Il cibo nell’arte: un menù in dieci portate in vista di Expo

Il cibo non solo da consumare e condividere, ma anche da scoprire e ammirare. Ecco il senso dell’esposizione “**Il cibo nell’arte. Capolavori dei grandi maestri dal Seicento a Warhol**” che si terrà a Brescia, a Palazzo Martinengo, dal 24 gennaio al 14 giugno 2015. Inserita nel ricco programma di **Expo2015** (a proposito: mancano meno di 100 giorni all’inaugurazione dell’Esposizione universale), la mostra ne rispecchia in pieno il tema, “**Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita**”. “Esponendo cento opere focalizzate sul tema cibo, perlopiù appartenenti alla storia dell’arte italiana, dalla fine del Cinquecento a oggi, stringiamo un forte legame con il Tema di Expo Milano 2015 - sottolinea il curatore della mostra **Davide Dotti** -. Si compie un viaggio nell’arte, nel cibo e nei luoghi: gli artisti erano molto sensibili alla tradizioni delle loro terre d’origine, così ad esempio, nei quadri dei napoletani ricorrono il casatiello e le sfogliatelle, nei quadri dei toscani e degli emiliani i salumi, nei quadri dei lombardi la cacciagione”. Nel percorso espositivo, si potranno vedere capolavori diventati vere e proprie icone, **quali “l’Ultima Cena” di Andy Warhol, i “Mangiatori di ricotta” di Vincenzo Campi, il “Piatto di pesche” di Ambrogio Figino. E poi ancora lavori di Baschenis, Ceruti, Magritte, De Chirico, passando per Manzoni e Fontana**.

“La mostra è suddivisa in dieci sezioni, che mi piace pensare come dieci portate: l’allegoria dei cinque sensi, mercati dispense e cucine, la frutta, la verdura, pesci e crostacei, selvaggina da pelo e da penna, carne salumi e formaggi, dolci vino e liquori, tavole imbandite, il cibo dell’arte del XX secolo. Ai nostri visitatori offriamo un menu artistico”.