

dal **13** Ott 2015  
al **10** Gen 2016



# MAGNA CONTEMPORANEA

mostra d'arte contemporanea a cura di Pietro Tatafiore

Maria Giovanna Ambrosone | Alessandro Bavari | Silvia Camporesi  
Baldo Diodato | Erk 14 | Arturo Ianniello | Nino Longobardi  
Corrado La Mattina | Pino Pipoli | Aria Secca  
Ernesto Tatafiore | TvBoy | Zero-T

ideata e curata da Marco Capasso



**COMPLESSO  
MONUMENTALE  
SAN DOMENICO  
MAGGIORE**

Vico San Domenico Maggiore, 18 NA

dalle **10.00** alle **19.00** tutti i giorni  
Eventi dal giovedì alla domenica  
dalle ore: **20.00** alle **24.00**  
info: +39 081 033 4924, info@guviden.it

[magna.it](http://magna.it)



## MAGNA

Mostra Agroalimentare Napoletana

segui su   



# MAGNA Contemporanea

**Maria Giovanna Ambrosone | Alessandro Bavari | Silvia Camporesi**

**Baldo Diodato | Erk 14 | Arturo Ianniello | Nino Longobardi**

**Corrado La Mattina | Pino Pipoli | Aria Secca**

**Ernesto Tatafiore | TvBoy | Zero-T**

a cura di Pietro Tatafiore



La cucina napoletana, una tra le più antiche al mondo risale al periodo greco romano e ha tratto nutrimento e linfa vitale da tutte le contaminazioni che si sono susseguite nell'arco delle differenti dominazioni che ha avuto la città.

I Napoletani, tra il '500 e il '600, passano da essere definiti “mangia foglie” (dove l'albero della cuccagna era la festa di maggiore importanza) a “mangia maccheroni” (grazie alla maggiore possibilità di approvvigionamento di ingredienti).

“Mangia bene” è il titolo di una delle prime rappresentazioni di un lazzaro napoletano che mangia maccheroni datata 1690.

Il rapporto tra arte e cucina nasce in realtà da un genere considerato per molto tempo minore, rispetto a temi di rilevanza maggiore come la religione e la mitologia dove l'uomo è il centro assoluto: la natura morta, dove invece i soggetti principali sono per l'appunto oggetti inanimati.

Le primissime nature morte nascono dalla vita domestica ed infatti spesso sono collocate proprio all'interno delle abitazioni: basti pensare agli Xenia (che rappresentavano i doni riservati agli ospiti) o agli asarotos oikos (letteralmente pavimento non pulito), mosaici pavimentali che rappresentavano avanzi di cibo.



Se all'inizio il cibo era esclusivamente indice del benessere del mecenate che commissionava il dipinto, dal Medioevo in poi acquista una vera e propria valenza simbolica. Inoltre assume anche significati allegorici, rendendo espliciti i rapporti tra classi sociali riuscendo anche a volte ad essere chiavi identificative dei diversi popoli.

Successivamente la storia ci racconta di vari ristoranti popolati e animati da moltitudini di artisti (all'epoca quasi sconosciuti) basti pensare a Al Graspò de Ua (frequentato da Hugo Pratt, Picasso, De Chirico ecc.) o a Le Tambourin dove era facile incontrare Lautrec, o Van Gogh.

Un esempio ancora più eloquente degli scambi tra arte e ristorazione è dato dalla locanda Le Colombe d'or a Saint Paul de Vence, un vero e proprio museo di arte moderna, grazie alle moltitudine di quadri di giovani all'epoca artisti, quali Chagall, Picasso, Mirò e tanti altri, che ricambiavano l'ospitalità con le proprie opere.

In tempi più recenti, va ricordata l'opera di Daniel Spoerri, inventore della Eat Art che nel 1968 aprì a Dusseldorf un suo ristorante ed intrecciò nella sua vita, come nella sua opera, l'arte e il cibo.

Se quindi l'arte si può definire cibo, nutrimento, per la mente; il cibo può essere inteso come arte del nutrimento.

Ora, nell'anno dell'EXPO tredici artisti sono coinvolti per la collettiva realizzata in collaborazione con l'Opera e curata da Pietro Tatafiore, in occasione della mostra/evento MAGNA ideata da Marco Capasso.

*Pietro Tatafiore*