

La storia

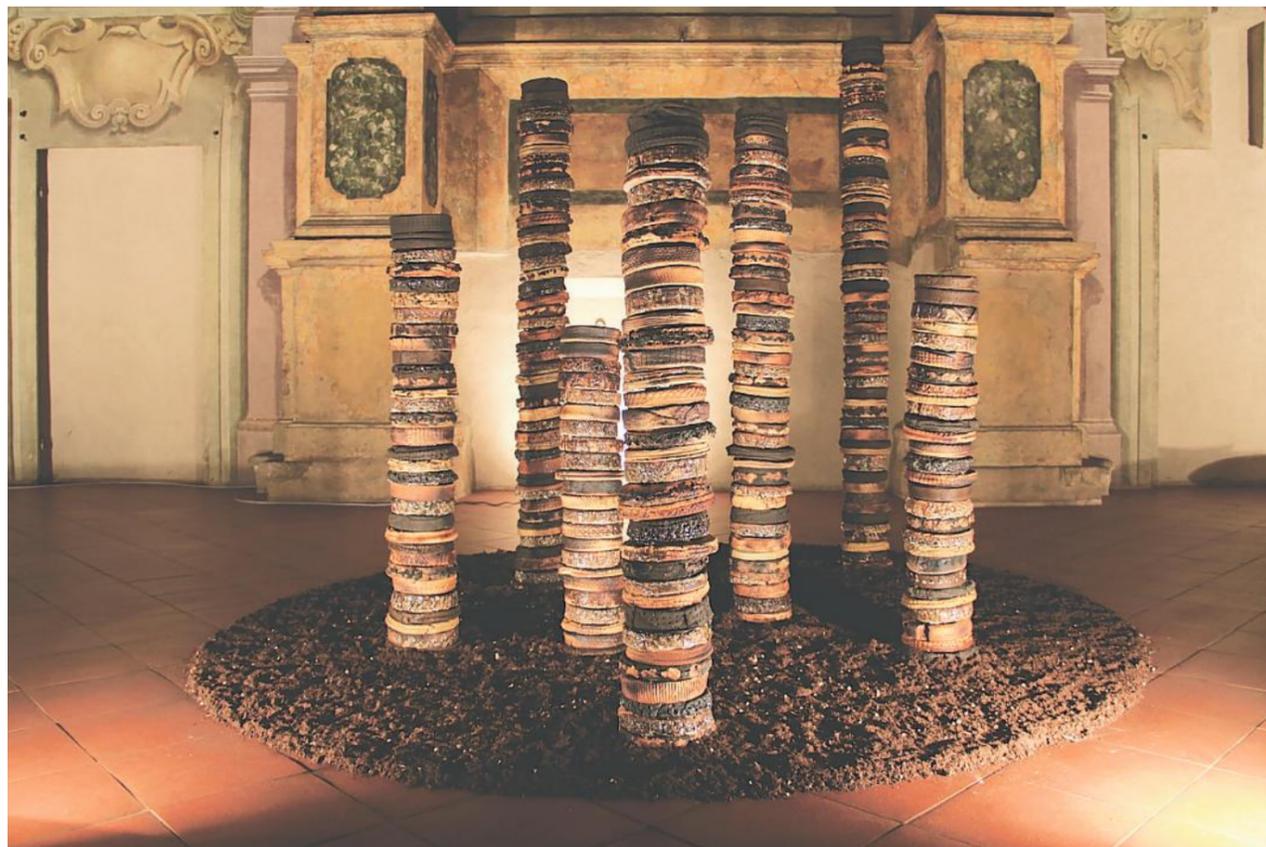
Piano di rilancio del Polo Museale per l'edificio di via Sant'Isaia dove è in corso la mostra collettiva "Sequela"

GLISCATTI



DA VEDERE

Alcune opere in mostra nella ex chiesa di San Mattia in via Sant'Isaia 14/a: in passato l'ex edificio sacro era stato usato persino come posteggio



L'ex chiesa di San Mattia diventerà la casa delle arti

PAOLA NALDI

L destino dell'ex chiesa di San Mattia, in via Sant'Isaia 14/a, è diventare la casa "statale" per il contemporaneo attraversando tutti i linguaggi, dall'arte visiva al teatro, alla musica. La vocazione ad ospitare mostre si è consolidata nel tempo e oggi viene confermata da "Sequela", una collettiva sul senso del sacro inaugurata per Art City che proseguirà fino al 19 febbraio. Ma il sogno di Denise Tamborrino, dirigente del Polo Museale che si occupa di rivitalizzare l'edificio, è farne una residenza d'artista. Vuoi perché nel complesso è presente un appartamento che oggi è inutilizzato, vuoi perché le direttive del Ministero, nella riforma delle Soprintendenze, puntano sulle arti sceniche per dare nuova vita al patrimonio storico, vuoi perché il dicastero di Dario Franceschini finanzia progetti di residenza artistica.

«Non abbiamo ancora dei programmi pre-

cisi ma in questo ultimo anno e mezzo di gestione ci siamo resi conto che San Mattia sarà dedicata al contemporaneo, anzi sarà il punto di riferimento "statale" per il contemporaneo in città - spiega Tamborrino -. Un luogo per esposizioni, ma anche di produzioni. Soprattutto di arti performative, dialogando con le realtà del territorio e, magari, affiancando il progetto ad un bando triennale per giovani curatori. Il Ministero finanzia le produzioni ma occorre trovare uno sponsor o attivare un fundraising per attivare il bando».

In attesa che la "casa del contemporaneo" prenda forma, il pubblico intanto può visitare la bella mostra, curata da Leonardo Regano che ha raccolto 16 artisti per raccontare il senso del sacro oggi, anche in un'accezione laica. Tra le opere figurano un video di Bill Viola, un grande dipinto di Davide Benati che sembra suggerire le volte delle chiese affrescate da artisti barocchi ma che invece si ispira ad un romanzo di Antonio Tabucchi.

Oppure in corrispondenza dell'altare è collocata un'installazione di Julia Krahn, "Mutter auf der flucht", che paragona la Madonna in fuga dall'Egitto alle tante madri migranti che si imbarcano verso lidi stranieri.

Le arti visive lasceranno poi la scena alle parole l'8 marzo, quando l'ex chiesa, in occasione della Festa delle donne, ospiterà una serata intitolata "Ninfale" con le pazienti del centro di oncologia ginecologica che saliranno sul palco per leggere una serie di poesie sul tema della trasformazione del corpo. Poi probabilmente si tornerà a parlare di "corpi" in autunno con una serie di mini festival, della durata di una settimana, in cui si intrecceranno arti visive, performance teatrali e musica elettronica contemporanea.

In questa politica di rivitalizzazione rientrerà anche la sede del Polo Museale in montagna, Torre Jussi a Castel d'Aiano, con un programma in collaborazione con Unione dell'Appennino Bolognese.

IL PERSONAGGIO

Tutte le fatiche di un cuoco "Altro che Masterchef"

<DALLA PRIMA DI CRONACA

EMILIO MARRESE

POMPILI è disarmante: «Avrete più probabilità di essere colpiti da un asteroide - scrive - che diventare quei 10 - 20 (ma facciamo anche 30) cuochi che ce la faranno». Turni massacranti, niente vita privata, ferie coatte a casaccio, niente malattie e guadagni da fame: duemila al mese se diventi bravo, sennò «tutti gli altri schiavi della cucina forse arriveranno a guadagnare tra i 1.200 e 1.700 euro». Saranno stati contenti i clienti e il titolare, specie per la faccenda dei bacilli nel piatto...

«Poggi lo conosco da vent'anni, è d'accordo con me perché ho descritto la realtà e ho ricevuto solo reazioni positive» sorride l'autore dell'invettiva. «Ho scritto banalità che tutti nell'ambiente conoscono, la tv ha fatto passare l'idea che il nostro sia un mestiere figo e quindi è diventato ambito illudendo i ragazzi. Ma c'è la stessa possibilità di diventare una rockstar che hanno i partecipanti ai talent show. Arrivano senza gavetta, senza nessuno spirito di sacrificio, ignorando che dovranno lavorare gratis in giro per il mondo solo per imparare la tecnica e una volta trovato un posto è solo l'inizio dell'inferno. A 24 o 25 anni si ritroveranno in una mensa, perlopiù, a fare una vita orribile e se proveranno a cambiar mestiere, magari anche il magazzino, nessun'agenzia di collocamento proporrà loro alternative a una cucina». *Lasciate ogni speranza*, s'intitolava infatti la sua intermerata. «La cosa assurda è che tutti vogliono diventare chef credendo di essere i prossimi Barbieri o Cracco mentre nessuno vuol più lavorare in sala, dove infatti serve più personale e per questo le paghe sono più alte. Uno come Bottura, che comunque veniva da una famiglia agiata, s'è fatto un coso così per una vita. Ed è uno». Sappiatelo, anche voi clienti armati di Tripadvisor e pretese.