



**Medaglia del Presidente della Repubblica
Fiorino d'Oro della Città di Firenze
Premio MAM Sostenitore dei Mestieri dell'Arte**

Patrocinio
Ministero della Cultura | Opificio delle Pietre Dure
Ministero dello Sviluppo Economico
World Craft Council, Europe

Regione Toscana | Città Metropolitana di Firenze | Comune di Firenze | Comune di Bagno a Ripoli

ADI Toscana
QUEST Queen Elizabeth Scholarship Trust
Fondazione Palazzo Strozzi | Accademia di Belle Arti di Firenze
ADSI Associazione Dimore Storiche Italiane | Friends of Florence

Fondazione CR Firenze
Camera di Commercio di Firenze
Associazione Giardino Corsini

“RICETTE DI FAMIGLIA” L'ALTA CUCINA DELLA SCUOLA CORDON BLEU INCONTRA L'ARTE NELLE RICETTE DEI DIRETTORI DI QUATTRO IMPORTANTI MUSEI NEI PIATTI ESCLUSIVI DI FORNASETTI

**XXVII EDIZIONE
ARTIGIANATO E PALAZZO**

**16/19 SETTEMBRE 2021
GIARDINO CORSINI FIRENZE**

FI|13|07|21 Nel segno del **rinnovamento** anche l'appuntamento di **RICETTE DI FAMIGLIA** - a cura della giornalista enogastronomica **Annamaria Tossani** - in collaborazione con la **Scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu** di Firenze - la più antica accademia del settore in Toscana - che per la prima volta avrà quest'anno **partner** l'**Atelier Fornasetti**, eccellenza riconosciuta in tutto il mondo per il design e la decorazione di oggetti di arredo.

Nel ricco calendario della **XVII di ARTIGIANATO E PALAZZO botteghe artigiane e loro committenze** - la Mostra promossa dall'Associazione Giardino Corsini in programma **da giovedì 16 a domenica 19 settembre 2021** al Giardino Corsini di Firenze - **RICETTE DI FAMIGLIA** sarà un viaggio nella storia, nell'evoluzione dei costumi e della cultura gastronomica del nostro paese anche attraverso l'osservazione attenta e curiosa di importanti opere d'arte.

Ogni giorno alle 18:00 nel Giardinetto delle Rose a confrontarsi sul tema interverranno i **direttori di alcuni importanti Musei italiani** che proporranno ricette ispirate a celebri opere o a ricordi famigliari che diventeranno l'occasione per una riflessione sul recente fenomeno dell'**ingresso dell'Alta Cucina nei Musei**.

La preparazione dei loro piatti sarà affidata ai **docenti-chef** Gabriella Mari, Cristina Blasi, Guido Mori, Francesca Grillotti, Tommaso Bartoloni, della **Scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu** e realizzate *live* nella cucina allestita da **Riccardo Barthel**.

Al termine di ogni *showcooking*, il pubblico potrà assaggiare il risultato di ogni esperimento culinario negli esclusivi **piatti** di porcellana **Fornasetti** della serie "*Tema e Variazioni*", finemente **decorati a mano**.

E al settore del FOOD la mostra ARTIGIANATO E PALAZZO dedicherà un'area espositiva all'**Orto delle Monache** dove si potranno incontrare alcuni fra i **migliori artigiani del gusto italiano** per una esperienza gastronomica tra *le tradizioni*, come il lampredotto di **Lorenzo Nigro** e la canapa dell'**Erba del Chianti**, coltivata con la stessa passione di una volta; e quella *più contemporanea* dello *street food* di **Nura** e de **La**

Tigellaia Matta. Ma saranno presenti anche nel **Giardino Corsini** i gelati artigianali di **Vivoli**; i prodotti ittici siciliani di **De Gustibus**; le marmellate di agrumi e gli sciroppi di frutta dell'azienda agricola dei **Marchesi di San Giuliano**; i prodotti da forno artigianali di **Danieli - Il Forno delle Puglie** e lo speciale caffè della **Ditta Artigianale**.

PROGRAMMA RICETTE DI FAMIGLIA

Giovedì 16 settembre - Stefano Casciu, direttore Polo Museale della Toscana presenterà lo *Strudel alle mele* con riferimenti alle nature morte del pittore toscano Bartolomeo Bimbi (Settignano 1648- Firenze 1729) – del quale ha curato il catalogo della mostra a Torino “Bartolomeo Bimbi. Eccentrica natura” - che sono fonte preziosa di documentazione scientifica sui prodotti del territorio ai tempi dei Medici: *“Bimbi ha illustrato ortaggi, frutti e piante caratterizzate da elementi di straordinarietà o di eccezionalità, per dimensioni, forma eccentrica o provenienza esotica, che dovevano decorare gli ambienti della villa rustica “La Topaia”, edificata presso le Vigne del Granduca.”.*

Venerdì 17 settembre il nome del Direttore del Museo verrà svelato a settembre

Sabato 18 settembre - Martina Bagnoli, direttrice delle Gallerie Estensi proporrà *“Il mondo a casa. Di nature morte e piatti orientali”*, una ricetta Coreana per il Bo Ssam – composta da un arrosto di maiale cotto a fuoco lentissimo - ispirata da due *Nature Morte* di Cristoforo Munari (Reggio Emilia 1667 – Pisa 1720) nella collezione della Galleria Estense.

Domenica 19 settembre - James M. Bradburne, direttore Generale della Pinacoteca di Brera presenterà la sua ricetta *“O sole mio”* - a base di filettino di sogliola, gamberi crudi e zucchini - che risponde ad una sua visione di cucina leggera ma nutriente. Parlerà del rapporto arte e gastronomia in una chiave imprenditoriale riferita all'introduzione del servizio ristorazione all'interno del Museo.

DICHIARAZIONI

Sabina Corsini, presidente Associazione Giardino Corsini e Neri Torrigiani, ideatore ed organizzatore di ARTIGIANATO E PALAZZO

“Il tema scelto quest'anno per i nostri incontri intende sottolineare le tante opportunità che si apriranno nel prossimo futuro per i “Maestri artigiani dell'Arte Culinaria”, nel quale i Musei giocheranno un ruolo determinante. Perché se è pur vero che i prodotti della terra sono da sempre fonte di ispirazione per l'arte, meno conosciuto è il fatto che queste pitture sono anche un archivio prezioso per la riscoperta di ingredienti e antiche ricette.”.

Annamaria Tossani curatrice di “Ricette di Famiglia”

“Il format pensato quest'anno per RICETTE DI FAMIGLIA vuole essere un invito ad una riflessione sulla necessità che le strutture della ristorazione all'interno dei Musei italiani rispecchino la bellezza dei luoghi in cui si trovano divenendo anche loro ambasciatori culturali del nostro Paese.”.

Gabriella Mari, direttrice e co-fondatrice Scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu Firenze

“Siamo felici di collaborare a questa splendida iniziativa che coinvolge la nostra città e orgogliosi di partecipare a questo progetto curato dall'amica Annamaria Tossani, che assolutamente sposa l'idea di cui noi da sempre ci facciamo portavoce: il cibo è cultura e arte! Cultura e tradizione che si tramandano di generazione in generazione e che raccontano di noi, di quello che siamo, delle nostre tradizioni.

Quello che noi insegnamo nella nostra scuola, sia nei corsi amatoriali che in quelli di livello professionale e accademico è proprio questo, imparare dal passato e proiettarsi nel futuro senza perdere la nostra identità culturale e territoriale.”.

Barnaba Fornasetti, direttore artistico Atelier Fornasetti

“La nostra partecipazione è la conferma di un impegno, da sempre, per la valorizzazione del saper fare e del fatto a mano, che consideriamo valori umanistici. Fornasetti è di per sé espressione dell'alta manifattura artistica e di quello che amo definire un “pensare con le mani”. Negli anni è sempre restata fedele alla propria vocazione e al suo modello artigianale, che significa trasmissione del sapere e libertà di creazione, e che permette di creare oggetti utili, che durano a lungo e che elevano l'immaginazione.”.

La Mostra **ARTIGIANATO E PALAZZO** è organizzata e promossa dall'Associazione culturale Giardino Corsini - presieduta da Sabina Corsini - in collaborazione con Neri Torrigiani; riunisce ogni anno una nuova selezione di maestri artigiani italiani e stranieri, portatori di saperi legati alla tradizione e all'innovazione: ceramisti, molatori del vetro, sbalzatori dell'argento e orafi, intagliatori, restauratori, liutai, sarti, intarsiatori di pietre dure e legno, intrecciatori della paglia, *designer* e molto altro.

L'Associazione Giardino Corsini, senza scopo di lucro, è **impegnata nella valorizzazione e tutela della qualità delle eccellenze artigianali**, del valore del fatto a mano e dell'importante patrimonio di conoscenza e tecniche tramandato dai veri maestri artigiani, unici protagonisti del *Made in Italy*.

Comitato Promotore 2021

Stefano Aluffi Pentini, Jean Blanchaert, Benedikt Bolza, Marcantonio Brandolini d'Adda, Fausto Calderai, Nicolò Castellini Baldissera, Chiara Stella Cattana, Matteo Corvino, Maria de' Peverelli Luschi, Costantino D'Orazio, Elisabetta Fabri, Maria Sole Ferragamo, Drusilla Foer, Bona Frescobaldi, Alessandra Galtruccio, Francesca Guicciardini, Alvar Gonzales Palacios, Ferruccio Laviani, Federico Marchetti, Alessia Margiotta Broglio, Martino di Napoli Rampolla, Carlo Orsi, Beatrice Paolozzi Strozzi, Clarice Pecori Giraladi, Natalie Rucellai, Maria Shollenbarger, Luigi Settembrini, Guido Taroni, Simone Todorow

Scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu è la più antica accademia culinaria in Toscana. Con oltre 35 anni di attività alle spalle, organizza corsi accademici, professionali e amatoriali offrendo vari percorsi formativi grazie ad aule didattiche all'avanguardia e attrezzature di ultima generazione. Negli ultimi anni l'attività di natura accademica ha assunto un ruolo di primo piano con un Master in Arti e Scienze Culinarie e un Diploma di Alta Formazione realizzati in collaborazione con l'Università Telematica IUL di Firenze. E' inoltre attivo un European Bachelor triennale in Arti della Cucina Italiana riconosciuto dall'Ente Europeo di accreditamento Eabhes. A completare l'offerta accademica in collaborazione con l'Università Telematica degli Studi IUL e la rivista internazionale di enogastronomia italiana So Wine So Food, viene offerto il Master di I livello in Giornalismo enogastronomico.

Fornasetti è un atelier di design e decorazione di oggetti di arredamento di alto artigianato. Mobili, complementi d'arredo e porcellane rappresentano la varietà della sua produzione. Fu fondato a Milano negli anni Quaranta da Piero Fornasetti, figura artistica poliedrica, caratterizzata da un inarrestabile estro creativo che lo rende uno degli esempi più prolifici del Novecento italiano.

Barnaba Fornasetti, Direttore Artistico e custode dell'eredità di suo padre Piero, ha guidato il brand nel corso degli ultimi trent'anni con scelte coraggiose e non convenzionali che lo hanno condotto alla vivacità attuale e alla notorietà internazionale.

ARTIGIANATO E PALAZZO

XXVII edizione

16/19 settembre 2021

Orario continuato 10/19,30

Firenze

Giardino Corsini

Via della Scala, 115

Via Il Prato, 58

Per maggiori informazioni

www.artigianatoepalazzo.it

info@artigianatoepalazzo.it

Tel. +39 055 2654588/89

Press Office

Studio Maddalena Torricelli T. +39 02 76280433 M. +39 331 6215048 studio@maddalenatorricelli.com

Facebook e Instagram: [artigianatoepalazzo](#) | **Twitter:** [@MostraAeP](#) | **YouTube:** [artigianatoepalazzo](#)

#artigianatoepalazzo #blogsandcrafts #ricettedifamiglia

*Si ringrazia la Scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu
per l'organizzazione del cocktail di inaugurazione della mostra e la colazione del Comitato Promotore di
ARTIGIANATO E PALAZZO.*



Scuola di Arte Culinaria
"Cordon Bleu" Firenze



FORNASETTI

