

IL DISEGNO NEI MIEI PIATTI

*Simone Basso*

*“Il cielo, la terra, il mare, i colori e i profumi sono la base concreta da cui partono i miei progetti”*

*“Le armonie di alimenti, profumi, consistenze e, soprattutto, i ricordi sono il punto di partenza per creare quello che mi piace.”*

*“Il ricordo di alcuni piatti di mio nonno, soprattutto di pesce, e i profumi che arrivavano giù in cortile... da leccarsi i baffi!”*

*“Come è possibile non ritornare bambini assaggiando cioccolato, creme, gelati o qualsiasi altra delizia che ci sorprende e ci fa sorridere?”*

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Gianfranco Ferré". The signature is written in a cursive, flowing style with some capital letters.

## Gianni D'Amato - La Storia

*“La cucina mi appartiene, è dentro di me, già da bambino ricordo quando il nonno cucinava e si sentivano i profumi giù dalle scale, questo è un ricordo che porterò con me per sempre, e che, con le varie sfumature cercherò di trasmettere a chi ha cercato sempre di seguirmi.”*

Gianni D'Amato nasce ad Aulla, nel cuore della Lunigiana; a soli quattordici anni è già determinato nel voler diventare uno chef e inizia la scuola alberghiera. Eredita la sua passione per la buona cucina dai bisnonni, Giovanni e Domenica, che ad Aulla gestivano l'osteria Dalla Meghina.

A diciotto anni conosce Fulvia, di Reggio Emilia, che diventerà sua moglie e sua inseparabile compagna nel lavoro e nella vita. Ad Aulla nel 1987 apre un suo ristorante, Il Rigoletto, che si rivela una vera palestra di studio e di pratica: si segnala ben presto come il migliore della provincia di Massa Carrara. Nel 1998 il desiderio di trovare una sede più confacente ai loro sogni porta Gianni e Fulvia a trasferire Il Rigoletto a Reggiolo, in una splendida Villa, costruita nella tarda metà del 1700 e appartenuta alla storica famiglia Manfredini, all'interno di un parco con piante secolari, proprio nel centro del paese.

A Reggiolo, Gianni impara a conoscere la sua nuova terra e inizia a interpretare i prodotti del territorio. Con sé porta la creatività e il bagaglio delle esperienze accumulate, accantonando le ricette della Lunigiana per seguire il nuovo percorso che la vita gli ha posto di fronte. Nel 2002 la cucina del Rigoletto viene premiata con la prima stella Michelin, seguita dalla seconda nel 2005. Lo stesso anno vince il Premio Pasticceria dell'anno per la Guida dell'Espresso. Nel 2007 entra nei Relais & Chateaux (Grand chef), nella Guida delle Soste e viene nominato tra i “Magnifici del Presidente” dall'Accademia Italiana della Cucina; nel 2008 apre la Locanda il Rigoletto.

A causa del terremoto che ha colpito l'Emilia, nel maggio 2012 Il Rigoletto si vede costretto a chiudere i battenti. Inizia così l'attività di Rigoletto Itinerante, esperimento unico nel suo genere con cui D'Amato, grazie al supporto di colleghi e amici ristoratori e all'aiuto di Relais & Chateaux, ha la possibilità di portare la propria cucina in altre cucine continuando a perseguire il suo progetto di vita.

Nel frattempo partecipa ad eventi gastronomici in giro per il mondo.

Nel febbraio 2013 Gianni D'Amato, insieme alla moglie Fulvia e al figlio Federico, apre le porte del Caffè Arti e Mestieri, in via Emilia S. Pietro, 16 a Reggio Emilia. Il locale si trova all'interno di uno storico palazzo nel cuore della città, luogo che è stato in passato la sede di un teatro dialettale e poi culla della tradizione gastronomica reggiana. Grazie alla famiglia D'Amato questo luogo diventa un palcoscenico per la cucina del territorio e non solo, comunque in chiave moderna.

Il ristorante Caffè Arti e Mestieri è per Gianni una nuova scommessa, intrapresa con la volontà di creare qualcosa anche nella città di Reggio Emilia, piccola perla in una regione in cui la buona cucina è di casa.

E così a quasi trent'anni dall'inizio dell'avventura, Gianni e Fulvia dimostrano ancora un entusiasmo contagioso, il desiderio di continuare a crescere e a migliorarsi, la necessità di trasmettere il piacere per la tradizione culinaria italiana. *“Adesso siamo qui, dice Gianni, insomma, e partiamo da zero. Vabbè da zero +. Dai.”*

## Gianni D'Amato - La Cucina

Dopo essersi recato all'alba ad acquistare personalmente gli ingredienti, Gianni trascorre buona parte delle sue giornate in cucina. Amante dell'ordine e della precisione, coordina con attenzione la decina di persone che collaborano con lui in cucina ogni giorno.

Abile a trasmettere le sue conoscenze, molto critico con se stesso, si adombra quando non gli riesce qualcosa, ma, con grande umiltà, continua a riprovare, anche accettando consigli, finché il suo viso si distende e si apre in un largo sorriso. Prova superata. Nuova creazione riuscita.

Di fantasia ne possiede davvero molta. Gli piace sperimentare, divertirsi, rivelando un innato senso dell'equilibrio nei sapori: nulla è mai eccessivo, anche nelle invenzioni a prima vista più azzardate.

La cucina di Gianni D'Amato è semplice, in parte tradizionale. È una cucina costruita sugli elementi base, ovvero sulle materie prime che Gianni D'Amato ricerca e seleziona personalmente con particolare attenzione ai prodotti del territorio nella loro evoluzione stagionale. Ogni singolo ingrediente ha la sua storia, ma non per questo lo chef si limita nella sperimentazione di piatti nuovi, con accostamenti che in un primo momento potrebbero sembrare impensabili. Tradizione e territorio, innovazione e creatività: il binomio emerge con chiarezza in ogni sua preparazione.

Conoscitore delle qualità intrinseche degli alimenti, Gianni ne sa esaltare profumi, aromi, consistenze.

Studiare la materia, approfondirla, fare ricerca con carta, penna e colori è il fondamento della sua arte.

## Gianni D'Amato - Passione d'Artista

Il disegno è la grande passione di Gianni: il piatto è la sua tavolozza. Con pennellate rapide e precise, sfoderando un talento innato, un binomio di cura meticolosa e grande naturalezza, crea artistiche portate, attento a sollecitare tutti i sensi, a partire dalla vista e dall'olfatto.

I suoi piatti sono fatti di colore: cromatismi offerti da sapienti accostamenti di ingredienti, decori a righe parallele di diverse tonalità, punti a tratti sinuosi.

Quando non è impegnato ai fornelli, lo Chef ama disegnare su fogli di carta, con tratti ora decisi, ora tortuosi e aggrovigliati, da vignettista. Disegna continuamente, in bianco e nero o a colori, anche quando, terminato il lavoro in cucina, attende che i clienti si allontanino dal proprio tavolo.

A testimoniare la sua spiccata fantasia, molte sono le ricette in cui l'ingrediente principale è declinato in molteplici versioni, per ogni piatto nuovo esegue il disegno, trasferendo prima su carta e poi nel piatto la sua idea.

*"Se non avessi fatto il cuoco, avrei fatto l'artista."*

## Gianni D'Amato - L'idea

Lo Chef sente il bisogno di esaltare le sue preparazioni raccontandone la storia e caratterizzandole con maggiore attrattività per favorirne una migliore diffusione culturale, affinché il nuovo approccio possa condurre a una cultura culinaria e non alla semplice “buona cucina”.

Gianni vuole esplicitare il rapporto e il legame che lui sente profondo tra il contenuto - le ricette della tradizione - e il contenitore, tra il cibo e il piatto che lo supporta: ogni pietanza richiede un particolare piatto di portata, ogni preparazione deve essere esaltata da una presentazione curata e meticolosa. D'Amato ha sempre considerato l'estetica un elemento imprescindibile nella sua cucina. L'attenzione per la composizione e la presentazione dei suoi piatti è insita nella cultura culinaria dello Chef, formatasi in anni di studio, di viaggi e incontri con culture differenti.

## Il Progetto

Le idee si concretizzano così in una collezione originale di oggetti. Prendono vita i “disegni” di preparazioni ricercate - rivisitazioni di piatti tradizionali – che parlano della storia della terra emiliano e che si sposano con “contenitori” appositamente pensati e progettati con una nuova espressione creativa.

“Uno per uno”, una serie di piatti per ricette specifiche, disegnati per Gianni D'Amato da We Strategie Creative, suggeriscono gesti nuovi, esaltano il servizio di pietanze della tradizione rivisitate in chiave moderna.

Piatti con un'anima “antica” che richiama storie passate, usanze e costumi da rispettare e valorizzare. Linee moderne pensate per contenuti specifici, dettagli tecnici, materiali e design, garantiscono la funzionalità e l'ottimale utilizzo.

La collezione si compone di quattro piatti dedicati a contenuti specifici, che prendono vita con la collaborazione della Famiglia Zauli, di lunga tradizione artistica nell'approccio al materiale ceramico che ha fatto storia nel territorio emiliano romagnolo nel corso dei secoli dal periodo mediceo in poi. Piatti in finissima ceramica bianca-osso i cui modelli partono dal disegno dell'originale piatto “antico”, dall'abitudine del consumo di tali pietanze nella cucina “contadina” reggiana.

Quattro piatti per quattro portate importanti nella tradizione Reggiana:

il piatto per i cappelletti: la tradizionale e classica “tazza” per i cappelletti reggiani incontra il più moderno piatto offrendo funzionalità dal design unico e distintivo;

il piatto per le tagliatelle al ragù: indispensabile strumento per l'interpretazione creativa di Gianni. Misure e proporzioni progettate per la sua dedizione ai dettagli e per la sua personale preparazione;

il piatto per i bolliti: un contenitore inconfondibile per una delle sue più distintive specialità; una cornice dalle origini antiche che caratterizza la sua rivisitazione contemporanea;

il piatto per la zuppa inglese: dalla tradizionale “zuppiera” al nuovo contenitore.

## Contenitori che esaltano i contenuti

Le forme, i colori, i materiali dei “contenitori” utilizzati da Gianni D’Amato devono sposarsi perfettamente con le forme, i colori e le consistenze delle sue preparazioni. Gianni colleziona per passione oggetti e contenitori che utilizza poi, istintivamente, per le funzioni più diverse: un antico misurino per i liquidi diventa oggi contenitore dell’acqua per i suoi acquerelli, un’antica tazza da brodo in un angolo della sua madia contiene oggi fiori di spezie da mondi lontani.

Gianni è sempre stato un grande studioso, a modo suo. Si pone mille domande e indaga i perchè di ogni cosa, prova, sperimenta e si confronta.

Nella sua analisi del rapporto tra contenitore e contenuto, molte sono le esperienze e i luoghi a cui si rifà. Prima fra tutte la lunigiana, sua terra d’origine, al confine fra Liguria, Emilia e Toscana, dove esistono ancora cotture arcaiche, in contenitori di terracotta e ghisa, chiamati “*testi*”. Gianni D’Amato studia, prova ed sperimenta sul territorio e per il territorio contenitori specifici.

## Il piatto e il cibo nella storia

Il forte legame tra contenuto e contenitore nei cibi risale ad epoche molto più lontane. Nell'evoluzione del rapporto tra piatto in ceramica come contenitore e il cibo che vi era contenuto, un bellissimo esempio storico è l'impagliata, o Servizio della Puerpera, che veniva creato per celebrare il momento importante della nascita del primogenito. Questo piatto artistico veniva offerto alla neo mamma per consumare il pasto dopo il parto. Non ci sono nozioni certe sulla data di prima invenzione, ma si presume che appartenga al periodo aureo della maiolica italiana, il XVI secolo. A seconda delle connotazioni geografiche, si trovano testimonianze di questa antica usanza con molti nomi diversi: Tazza da Parto, Tazza della Maternità, Tazza della Puerpera o Impagliata. (In Romagna: Impagliata, Impaiolata o Impajèda).

Di fatto l'impagliata si presenta come un insieme quasi scultoreo di stoviglie poste una sull'altra (quasi a ricreare un grande vaso) di varie tipologie: la più semplice è composta da piatto e tazza con coperchio, la più elaborata è realizzata con più elementi, impilati fra loro, fino a formare un unico corpo costituito in genere da tazza, piatto, scodella e saliera. Cipriano Piccolpasso ne "Li tre libri dell'arte del vasaio" del 1548 è il primo a darne descrizione e scrive: "E' dunque da sapere che gli cinque pezzi de che si compone la schudella da donna di parto, tutt'e 5 dico, fanno le sue operazioni e, poste tutt'a 5 insiem, formano un vaso... altri sono che le fanno di 9 mezzi...".

La tradizione dell'Impagliata prevede immancabilmente, dal basso verso l'alto, la carne di cappone lessata, il brodo dell'animale stesso e le uova sode nella parte sommitale della composizione. Le copie antiche conservate presso musei o collezionisti privati ci fanno supporre che la produzione abbia avuto una continuazione nel tempo, fino ad arrivare al XX secolo, quando Gaetano Ballardini, Fondatore e Direttore del Museo delle Ceramiche in Faenza, ripropone la forma ai ceramisti, invitandoli a reinterpretarla e facendola diventare uno dei temi del 3° Concorso Nazionale d'Arte della Ceramica in Faenza. Negli anni '80, Alteo Dolcini, Presidente dell'Ente Ceramica Faenza, la ripropone come dono alla mamma del primo maschio e femmina nati il primo giorno del nuovo anno a Faenza e fa realizzare l'Impagliata che verrà offerta in dono dalla città di Faenza a Lady Diana in occasione della nascita del suo primogenito.

Il "piatto per mangiare" era conosciuto e diffuso già nella civiltà cretese, greca, etrusca e romana e poteva essere prodotto nei materiali più vari, dal vetro al legno, dal coccio al cristallo fino alla terracotta, materiale estremamente comune. Durante tutto il Medioevo questo utensile venne per lo più ricavato dal legno, con alcuni esemplari in ceramica, e soltanto nel '500 comparvero materiali di maiolica (Faenza, Urbino e Pesaro), d'oro e d'argento, questi ultimi con ceselli, sbalzi, smalti e incastonature di pietre preziose. I piatti più "ricchi" non erano soltanto oggetti d'uso quotidiano, ma venivano anche appesi alle pareti o incorniciati.

Nell'età barocca e nel '700 i piatti conservarono un'importante decorazione pittorica, ma la forma da liscia si fece sagomata, con costolature e sbalzi in quelli di maiolica. Verso l'inizio del XVIII sec. la porcellana (nome derivato da una conchiglia orientale), nota ai cinesi sin dal III sec. a.C. ed importata in occidente tramite Bisanzio e Venezia, iniziò ad essere prodotta in Europa grazie alla scoperta della sua composizione fatta da Re Augusto II il Forte di Sassonia. Dalla terra tedesca, il segreto del "bianco oro" passò a Vienna, Venezia, Firenze e Napoli, dove nacquero le celebri fabbriche. A partire dal settecento si iniziarono a realizzare anche piatti di piccole proporzioni per caffè, tè, cioccolato, e si diffusero anche pezzi di grandi dimensioni, con funzione di vassoi. L'Ottocento vide il consolidarsi dell'uso del servizio di piatti formato da esemplari tutti uguali per tutti i commensali. Si sviluppa in quel periodo il servizio da tavola tradizionale, che allora comprendeva 2 piatti principali: un piatto curvo, inizialmente dal bordo molto alto, poi abbassatosi fino alla forma che attualmente identifichiamo, serviva a contenere la prima portata, una minestra, e un piatto piano, riservato a pietanze di carne, spesso selvaggina e animali da cortile. In questo periodo si consolida la moda di realizzare ceramiche bianchissime. La storia racconta della rivoluzione dei "Bianchi" di Faenza che ebbero grandissimo successo in Italia e all'estero, tanto da indurre alla rinuncia al cromatismo che aveva caratterizzato le produzioni di ceramiche e porcellane in tutto il mondo. Oggi il piatto, solitamente di forma rotonda e poco concava, la cui parte centrale si chiama girello o ombelico e il bordo falda o fascia, è realizzato per lo più in ceramica o porcellana.

## Arte, Design e Produzione: la nascita del piatto contemporaneo

La produzione industriale di ceramiche nasce inizialmente con lo scopo di riprodurre a costo inferiore oggetti più prestigiosi realizzati in maniera più artigianale e artistica, fino a mutare in una vera proposta estetica nuova, con l'avvento del design come lo intendiamo oggi.

L'incontro fra i designer, e più in generale gli artisti, e la tavola non è però certo una novità di questo secolo. Già Leonardo Da Vinci sovrintendeva alle mense di Ludovico il Moro, e Tiziano scelse la tipologia del vasellame per gli Estensi, mentre Benvenuto Cellini cesellò creazioni uniche per la tavola dei principi. Esistevano anche artisti a cui spettava il compito di creare opere d'arte con il cibo, tanto che cervi, pavoni, lepri, cinghiali "parevano vivi ed invece erano cotti".

Oggi più che mai il designer, creatore di forme nuove che uniscono praticità a gusto, invenzione e fattibilità industriale, diventa protagonista insieme allo chef in tavola. (Gio Ponti per Richard Ginori 1938, Raymond Lowey per Rosenthal 1954, Peter Winquist per Oy Wartsila Ab Arabia - Finlandia 1971, Joe Colombo servizio da volo per Alitalia 1971). E' interessante notare come gli artisti siano sempre stati per il mondo industriale negli ambiti più diversi, un prezioso momento di ricerca e crescita.

E' dunque con tale spirito di confronto fra differenti creatività che We Strategie Creative cerca per i nuovi piatti di Gianni D'Amato la collaborazione con il Museo Carlo Zauli di Faenza. Carlo Zauli infatti è stato designer non solo di piastrelle per La Faenza, azienda da lui fondata e diretta, ma anche di oggetti in ceramica (tra cui il cubo che il museo ha riproposto per il suo decennale ai collezionisti) in edizione limitata per la celebre manifattura Rosenthal, nel 1971. Pur non lasciandone traccia nella più nota produzione scultorea, Zauli si occupò di piatti per la tavola più volte nella propria carriera, realizzando sia per particolari committenze che per uso personale innovative e rare impagiate in grès, e diverse serie di piatti, reinterpretando in maniera essenziale il meraviglioso bianco della più gloriosa storia faentina.

Carlo Zauli è considerato indiscutibilmente uno dei ceramisti scultori più importanti del Novecento.

Nato nel 1926 a Faenza, dove è scomparso nel 2002. Le sue opere sono presenti oggi in quaranta musei in tutto il mondo.

Sotto la direzione di Matteo Zauli, figlio dell'artista, il Museo Carlo Zauli è divenuto in questi anni un punto di riferimento nella produzione e nella divulgazione dell'arte contemporanea italiana, grazie alle sue molteplici attività nell'avanguardia culturale e grazie alle intense e frequenti partnership con altre realtà locali e nazionali volte a sostenere le più svariate attività culturali e creative.

“Il disegno nei miei piatti”, inizia così.

*“Piccoli e gustosi fagottini confezionati a regola d'arte”. Sono i cappelletti di Gianni D'Amato.*

La tradizione li descrive come un formato di pasta ripiena da servire rigorosamente in brodo di carne. Molte tradizioni locali ne reclamano la primogenitura e sull'origine di questo piatto esistono diverse leggende.

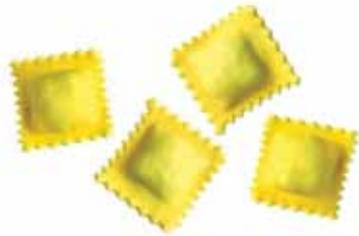
*Al mattino l'oste, chiamato da Venere, ebbe il privilegio di scorgere, di sfuggita, l'ombelico della splendida dea mentre questa si alzava dal letto. Si precipitò allora in cucina a cercar di imitare la soave visione e così, da <quel bellico divino e singolare> nacque il cappelletto, o caplèt.*

I cappelletti sono uno dei piatti tipici di Reggio Emilia, ma ne esistono numerose varianti, a seconda dei paesi di provenienza. Gianni ha la sua ricetta classica, classica per lui: la pasta deve essere rigorosamente sottile, il ripieno deve essere profumato e strutturato, i cappelletti rigorosamente piccoli e rigorosamente serviti in brodo di manzo e cappone. Talvolta stravolge in parte la classicità e i cappelletti diventano quindi più innovativi.

Gianni ha il suo decalogo per la preparazione dei cappelletti:

1. La pasta ricca di uova, farina 00 con poca umidità
2. Il ripieno di carni miste tra maiale, manzo, vitello con aggiunte di verdure
3. Parmigiano Reggiano nel ripieno, 24 mesi di stagionatura
4. Spezie: cannella, chiodo di garofano, pepe nero, anice stellato
5. La pallina del ripieno di carne è gr 1,2
6. La misura della pasta tirata sottile, un rettangolo di 2,5x3 cm
7. Piegatura su se stessa a rettangolo e dopo all'indietro per formari i piccoli cappelli
8. Asciugatura leggera su tavola di legno, i piccoli cappelletti messi rigorosamente in fila come “soldatini” poi refrigerati in abbattitore (per una giusta prassi igienica)
9. Cottura in brodo di manzo e cappone limpidissimo
10. Numero 50 cappelletti a persona/piatto, circa 70g

## AGNOLOTTI



Non hanno una ricetta unica, ma molteplici varianti a seconda delle tradizioni locali e famigliari. Normalmente di forma quadrata. Il ripieno è di carni miste, manzo, pollo, coniglio, salsiccia, brasate o arrostite, con verdure (scarola, bietole o spinaci). Il brodo è di carne bollita.

---

ASTI  
ALESSANDRIA

## ANOLINI



Hanno forma di mezzaluna. Il ripieno è fatto con stracotto di manzo (o asina), pancetta, vino rosso, Parmigiano Reggiano e uova. Si cuociono in brodo di manzo e cappone.

---

PIACENZA  
PARMA

## MARUBINI



Dovrebbero essere rotondi con bordo frastagliato, ma sono tradizionali anche quelli triangolari arrotolati intorno al dito. Il ripieno contempla manzo brasato, vitello e maiale arrosto, cervella lessata, uova e Parmigiano Reggiano. I brodi dovrebbero essere tre: di pollo, manzo e salame da pentola, mescolati.

---

CREMONA

## CAPPELLETTI



La forma richiama quella di un copricapo medievale. Nel ripieno si trovano pan grattato, Parmigiano Reggiano grattugiato, prosciutto, carne di maiale, vitello e manzo. Il brodo è di cappone e gallina.

---

REGGIO EMILIA

## AGNOLINI



Simili nella forma ai cappelletti, hanno ripieno fatto di uno stracotto di manzo al vino bianco, salamella di maiale, pancetta, uova, Grana Padano grattugiato, noce moscata. Il brodo è di gallina, manzo, oppure misto. A piacere si aggiunge direttamente nel piatto un poco di vino rosso, generalmente Lambrusco mantovano.

---

MANTOVA

## CAPPELLETTI ROMAGNOLI



La forma richiama quella di un copricapo medievale. Il ripieno può essere solo di formaggio, fra cui caciotta magra oppure ravviggiolo. Il brodo è di cappone.

---

FORLÌ

## TORTELLINI



Il ripieno contempla lonza di maiale, prosciutto crudo, mortadella, uova e Parmigiano Reggiano. Vanno cotti in brodo di manzo e cappone (o gallina).

---

MODENA  
BOLOGNA

forme e tipicità

Gianni dedica molta passione alla preparazione di questa pietanza, dalla cura degli ingredienti, alla forma che deve essere perfetta e sempre uguale. Ci vuole una mano molto esperta per piegare il quadratino di pasta inglobando per bene il ricco ripieno, e poi, con un abile gesto, congiungere le due estremità, facendole aderire bene, perché non si stacchino durante la cottura. Le mani forti e possenti di Gianni, quando occorre, diventano delicatissime, per dedicarsi nel miglior modo possibile a questo lavoro.

Particolare importanza ha anche il brodo, che deve essere limpidissimo, saporito ma con pochissimo sale, cotto lentamente per ridursi senza bruciarsi. Importantissimo il servizio: brodo caldo a 90°, esattamente 50 cappelletti per porzione.

Tutto questo necessita di un contenitore “Collezione Uno per Uno” per il massimo gusto dei sensi: nasce così il piatto per i cappelletti di Gianni D'Amato.

*“Mia moglie Fulvia dice sempre che fare i cappelletti è come meditare con le mani....forse lei che viene da queste zone e che in qualche parte della provincia di Reggio Emilia i Salvarani li chiamavano Caplét., ne sa di più. Come non dedicarle un paitto?”.*



modello in legno



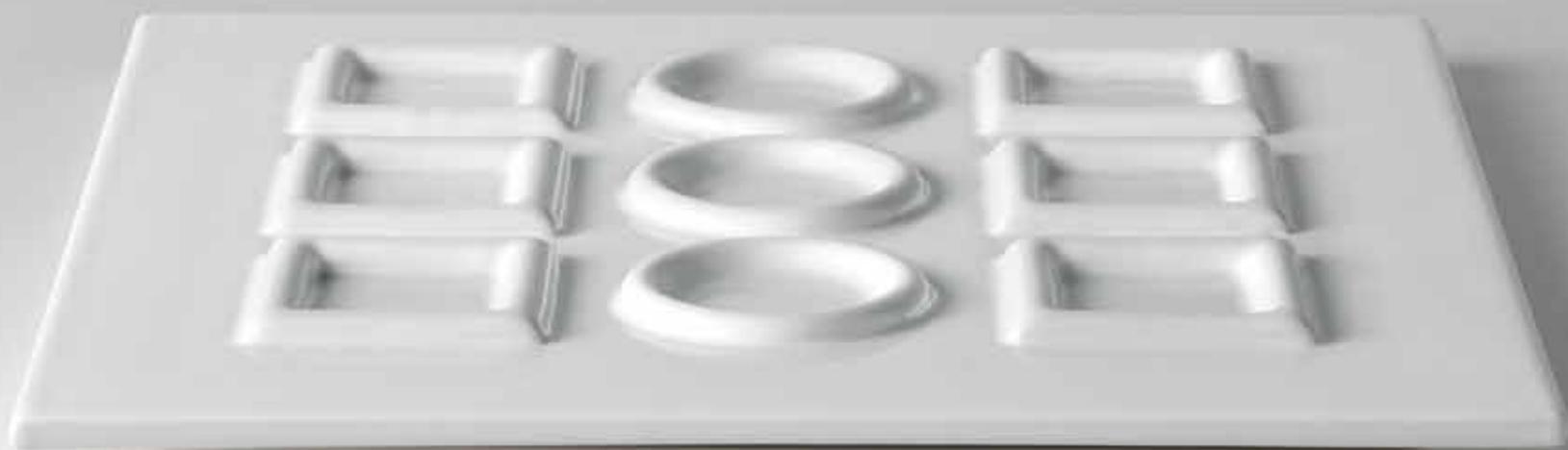
sezione piatto per i cappellini



piatto per i cappelletti



piatto per le tagliatelle



piatto per i bolliti



piatto per la zuppa inglese

## Il Museo Carlo Zauli

Il Museo Carlo Zauli è un contenitore che dal 2002, attraverso le sue collezioni e le diverse attività culturali, esplora e diffonde l'arte contemporanea in tutti i suoi linguaggi, con un'attenzione particolare alla ceramica, materiale della tradizione locale. Si trova infatti a Faenza, in pieno centro storico, all'interno dei locali che furono di Carlo Zauli, uno dei più rappresentativi scultori del 900, di cui promuove il lavoro e la storia.

Nel 1949 Carlo Zauli acquistò, insieme a tre compagni di studi, il laboratorio del ceramista Mario Morelli, ricavato nelle stalle del convento di S. Francesco e sovrastato dall'imponente campanile della chiesa, da subito destinato ad una produzione artigianale dai tratti marcatamente contemporanei. Nel corso degli anni Zauli, rimasto unico responsabile dello studio, trasformò la vecchia bottega in un complesso e vasto atelier di scultura, costruendo attorno al vecchio cuore del laboratorio, la stanza dei forni, una serie di edifici che oggi costituiscono il Museo. Durante gli anni '60 il lavoro di Carlo Zauli si è evoluto in una dimensione sempre più scultorea, determinando l'identità di questo luogo così come è stato conservato fino ad oggi e che costituisce una parte integrante del percorso museale inaugurato nel 2002: dalla stanza per la smaltatura e la cottura, dove le pareti ed il soffitto, anneriti dal fumo del forno a legna, testimoniano la storia del luogo, alla cantina delle argille dove sono ancora accatastati i sacchi delle diverse terre provenienti da tutta Europa, alla lunga sala della foggatura per le opere monumentali con la parete attrezzata nella quale i grandi altorilievi venivano modellati direttamente in verticale. A chi frequentava lo studio Zauli, nella seconda metà degli anni '80, poteva accadere di visitare inoltre una nuovissima sala nella quale l'artista aveva allestito un personale percorso scultoreo con alcune opere da lui stesso tolte dal mercato fin dagli anni '60.

Da questo progetto originario è nato il Museo: un percorso espositivo antologico diviso in sezioni che evidenziano l'attitudine dell'artista alla sperimentazione e ad una continua rilettura del proprio linguaggio espressivo: dallo Zauli più essenzialmente "ceramista" dei primi anni '50 alle ultime ricerche scultoree dei tardi anni '80. Il laboratorio viene trasformato in museo nel 2002, immediatamente dopo la morte dell'artista, per volontà della famiglia Zauli, all'interno dello storico laboratorio dello scultore.

Il Museo svolge attività di conservazione, archiviazione e diffusione della sua opera, attraverso la gestione dell'Archivio, mostre itineranti, pubblicazioni, eventi a lui dedicati. Oltre a fare un grande omaggio al ceramista, nel 2002 si è riprogettato lo spazio in modo che raccontasse il suo lavoro e ricreasse, con strumenti attuali, la vitalità e l'incontro tra artisti che ne avevano caratterizzato l'atmosfera sin dal 1949.

Il museo ospita due collezioni permanenti: la prima, dedicata a Zauli, presenta opere esposte in un percorso cronologico dai primi anni '50 fino agli '80. Tale percorso attraversa anche il giardino interno, i vecchi laboratori, lasciati al loro stato originario, tuttora luogo di lavoro, e le cantine adibite a magazzini per le terre, oltre a una sala interamente dedicata alla progettazione industriale di piastrelle. La seconda, la collezione contemporanea è composta da lavori in ceramica, ed è in continuo divenire, grazie alle collaborazioni con gli artisti contemporanei. Attualmente comprende opere di Ancarani, Arancio, Avveduti, Boisi, Campanini, Caravaggio, Casini, Chung, Comisso, Garutti, Giaretta, Gennari, Marisaldi, Mercier, Mercuri, Monterastelli, Pergola, Samorè, Silver, Trevisani, Valenti, Veronesi, Xhafa, Zuffi.

*Gianni B. Barb*

DESIGN

**we.**STRATEGIECREATIVE  
[www.westrategiecreative.it](http://www.westrategiecreative.it)