

MESSESTIERE 1

01  
aprile  
16

Curato da Associazione Culturale Ca' Gioiosa • Via Trieste, 44 • Mantova

# CA' GIOIOSA ARTE

*entra nelle case*

Foto Mara Pasetti

Associazione di Promozione Sociale iscritta al Registro dell'Associazione  
negli ambiti: civile-sociale, culturale e attività sociale. Decreto n. 17/2007  
vini di Mantova

# Le mani e la testa

Lavorare con le mani non significa escludere la testa. E a ripensarci, il periodo più fulgido della cultura figurativa italiana (ed europea) intendeva l'arte come artigianato, l'atelier era la bottega. Non a caso tra Medioevo e Rinascimento pittori e scultori, ceramisti e stuccatori, orafi e decoratori appartenevano infallibilmente alle corporazioni di Arti & Mestieri. L'industrializzazione, e la serialità che ne fu conseguenza, soffocarono progressivamente la creatività artigianale. La soffocarono ma non estinsero.

Ecco dunque un breve viaggio nella Mantova contemporanea degli artigiani, oscillanti fra tradizione e innovazione, fra negozio e industria – dal calzolaio all'antiquario, dal banditore d'asta al designer, dal corniciaio al meccanico, dal tinteggiatore al liutaio, dal sarto al gallerista, dall'affittacamere al ristoratore. Tutti intervistati da Mara Pasetti sul loro luogo di lavoro, magari mentre sono all'opera, senza vere differenze di censo e senza farne una questione di scala o di valore, essendo la genuina passione la molla comune.

Del resto, per il grande Leon Battista Alberti l'*industria* altro non era che l'applicazione dell'ingegno fino al conseguimento di una precisa tecnica. E *téchne* in greco equivaleva al latino *ars*. Il cerchio è chiuso.

Claudio Fraccari

# Il ciabattino

Foto Paolo Fiaccadori



Ha 86 anni Bruno Bozzelli e il ciabattino non lo fa più. Anche se cucire le scarpe era stato il suo primo mestiere, tuttavia non era quello principale, quello con cui si mantiene una famiglia perché, con la morte prematura del padre, aveva dovuto cambiare lavoro. Però gli è sempre restato nel cuore, ché, se avesse potuto, non avrebbe mai lasciato il suo deschetto. E infatti, nei momenti liberi, tornava a fare il calzolaio. Aveva cominciato a dieci anni e imparato i rudimenti da uno zio. Poi l'avevano mandato a bottega in città in piazza Sordello e qui aveva fatto il suo apprendistato per quattro o cinque anni. Tutte le mattine veniva da Buscoldo in bicicletta tutto intabarrato insieme a un manipolo di altri ragazzini. Sapeva come nasceva una scarpa. Dalle forme, che ancora conserva gelosamente in casa, ricavava scarpe sia da donna che da uomo. C'erano tre calzolai in paese. Una volta le scarpe si riparavano per bene, si risuolavano in cuoio cucito a mano con un'operazione molto lunga e laboriosa. Il Bruno ha sempre lavorato in solitudine, solo raramente affiancato dalla moglie. Non ha voluto insegnare a nessuno il mestiere tranne, di recente, qualche rudimento al figlio Cesare. E' sempre stato geloso persino dei suoi arnesi. Nel suo piccolo laboratorio non c'era niente di meccanizzato. Tacco e suola erano rifiniti col coltello. E sono pochi oggi a potersi vantare di saperlo fare a regola d'arte!

# Tre per uno e uno per tutti!

Foto Giovanni Fortunati



*Se via Calvi un tempo risuonava dei rumori prodotti nelle botteghe dei magnani, gli antichi fabbri medioevali, oggi si avvia a diventare una delle vie più innovative dal punto di vista della sperimentazione artigianale, commerciale e di ospitalità. Che nulla ha da invidiare ai centri metropolitani in Italia e all'estero!*

*Stefano Baraldi come nasce Circus?*

Da una bella amicizia è nata l'idea di metterci insieme, tre laboratori in un contenitore unico, in Italia siamo il primo negozio del genere. Eravamo stanchi di negozi monomarca, standardizzati e volevamo creare un concept store, un negozio dove fare "ricerca", mettere insieme tre teste di artigiani. Oggi, oltre ai nostri prodotti artigianali, ricerchiamo e ospitiamo aziende giovani che lavorano in proprio e che abbiano una storia creativa da raccontare.

*Tu vieni dalla moda e dagli articoli sportivi, cosa è rimasto di quell'esperienza?*

Io riciclo le scarpe vecchie, do loro nuova vita con una veste personalizzata, sono pezzi unici, artistici. La nuova scarpa esiste già nella testa del proprietario e io do forma ai suoi desideri.

*Stiamo parlando di scarpe usate.*

La stessa cosa vale anche per quelle nuove, che si possono contaminare con dorature, borchie, dipinti, procedimenti di invecchiatura, schizzi di ruggine per esempio. Oggi si respira nell'aria un'esigenza forte di unicità.

*Come nasce questo lavoro?*

Sono stato il primo a Mantova a importare questa artigianalità dalla Romagna qualche anno fa. Tuttavia ci ho messo del mio. Man mano che trasformo la scarpa, il lavoro evolve, prende una strada spesso impreveduta anche se, devo dire, che non perdo mai di vista le indicazioni del committente.



*E tu Isabella Soggia, la più giovane del terzetto, come ti esprimi in questi spazi?*

Con una linea di abbigliamento artigianale: disegno tessuti per capi semplici e lineari, che possano vestire tutte le età delle donne. Hanno una vestibilità molto ampia. Pochi colori, tagli essenziali. Ho disegnato fin da bambina. Creo ciò che mi piace e lo faccio divertendomi.

*Cosa prediligi?*

Mi piace molto utilizzare tessuti naturali, riscoprire quelli più usati in passato. E di ogni prototipo, di ogni linea sviluppo solo pochi pezzi, in modo da dare sempre unici-

tà. Un mio tratto distintivo è l'applicazione di zip da giubbino colorate che variano la vestibilità del capo: un segno di riconoscimento per la mia linea "Cento1grammi".

*Di chi ti avvali per la realizzazione dei tuoi capi?*

Mi avvalgo della collaborazione di tre costumiste e molti capi sartoriali qui a Circus sono di giovanissimi. La scelta del nome non è casuale perché il circo è il contenitore di artisti diversi e di diversi modi espressivi. Vendiamo giocattoli, libri, argenti, oggetti per la casa, mobilio vintage. E tanto altro abbiamo in mente.

*Ho sentito dire che anche nella conduzione del negozio non somigliate a nessuno!*

Apriamo con regolarità, ma con orari flessibili, abbiamo abituato il cliente ai nostri ritmi e filosofia di libertà. Così secondo noi si crea un rapporto di condivisione e complicità. Finora l'hanno percepito soprattutto i turisti di passaggio, forse un po' più aperti alle novità dei nostri concittadini. Ma noi abbiamo tempo, tanto tempo da dedicare ai nostri sogni e pian piano lì... contageremo!



*Francesco Cozzani, dalla moda al design della bici: due mondi?*

Non direi, i due ambiti non sono molto lontani. Prima curavo l'immagine delle persone ora quella della bicicletta. Ho cominciato a lavorare a 17 anni e mi sono avvicinato al settore della moda, ero responsabile degli acquisti per un noto negozio da uomo mantovano e mi occupavo anche di vetrine e personale. A un certo punto però mi pareva di non vendere più un'emozione e non stavo bene. Così, ho visto in una vecchia bicicletta che avevo a casa mia la possibilità di personalizzarla. La persona per cui l'ho preparata mi ha talmente gratificato che non vedevo l'ora di

tornare a casa per sporcarmi le mani...

*Un punto di vista affatto diverso...*

Volevo uscire da un mondo in cui non mi rispecchiavo più, ora voglio trasmettere il bello creato da me, sento forte il bisogno di stabilire un rapporto 'intimo' con il committente. Riscopro un vecchio mestiere per riproporlo in chiave contemporanea. Le scuole d'arte hanno cominciato a studiarmi perché alla consegna della bicicletta creavo un evento a sorpresa che gratificasse il proprietario fatto oggetto dei complimenti dei suoi amici.



*C'entra la psicologia del proprietario dell'opera?*

Sì, si crea una sorta di transfert in cui la protagonista non è più l'opera d'arte-bicicletta, ma il suo proprietario. Mettere al centro la persona: è attraverso questa osmosi che la bici mi ha 'disintossicato'.

*Parlami delle tue biciclette.*

Ogni bici ha un suo nome e una propria personalità, mi sono

concentrato sul restauro delle bici d'epoca. Da lì si sono sviluppati eventi anche di piazza: come quello in piazza Erbe di qualche anno fa. Era un'esposizione di 54 biciclette di clienti che me le hanno prestate per l'occasione. Una bici artistica può veicolare il nome di un'azienda perché anche da ferma, appesa suggerisce il movimento ed emoziona. Le mie sofferenze di vita hanno fatto uscire il mio vero io. Ora nel restauro filologico e creativo ho trovato la mia vocazione professionale.







# Artista... di strada

*Patrizia tu facevi la maestra ...poi cosa è successo?*

Mi sono stancata di insegnare, troppe le interferenze da parte dei genitori. Tuttavia l'arte è comunicazione. Si cerca di approfondire e trasmettere delle tecniche, approfondire dei linguaggi: in questo continuo ad insegnare in fondo!

*In che modo?*

In passato realizzavo laboratori creativi in ceramica coi bambini, ricavandone grandi soddisfazioni.

Qui, nel mio atelier, ho fatto molti corsi di pittura ad olio ed ora propongo un corso di affresco veloce su un supporto chiamato Celenit (paglia e collante).

*Hai scelto di lavorare mostrandoti attraverso la vetrina del tuo laboratorio...*

La vetrina per me è una coccola. Sento che la strada mi è amica, la relazione con la gente che passa è magica, la luce è strepitosa. La vetrina aiuta anche il marketing, è come una mostra permanente in cui si condivide la manualità! La gente riconosce i tempi lunghi del lavoro e si ferma, mi fa delle domande, mi fotografa.

*Come è cambiato il tuo lavoro?*

In passato ho fatto esercizi di stile copiando i grandi artisti per entrare in comprensione con le loro tecniche sia pittoriche che scultoree, ho fatto anche piccoli libri d'artista. Ultimamente sento il bisogno di realizzare una funzione sociale con ciò che faccio. La mia proposta è di associare massime letterarie a delle immagini significative. Domani...chissà!

Piove che Dio la manda, ma dalla cucina del Tano arriva un odore buono di brodo che sobbolle lento. È con questa sensazione di essere in un luogo senza tempo, da cui affiorano i ricordi, che mi siedo a chiacchierare col padrone di casa. A poco a poco si snoda il racconto vivido di un ragazzo che lascia presto i banchi di scuola per il banco su cui taglia e impacchetta stoffe pregiate che gli vengono affidate con fiducia grazie alla vista acuta e alla serietà che lo contraddistingue fin dalla giovinezza. Qualche anno di apprendistato sempre a contatto coi clienti e poi, nel gennaio del '64, arriva l'occasione: rilevare con la mamma La Torretta, trattoria tipica mantovana messa in quel tratto di strada tra la piazzetta Leon Battista Alberti e i Portici Broletto accanto ad altre cucine come lei. La mamma Rina è una gran cuoca, cucina semplice di tradizione che in pochi mesi attrae tutta la città. E il Tano ci crede e firma cambiali su cambiali: loro due, spalleggiati da padre e sorella, ma soli in cucina e in sala. Mentre ricorda arriva l'immagine di lui che lava i bicchieri e si chiede se ce la faranno mentre una lacrima scivola nell'acqua calda. Tutti i lunedì madre e figlio prendono su e vanno a mangiare in giro per il Veneto, l'Emilia e mentre lei memorizza i sapori e li corregge nella testa, lui assorbe con gli occhi il servizio e l'arredo: ché la scelta cade sempre sui ristoranti migliori. Anche se io – confida Tano – mica pensavo di poter arrivare a quei livelli, solo volevo imparare dalle atmosfere

giuste ad elevarmi culturalmente. Una grande intuizione!

Intanto siamo a fine anni Sessanta e già si cambia indirizzo. Qui il destino ci mette la mano con l'incontro della Marchesa Giovanna D'Arco. Già anziana, la nobildonna riconosce il valore delle due persone che bussano alla sua porta nel 1967. C'è uno stabile in disuso di sua proprietà antistante al

palazzo di famiglia, la vecchia stalla per il cambio dei cavalli e il ristoro dei passeggeri: si chiama Il Cigno e, come vedremo, preannuncia il destino di una famiglia. Questo uccello, da sempre associato alla purezza e considerato magico in molte civiltà, rievoca la figura di Giove che, come cigno, amò Leda e con lei generò i gemelli Castore e Polluce. Perciò faccio un salto sulla

## I Martini: una storia annunciata



sedia ascoltando che qui sono nati e cresciuti i due figli gemelli di Alessandra e Tano.

La marchesa Giovanna intanto segue ogni restauro, dispensa suggerimenti ed esempi di bon ton ospitando ogni lunedì nella sua saletta appartata le amiche per il the. Dall'alto di un seggiolone matronale fatto costruire apposta, spia dalla finestra la piazza, avvisan-

do tempestivamente dell'arrivo degli ospiti. Intanto in cucina la signora Rina è stata affiancata dalla moglie di Tano (che ancora oggi la dirige come una regina), i bimbi crescono e la marchesa li vezzeggia. – Una di famiglia, quasi una mamma – osservo. No, mi corregge garbatamente Tano e lo sento commuoversi al pensiero della Rina che è stata una figura insostituibile nella sua

vita. Subito però si riprende per raccontare di quando la Mamma ha passato il portafogli di casa alla novella sposina: una donna garbata, generosa e di talento che muore nel 1983.

Un capitolo a sé del racconto meritano i clienti e gli amici ristoratori: dai primi, che Tano non dimentica mai di ringraziare, impara a trattare il cliente con attenzione e rispetto, con i secondi condivide anni di ricerca e viaggi per perfezionare le proprie proposte.

Intanto che parliamo passa il tempo e non me ne accorgo, perché imparo che qui è nata l'idea della prima sbrisolona in scatola e la rinascita del cappone alla Stefani; che l'arte del tortello e del risotto (non si dimentichi che le origini dei Martini sono a Roncoferraro) è stata salvaguardata con amore e grande attenzione alla qualità dei prodotti. Come il vino che è un altro interesse del Tano vissuto in modo coinvolgente nella casa di Olfino – dove il lunedì e il martedì mi diverto a fare il vignaiolo.

Sto per salutare quest'uomo che ha un carattere aperto e simpatico, ma lui non ha ancora finito di sorprendermi. Va a cercare delle foto che parlano di una grande passione per il volo: Gaetano Martini appena può, pilota il suo monoposto e guarda dall'alto la nostra pianura, città fortificate, fiumi e case. Non troppo in alto però, che si perderebbero di vista il paesaggio e la gente: il suo è sempre stato il volo di un cigno!



Foto Mara Pesetti

# Nostalgia

**Massimo Mossini è un generoso e continuerebbe ad essere anche un entusiasta se questa caratteristica non gli avesse procurato molte amarezze. La disponibilità non è premiata in un tempo in cui molti per bisogno o per calcolo cercano di tirare l'acqua al proprio mulino. Per fortuna Massimo non cambierà e si capisce quando parla con nostalgia degli esordi e del suo maestro. Quel Mansueto Bassi che gli ha fornito le basi della serietà e competenza professionale per muoversi con sicurezza nel mondo del libro e della stampa antichi. Un mondo per pochi, con le idee chiare: chi sapeva, voleva. All'inizio degli anni '80, dopo aver aperto galleria in uno degli scorci più belli di Mantova, Massimo conduce aste di settore: è un sogno che si avvera. Perché lui, fin da ragazzo, voleva fare il banditore. Appena era libero se ne andava a Milano Marittima dove ascoltava incantato un certo Raffanelli che vendeva tappeti, quadri, litografie. Affascinato Massimo lo guardava imperturbabile aggiudicare un lotto via l'altro davanti a quelli che si fermavano ad ascoltarlo continuando a leccare il gelato. E intanto lo registrava con un ingombrante**

Foto Mara Pasetti





apparecchio Geloso appoggiato sulle ginocchia. Erano anni in cui noi giovani antiquari mantovani cercavamo spazi, un nostro stile nelle scelte e facevamo notte a discutere perché le anime erano tante e qualche volta in conflitto. Ma poi tornava presto il sereno perché erano tempi in cui si poteva essere intraprendenti e crescere nell'autostima. Oggi Massimo passa il testimone al figlio Marcello che segue, a modo suo, le orme paterne. Egli è affascinato dal mondo dell'arte contemporanea come da quella del dipinto antico che indaga ogni giorno, collaborando anche con un'importante storica galleria milanese. Da questa staffetta tra generazioni nascono nuove idee. Molti lo ignorano ma Massimo in tutti questi anni è stato l'anima di operazioni culturali importanti, del progetto Mantegna Cercasi rivolto ai giovani artisti e di svariate aste benefiche. Oggi, dice di essere diventato impaziente. Eppure batte ancora i lotti imperturbabile anche se con la coda dell'occhio registra lo sgocciolio di un cono gelato!

# Ambasciatrici di bellezza

I meteorologi dicono che il battito d'ali di una farfalla può scatenare un uragano dall'altra parte del mondo. Ecco spiegata la filosofia di Castor e della sua figlia più talentuosa Mantù.

Da leggere al contrario tuttavia: sono i desideri delle donne, diversi in ogni parte del mondo, che influenzano le scelte di un laboratorio artigianale collocato in un paesino del mantovano.

Figlie d'arte, Angela e Elena con l'amica Francesca fondano, con un'intuizione geniale, l'azienda nel 2003: non solo supporto tecnico agli stilisti, ma con un marchio proprio. Testa e mani!

Pochi anni sono necessari per farlo decollare in ogni parte del globo soddisfacendo l'esigenza di differenziare l'offerta tenendo conto dei parametri fisici delle donne che spesso decidono e influenzano, anche inconsciamente, le loro scelte.

Dietro a questa organizzazione stanno altre donne, 53 per la precisione, tutte con compiti precisi ché qui la "Regola" è osservata scrupolosamente e codificata sotto lo sguardo vigile di Francesca, preposta a questo compito. Infatti, a parte Angela e Ilaria, sua fedele braccio destro, che si occupano di un milione di cose diverse, nell'atelier vige la più ferrea specializzazione e divisione dei compiti. A vederle tutte insieme in questo grande spazio, che più che un capannone ricorda un enorme loft, si percepisce la solidarietà e l'affiatamento femminile: da cui nascono idee, circola creatività e voglia di perfezionare.

Come in una sartoria d'altri tempi, ogni pezzo conosce le finiture artigianali, sotto il controllo attento della tecnologia. Qui dentro si parla la lingua antica del fatto a mano e a regola d'arte e, però, anche tutte le lingue del mondo. Tante quante sono le donne che scelgono un capo Mantù, ispirato alla città di Mantova e alla sua bellezza. Che ignorano quanto lavoro, competenza e passione stiano celati dietro a ogni modello. E che cinque valigie sempre pronte siano necessarie al "team in rosa" per portare a compimento la loro mission: contagiare di sorriso le clienti. Potrebbero esserci ambasciatrici più belle per il made in Mantua? Ne dubito.



TTTO

C. DAVANTI DX  
2011003177  
4011003177

C. DAVANTI  
---

# Un nuovo cortegiano a palazzo





Entrare a Palazzo Castiglioni è come fare ingresso nel passato della nostra città. Perché delle vicende mantovane esso è stato testimone per secoli. Costruito nel XIII secolo dai Bonacolsi come vuole la tradizione (anche se qualche storico ha ipotizzato una paternità gonzaghesca) è un monumento tra i più pregevoli e grandiosi che possiamo vantare, senza tema di sfigurare, nel patrimonio delle dimore storiche internazionali! Entrarci è dunque un privilegio e mi percorre un piccolo brivido al pensiero di quante vicende umane si sono svolte tra queste mura. Ma il mio ospite, il conte Guido Castiglioni, colui che si è assunto il privilegio e l'onere di sostenere questi spazi con un lavoro splendido di valorizzazione, mi mette subito a mio agio con la confidenza di un amico, la simpatia di un toscano.

Ebbene sì, egli è nato a Firenze anche se nelle sue vene scorre sangue virgiliano. Mentre mi porta in giro per questo palazzo bellissimo chiacchieriamo del sentimento di appartenenza alla nostra cultura che ha spinto un imprenditore come lui, impegnato da anni a gestire l'azienda fiorentina, cittadino del mondo per frequentazioni, a tornare qui ed assumersi un compito estremamente complesso e affascinante: far rinascere un palazzo antico facendo rifiorire il turismo cittadino. Perché di questo, in tutta umiltà che Guido è un gran signore, si tratta. Fare da traino, con una struttura ad altissimo livello nell'accoglienza, all'immagine di Mantova nel mondo. Credetemi amici non esagero se dico che concedersi una notte nella suite della torre è un'emozione senza prezzo. Ti pare di entrare in un mondo antico, dove gli arredi, ma soprattutto gli affreschi, un'ariosa verzura che ospita sul muro altissimo e tra i rami uccelli e animaletti che paiono dipinti ieri, sanno parlare un linguaggio universale: quello della bellezza. Poi ti affacci alle finestre o sali sul terrazzino sistemato tra i merli e hai Mantova ai tuoi piedi, ovunque volgi lo sguardo, fino ai laghi e ai monti in lontananza nei giorni sereni.

Guido sistema le piante, sovrintende le continue operazioni di restauro e ripristino, risponde alle chiamate, raccoglie prenotazioni: è un manager che ha formato le sue competenze di marketing in giro per il mondo, ma prima ancora ha letto e fatto suo il 'Cortegiano', opera cinquecentesca di Baldassarre, il suo avo più illustre. E non deve essere stato difficile interiorizzarne il contenuto poiché Guido Castiglioni è naturalmente portato all'accoglienza, alla cura, alla signorilità dei modi. Anche se a volte, forse, vorrebbe tornare alla solitudine dell'isola d'Elba dove, a diciotto anni, scelse di ritirarsi a studiare per un anno. Per nostra fortuna non lo farà.

Vera e Giorgio si può dire che hanno calcato gli stessi ciottoli fin da bambini, vivevano sui due lati perpendicolari della contrada più antica di Mantova, l'Aquila. Frequentavano lo stesso Duomo e crescevano, lei nella cucina della trattoria dei suoi a Ca' degli Uberti, lui in quella della nonna in vicolo Cappello: Osteria Trattoria al Ducale e la Chittolina. Stesso profumo di brodo che bolle e di stracotti speziati e ubriachi di rossi robusti. Lui frequenta il Pitentino, e poi le gare in auto, lei – per fortuna nostra – la cucina di mamma Marta. E, nella bella stagione, fa su e giù per quei tre gradini a servire ai tavolini tante di quelle volte che alla sera le pare di aver scalato l'Everest. Ma nel dopoguerra avere un lavoro comportava sacrifici veri: la Marta tirava la tenda e si faceva il bagno nella tinozza in cucina e l'esercizio chiudeva solo la sera della vigilia di Natale! Vera racconta che, quando negli anni sessanta autorizzarono un giorno di chiusura infrasettimanale e loro scelsero la domenica, qualcuno si prese la briga di commentare "parchè adess a ghi i bèsi" sotto al cartello con l'avviso.

Cambiano i tempi, ma i mantovani no, ché son sempre pronti a fare i conti in tasca e della bonaria ironia! Però restano anche affezionati alle persone e, quando Vera e Giorgio, ormai sposini e genitori, fanno 'il grande salto' e si trasferiscono – dietro l'angolo, ma in un'altra dimensione culinaria –, abbandonano il bartagnin fritto servito col bianchin a colazione sul bancone da papà Emilio e li seguono all'insegna dell'Aquila Nigra.

Aquile araldiche blasonate disseminate nei fregi degli affreschi dei piani superiori: perché qui si è fatta la storia della città più antica, qui correva probabilmente il confine occidentale della città romana, qui i Gonzaga ebbero case come testimoniano anche i camminamenti che dalla

# Contrada dell'aquila,



# un destino



Foto Mara Pasetti

cantina (ora occupata dal ristorante) conducevano al Palazzo Ducale e in Duomo. In questi spazi, un tempo occupati da una prestigiosa falegnameria dove si restaurava mobilio antico, veniva volentieri Rita Castagna e a lei si deve il nome Aquila Nigra. Non fu un passaggio improvviso, ma graduale corroborato da viaggi nei ristoranti stellati per imparare il meglio insieme a un gruppo di amici, giovani come loro, che sognavano in grande e in grande si sono espressi: Ferrari, i Martini, i Santini.

Ma Giorgio era prudente e per un po' non si è messo la giacca in sala anche se l'atmosfera raffinata lo richiedeva: ha rispettato il cliente antico e fedele transitandolo con garbo nel nuovo contesto...stellato! Sì perché ben presto con le soddisfazioni è arrivato il prestigioso riconoscimento della Guida Michelin. Era il 1987 e anche la famiglia si ingrandiva con la nascita di Silvia, dieci anni dopo Andrea. Il bimbo che sempre ha viaggiato per ristoranti coi genitori e che ora, giovane uomo, ha un gusto eccellente per l'alta cucina che fa ben sperare per il futuro.

All'Aquila Nigra ci sono clienti che hanno avuto il tavolo prenotato ogni sabato per quindici anni e da qui sono transitati – attratti dall'alta cucina dei piatti sinceri, leggibili, senza orpelli, con cui Vera educa i palati – capi di Stato e regnanti, famosi sportivi e celebrità del mondo dello spettacolo.

Eppure l'episodio che Giorgio ricorda con maggior simpatia riguarda una cena di gala servita in Curia Vescovile durante la visita di Giovanni Paolo II a Mantova. Seduto a tavola con numerosi vescovi il papa, ripulito il proprio piatto, si fece goloso di un'altra fetta di salame nostrano che occhieggiava abbandonata da quello del vicino. E se ne servì con disinvoltura!

# Nato sotto il segno dei pesci

C'è sempre un gran fermento alla Bottega e si chiacchiera mentre c'è chi misura, chi taglia o incolla, ma se il campanellino alla porta annuncia un cliente non c'è intervista che tenga: gli si va incontro e sempre con un sorriso. Che non è scontato né per questi tempi, né per Gianni. Un Sior Toderò Brontolon, che in realtà è una pasta d'uomo a saperlo prendere. Cioè basta dargli sempre ragione, filosofeggia la Marisa: che se l'è sposato nel '63 e ha avuto tutto il tempo di conoscerlo!

Un quartetto affiatato quello di zii e nipoti, mai una parola fuori posto e ognuno con la propria specialità, che va dalla perfetta sfumatura di colore ottenuta a campione, al riordino delle mille cose che vengono mostrate a una clientela sempre più esigente e qualificata. Un'azienda venuta su...dal Gianni, che condivide la sua storia con quella di molti artigiani, piccoli imprenditori di sé stessi che hanno cominciato ad andare giovanissimi a bottega. Nel suo caso a quindici anni faceva il piccolo in più di un negozio tra quelli affacciati sui Portici Broletto, in primis per l'Arte Sacra, un'istituzione mantovana.

Mi racconta, mentre non smette un minuto di lavorare, che gli spazi espositivi, di proprietà per metà laica e per metà ecclesiastica, si dipanavano su quattro piani. E lui tutto il giorno su e giù a mostrare le stoffe, le candele (che occupavano un piano intero), le sculture di gesso e legno, i libri d'arte. A questi ultimi è legato un ricordo assai divertente: messi in vetrina, a volte rivelavano al passante qualche immagine audace e allora occorre ricordarsi che alle dieci tutte le mattine monsignore andava dalla Curia in S. Andrea a dir Messa: e Gianni correva in vetrina a nascondere i possibili motivi di imbarazzo! Poi l'Arte Sacra si trasferì in via Grazioli: erano gli anni '60 e tutti volevano i poster di Mina e dei

Beatles. Ma li volevano incorniciati e allora Gianni viene mandato in trasferta, un giorno sì e uno no, da due bravi marangoni che gli insegnano a tagliare le aste, a fare cornici su misura. Nasce così il suo primo laboratorio, nella cantina sotto il negozio: prototipo di spazio in cui intrattenere i clienti mentre si continua a lavorare per loro. Come è sempre stato e sempre sarà in una autentica bottega artigiana.

Poi un giorno, da un banale litigio con la proprietaria, nasce l'opportunità di affrancarsi, spiccando il volo! Ma Gianni e Marisa, nel frattempo chiamata a rapporto, non sono soli: uno stuolo di amici li aiuta a metter su bottega in via Buoizzi e altri amici creano un passaparola che... è tuttora in corso. L'autonomia permette di fare scelte coraggiose, sempre al passo coi tempi e la qualità.

Intanto, durante le vacanze estive, il giovane Stefano, nipote di Marisa, va anche lui a bottega a imparare: formatosi all'Istituto d'Arte, si sente attratto da questo ambiente e porterà ben presto una ventata di novità e un gusto per il bello che lo renderà insostituibile e molto apprezzato dalla clientela. L'ultima a "cedere" al fascino di questo atelier artigiano è stata Elena, la sposa di Stefano che è anche il suo braccio destro: una coppia affiatata e simbiotica come poche, che condivide un amore profondo per questo lavoro e questi spazi. Già perché nel frattempo il quartetto ha un nuovo palcoscenico, che affaccia su via Calvi. Gianni lo aveva adocchiato da un pezzo e faceva una corte discreta alla signora Maria, la proprietaria. Finché un giorno, chiacchierando davanti a un caffè, lei gli chiese di che segno fosse e, conosciuto Pesci, gli accordò la sua fiducia. Da brava Acquario probabilmente ha pensato che avrebbe saputo come...contenerlo. So quel che dico, lei è mia madre!



# Una valigia sempre pronta



Se passeggiando per le vie del centro di Mantova vi fermate volentieri ad osservare un allestimento e gli abiti proposti in vetrina, molto probabilmente starete ammirando uno dei Bernardelli stores. Cura dei dettagli, scelte espositive, attenzione per le tendenze moda, spesso anticipazioni, sono elementi di uno stile che dagli anni '80 si è fatto apprezzare e distinguere. Anima e motore di questo circuito del fashion sono marito e moglie: Bruna e Stefano Gozzoli. A guardarli si resta colpiti dal fascino che madre natura ha concesso loro e dall'energia che mettono nel loro lavoro. La maggior parte del tempo, valigia alla mano, viaggiano in Italia e all'estero per comprare, certo, ma anche per formare quel gusto che è fatto principalmente di cultura. Lui abbandona a trent'anni un lavoro sicuro in banca (dando un dispiacere alla mamma), lei, con una laurea in lingue, contemporaneamente lascia la direzione aziendale di una grande industria. Ecco le fondamenta pragmatiche che alimentano da sempre la determinazione, la costanza e il coraggio che fa di questo team un vincente. Che non sarebbero sufficienti però senza una grande sensibilità e la stima reciproche. Stefano racconta del loro primo incontro, di una piccola ferita alla fronte contro uno spigolo e di come Bruna si sia presa cura di lui, allora e sempre. Perché il sognatore, il creativo, quello un po' distratto è lui, mentre lei è sempre pronta a farsi carico di mille incombenze con l'intelligenza e la lungimiranza che le viene riconosciuta. Autonomia, forte personalità, grande importanza per i valori familiari e i rapporti con i collaboratori, cui viene affidato un ruolo centrale nei pensieri e negli affetti: altri elementi che alimentano il successo di questi anni. Stefano poi racconta che non si sarebbe fermato a Mantova: ambiva a 'conquistare' anche le città emiliane e venete. Se Bruna non gli avesse mostrato una valigia già pronta sulla porta di casa: non ci fu bisogno d'altro per capire e... rallentare. Tra il primo negozio, il Martelli, all'acquisto dei Bernardelli stores nel 1992 assistiamo a un'evoluzione importante poiché si passa gradualmente dal pronto moda al prêt a porter e,

sempre più, si contribuisce alla cultura, con le mostre dedicate a stilisti ed artisti famosi ospitati nello Spazio molto suggestivo in Corso Umberto 27, e all'innovazione con uno tra i primi fashion e-commerce, voluto da Bruna.

Da quel primo sguardo di lui, non poi tanto fugace, se ricorda con un luccichio negli occhi che Bruna indossava un abito nero a pois molto sexy, all'ammirazione incondizionata di lei per il suo gusto innato. Una storia in divenire!



# Storia di un viaggio

Se qualcuno si è chiesto il significato del nome Cleca sappia che esso racchiude la storia di quest'azienda e che il marchio S. Martino ne è il sigillo.

Tutto ebbe inizio negli anni '30 del Novecento, da un uomo ricco di immaginazione e determinazione. Con una moglie degna di lui. Clearco ed Eneide hanno dato l'imprinting a una famiglia che si è trasformata in azienda quasi per osmosi: e come poteva essere diversamente con un nome così... significativo?

Per un feudo che era stato gonzaghesco e splendido, la vita a San Martino dall'Argine all'inizio del '900 era piuttosto semplice. La famiglia Cantoni gestiva sotto quei portici antichi una bottega di generi alimentari da generazioni, tramandando nomi e sacrifici. Clearco Cantoni (Cleca) però aveva un sogno: creare un lievito naturale ricavando il cremore dal tartaro. Che poi gli faceva un favore ai contadini andando a grattare via il tartaro dalle botti vuote! L'Eneide, che dei viaggi in bici del marito in giro per le corti, sentiva solo i racconti senza provarne il 'brivido', si era preparata un'attrezzatura scientifica domestica e calibrava il lievito da imbustare. Ben presto l'aiutò Paola una ragazzina del paese e da allora è stato un crescendo: oggi i dipendenti, quasi tutti originari di San Martino e dintorni, sono una sessantina.

Con un socio e amico, il signor Bongiovanni, Clearco affrontò i problemi del periodo bellico e negli anni '70








**l'apertura dello stabilimento. Ai prodotti iniziali, sempre super, superlievito-superbudino-superbibita, ché se si deve sognare è meglio farlo in grande, si aggiunsero via via dadi, prodotti da spalmare, preparati per dolci di cui andare fieri: la S. Martino è azienda leader in Italia per la qualità certificata nella filiera produttiva e negli standard altissimi nella scelta delle materie prime.**

**Di generazione in generazione si è mantenuta, come per un patto segreto, la ricetta di un successo che aspetta solo il momento giusto per essere esportato anche fuori confini: ricordare che quello che si fa qui nutre le tavole delle famiglie! Così ogni giorno anche in fabbrica si sperimenta e si assaggia sia nella cucina laboratorio che testa ogni singolo campione di alimento prodotto, sia nello spazio da sempre riservato ai dipendenti che consumano il pranzo insieme. E c'è una scatola per i loro suggerimenti da cui ogni anno attingerne uno da mettere in pratica. Non stupisce che in questo stabilimento non ci sia mai stato un giorno di sciopero. Certo anche per merito del santo 'patrono' aziendale! Quel San Martino che dona metà del suo mantello al povero mentre ancora è in sella al suo cavallo bianco. E chissà se qualche volta ci pensa Rachele, la più giovane della famiglia impegnata con la zia Barbara nell'azienda, che ogni sera cavalca il suo Date just nella dolce campagna mantovana!**



Continua il mio viaggio tra le persone che hanno creato le aziende di MeglioMantova. Per gli Zanini dobbiamo risalire al 1914 quando nonno Antonio inforcava la bici e sole o neve, pioggia o bruma, pedalava da Portiolo fino a Mantova per andare a lezione di disegno dal prof. Pescasio. Ch  lui il disegno ce l'aveva nel sangue come la pignoleria e la determinazione. La 'malattia del tarlo' invece l'aveva ereditata da uno zio maresciallo dei carabinieri che, coi soldi della pensione, aveva avviato una bottega d'antiquario vicino a Milano.

Dopo vent'anni passati a progettare i mobili in stile liberty e dec  secondo le linee del tempo, Antonio decise di spostare il laboratorio a San Benedetto Po e qui

**100 anni per un'arte senza tempo**



lo raggiunse anche lo zio. Nascono Arturo e un fratello maggiore, entrambi dotati di grande manualità, ma è il primo a ereditare la passione per gli ingranaggi – fin da ragazzo montava e smontava orologi con pazienza certosina – e per il collezionismo, che ancor oggi è la passione che anima le sue scelte.

Arturo racconta la sua esperienza precocissima accanto al padre, dice di un suo disegno che ancora conserva: era la base per un mobiletto da costruire tutto a mano, incastrati a coda di rondine per i cassettini che dovevano essere così perfetti da ‘tenere’ anche senza la colla. Da quel mobiletto non si è separato mai!

E poi ha incontrato Denis – così la chiamano tutti, anche i due figli – e con lei l’attività di famiglia ha conosciuto parecchie svolte, perché è a lei che ‘i suoi uomini’ attribuiscono l’anima dell’azienda. Così negli anni ‘50 il laboratorio si occupava di serramenti e restauri d’arte sui mobili antichi. Di giorno, ché di sera, alla chiusura, dimenticandosi di desinare, si partiva col furgone alla ricerca di pezzi rari da collezionare, da scambiare. Oppure si raggiungevano amici artisti come Giorgi o Bellintani e con loro si faceva l’alba parlando di pittura. “Ho imparato tanto da loro” ricorda Arturo con nostalgia.

È questa l’atmosfera che hanno respirato i figli Alfredo e Davide che oggi, dopo molti anni dedicati alle mostre antiquarie in giro per la Penisola, continuano e rinnovano la tradizione di famiglia. Il primo, più concreto, ha avuto l’idea di allestire un delizioso B&B nel cuore antico del Polirone, a due passi dal Refettorio del Correggio. Arredato con mobili antichi e quadri d’epoca – e qui c’è lo ‘zampino’ della mamma che ha firmato non poche case nel mantovano – accoglie ospiti e amici in visita.

In questi ultimi anni gli Zanini hanno scommesso sulla loro cittadina e sono partner attivi col Comune per gli eventi artistici. In questo hanno avuto un alleato prezioso nel prof. Martani, amico e concittadino che, da grande collezionista di arte contemporanea, ha influenzato l’ultima passione familiare.

E qui entra in scena Davide, il fratello più sognatore. Istruito alle arti e al restauro di tele e tavole, con un talento per il disegno e una manualità di origine genetica, quando si sente pronto, inaugura la fase espositiva incentrata sulla contemporaneità. Mostre, eventi, presentazioni, ospiti illustri che hanno il loro culmine nell’esposizione “Arte a 360° – L’antico incontra il contemporaneo”: in questo titolo c’è l’abbraccio di un’intera famiglia ai suoi componenti e ai loro variegati, complementari talenti. Perché è risaputo: squadra che vince non si cambia!

# Fare ricerca da... tinteggiatore

Thomas Bonesi è un giovane uomo dall'aria solare, un "ragazzone" sempre sorridente, ma se ci parli capisci subito che ha le idee chiare ed è un professionista coi fiocchi.

*Come nasce Thomas la "vocazione" a fare l'imbianchino?*

Non avevo voglia di studiare, ho frequentato solo il primo anno dell'Istituto d'Arte poi sono andato a fare il fabbro al mio paese, Soave. Avevo 15 anni e da lì poi sono passato a lavorare come apprendista per la ditta Todeschi di imbiancatura, un'eccellenza in questo settore, vecchia scuola. Ho sempre privilegiato i prodotti naturali, che però sono difficili da stendere, da gestire e quindi richiedono tempi lunghi e costi alti.

*Quali sono le caratteristiche di questi prodotti?*

A base di calce, polvere di marmo e silicati, sono atossici, antimuffa naturali. Ultimamente sto riscoprendo il microcemento a base di cemento e polveri di marmo che si stendono a pavimento per ottenere una superficie continua, poi si devono scegliere i colori, gli ossidi e serve molta manualità perché con la spatola crei tu il disegno. E devi essere bravo con le finiture, quasi un chirurgo. Oggi ho la mia piccola ditta individuale ed alcuni artigiani che lavorano con me, per soddisfare anche committenze impegnative.

*Per quali particolarità credi che ti cerchino?*

Sono le finiture che fanno la differenza. Ognuno ha la propria mano, un proprio stile peculiare. Bisogna conoscere bene i materiali e le tecniche. La *spatolatura* mantovana per esempio è conosciuta ovunque, ma non tutti sanno eseguirla a regola d'arte: calce schiacciata col ferro. Il segreto è l'uso di una spatola tassativamente di ferro: si inizia a stendere la calce direttamente sul muro grezzo o sulla stabilitura, poi lo schiacci con la spatola, mano su mano, fino a rendere la parete liscia e variegata, ma è sempre la stessa tinta. Il puntino effetto encausto è quello dato dalla stabilitura che c'è sotto che è fatta di sabbia.

*Segreti del mestiere...creatività artigianale.*

Ho fatto tanta gavetta in una vecchia scuola, senza di essa non ti puoi improvvisare. Oggi il mercato richiede materiali sintetici da stendere velocemente perché più economici. Tuttavia è importante consigliare il cliente e conoscerlo, per immaginare il risultato finale. Devo sempre capire chi ho davanti: persone che si fidano ed altre più "rigide".

Ma se mi lasciano carta bianca do il meglio, faccio addirittura tendenza e spesso mi copiano: nei colori nuovi per l'esterno per esempio. E ogni lavoro, beh, lo interpreto come fosse un mio quadro!.





# Sulle corde dell'eccellenza

Gianluca Zanetti e Alessandro Gambarin hanno studiato alla scuola di liuteria di Cremona: per il primo fu colpo di fulmine.

I due si incontrano durante il tirocinio nella prestigiosa bottega del maestro Trabucchi. E sono ancora insieme!. A Cremona ci sono ben 250 liutai nel centro storico e ci vogliono moltissimi anni per raggiungere il livello di decenza.

Gianluca nel frattempo mette su famiglia e sente nostalgia di casa: a Mantova potrebbe contare su due nonni amorevoli per i suoi bimbi. In breve decide di tornare dopo dieci anni, con tanta gavetta sulle spalle e un sogno. Far ritornare agli antichi splendori la liuteria mantovana.

A Mantova è morto recentemente il maestro liutaio Mario Gadda che era l'ultimo custode della tradizione in città, figlio d'arte di Gaetano a sua volta allievo di Stefano Scarpella, un mito a livello internazionale fino all'inizio del '900. Pochi sanno che la liuteria a Mantova si era affermata dal '600 grazie ai Gonzaga che avevano invitato a Corte il cremonese Pietro Guarneri come musicista, violista, e liutaio: dopo di lui ne arrivarono altri. Scuola di liuteria mantovana che poi divenne prestigiosa e di fondamentale importanza nel XVIII secolo. Per subire un arresto nel secolo successivo quando cambia il modo di fare musica: trasferendosi dai salotti ai teatri, lo strumento doveva "espandersi", in più la fabbrica soppianta in parte gli artigiani. Insomma anni bui per la liuteria che "risorge" artigianalmente pian piano solo nel '900.

Questa storia interessante mi raccontano i nostri giovani liutai: giovani ma con un pedigree da far invidia! Così loro riprendono una tradizione che rischiava di perdersi. Nel loro laboratorio di via Nievo restaurano, ma soprattutto creano strumenti nuovi.

E sono orgogliosi di essere famosi soprattutto in Asia dove per l'artigianato italiano di strumenti vi è un'educazione e un rispetto che rasenta il culto. Tanto lavoro, dedizione, passione li hanno portati in pochi anni ad essere molto competitivi a livello internazionale.

Alessandro, che ben presto ha seguito Gianluca a Mantova, ha una manualità eccezionale. Studiando la scuola di liuteria mantovana del '700, i due amici ne riscoprono le particolari caratteristiche stilistiche: allargando un poco la zona centrale del violino ed aumentando la cassa si era ottenuto un maggiore volume d'aria all'interno dello strumento. L'occhio comune non lo percepisce, ma l'esperto lo nota subito. Il suono risulta molto colorito e oggi il musicista, soprattutto se solista, ricerca questa grande espansione.

In liuteria non si può sperimentare nulla né sul legno né sulla struttura dello strumento. La creatività sta nel come proporsi ai clienti. Poi puoi avere delle intuizioni e fare didattica andando a ripescare gli antichi modelli.

A parere di chi scrive di intuito Gianluca e Alessandro ne hanno da vendere. Hanno consolidato un metodo di documentazione fotografica che fissa in centinaia di scatti l'evoluzione dello strumento: lavoro enorme e unico al mondo! A seguito del terremoto del 2012 hanno recuperato da un destino in discarica legname preziosissimo – nelle chiese distrutte – da cui far rinascere nuovi strumenti. Travi dell'800 di abete rosso stagionatissimo, di valore inestimabile perché più è stagionato meglio è. Lo teniamo per strumenti strepitosi.

Non mi stupisce che quando vanno in Cina a fare le fiere abbiamo la coda fuori!

30 aprile 2016 / Anno VI  
 Editrice Ca' Gioiosa, Mn

Impaginazione: Publi Paolini, Mn

*Responsabile redazionale*  
 Claudio Fraccari

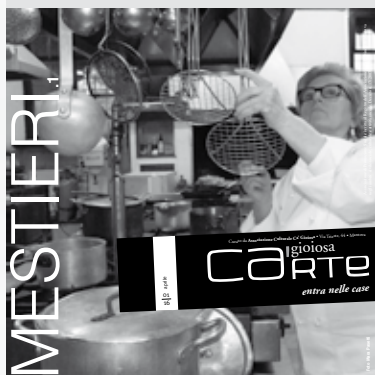
*Coordinamento artistico*  
 Raffaello Repossi

*Coordinamento editoriale*  
 Mara Pasetti

*Redazione*  
 Valeria Borini  
 Giovanni Fortunati  
 Claudio Fraccari  
 Nicoletta Marastoni  
 Laura Pasetti  
 Mara Pasetti  
 Gianpaolo Poli  
 Raffaello Repossi  
 Nicola Zanella

*Testi di*  
 Mara Pasetti

*Fotografie di*  
 Vanni Favalli  
 Paolo Fiaccadori  
 Giovanni Fortunati  
 Mara Pasetti  
 Paolo Pescasio  
 Laura Savazzi



Mentre proseguono le affollatissime lezioni a cura di Ca' Gioiosa sull'arte contemporanea in collaborazione con la Banca Popolare di Mantova che ci ospita nei suoi spazi, Mantova attraversa il 'suo' anno da Capitale italiana della Cultura. Lo fa con un'attenzione particolare proprio per l'arte contemporanea messa in relazione con la tradizione di bellezza architettonica e paesaggistica che ci contraddistingue.

Ca' Gioiosa opera nel solco della valorizzazione della nostra bella città da quindici anni. Lo fa con la didattica (iscritta nel suo patrimonio genetico) e con la formazione permanente anche per gli adulti. Ne è espressione Ca' rTe il nostro bollettino tematico che inaugura un filone dedicato a Mantova con questo numero dedicato ai mestieri. Artigianato e commercio hanno creato l'ossatura della nostra economia fin dall'età comunale e l'arte enogastronomica mantovana aspetta solo l'anno nuovo per essere degnamente celebrata! Noi ci prepariamo con un progetto ludico sulla cucina di Palazzo d'Arco in collaborazione con Meglio Mantova. Collaborazione, ecco la parola magica per cambiare le cose: dall'io al noi, c'è in più solo una enne. Ma che differenza!

Mara Pasetti

**Sabato 30 aprile ore 11.30**  
 Camera di Commercio  
 Loggia del Grano  
 Aperitivo di presentazione  
 del bollettino Ca' rTe  
**Mestieri**

Ingresso libero



Pavimantova...



**Domenica 22 maggio**  
 Zola Predosa (BO), Ca' La Ghironda  
 in collaborazione con Gruppo  
 "Giuliana Guidoboni Righi"  
**Quattro passi nell'arte**  
 museo d'arte antica-moderna-  
 contemporanea e parco di sculture.  
 A cura del prof. F. Martani.  
 Visita mostra di Hopper a Bologna

Su prenotazione entro 7/05

**Mercoledì 18 maggio ore 20.30**  
**Venerdì 10 giugno ore 20.30**  
**Incontro:**  
 cena e...dopocena tra amici  
 per ritrovare il piacere del dialogo

Su prenotazione  
 entro la settimana antecedente



LEVONI



**Lunedì 30 maggio ore 17.00**  
**Lunedì 27 giugno ore 17.00**  
 presso sala convegni  
 Banca Popolare di Mantova  
 Via Principe Amedeo, 2  
**Sguardi contemporanei**  
 ciclo propedeutico all'arte  
 dal XX secolo a oggi  
 a cura di Mara Pasetti

Ingresso libero

L'associazione Ca' Gioiosa è a disposizione degli eventuali aventi diritto per le fonti non individuate.  
 Scriveteci i vostri commenti su Facebook: ogni visita ci aiuterà a portare avanti il progetto di Ca' rTe.

Per info e iscrizioni agli eventi:  
 telefonare allo 0376 323604 - 3395836540  
 pag. Facebook: Associazione Culturale Ca' Gioiosa  
**cagioiosa@libero.it • www.cagioiosa.too.it**  
 pubblicazione on line in <http://ISSUU.com/cagioiosa>

Con il patrocinio di



Ca' Gioiosa ringrazia per la sensibilità  
 che sempre dimostrano  
 a sostegno delle sue iniziative

**Banca Popolare di Mantova, Levoni spa,  
 Pavimantova snc, Cantine Virgili,  
 Gustus, Gallery B&B 1 Stile**



MANTOVA CAPITALE ITALIANA DELLA CULTURA 2016