

COMUNICATO STAMPA

PANI E MADRI

La forza generatrice dell'arte
mostra a cura di Simona Campus

EVENTI COLLATERALI

Cagliari, dal 18 luglio al 27 settembre 2015



Visite guidate, laboratori sul gusto, letture animate, degustazioni e altro ancora integreranno per tutta l'estate le visite alla mostra Pani e madri, in corso di svolgimento fino al 27 settembre all'EXMA di Cagliari.

Per tutta la durata della mostra un ricco programma di eventi collaterali con visite guidate, laboratori, spettacoli e degustazioni dedicati ai visitatori di tutte le età contribuirà a rendere la mostra *Pani e madri* più godibile e interessante.

In occasione delle *Notti colorate* si svolgeranno delle **visite guidate** alla mostra a cura della storica dell'arte Benedetta Bianchi della durata di circa un'ora con due turni di ingresso: alle 20.30 e alle 21.30.

Ma sarà il pane al centro della maggior parte delle iniziative che animeranno l'Exmà nel periodo della mostra.

Lo storico dell'arte Marco Peri propone **Cuore di pane** un ciclo di 3 laboratori che attraverso la lettura animata di filastrocche e racconti coinvolgerà bambini tra i 6 e 10 anni e genitori in attività ludico-espressive per la creazione collettiva di manufatti e storie. Il 22 luglio **Un pane più grande del sole**: una lettura animata della filastrocca *Il Pane* di Gianni Rodari; il 29 luglio **Storie di pane** un laboratorio di sperimentazione con l'argilla che trae spunto da Costantino Nivola, dalla sua arte e dal suo racconto *Il Pane*; infine nel mese di settembre (data da definire) **Cuore di pane** una lettura animata del libro di Rosa Iacopini e illustrato da Federico Biancalani cui seguirà un laboratorio sensoriale per scoprire texture e superfici con le tecniche artistiche del frottage (strofinamento) e del grattage (grattare dalla tela il colore ancora fresco).

Ancora un laboratorio didattico sul pane per i bambini lo terrà il 5 agosto Claudia Melis esperta nella lavorazione tradizionale del pane: **Candu su framentu at fatu cruxi**. Dopo una spiegazione sull'impasto, con particolare riferimento al lievito naturale a pasta acida e il racconto della leggenda del lievito, si passerà ad una prova pratica della lavorazione della pasta. Infine i partecipanti realizzeranno *su pani pintau*, il pane cerimoniale.

Per gli adulti che vorranno cimentarsi nella panificazione domestica sono previste varie iniziative. Si comincia giovedì 6 agosto con un **Mini corso dimostrativo** sulla panificazione alternativa e le sue contaminazioni dal mondo cui seguirà una degustazione di tre tipi di pane: Altamura e grano arso; Integrale e semi; Farro e mozzarella. Il corso che avrà inizio alle ore 19 è a cura di Pbread – natural bakery di Stefano Pibi.

Sono 4 le iniziative curate dal **Panificio Porta di Gonnosfanadiga**. Giovedì 20 agosto si terrà una degustazione dal salato al dolce, dal pane a lievitazione naturale agli amaretti integrali, con ingresso gratuito.

Seguiranno **due corsi di panificazione domestica** a cura del maestro Angelo Porta: il corso base con la descrizione delle varie tipologie di lievitazioni e di farine e dei loro utilizzi che si svolgerà mercoledì 26 agosto a partire dalle 19; e il corso avanzato (mercoledì 9 settembre ore 19) con gli impasti e la decorazione del *coccoi a pitzus*. E infine giovedì 17 settembre, dalle ore 19, Riccardo Porta guiderà un **simposio sul lievito madre** cui seguirà una degustazione.

Spazio poi ai sapori multietnici venerdì 11 settembre a partire dalle ore 19, perché grazie alla **Associazione Arcoiris ONLUS** ci sarà una degustazione di cous cous vegetariano, accompagnato da altre pietanze del bacino del Mediterraneo.

Fino al 27 settembre la mostra *Pani e Madri* curata dalla storica dell'arte Simona Campus, presenta, con un allestimento firmato da Sabrina Cuccu e Salvatore Campus, le opere di diciannove artisti, a partire dai maestri del '900, come Ciusa, Nivola e Lai, nella cui produzione si può riconoscere il nesso panificazione-maternità-creazione artistica, per proseguire con numerosi protagonisti dell'arte contemporanea in Sardegna e giungere fino all'attualità, coinvolgendo in un dialogo intergenerazionale differenti linguaggi espressivi.

Il progetto è prodotto, promosso e organizzato dal Consorzio Camù ed è patrocinato dal Comune di Cagliari.

Ufficio Stampa Consorzio Camù
Giuseppe Murru (responsabile)
Stefania Cotza

Contatti
tel. 070 6402115 3466675296
ufficiostampa@camuweb.it