato a intraprendere una strada ben precisa. L'adolescente Renato, che, come ogni ragazzo dotato di personalità spiccata, mostra subito grande caparbia e carattere nel seguire i propri interessi si appassiona alla musica d'oltre manica fondando un gruppo che lo assorbirà al punto di dimenticare spesso e volentieri gli impegni scolastici.

Il papà Gino, da professionista concreto qual era, non sostiene la passione musicale di Renato e reindirizza le sue energie trovandogli un lavoro nello studio fotografico di alcuni conoscenti. Ora saprà dove trovare il figlio "almeno dal lunedì al sabato". Alle 8.30 del 3 marzo del 1970 inizia la grande avventura di un ancora inconsapevole artista dell'immagine. Mentre porta a termine i suoi compiti, Renato osserva il lavoro dei due fotografi specializzati in meeting aziendali e matrimoni della Milano bene, dove ville da sogno e pranzi da favola sono all'ordine del giorno. Dopo due anni cambia studio e viene "promosso" stampatore da un fotografo specializzato in riprese industriali: lampadari, giocattoli e articoli da regalo. Il suo "regno" è un gabbiotto di circa un metro quadro nel quale però non manca lo stereo e dove trova persino il sistema di fumare senza danneggiare la sensibilissima carta fotografica. Dopo sei mesi di quella vita Renato, ormai diciassettenne, si sente pronto al grande passo tanto che minaccia il titolare di dimettersi qualora non gli consenta di fotografare in sala posa.

Il suo talento incomincia a germogliare. Nel frattempo il fratello maggiore Riccardo, già art director affermato, inizia una nuova avventura nella fotografia di gastronomia e nel 1976 propone a Renato una collaborazione che durerà ben dieci anni. Ora Renato vuole farcela da solo e rinasce ancora una volta.

Decide di aprire uno studio per conto suo e nei cinque anni seguenti fotograferà di tutto: dalla moda, al reportage, dallo still-life alle riprese industriali.

Arrivano i riconoscimenti pubblici: appare negli "inserti" delle riviste specializzate, viene premiato a Venezia nel 1991 con i colleghi Oliviero Toscani e Vittorio Storaro e nello stesso anno vince anche la Golden Mamiya a Numana.

Nel 1992, ritenendo che la specializzazione sia la via da seguire e con estremo coraggio visto il momento economico particolarmente delicato, decide di eliminare tutti i clienti no food. Da allora collabora solo con aziende alimentari realizzando i loro cataloghi, i ricettari, i packaging, le campagne stampa e le affissioni.

Ha all'attivo circa cinquanta libri di gastronomia e cocktails e le sue immagini sono rappresentate in tutto il mondo dalle agenzie fotografiche. Spesso gli Istituti di fotografia e design lo vogliono perché tenga workshop e seminari.

E non finisce qui...