



Pioniere di quest'arte e tradizione è Pierino Navarini. Egli si avvicina al Rame nel 1949, quando a 16 anni entra in una fonderia alla Vela, lavorando poi come garzone dallo zio ramaio dal quale apprende l'arte minuziosa dello sbalzo e del cesello. La passione di Pierino si consolida fino ad avviare nel 1958 la "Bottega dei maestri cesellatori", ora "Navarini Sas". Con cinquant'anni di attività alle spalle, il laboratorio Navarini diventa una realtà produttiva leader nel settore e si specializza nella creazione di articoli per la cucina. Oggi la fucina coinvolge anche i figli, creando così un legame ancora più forte con l'inesauribile metallo rosso, il rame, che richiama il calore della famiglia.



GUSTO per il RAME

dal 1700 tra arte
e cucina

28 NOVEMBRE 2015 - 10 GENNAIO 2016
SALA THUN - TORRE MIRANA
Trento, Via Belenzani 3

Ingresso libero

Visite guidate gratuite, a cura di Andrea Navarini,
nei giorni: martedì 8 dicembre, sabato 12 dicembre
e sabato 19 dicembre, alle ore 10.00

dal martedì alla domenica: 10.00-18.00
chiuso il lunedì, Natale e Capodanno
aperto lunedì 7 Dicembre

Cura della mostra e progetto espositivo
Michelangelo Lupo e **Fabrizio Stefani**
Testi **Leonardo Seren**

Servizio Cultura, Turismo e Politiche giovanili
Dirigente **Clara Campestrini**
Capo Ufficio Cultura **Donatella Turrina**
Coordinamento **Cinzia Musetti**

Fotografie **Luciano Palombi**

Opere della collezione
Navarini S.a.s. di Navarini Pierino, Fiorenzo e Stefano
Via Val Gola, 22 - Ravina di Trento • www.navarinirame.com

Hanno collaborato
Servizio Biblioteca e Archivio Storico del Comune di Trento
Servizio Gestione Fabbricati del Comune di Trento
Servizio Patrimonio del Comune di Trento
Soprintendenza per i Beni culturali della PaT
Servizio Sostegno Occupazionale e Valorizzazione Ambientale PaT
Castello del Buonconsiglio monumenti e collezioni provinciali

Informazioni
Ufficio Cultura • Trento, Via delle Orfane 13
tel. 0461 88 42 87 • www.trentocultura.it
APT • tel. 0461 216000



COMUNE DI TRENTO



Navarini Rame



GUSTO per il RAME

dal 1700 tra arte
e cucina

dal 28 NOVEMBRE 2015
al 10 GENNAIO 2016

SALA THUN - TORRE MIRANA
Trento, Via Belenzani 3



La COLLEZIONE

In località Ravina di Trento, nasce dalla "Collezione Navarini" il Museo del Rame. Unico nel suo genere in Europa, è un luogo evocativo del nostro passato intriso di amore per il rame. Oltre tremila manufatti che raccontano 500 anni di artigianato trentino e delle regioni vicine. Nella collezione-museo, a metà tra un'antica fucina artigiana ed una cucina del XIX secolo, il metallo rosso, con il suo calore e i suoi morbidi bagliori, ne è ancora protagonista.



La mostra "Gusto per il rame: dal 1700 tra arte e cucina" presenta, attraverso un originale percorso composto da molteplici forme, una selezione pregiata di stampi in rame di produzione artistico-artigianale che evoca suggestivi sapori e profumi della quotidianità dell'antica arte culinaria.

Un importante patrimonio, frutto di creatività e maestria, realizzazioni rare e curiose che suscita stimoli per un settore non ancora esplorato ma oggi ammirato con rinnovato interesse.

Sul finire del Rinascimento le botteghe dei ramai interpretarono le esigenze di cuochi e pasticceri plasmando forme peculiari alle ricette ispirate dall'introduzione dei nuovi prodotti alimentari.

I manufatti venivano inoltre apprezzati per l'atmosfera avvolgente che il metallo rosso riusciva a donare alle pareti della propria cucina.

Ebbero ampia diffusione anche i libri contenenti ricette per realizzare biscotti, torte e budini, dai ricettari della nonna a quelli redatti dai più celebri cuochi dell'epoca.



Le forme in rame offrivano numerosi vantaggi: erano molto decorative, non si rompevano e avevano un'ottima conduzione del calore. Potevano essere inoltre modellate con la tecnica a incisione, a sbalzo e a punzone.

La maestria artigiana trasformò il rame in fantasiosi ornati geometrici, con motivi a frutta, ad animali, a ritratti, a temi astronomici o amorosi.

In particolare erano diffusi elementi decorativi come l'aquila bicipite dell'Impero asburgico o le forme per il Gugelhupf, uno stampo utilizzato per preparare il tradizionale dolce austriaco arrivato fino in Trentino, caratterizzato da un motivo a vortice o a stella con diverse varianti.

Il consumo di dolci in abbinamento alle bevande portò nel XIX secolo alla diffusione di utensili come le cioccolatiere: i modelli più raffinati sono cilindrici, con coperchio e manico in ferro con l'impugnatura in legno per non scottarsi.

L'esposizione è frutto della selezione di manufatti dalla collezione Navarini, la quale copre un arco temporale che va dal XV secolo fino ad oggi, contemplando anche l'attuale produzione della Bottega Navarini.



La VITA del RAME

Con ben 10.000 anni di storia, il rame è considerato il primo metallo lavorato dall'uomo, tutt'oggi impiegato per molteplici usi, grazie alla facilità di lavorazione e alla sua durata nel tempo.

La vera rivoluzione per il rame arriva nel XVIII secolo, quando a una maggior disponibilità di risorse, si aggiunge una semplificazione dei procedimenti di lavorazione: così il rame entra nella quotidianità e in particolar modo in cucina. Dopo l'argento, è il miglior materiale per cuocere il cibo: rende la cottura più omogenea e arricchisce il gusto delle pietanze.

La lavorazione tecnica e artistica del rame in Trentino è stata di alto livello e la produzione di stampi, tortiere e pentolame è tuttora apprezzata sia nelle cucine di rinomati cuochi sia in quelle familiari.