

**LA MOSTRA.** "BIBENDUM", OPERE DAL 1900 AL 1950 ESPOSTE A PREDAPPPIO.

**LA MOSTRA**

**BIBENDUM 1900-1950**

"Il gesto del bere nell'Arte del Novecento"  
fino al 7 settembre

Casa natale Mussolini - Predappio (FC)

orari

luglio e agosto: tutti i giorni

10,30 - 12,30 e 14,30 - 18,00.

settembre: sabato, domenica e festivi

10,30 - 12,30 e 14,30 - 18,00.

ingresso 4,00 euro

info: Comune Predappio, tel: 0543 921 731

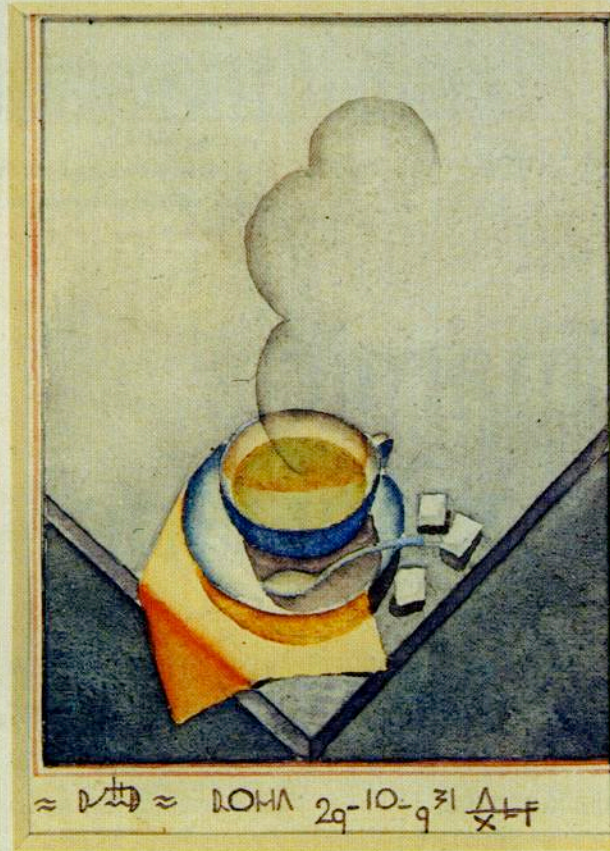
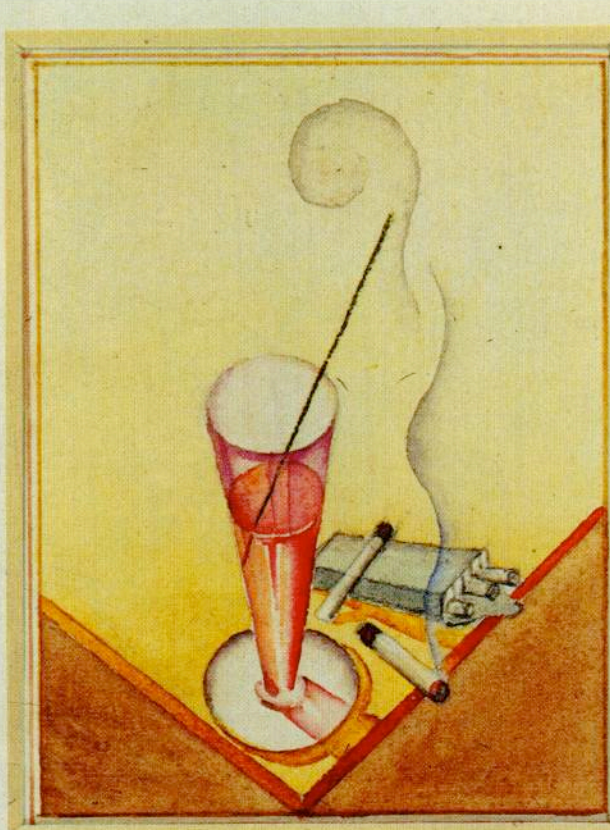
e-mail: [urp@comune.predappio.fc.it](mailto:urp@comune.predappio.fc.it)

# Bere? L'arte più dinamica. E il futurismo battezzò il vino

Cinquant'anni di cultura della tavola: l'esperienza del gusto nell'arte. E cosa c'è di più artistico e "spirituale" della degustazione di vino, fatta di profumi e aromi allo stato puro? La mostra di Predappio – incentrata sull'esperienza futurista che esalta la degustazione come gesto e atto dinamico – racconta anche attraverso la "poetica" della vite, del vino e dell'osteria un pezzo di vita e di cultura in Emilia Romagna.

testo ALBERTO FERRIGOLO

Bere? L'arte più dinamica. E il futurismo battezzò il vino



≈ 12th ≈ ROMA 29-10-931 ΔEF



Se cucinare è un'arte, il bere è la sua essenza. Lo spirito per eccellenza. Gesto e rito, insieme. Convivialità e chiacchiere. Arte del ragionare e arte tout-court. Del resto, quanti sono i movimenti artistici e letterari nati all'osteria, in trattoria, nei caffè o in béttole di infimo ordine? Pittori, scultori, disegnatori, poeti, scrittori e gazzettieri. Persino movimenti politici o le loro «correnti». È qui che gli artisti hanno dibattuto a lungo di come trasformare l'arte, rimuoverla nei contenuti evolvendone la sua forma. Tutti li riuniti intorno - ancorché a un tavolo - prima di tutto a un buon bicchiere di vino, una birra, un aperitivo, a dire ciascuno la propria. A dividersi o unirsi. La gradazione alcolica riscalda le idee, ravviva l'ingegno, sostiene la creatività, fa lievitare gli umori. Prosit, cin-cin. Calici levati, bicchieri al cielo a sugellare intese, accordi, fondazioni o separazioni liberatorie, nascite o decessi di idee. In una parola, bibendum, è nata e cresciuta la cultura del nostro paese. Futuristi, impressionisti, espressionisti, cubisti, gruppiessantatre, scuoleromane, popart e quantaltro. Un proliferare di tendenze, un effluvio di pulsioni. E l'arte, talvolta, fa da moneta, usata come merce di scambio atta a saldare conti, pagare pranzi e cene. Un quadro, un ritratto, un sonetto vergato sulla tovaglia in carta. Pezzi rari. Reliquie da collezionisti.

Oggi "Il gesto del bere nell'Arte del Novecento", ovvero Bibendum 1900-1950; è diventata una mostra aperta dal 19 aprile al 7 settembre di quest'anno, promossa dal Comune di Predappio e realizzata presso la Casa natale Mussolini, nel senso di Benito, il Duce, nell'ambito del progetto di fare della cittadina romagnola un luogo di riflessione sulla memoria del secolo scorso, «breve» - come dice lo storico inglese Eric Hobsbawn - quanto intenso per numero e drammaticità di eventi che l'hanno percorso.

Una mostra di splendide opere pittoriche e memorabili manifesti pubblicitari ispirati alle atmosfere del bere, che è anche un omaggio alla grande tradizione romagnola della coltivazione della vite e l'arte conseguente di fare il vino: perché stiamo parlando pur sempre della valle dei Rabbi, dove risaltano i riquadri - tavolozze naturali - dei più pregiati vini romagnoli e dove, anche, grandi artisti si sono ispirati ai luoghi e alle modalità del "bere" per esprimere la propria arte: e allora ecco il caffè o l'osteria di Severini, Mafai o Depero, le bottiglie di vino di Oriani, Rizzo e Cagnaccio di San Pietro o i bevitori di Bacci e Baldessari insieme ai manifesti di grandi grafici che, come

**ALCUNE DELLE OPERE IN MOSTRA A BIBENDUM**

NELLA PAGINA ACCANTO:

"Aperitivi" di Mino Delle Stile (1931, acquerello su carta cm. 22x16,5 - Archivio Mino Delle Stile, Roma).

IN COPERTINA:

"Fumatore al caffè" di Roberto Marcello Baldassarri (1910, olio su cartone cm. 70x50 collezione Studio 53 Arte di Rovereto).

NELLA PAGINA SEGUENTE: "Il bevitore di Anacapri" di Fortunato Depero (1923, olio su tela cm. 149x160 Museo delle Generazioni "P. Bargellini", Pieve di Cento).

Ti racconta la Sicilia.



Ascoltalo.

  
FONDO  
ANTICO  
sicilia in evoluzione

Tel. +39 0923 864339 • Fax +39 0923 865151

[www.fondoantico.it](http://www.fondoantico.it)



Dudovich o Metlicovitz, hanno dedicato a importanti aziende italiane quali Martini, Campari, Cora o Ruffino. Pezzi di storia dell'immagine e della pubblicità italiana e non solo tale: Birra Peroni, champagne Kupferberg Gold, Fernet, Chianti Ruffino, Ramazzotti, Birra Poretti o Bosio Caratsch, Strega, vermouth, Asti Cinzano, bitter, spumanti, marsala, Isolabella, cognac, limoncello, rum, seltz. Manifesti ed etichette, quadri. Opere d'arte vere e proprie.

Soprattutto futurismo, «movimento d'avanguardia totalizzante», come scrive nella prefazione al catalogo il professor Maurizio Scudiero, «che nell'ambito delle sue teorizzazioni ha investito vari settori del pensiero e della creatività: dalla pittura, alla grafica, alla poesia, alla moda, all'architettura, alla... cucina. Si tratta, in quest'ultimo caso, non solo di ricettario ma anche di una guida "comportamentale" del "come" ci si deve comportare per mangiare "alla futurista", che prevede anziché un'azione "passiva" (il "solo" mangiare), una vera e propria azione dinamica, quasi una sorta di ginnastica, da abbinare alle

degustazioni culinarie multi-sapore e multi-cromatiche». Nulla di più moderno o contemporaneo.

E «che la scelta di un buon vino sia alla base non solo di un buon pasto - come scrive in altra parte del catalogo il colto, sapiente, raffinato e intrigante Giampiero Mughini -, ma di un buon vivere, è risaputo e ripetuto. (...) Ricette le più accurate, di cibo e vino, a creare le condizioni migliori perché gli incontri tra i due sessi siano i più afrodisiaci possibili. ovvero come far sì che la giusta mescolanza di cibo e vino accenda l'amore e il desiderio tra uomo e donna». Insomma, bere, bere, bere. «Gustare il cibo e la compagnia attraverso un buon vino, e mi raccomando che sia versato in un bicchiere atto alla bisogna. Si beve al ristorante, si beve al caffè. I futuristi della prima e della seconda generazione ci si buttano a testa sotto ad esaltare "le feste dell'uva" e la gioia del "bibendum". E anche se nel menu del "primo pranzo futurista", i cibi sono sì quanto di più futurista, il bere è più tradizionale e collaudato». Prosit.

Bere? L'arte più dinamica. E il futurismo battezzò il vino