



La scultura degli studenti del "Cassinari" nell'atrio del palazzo della Provincia

## Scultura del "Cassinari" contro il razzismo esposta nell'atrio del palazzo della Provincia

PIACENZA - Nell'atrio della sede della Provincia, in corso Garibaldi 50, a Piacenza, è esposto il lavoro realizzato da una classe del liceo artistico "Bruno Cassinari", la quarta sperimentale, nell'ambito delle iniziative della settimana mondiale contro il razzismo, celebrata in tutto il

mondo nel marzo scorso.

L'opera è una scultura tridimensionale, ultimata nei giorni scorsi, e rientra in un progetto (titolo: "La Diversità") partito da un'idea della professoressa Sandra Cerafani, prematuramente scomparsa.

Nell'atrio della Provincia,

la statua è collocata tra cartelloni che ripercorrono l'iter (dati e citazioni letterarie) che ha condotto alla realizzazione del progetto. La tridimensionalità, i contrasti di colore, le immagini in positivo e negativo concentrano nella scultura le riflessioni degli autori sul razzismo. Le

altre attività del progetto, già realizzate, sono: un laboratorio di discussione e confronto con i ragazzi, condotto dal professor Giovanni Gobbi, durante il quale sono stati analizzati articoli di quotidiani, messaggi pubblicitari, e la stampa di manifesti e locandine, da distribuire nei punti più significativi della città.

Sculture e pannelli, dopo la sosta nell'atrio del palazzo di corso Garibaldi, seguiranno un percorso che li porterà in altre località della provincia.

Specializzata in "Conservazione dei dipinti su tela e tavola", ha lavorato per soprintendenze e privati



A destra Orsola Piatti durante la lezione. Sopra con il fidanzato e alcuni amici. A sinistra la facoltà Siva



Prima donna occidentale ad aver portato nell'università cinese la tradizione del restauro italiano

## Piacentina in cattedra a Shanghai

Conferenza della restauratrice Orsola Piatti alla facoltà Siva

PIACENZA - Una piacentina in cattedra a Shanghai, alla facoltà Siva (Shanghai Institute of Visual Art), la più importante della Cina per quanto riguarda lo studio dell'arte, che fa parte dell'Università di Fudan, la più prestigiosa della Repubblica Popolare. A tenere una lezione su "Il restauro italiano dei dipinti su legno" è stata Orsola Piatti, 36 anni, piacentina appunto, da qualche tempo in oriente per amore. A Shanghai ha seguito il fidanzato, imprenditore nel settore della moda, che si occupa di una società per la produzione di marchi italiani in Cina.

Dopo la maturità linguistica all'Istituto "Orsoline" di Piacenza, Orsola Piatti si è diplomata in "Conservazione dei dipinti su tela e tavola" a Palazzo Spinelli, a Firenze, e ha poi frequentato corsi di specializzazione a Brescia e a Piacenza, dove nel 2001 ha aperto un suo studio.

Ha eseguito diversi importanti restauri per la Soprintendenza di Brescia e Mantova, per quella di Parma e Piacenza (nella chiesa di Gazzola, in San Sisto e nella chiesa del Carmelo), per la Fondazione Biennale di Venezia e per l'Università Cattolica di Piacenza.

za. Per committenti privati si è invece occupata del restauro di dipinti di Jacopo Bassano, Tintoretto e Guercino, Marco Cavaglieri, Bot, Sironi e Gianfranco Averi.

All'università di Shanghai ha tenuto una conferenza in inglese, subito tradotta in cinese da Mr. Wang Bin, che lavora per il Dipartimento per la preservazione e il restauro del patrimonio culturale. Nel suo intervento Orsola Piatti ha parlato di storia, di tecniche di costruzione (tipi di

legno e preparazione dei supporti, assemblamento e tecniche pittoriche) e di tecniche di restauro (velinatura, consolidamento del supporto, ricostruzione delle parti danneggiate, pulitura della superficie, consolidamento degli strati pittorici, ritocco e verniciatura). Il tutto con le foto e gli esempi dei restauri da lei eseguiti in Italia.

Gli studenti che hanno assistito alla lezione erano quelli del primo anno ed erano circa un centinaio. «Li ho visti molto inte-

ressati - racconta dalla Cina la restauratrice piacentina - e alla fine mi hanno fatto diverse domande. Sono molto contenta perché sono la prima donna occidentale ad aver portato la grande tradizione del restauro italiano in questa università di Shanghai».

La Siva è stata creata nel 2005: la struttura - riferisce sempre la Piatti - è enorme, con un bellissimo parco e un lago tutto intorno, popolato di cigni neri. Le aule sono spaziose ed hanno i migliori materiali per il restauro importati dalla Svizzera. «Mi hanno fatto visitare i dipartimenti di restauro ceramica - continua - (con vasi cinesi di mille anni fa) e di restauro di antichi dipinti cinesi su carta e tela. Gli insegnanti che ho conosciuto, tutti cinesi, hanno in media 30 anni».

Orsola Piatti è entrata in contatto con l'università di Shanghai attraverso un amico pittore e, grazie alla sua esperienza e specializzazione in Italia, le è stato chiesto di tenere una conferenza. Subito dopo le è stata proposta una cattedra nuova per insegnare le "Tecniche di conservazione e restauro dei dipinti in Italia".

Angela Marinetti

### Dopo mezzanotte

Pupe e seccioni stasera al Chikos di Borgotrebba

PIACENZA - Le Pupe e i Secchioni al Chikos "One Night" questa sera. Alla discoteca di Borgotrebba appuntamento dunque speciale. Nata dall'idea del programma televisivo di Italia 1, questa sera andrà quindi in scena alla discoteca Chikos di Borgotrebba una serata speciale, dove le "pupe" cercheranno i loro seccioni preferiti. La nottata inizierà dopo la mezzanotte con la band Radio Killer e si protrarrà fino al mattino con 3 dj che si alterneranno in consolle. La serata sarà ovviamente a tema. E' gradito (ma non obbligatorio) l'abito scuro. La più bella pupa ed il seccioni più intelligente potranno vincere, tramite il responso di una giuria composta per l'occasione, alcuni premi tra cui un percorso benessere offerto dal centro Hammam di Fariba.

## «Il cibo diventa arte e parla della terra»

Il gastronomo Davide Paolini a Caorso

CAORSO - «L'uomo non è ciò che mangia, è ciò che immagina di mangiare in una realtà dove tutto è molto taroccato» - ha esordito Davide Paolini durante il secondo ed ultimo appuntamento dell'edizione di incontri *Storie in tavola - Il cibo come cultura del territorio* curata da Elena Fava. La presenza del "gastronauta" a Caorso ha attirato molti curiosi nella sala consiliare. Tante le domande che sono state rivolte a colui che non si ritiene un critico e non ama definirsi giornalista «perché credo nella soggettività e cerco di dare



Il gastronomo Davide Paolini

un giudizio, consapevole del fatto che ciò che piace a me può non piacere agli altri e viceversa». La chiave di lettura per comprendere un territorio non è la geografia ma i prodotti che esso produce. «Si mangia con la testa e non con la pancia - sostiene Paolini - è importante pensare mentre si è a tavola: per ricostruire la storia del prodotto e allo stesso tempo ripercorrere la propria storia personale, dato che ogni sapore può rimandare ad un episodio della vita vissuta». Il prodotto deve quindi diventare l'attrazione del territorio, è su questa filosofia che si basa il turismo legato al gusto.

*Il cibo come medium del territorio* - titolo dell'incontro - vuole appunto sottolineare lo stretto rapporto esistente tra «giacimenti gastronomici» (prodotti unici, disponibili in quantità limitate) e identità del luogo in cui sono collocati. Per questo «il cibo diventa arte - afferma Paolini - i prodotti gastronomici sono di per sé oggetti artistici e la manualità di chi li lavora è gesto d'arte. La rarità fa di questi prodotti elaborati estetici preziosi, la loro unicità li rende giacimenti da tutelare, la loro diversità li esalta come opere artistiche». Ma avere un buon prodotto non è sufficiente. Ciò che risultano essere indispensabile per far sì che un'area diventi

conosciuta grazie alla sua specialità sono: una storia che racconti l'origine del prodotto e un leader che lo trascini, che lo faccia decollare. «La narrazione e la leadership sono molto importanti per rendere un prodotto conosciuto a livello nazionale e internazionale» - ha spiegato il conduttore radiofonico della trasmissione *Il gastronomo* su Radio 24. «La coppa piacentina, ad esempio - ha raccontato Paolini - è un buonissimo prodotto che io personalmente preferisco al culatello di Zibello, ma che

manca delle due caratteristiche sopra citate». Fortunatamente, sempre secondo il collaboratore del "Sole 24 Ore" «il territorio piacentino ha però la possibilità di far nascere un turismo del gusto legato alla produzione di vino e al ricco patrimonio di castelli che può vantare di avere». Intanto, il "gastronauta" si è dichiarato essere molto dubbioso riguarda ai cibi a "chilometro zero": «Sfido i non produttori di olio a proporre un prodotto reperito in un raggio massimo di 100 km». E allo stesso tempo si è dichiarato non contrario alla globalizzazione dato che «senza la paura dell'omologazione del gusto, sarebbero scomparsi molti giacimenti e molti prodotti locali sarebbero rimasti sconosciuti». Cosa dire riguardo alle colture biologiche? «Credo nei prodotti biologici che hanno bisogno di marchio e non costano il 20 per cento in più rispetto agli altri prodotti. Non mi fido nel fenomeno globale perché non ho fiducia nella certificazione». In conclusione, Paolini regala un consiglio alle amministrazioni locali: «Regioni, province e comuni dovrebbero investire nella promozione del territorio ed impedire che i propri prodotti escano dai confini territoriali, così da poterlo utilizzare come attrazione ed evitare false imitazioni».

Valentina Paderni

QUESTA SERA ALLE ORE 20.10

**Aste immobiliari a Piacenza**  
a cura dell'Associazione **N.A.V.E.**

TeleLibertà

www.teleliberta.tv

QUESTA SERA ALLE ORE 21.00

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA ROMAGNA Azienda Unita Sanitaria Locale di Piacenza

**SPAZIO SALUTE**  
filo diretto con i professionisti dell'Azienda Sanitaria di Piacenza

spaziosalute@teleliberta.tv

TeleLibertà

www.teleliberta.tv