

Si è voluto dare il giusto risalto alla più importante esposizione dedicata alle anime ed ai volti della pittura italiana dell'Ottocento: neoclassici e romantici, scapigliati e macchiaioli, veristi e divisionisti patrocinata dal Comune di Brescia e Provincia di Brescia.

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.



Accademia italiana della cucina
Delegazione di Brescia



Rotary
Distretto 2050

Con il Patrocinio di

	Comune di Brescia
	Provincia di Brescia
	Associazione Amici di Palazzo Martinengo
	Associazione Laureati in Economia dell'Università di Verona

Si ringraziano

Il Rotary Club di Salò e Desenzano del Garda e tutti i Presidenti dei Rotary Club per il loro contributo alla realizzazione del progetto.

Gli accademici della delegazione di Brescia e delle altre delegazioni della Lombardia per l'impegno organizzativo e la partecipazione all'evento.

L'Ottocento e la cucina borghese

Convegno e Conviviale

**Villa Fenaroli Palace
Rezzato (Brescia)**

7 Aprile 2017

L'Ottocento

L'Ottocento: la mostra da Hayez a Boldini è una passeggiata di bella attrattiva e leggibilità lunga un secolo con tappe che evocano cambiamenti di stile e gusto, idealità ed ideologia, con fondamentale tendenza a dare progressiva cittadinanza nell'arte alla vita della gente. E' un succedersi di neoclassicismo e romanticismo, naturalismo e simbolismo: un Ottocento a due facce, tra l'orientalismo ed il classicissimo spiedo di beccacce nel dipinto del bresciano Inganni. L'approccio stilistico scandisce il percorso per correnti artistiche e movimenti: è il risultato di un grande dipinto nel quale brillano i maestri Canova, Hayez, Fattori, Signorini, Segantini, Pelizza da Volpedo e Boldini, ma dove trovano il loro spazio anche gli esponenti minori che insieme documentano le infinite sfaccettature della vita quotidiana, del paesaggio e della società nel corso del XIX secolo.

La cucina borghese: questione di stile.

Più che una storia di prodotti, ricette ed abitudini, nelle differenti classi sociali, è possibile individuare gli stili alimentari che nel volgere dei tempi hanno caratterizzato una o l'altra città. Stile è anche la forma costante dell'arte di un individuo o di un gruppo di artisti ed in questo senso si può parlare di stile individuale o di scuola. Lo stile lo si deve individuare e valorizzare nell'arte della gastronomia di alto livello, nelle preparazioni culinarie, come nelle cucine dei diversi ceti sociali. Lo stesso avviene per la tavola, il menù, le preparazioni gastronomiche dove è necessario riconoscere lo stile secondo il quale sono preparati, cucinati e presentati in tavola. Lo stile è l'espressione di una cultura e se la cucina è cultura, l'identificazione di uno stile gastronomico e culinario ha lo stesso valore del riconoscimento di uno stile nell'arte di un periodo e rende meglio comprensibile gli stili cucinieri quali possono essere quelli di una cucina borghese, a cavallo tra i nobili ed i lavoratori del contado, dove in modo dapprima sporadico e non ben definito, prendono origine elementi che poi confluiranno in quella che diverrà la cucina borghese moderna, che sarà attiva nel periodo 1815-2015: un nuovo stile culinario che si sparge in Europa ed arriva anche in Italia. La gastronomia italiana dell'Ottocento interpreta le singole tradizioni municipali e regionali tanto da non creare una cucina italiana ma una sorte di cucine elaborate nelle diverse capitali preunitarie con la formazione di cucine regionali di stile borghese. Come nell'abbigliamento, anche in cucina si afferma una misura borghese, contraria non alla ricchezza ma alla sua esibizione ed alla cucina favorevole al palato e non all'abbondanza.

PROGRAMMA

18.00	Registrazione dei partecipanti
18.30	Apertura dei lavori. Dr. Giuseppe Masserdotti Presentazione e commento dei quadri della mostra "Da Hayez a Boldini: anime e volti della pittura italiana dell' Ottocento" Dr. Davide Dotti
19.30	L'Ottocento e la cucina borghese Prof. Giovanni Ballarini
20.00	Progetto sosteniamo insieme "le ricette delle nonne" Dr. Angelo Pari
20.30	Degustazione menù "L'Ottocento in tavola" nell'Hostaria 1735 di Villa Fenaroli

L'accademia Italiana della Cucina, fondata a Milano nel 1953 da Orio Vergani, è una Associazione 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 288 Delegazioni territoriali (di cui 77 all'estero) che contano oltre 7.500 associati. Accademia della Cucina - www.accademial953.it

Il Rotary è un'organizzazione di esponenti delle più svariate attività economiche e professionali, che lavorano assieme a livello mondiale per rendere un servizio umanitario alla società, incoraggiare il rispetto di elevati principi etici nell'esercizio di ogni professione e aiutare a costruire un mondo di amicizia e di pace.

I Rotary Club sono raggruppati in Distretti Rotary International, ognuno retto da un governatore distrettuale. Ai leader del distretto, inclusi gli assistenti del governatore e varie commissioni, è affidata l'amministrazione e il sostegno dei club. I congressi distrettuali annuali servono a celebrare i successi raggiunti e a radunare i Rotariani provenienti dai vari club.

Nel mondo siamo in 1,2 milioni rotariani, tra vicini di casa, amici e professionisti, uniti dall'obiettivo di portare cambiamenti positivi e duraturi nelle comunità in cui viviamo.

INTERVENTI

Prof. Giovanni Balianni.	Presidente onorario Accademia italiana della cucina
---------------------------------	---

Dr. Davide Dotti	Curatore della Mostra "Da Hayez a Boldini: anime e volti della pittura italiana dell'Ottocento"
-------------------------	---

Dr. Giuseppe Masserdotti	Delegato dell'Accademia italiana della cucina di Brescia
---------------------------------	--

Dr. Angelo Pari	Governatore del Rotary Distretto 2050
------------------------	--

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Accademia italiana della cucina
Delegazione di Brescia

SOSTENIAMO INSIEME

Il ricavato dell'evento sarà destinato alla realizzazione del progetto: "Le ricette delle nonne" dal ricordo delle cuoche di ieri.