

Arte e mecenatismo digitale

Arte e mecenatismo digitale

di Cristina Viggè

di Cristina Viggè



Seppia alla Veneta dedicato a "Lucio Fontana":

dal menu M.O.M.A. - Menu Opere Movimenti Artistici di Daniel Canzian - Foto di Andrea Fongo

Leggi l'articolo su [arte.it](https://www.arte.it)

Come salveremo la bellezza?

La bellezza può salvare il mondo. Ne è convinto lo scultore pietrasantino [Massimiliano Pelletti](#), impegnato al [Marca - Museo delle Arti di Catanzaro](#) nella personale - a cura di Alessandro Romanini - *Looking Forward to the Past*: trenta opere che rielaborano in chiave dinamica il concetto di classicità. «Durante tutto il lockdown mi sono svegliato sempre molto presto, la luce del mattino mi riportava alla mia infanzia, quando nello studio di mio nonno scultore imparavo a riconoscere la bellezza attraverso i giochi di luce che si posavano sulle statue di marmo. Credo che per riportare la bellezza e la poesia nella vita di ciascuno di noi dopo un periodo così difficile, la figura di chi fa arte sia fondamentale. Ogni tanto mi capita di pensare a quanto la nostra società si sia imbarbarita e faccia difficoltà nel riprodurre qualcosa di bello, come invece la nostra tradizione è riuscita a fare nei millenni. Riscopriamo le nostre origini e tradizioni e impariamo a tirare fuori la bellezza e le qualità che da sempre ci hanno contraddistinto. Io trovo ispirazione in questa frase di Gustav Mahler: *Tenere vivo il fuoco e non adorare le ceneri*», racconta l'artista nel bel mezzo di una conferenza digitale organizzata dall'agenzia di comunicazione [DOC-COM](#), all'interno della visionaria rassegna *Tempo di Rinascita - Scenari, idee, progettualità* ([qui la serie completa delle conferenze](#)).



L'artista Massimiliano Pelletti

La bellezza salverà il mondo. Ma chi salverà la bellezza? Forse proprio il digitale. “Il digitale sarà un vero e proprio materiale per la creazione di contenuti: se Michelangelo, nel Cinquecento, sceglieva accuratamente il marmo della Versilia per le sue opere, oggi il digitale può trasformare qualsiasi pensiero immateriale in un’opera d’arte”, spiega (sempre nel corso della conferenza)

l'esperto d'arte e di mercato Giacomo Nicoletta Maschietti. E naturalmente il mecenatismo digitale può fare la sua parte. La conferma? Giunge dal progetto "[Taste food, save art](#)", che mette in connessione un ristoratore, un restauratore e un'opera d'arte. Come? Grazie alla piattaforma [pART](#), specializzata nel restauro di arte (antica, moderna, contemporanea), fotografia e street art. "Questa specifica iniziativa è nata dall'idea di voler dare un contributo concreto e immediato al settore dei beni culturali e alla ripartenza della ristorazione, due tra le eccellenze italiane, coinvolgendo il pubblico nella tutela del nostro patrimonio artistico in maniera semplice e partecipativa, nonostante il momento storico che stiamo tutti vivendo. Un'iniziativa di pArt che, grazie alla partecipazione del grande pubblico e alla sinergia del mondo dell'arte e della grande cucina, vedrà realizzare il restauro di tre importanti opere d'arte nelle città di Roma, Firenze e Milano, simbolo del duro momento che ha afflitto l'Italia e gli italiani. In sintesi, unire sapori e saperi, restauratori e ristoratori in un unico bel progetto condiviso a sostegno della nostra cultura", spiegano Maddalena Salerno e Lelio Orsini, fondatori della lungimirante piattaforma, capace di far dialogare antichità e modernità.



Filippo Saporito e Ombretta Giovannini, alla guida della Leggenda dei Frati di Firenze



Lo chef Arcangelo Dandini del ristorante L'Arcangelo di Roma



Lo chef Daniel Canzian di Milano con la *Sfera di cioccolato omaggio ad Arnaldo Pomodoro*

Il meccanismo è semplice. Per contribuire al finanziamento dell'opera è sufficiente acquistare un [voucher online](#) (del costo di 95 euro e valido per un anno), ricevendo in cambio una cena (un menu degustazione per una persona, comprensivo di antipasto, primo, secondo, dolce e un bicchiere di vino) in un grande ristorante, nonché una stampa in limited edition realizzata dall'illustratrice Cinzia Franceschini per [Slurp](#), altra piattaforma di stampe creative, dedicate agli amanti del design e della cucina. I protagonisti? Eccoli. A Firenze, lo chef stellato Filippo Saporito, presidente dei [Jre Italia](#) e patron della [Leggenda dei Frati](#) (nel contesto di [Villa Bardini](#), fra giardini e museo dedicato a Pietro Annigoni) concorre per il restauro della celebre [Annunciazione](#) del Beato Angelico, ospitato nel Museo della Basilica di Santa Maria delle Grazie a San Giovanni Valdarno. A Roma, Arcangelo Dandini dell'[Arcangelo](#) si fa complice del restauro del trecentesco [Trittico del Salvatore](#), custodito nella Cattedrale di Anagni (non lontano da Rocca Priora, città d'origine dello chef). E a Milano, nel cuore di Brera, [Daniel Canzian](#), vicepresidente dei Jre Italia e capitano del ristorante che porta orgogliosamente il suo nome, si fa carico del restauro di un dipinto su carta di [Giancarlo Sangregorio](#), conservato dall'omonima [Fondazione](#) nella varesina Sesto Calende. Mentre i maestri restauratori sono Antonio Iaccarino Idelson, Camilla Mazzola e Giovanni Gualdani. Grazie al generoso contributo degli chef, infatti, metà del ricavato dei voucher verrà stanziato per finalizzare la rimise en forme delle opere, ciascuna legata alla regione d'appartenenza dei cuochi stessi.



Una delle stampe di Slurp

“Quando mi è stato proposto di partecipare a questo progetto ho accolto l’iniziativa con estremo piacere. Per me la cucina italiana è un’identità plurale composta dalle diverse culture gastronomiche regionali, nata dallo stretto legame fra tradizione e territorio. È pura arte, al pari dei luoghi dove è nata e vive. Pensate alla bellezza di Firenze, Roma, Siena, Venezia, Milano: il territorio italiano detiene il 70% del patrimonio storico-artistico mondiale”, commenta Daniel Canzian, fiero di concorrere al progetto. Lui che all’arte ha persino intitolato un intero tasting menu quale il [M.O.M.A.](#), ossia Menu Opere Movimenti Artistici, creato in combo con l’amico artista Libero Gozzini. Traducendo in pietanze le mirabilia di iconici esponenti dell’ars. Per un itinerario che inanella la *Riflessione sui brodi di Leonardo da Vinci*; l’*Achrome d’uovo in cereghin*; il *Minestrone “estivo” milanese in versione contemporanea*; il *Divisionismo in cucina... un risotto Expo-nenziale (anno 2015)*; la *Seppia alla Veneta dedicato a “Lucio Fontana”*; il *“Manierismo” di faraona (la faraona in crosta di argilla, il toast di coscette e il mitico ragù “Ada”)*; e la *Sfera di cioccolato omaggio ad Arnaldo Pomodoro (dessert della prima della Scala 2018)*.