

LA CUCINA ITALIANA

Home | News | Eventi

“Caravaggio in Cucina”: una mostra multisensoriale nello studio di Renato Marcialis

20/03/2016 *La Cucina Italiana*

SHARE



1/2

Fotografie che sembrano dipinti, alimenti che paiono veri grazie alla tecnica del “light painting”. È questa l’essenza della mostra con cui l’artista ha deciso di festeggiare i suoi 60 anni

Studio aperto per tre giorni e 60 opere in mostra. Ha deciso di festeggiare così i suoi sessant’anni **Renato Marcialis**, uno dei più noti artisti italiani e fotografo di **food**. L’appuntamento è in via Giacomo Watt 10, a **Milano**, dal 20 al 22 maggio. Lì il pubblico sarà accolto in **ambientazioni inedite** fatte di oggetti ricercati e di antiquariato della **gastronomia italiana**, **luci**, **atmosfera** e **colori** che hanno fatto da culla agli scatti esposti, più che da cornice.

Luci e volumi

Alimenti, **frutta** e ortaggi immortalati grazie alla tecnica del **“light painting”**, ossia ispirandosi alla luce caravaggesca. È questo il concetto alla base di **“Caravaggio in Cucina”**, il progetto fotografico in continua evoluzione lanciato dall’artista nel 2008. Grazie a questo metodo, si ottengono **immagini pittoriche** dove le **forme** assumono un aspetto morbido, ma soprattutto **tridimensionale**. Come nei quadri di Caravaggio, questi dettagli escono improvvisamente dal buio della scena, rimanendo veri e propri protagonisti dell’opera artistica, senza alcun aiuto tecnologico. Le immagini così realizzate vengono stampate su tela fine art Epson e collocate su un **telaio di legno**. Viene poi applicata una **vernice di protezione**, lasciando visibili delle pennellate, che danno la sensazione a chi guarda di essere di fronte a veri e propri dipinti a olio. Una **curiosità** è che i **prodotti rappresentati** arrivano direttamente dall’**orto dell’autore** nelle Marche.

Primizie artistiche

«Questa mostra per me ha una valenza particolare in quanto è la prima volta che “Caravaggio in Cucina” si mostra nel luogo in cui è nato, in modo così intimo e unico – dichiara Marcialis – Offro a chi vorrà venire a visitarla 60 primizie raccolte nel corso di questi anni e non si tratta di fotografie di oggetti inanimati in quanto non c’è nulla di più vivo dei prodotti che fotografo, colti direttamente dal mio orto e quindi rigorosamente a chilometro zero».

A divertente contrappunto delle immagini serie, che hanno come spunto le nostre origini e la **nostra cultura culinaria italiana**, l’artista associa un titolo poetico e, allo stesso tempo, ironico. Un esempio è **“Estrema protezione”** in cui si vedono dei carciofi con le spine legati da uno spago in un bouquet da sposa; ma anche **“Mai smettere di sognare”** in cui è ritratta una donna, che con sguardo pensieroso è assorta nell’atto di tagliare una verza. «Questa mostra – conclude il fotografo – ha più a che fare con il raccogliere un ortaggio come un radicchio o una lattuga, eliminarne le foglie esterne appassite e sorprendersi della perfezione che c’è al suo interno. A maggio a Milano spero di dare a tutti la possibilità di cogliere tale bellezza».

TOPICS: EVENTI

SHARE

