

LA RASSEGNA **Forme sinuose e geometrie, in ogni tela emerge la personalità dell'autore**

Naif e futurismo, l'esempio di Lucia

A Stanghella in mostra le opere degli allievi del corso di pittura della Soldà

Rosetta Menarello

STANGHELLA - Inaugurata il 12 giugno nella sala grande del Museum a Stanghella con la presenza del neoletto sindaco Marco Soldà, la mostra pittorica *Allievi di Lucia* sarà visitabile fino al 5 luglio.

A sostenere l'organizzazione due associazioni locali: Pro loco e Athesis presenti alla serata con i rispettivi presidenti: Ilaria Ghirelli e Craziano Zanin.

La mostra costituisce la conclusione di un corso pittorico tenuto dall'artista Lucia Soldà.

I suoi corsi d'arte, come ha spiegato la stessa Lucia Soldà, sono iniziati quasi per gioco, tre anni orsono e, visti i risultati molto lusinghieri, ha continuato in un vero crescendo di abilità, senso cromatico e inventiva degli aspiranti artisti.

Quanti visiteranno l'esposizione potranno constatare quanto vi sia stato un reale incontro con la pittura futurista per ricordare il centenario della nascita di questo movimento rivolu-



Combinare di tutti i colori con Lucia. Alcuni momenti dell'inaugurazione della mostra

zionario con i grandi nomi di Balla e Boccioni. Al futurismo gli allievi di Lucia hanno dedicato una sorta di enorme mosaico composto da otto tele raffiguranti soggetti di autori di questa corrente caratterizzata da forme sinuose, intrecci, voli di farfalle, geometrie sovrapposte, figure dalle parvenze fantastiche. La composizione è di eccellente impatto emozionale anche perché esprime, nella scelta dell'autore, l'interiore tendenza grafico-rap-

presentativa di ciascuno. E poi passando davanti ad ogni tela si è catturati dalle differenti personalità degli allievi.

Gabriele Tomasatti che propone una caleidoscopica composizione somigliante ad un grande iride che si espande nell'illusione ottica di chi lo osserva. E' un vero omaggio al concetto futurista del movimento. Accanto a questa moderna visione della realtà Tomasatti si presenta anche come pittore naif



rievocando il suo passato in campagna tra le cose semplici e indimenticabile.

Anna Maria Sturaro invece propone un enorme paesaggio surreale realizzato con minuzia di piccole pennellate in diverse tonalità di blu ed azzurro. Affianca a questa estrosa ricerca di forme una serie di immagini di notevole effetto poiché rappresentano abbaglianti esplosioni, flash accecanti di tonalità giallo-arancioni che si fanno strada nel buio di pro-

fondità misteriose.

Artista lineare e rilassante è invece Loredana che ha scelto soggetti semplici e definiti; rappresentati con tocchi limpidi e piacevoli. Mara Contiero si pone invece con una definita produzione tutta al femminile poiché presenta alcuni volti di donna dai tratti forti ed incisivi accanto a composizioni plastiche dall'accoglienza quasi domestica. Forza e serena tranquillità camminano fianco a fianco nelle belle cornici.

Roberta Viaro invece rievoca l'oriente con le sue cupole che si stagliano al cielo in elegante verticalità e gioca con i colori creando armoniosi inserti. Valeria Cuccato è un'aluna che, nelle opere realizzate, sottolinea il suo mon-

do di insegnante di scuola materna. Voli di enormi farfalle e ricerca di plasticità cromatica popolano le tele che la sua prompente creatività sa rendere vivissime.

Ugolina si offre all'arte con raffinata gradevolezza. Deliziosa la sua ballerina e le dame parlanti

che ci riconducono alla sua abilità di ricamatrice.

Per concludere la passeggiata tra le tele incontriamo Uris Tomba che costruisce strutture cromatiche essenziali e ben inserite nel contesto della raffigurazione. L'artista compone e scompone le parti di un insieme che gradevolmente ci appare nelle opere create.

Mostra ben riuscita quella di Lucia Soldà: un'ottima verifica di un riuscito corso di pittura.

ENOGASTRONOMIA **A San Martinod di venezze il giro del mondo in 80 vini**

Il fascino dei vini di Borgogna

Gianmaria Visentin

SAN MARTINO DI VENEZZE - Era difficile pensare ad una serata de "Il giro del mondo in 80 vini" che potesse sostenere il confronto con la serata dedicata allo champagne. Invece l'incontro con i vini della Borgogna alla "Trattoria alla Busa", ha piacevolmente convinto gli appassionati di enogastronomia.

All'arrivo ogni ospite è stato accolto da Sabina, titolare e sommelier, con un flûte di Chablain di Droin, vino bianco vitigno Chardonnay; mentre l'altro titolare Enrico una volta seduti gli intervenuti è passato alla presentazione della serata.

Alessandro De Salvia, rappresentante per il Veneto della ditta Balan di Trebaseleghe (Pd) che importa e commercializza i vini protagonisti della serata, è partito con una appassionata, quanto convincente presentazione della Borgogna e dei suoi prodotti vitivinicoli.

"La Borgogna è caratterizzata da cinque

sottozone vinicole, terra di contadini che applicano lo stesso metodo di vinificazione, con pochi investimenti. Il "terroire" è unico in Borgogna con monovitigni, lo Chardonnay per i bianchi ed il Pinot noir per i rossi che danno una caratteristica comune a bianchi e rossi e cioè l'eleganza. Pur essendo un'unica regione c'è un Arlecchino di terreni che hanno nel calcare l'unico elemento in comune. Regione di tradizione millenaria, prima dell'anno mille i monaci già vinificavano".

Gian Vittorio Fenzi dell'associazione italiana sommeliers (Ais) rodigina che ha affiancato Dante Brancaleoni, delegato provinciale dell'Ais ha dato la definizione di "terroire": "Il terroire è composto da tre gambe, la prima è il terreno con le sue particolari caratteristiche, la seconda è il clima, con i suoi microclimi, molto freddo d'inverno, con gelate primaverili, la terza è la tradizione che si vuole risalga ai tempi di Carlo Magno e dall'uso del monovitigno di pinot noir

fin dal 1300 che dà un risultato unico". Con gli antipasti preparati dallo chef Massimo, è stato servito lo Chablis 1er Cru Cotes del Lechet 2006, sempre vino bianco vitigno Chardonnay, definito da De Salvia: "...pieno giallo paglierino, da sottosuolo ricco di minerali".

Con i primi piatti è arrivato il rosso Puligny Montrachet 2005 di Marc Morey, monovitigno Pinot Noir; mentre con i secondi è stato servito il Vosne Romanèe 2006 di Confuron Cotetidot, sempre monovitigno Pinot Noir e così sinteticamente descritto: "...colore scarico, potrebbe durare vent'anni". Dante Brancaleoni ha parlato di: "Espressione massimi di vino, l'abbinamento con il secondo piatto è stata un'esplosione di sapori, frutta e fiori, ma non solo c'è una nota di mineralità, maggiore freschezza, con possibilità di invecchiamento. Le viti a mezza costa sono salvaguardate dalle gelate tardive, con grande sinteticità lo Chablis 1er Cru Cotes è caratterizzato dalla freschezza, il Puligny è una



Viaggi nel bicchiere. Le serate enologiche

splendida armonia, nel Vosne Romanèe emergono i profumi, gli aromi, la grande tenuta del vino e la ancor più grande componente tanninica". Unica nota stonata di questa riuscitissima serata, l'assenza di qualche ospite abituale, distratto forse da un contemporaneo evento sportivo. Le altre serate di questa nuova iniziativa di Enrico, Sabina e Massimo, titolari della "Trattoria alla Busa", programmate fino alla pausa d'agosto sono: in giugno una serata dedicata ai vini dell'Alsazia ed in luglio con i vini di Cremant.

MUSICA E CUCINA **A Bagnolo di Po piatti tipici e atmosfere soft**

Jazz, ukulele e i sapori della tradizione

Ambrogio De Palma

BAGNOLO PO - Prosegue l'itinerario di "Gesti, sapori e suoni ritrovati" alla scoperta delle tradizioni del territorio, dei piatti tipici e delle sonorità jazz d'altri tempi.

Oggi la rassegna promossa dal Rovigo jazz club e Ca' Polesine sbarca all'agriturismo Valgrande a Runzi di Bagnolo di Po. Alle 10.45 lezione di cucina con alcune regine del focolare provenienti da Stienta che sveleranno i segreti per la realizzazione della "pinza alla munara", specialità locale. Due ore dopo si pranzerà con un menu a basi di specialità legate al territorio. Al termine il concer-

to di Veronica Sbergia & Red wine serenaders, un omaggio alla musica folcloristica tra country blues e ragtime in voga nel primo trentennio del secolo scorso. Ad accompagnare la cantante e suonatrice di ukulele e kazoo saranno Max De Bernardi (chitarra, ukulele e mandolino) e Alessandra Ceccala (contrabbasso).

Veronica Sbergia ha iniziato giovanissima la sua carriera di cantante spaziando dal folk al soul, al rythm'n blues e al jazz fino ad approdare alle radici più classiche del blues. Si è esibita in Italia e all'estero in festival di prestigio del panorama internazionale come Pistoia blues festival e Porretta Soul Festival,

XXXII Fylde folk festival di Fleetwood, 53° Sidmouth folk week in Inghilterra, Roe Valley International Folk festival di Limavady in Ulster, 1° Paris ukulele festival, Belgium ukulele festival, Göteborg ukulele festival, Blues to Bop festival di Lugano per citarne alcuni.

Veronica Sbergia e Max De Bernardi, i creatori del progetto, girano il mondo in lungo e in largo, cercando di mantenere viva questa ricchissima e preziosa tradizione musicale rispettandone il linguaggio e l'intenzione originari, ma adattandone il contesto ai giorni nostri. Red Wine Serenaders non è solo un progetto, è uno stile di vita, come il buon vino: onesto, divertente, aggregante.



Veronica Sbergia