

Annamaria Gallo. Lievito madre

A cura di Ilaria Bignotti e Mimmo Cortese

Bunkervik, Brescia

Opening: Venerdì 2 luglio dalle ore 18

Conferenza stampa: Venerdì 2 luglio ore 10

Periodo espositivo: 2-18 luglio 2021

Giorni e Orari di apertura: 2,3,4 – 9,10,11 – 16,17,18 luglio, dalle 18:00 alle 21:30

Appuntamenti e Laboratori in mostra

le prenotazioni saranno raccolte sino al giorno precedente il laboratorio / l'evento, entro il numero previsto secondo la normativa vigente:

SABATO 10 - CAMILLA CORRIDORI - **PAROLE DELLA TERRA**

lettura teatrale in accompagnamento al percorso espositivo

alle ore 18:30-19:30-20:30

posti limitati con obbligo di prenotazione entro venerdì 9 al numero chiamando il numero 3392628471



VONTREE
HEADMADE
DESIGN




Slow Food®
Brescia




ARTeCREA
laboratori di laboratorio



LABORATORI

si richiede un contributo di euro 5,00 a bambino / persona

DOMENICA 4 - **LABORATORIO DEL PANE**

dalle ore 18 alle 19:30 per bambine e bambini dai 5 ai 14 anni
posti limitati, prenotazione entro sabato 3 chiamando il numero
3392628471

DOMENICA 11 – **ACQUA ARIA TERRA FUOCO - LABORATORIO ESPERIENZIALE CON ARTECREA**

dalle ore 18 alle 19:30, bambine e bambini dai 5 ai 14 anni
posti limitati, prenotazione entro sabato 10 chiamando il numero
3387210717

VENERDÌ 16 - **LABORATORIO DEL PANE**

dalle ore 18 alle 19:30 bambine e bambini dai 5 ai 14 anni
posti limitati, prenotazione al entro giovedì 15 chiamando il numero
3392628471

Per visite su appuntamento e contatti: Annamaria Gallo: annamariagallo@gmail.com

Con il fondamentale contributo di:

Vontree arredamento e design Palazzolo sull'Oglio BS <http://www.vontree.it/>, presidio Slow Food Brescia, Cibo per Tutti Carmine Brescia organizzazione di beneficenza @cibopertutticarmine, Voglia di Pane forneria di Armando Guerini Brescia, ARTeCREA laboratori Iseo BS @artecreatoarte, Azienda Agricola Leonardo di Elisa e Nadia Turelli <https://www.azagroleonardo.it/> Sale Marasino BS, Molino Barucco Rodengo Saiano BS <https://www.molinobarucco.it/>, Filippo Ruffini studio di grafica e progettazione, Qbio Artigiani del Gusto Sarezzo BS <http://www.qbioartigianideltgusto.it/>

Bunkervik accoglie un progetto espositivo site-specific di Annamaria Gallo (Sarnico (Bg), 1974) che coinvolge il visitatore in un percorso sensoriale dove il pane è il fulcro tematico, narrativo, processuale dell'intera installazione.

Nei due ambienti l'artista presenterà una grande tavola dove saranno esposti i lavori del suo ultimo ciclo creativo, realizzati con carte diversamente elaborate e cerate, una video installazione appositamente realizzata per il progetto, una installazione olfattiva e di materiali relati al tema portante del progetto e alcune grandi opere scultoree realizzate in tessuti di recupero, rielaborati e lavorati, tra le quali il grande opera *Origami*.

Il progetto si pone quale lirico e intenso appuntamento con la ricerca di un'artista che da sempre indaga il valore della relazione e della gestualità e concepisce l'opera come incontro tra le persone, in una processualità che sperimenta materiali tradizionali con elementi di riuso e quotidiani.



VONTREE
HEADMADE
DESIGN




Slow Food®
Brescia




ARTeCREA
laboratori di laboratorio



Testo critico di Ilaria Bignotti

Entriamo.

Il primo dei due lunghi ambienti percorribile di Bunkervik ospita una lunga mensa, dove opere su carta elaborata con interventi di piegatura e bruciatura, cerata e installata sul supporto, si offrono come tracce di una azione compiuta e reiterata: dalla preparazione al consumo del pane, le carte diventano metafora dei giorni e dei gesti che si ripetono uguali eppur diversi, nell'ossessiva e testarda chiamata della vita. Vien voglia di sedersi, sentire sotto le dita i fogli materici e corrosi che tuttavia resistono alla dimenticanza, grazie all'azione salvifica e alchemica dell'arte.

Chiamati dall'aroma del pane in cottura, seguiamo il nostro senso olfattivo e proseguiamo il percorso: della mostra e dei nostri, personali ricordi, attivati dall'aroma che sempre più intenso ci chiama a sé e alla nostra memoria. Sul ricordo di una Madeleine, Proust scrisse un libro...

Svoltando, il secondo corridoio ci immerge nel gesto che precede e fa il pane: un video documenta l'azione dell'impastare, mani e braccia tese a reiterare i movimenti che piegano, mescolano, formano il pane. I rumori dei colpi delle dita sulla massa di acque, lievito e farine si ripetono e scandiscono in un ritmo incalzante l'azione quotidiana.

In un percorso à rebour, lungo il secondo corridoio, sono disposti gli elementi che fanno il pane e le opere di Annamaria: ingredienti sapientemente dosati dalle mani dell'artista che danno vita al cibo e all'opera, a ciò che nutre e dà forma ai giorni.

Proseguiamo.

Al termine del tragitto, nella piccola alcova in cui si conclude il percorso di Bunkervik, troviamo un grande *Origami*, fatto di tessuti antichi, che l'artista ha salvato dai cassetti del dimenticatoio e pazientemente piegato fino a fissarne la forma resiliente.

Ci puliamo lo sguardo.

Saliamo le scale, usciamo all'aperto accompagnati da odori, rumori, immagini di un domestico lirico.

Un grande pane, tondo, ci accoglie e saluta.

Lievito Madre è l'arte che nutrendo la vita genera opere.

Ai nostri occhi, al nostro viverle, il compito di impastarne il senso, e il destino.

Biografia di Annamaria Gallo

Nata a Sarnico (Bergamo) il 14 agosto 1974, diplomata in Pittura all'Accademia di Belle Arti di Brera. Vive e lavora tra Sarnico (Bergamo) e Iseo (Brescia), dove associa al lavoro d'artista la progettualità di laboratori artistici rivolti soprattutto ai bambini e adolescenti e il coordinamento artistico della Fondazione l'Arsenale di Brescia, del quale è nel Consiglio di Amministrazione dal 2019.

La sua ricerca si avvia da una analisi delle tensioni tra il colore e le sue velature e i materiali lucidi e sintetici, quali le resine: le opere, ascendenti al linguaggio dell'astrazione lirica, sono spesso concepite come dittici e tritici e intervengono nello spazio in modo dialettico e installativo (tra le mostre in cui tale ricerca è stata apprezzata: *La Pittura del divenire*, English Language School, Iseo, 2019; *ForwART, Luce sul futuro*, Milano, Performedia, 2013; *Arte km 0, incontri tra Arte e Impresa*, Spazio Area Docks, Brescia, 2010; *Across the Cross*, ex Chiesa di Sant'Alberto, Trapani 2009; *Prima Rassegna d'Arte Premio Orzinuovi*, Rocca San Giorgio, Orzinuovi, Brescia).

Un'altra direzione della ricerca, che si collega all'attività laboratoriale, vede Gallo impegnata nel verificare la potenzialità dei temi dell'incontro e dell'accoglienza in opere di arte partecipata e relazionale che spesso sono concepite come vere e proprie azioni pubbliche (tra queste, si ricordino *Intervallo*, installazione a Piazza della Loggia, Brescia, in occasione della Notte Bianca dell'Arte e della Cultura 2010 e il *Grido*, performance eseguita all'interno della manifestazione *I Love my City*, a Piazza Tebaldo Brusato, Brescia 2010).

La sua ricerca, oggi, si sta evolvendo in un lavoro che indaga la resilienza dei materiali, in particolar modo carte e tessuti, attraverso la reiterazione del gesto artistico che piega la materia, verificandone tenuta e risposta, anche con interventi aggressivi quali la bruciatura; il risultato sono opere che tengono le tracce del tempo in modo lirico e drammatico, invitando il pubblico a una riflessione sullo scorrere della vita e sulle conseguenze delle azioni (si vedano in particolar modo le opere selezionate per la mostra *GestoZero. Istantanee 2020* tenutasi a Brescia, Museo Santa Giulia e a Cremona, Museo del Violino, 2020, e nel 2021 itinerante a Bergamo, Ex Chiesa di Santa Maria Maddalena).



VONTREE
HEADMADE
DESIGN




Slow Food®
Brescia




ARTeCREA
laboratori di laboratorio



Testo critico di Mimmo Cortese

Curare leggero e irriducibile

Cartilagini d'ali ambrate, mari, oceani, di infinitesimali supernove esplose nel fragore di uno sfrigolio raccolto, impercettibile. Sono così le carte oleate sottili, evanescenti, eppure resistenti, indome, del lavoro di Annamaria Gallo. Le tracce, i segni, i graffiti che si sviluppano e si diramano sui fogli di cottura degli impasti raccontano e svelano strati via via più profondi della ricerca dell'artista.

Fare il pane - nei giorni, nei mesi, del lungo e terribile Grande Confinamento - è stato per molti e molte una scelta, una riscoperta, oppure una necessità, quando la morte e la paura si sono infiltrate, silenziose ed invisibili, nelle case, nelle strade, tra i nostri respiri e le vite del pianeta intero. Lievito Madre. Le parole raccontano quasi sempre molto di più di quanto non appaia ad una prima lettura. Farina, acqua e dei microrganismi, dei batteri, che danno luogo ad uno dei più antichi e universali nutrimenti umani: il pane. Lievità, leggerezza, espansione soffice, librazione, liberazione: quanti sguardi, quanti movimenti dietro e dentro quella parola che a molti ricorda un cubetto color tortora in uno scaffale refrigerato o della polvere cipria, con delle venature d'ocra, conservata in piccoli vasetti di vetro. O ancora crescere, ampliarsi, mutare forma, colore, sapore, profumo, restando della medesima sostanza dell'origine. Qui si innesta la parola madre che svela la direzione e l'obbiettivo di quel sostantivo maschile. Si apre l'universo della generazione, della cura, della forza irriducibile, si disvela il significato autentico dell'accoglienza e dell'intransigenza, del mistero chiarissimo della nostra esistenza.

Tutti questi livelli, queste stratificazioni, queste suggestioni, brillano di una luce diafana e trasparente nei lavori di Annamaria Gallo: dai suoi fogli sfornati, dai filmati in bianco e nero dominati dai gesti, dalle mani, dai suoni e dai respiri di quell'amalgamare, quell'aggregare, quell'incorporare elementi semplici, minimi; dal grande origami che giganteggia nella minuscola nicchia che chiude *bunkervik*. Un origami fatto di vecchi tessuti, tovaglie lise, consumate, strappate, teli pieni di vita, di storie, consumati da briciole e lacrime, da solitudini e abbracci. Un lavoro che troviamo alla fine del percorso, che sembra raccogliere il vento aspro e leggero che per quella lunga, luminosa e verdeggiante cresta, da S. Maria del Giogo, passando per Punta Almanca, fino alla vetta nuda e solitaria del Monte Guglielmo, riempie e rigonfia le coste del Sebino portando con sé il profumo del ghiaccio e del magma, del plutone, dell'Adamello. Quel vento che accompagna da sempre il lavoro di Annamaria Gallo, che si intrufola nel suo studio sulle rive del lago d'Iseo, fa risplendere d'azzurro e di neve la sua ricerca, il suo percorso espressivo.

I due tunnel di *bunkervik* con questa mostra diventano antro originario, luogo della custodia, della protezione, luogo della terra. Della terra madre. Quella terra madre che ha segnato il nucleo originario dell'esperienza di *Slow Food* che, non casualmente, ha collaborato con Gallo e il suo progetto. Quella terra madre da cui tutto nasce, cui tutto torna, consegnataci come un dono passeggero, uno scrigno di bellezza.

Camilla Corridori

attrice e operatrice teatrale specializzata in teatro sociale esperta di intercultura

Lettura teatrale in accompagnamento al percorso espositivo

PAROLE DELLA TERRA

Il ritmo della macina che frantuma il grano, il suono del mulino che mescola l'acqua, nelle parole ripetute come un'antica filastrocca. Parole che evocano la terra, i campi, il grano, cercando l'origine del processo di panificazione.

Un intreccio di testi, molto diversi tra loro, amalgamati dal filo della memoria: la memoria di figli, coltivatori, testimoni del fare il pane; la memoria degli elementi necessari al processo di trasformazione degli ingredienti, acqua, aria, terra, fuoco; la memoria di una poetessa, il cui incontro con il pane ricorda la casa ai tempi dell'infanzia. Infine, il pane come "trattato di pace, come elemento di unione tra i popoli".

Insieme a alcune testimonianze, generosamente donate da Antonio Pellegrino (cooperativa Terra di Resilienza), tra i fondatori della manifestazione cilentana "Palio del grano" e altre, tratte dai contenuti della manifestazione camuna "Lo pan ner", troviamo frammenti di testi di Erri de Luca, una poesia di Gabriela Mistral, una filastrocca della tradizione Rom, una ricetta. Fondamentale nella ricerca è stato il volume "Pane nostro" di Predrag Matvejevic. Si Ringrazia infine Francesca Fiorini della Forneria Fiorini di Darfo per la preziosa testimonianza sulla pasta madre.



VONTREE
HEADMADE
DESIGN




Slow Food®
Brescia




ARTeCREA
laboratori di teatro-arte

