

Il Pane

nei dipinti di **G**iovanni **C**remonini



Casalecchio di Reno

Casa della Conoscenza

“Spazio Espositivo La Virgola”

da venerdì **8** a sabato **23** Maggio **2009**



Via Porrettana, 360 - Casalecchio di Reno





Giovanni Cremonini

Per intraprendere la sua avventurosa ricerca del tempo perduto, Marcel Proust, scrittore quanto mai sofisticato, pensò bene di affidarsi ai ricordi risuscitati dalla *madeleine*, il piccolo dolce di pasta friabile dai connotati aristocratici, resi ancora più leziosi con la sua immersione in un infuso dagli aromi evocanti un mondo esangue e decadente.

Per Gianni Cremonini invece, devoto come pochi alle sue origini e intriso di umori terragni della bassa bolognese, il corrispettivo della *madeleine* è costituito dal pane, umile e modesto ma nel contempo insostituibile e vitale.

Non lo vuole speziato, non lo vuole corrotto dalle lusinghe invocate da una civiltà inappetente e anemica. I suoi pani sono genuini, schietti,

generosi come lui, che dipingendoli con fedeltà calligrafica ha voluto rievocare il suo passato vissuto in campagna, ripensando ai riti stagionali della semina e del raccolto, di cui il pane diventa l'approdo festoso di tanti giorni di fatica.

Non per caso i quadri di Cremonini sono accompagnati dai versi di Pascoli, il figlio del fattore dei Torlonia, il cantore delle dure zolle, dell'aratura e, appunto, della piada e del «buon odor di pane».

È la fragranza tiepida e confortante che emana anche dalla pittura realistica di Cremonini, talmente ad alta definizione da indurci a una percezione sinestetica, non limitata alla vista, che ne può ammirare i dettagli più minuti, ma estesa all'olfatto, cui pare di sentire l'aroma del pane appena sfornato, per non dire del gusto e dell'udito, che lasciano immaginare il sapore sonoramente croccante di quelle forme che democraticamente abbracciano ogni tempo e ogni regione italiana.

A ispirare Cremonini in questa rivisitazione della civiltà contadina fermata nel suo momento più rappresentativo è certo stata la nostalgia del passato, ma non bisogna dimenticare che il pane è figlio del fermento, del lievito che nutre e fa crescere. «Al pan sott fa i bi pott», recita un proverbio bolognese coniato in anni poveri di companatico ma ricchi di dignità. E insieme con il pane è lievitata anche l'opera di Cremonini, un pittore dalla vena futurista, non per lo stile dei suoi dipinti, tutti rigorosamente figurativi, ma per l'amore mai intermesso verso i motori ruggenti e indomiti della Formula Uno.

Cremonini dunque non rifiuta il progresso, lo insegue e lo coltiva nell'automobile, prototipo della modernità. Ma non dimentica le sue radici, e dopo il pane si ripromette altre serie ancora legate all'alimentazione e alla buona tavola: le due appendici della mostra, dedicate per un verso a bicchieri e bottiglie (un omaggio tacito a Giorgio Morandi?) e per un altro verso alla frutta, fanno presagire, dopo il pane, nuove reminiscenze, nuove sensazioni, nuove intermittenze del cuore.

Andrea Battistini

Il pane nell'antico Egitto



Statuette di origine egizia rappresentanti la preparazione del pane. Antico Regno, V dinastia. Museo Egizio, Firenze.

Copia realizzata in terracotta policroma da Giovanni Cremonini

Nelle tombe egizie sono stati rinvenuti oggetti che dovevano consentire all'anima del defunto di continuare a mangiare e bere per l'eternità, poiché i cibi nel corredo funerario potevano esaurirsi o deperire: si tratta di statuette di servitori in atto di produrre alimenti di vario tipo o di tavole d'offerta su cui sono raffigurati cibi diversi.

Altre informazioni sulla produzione alimentare dell'antico Egitto ci vengono trasmesse dalle numerose scene di vita quotidiana scolpite o dipinte sulle pareti delle tombe, che con grande abbondanza di particolari avevano lo scopo di ricreare magicamente la vita terrena del defunto e soprattutto la produzione di cibi e bevande necessari per la sua sopravvivenza.

In questa terracotta policroma viene rappresentato l'intero ciclo di produzione del pane: la raccolta del grano, la macinatura, la raccolta della farina in otri, l'impasto e la cottura, per arrivare al prodotto finale servito sul vassoio.

Il Pane

Il pane nell'antica Grecia

In Grecia, a causa del clima e del territorio montuoso, la coltivazione del grano era molto ridotta e non bastava alle esigenze alimentari.

Per questo i greci importavano frumento dall'Egitto, dalla Sicilia e da tutti i paesi bagnati dal Mar Nero. I Greci erano molto abili nella preparazione di pane e di focacce che venivano ammorbidite con il latte, impastate con vino e miele, condite con olio e aromatizzate con pepe e altre spezie.

All'inizio la panificazione era un compito delle donne, poi subentrarono gli uomini.

Nacque così il mestiere dei fornai, che, riuniti in corporazioni, istituirono il lavoro notturno perché la gente, al mattino, trovasse il pane cotto, fresco e croccante.

Nacquero così i primi forni pubblici dove le casalinghe portavano il pane, impastato a casa, per farlo cuocere.

Era l'alimento più comune, sotto varie forme, dalla galletta di farina d'orzo alle pagnotte tonde di grano tenero.

Gli antichi popoli italici vivevano in un territorio fertile coltivato a cereali, tra cui il farro, molto diffuso, da cui deriva il termine farina.



Donna che impasta il pane.
Tanagra, III sec.a.C.
Museo Archeologico Nazionale, Atene.

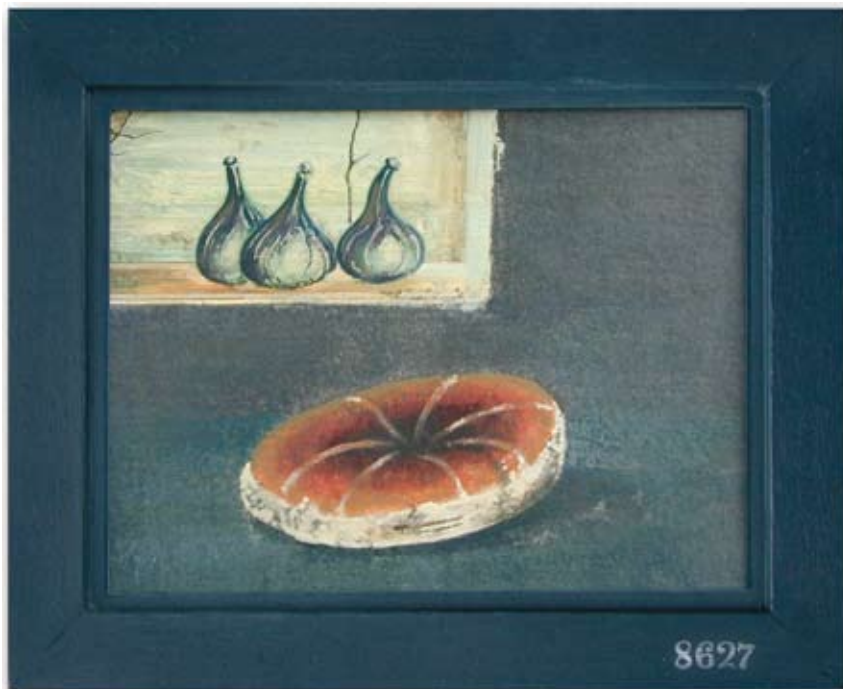
Copia in terracotta.
modellata da G.Cremonini

Pane e sapori nella società romana

La nostalgia di un passato frugale, in cui ci si accontentava di poco e si viveva bene lo stesso, tanto da vagheggiarlo come una felice età dell'oro, trova riscontro nel fatto che l'alimentazione primitiva dei popoli latini era costituita prevalentemente da puls, come ricorda Plauto (pulte, non pane, vixisse longo tempore Romanos manifestum est).

La puls era una specie di polenta di farina di farro, piuttosto insipida, cotta in acqua e sale, che si mangiava insieme ai legumi, o a piccoli pesci salati (gerres o maenae), o a frutta o formaggi e, raramente, accompagnata dalla carne.

D'altro canto una dieta basata prevalentemente sui vegetali era tipica anche della società etrusca, come ricordano le fonti che esaltano la fertilità dei campi della Tuscia. Del resto furono gli Etruschi a rifornire Roma di grano nei momenti di grave carestia, trasportandolo attraverso quella magnifica via di comunicazione che fu il Tevere (Livio, Hist. II, 34: "ex Tuscis frumentum Tiberi venit").



Pane e fichi

*Pittura parietale - Ercolano, 79 d.C. Museo Archeologico Nazionale, Napoli.
Copia dipinta a tempera su cartoncino da Giovanni Cremonini*

Il Pane

(Giovanni Pascoli, Nuovi poemetti)

Date la pietra a falci ed a frullane,
o cari figli! spruzzolate l'aia
con acqua pura! Ché ritorna il pane.

Viene dai campi tratto a noi da paia
di vaccherelle, a l'aie bianche ov'erra
odor di fiori e odor di concimaia.

Fategli festa: ei viene di sotterra,
e sé dà cibo a quei che l'hanno ucciso,
il figlio pio del Cielo e della Terra!

Siete suoi figli; e, dopo che al sorriso
di vostra madre, di tra le sue stesse
mammelle sante, avete a lui sorriso.

Lo stringevate, che non vi cadesse,
con le due mani, ancora gronchie, al core,
dandogli un bacio. Egli le sue promesse

attiene, e per noi nasce e per noi muore.



Pane comune bolognese

Tecnica di lavorazione:

per la produzione del pane comune bolognese
si devono utilizzare i seguenti ingredienti:

Materie prime:

- Farina tipo "0"
- acqua
- lievito di birra
- sale qb.

Area di produzione: Emilia, prevalentemente nel bolognese.

*Cartoncino telato 40 x 25 cm.,
tecnica mista,
acrilico e "h₂ oil colour"*

la Piada

I
Il vento come un mostro ebbro mugliare
udii notturno. Errava non veduto
tra i monti, e poi s'urtava al casolare

piccolo, ed in un lungo ululo acuto
fuggiva ai boschi, e poi tornava ancora
più ebbro, con suoi gridi aspri di muto.

L'udii tutta la notte, ed all'aurora,
non più. Dormii. Sognai, su la mattina,
che la pace scendeva a chi lavora.

Or vedo: scende. Scende: era divina
l'anima. Il cielo tutto a terra cade
col bianco polverio d'una rovina.

Non un'orma. Vanite anche le strade.
La terra è tutto un solo mare a onde
bianche, di porche ov'erano le biade.

Resta il mio casolare unico, donde
esploro in vano. Non c'è più nessuno.
E solo a me che chiamo, ecco risponde

il pigolio d'un passero digiuno.



Piadina romagnola

*Cartoncino telato 40 x 25 cm.,
tecnica mista,
acrilico e "h₂ oil colour"*

Tecnica di lavorazione:

per la produzione della piadina romagnola si devono utilizzare i seguenti ingredienti:

Materie prime:

- farina bianca non troppo setacciata
- bicarbonato di sodio
- strutto o olio extra vergine di oliva
- sale qb. ● acqua

Area di produzione: tutta la Romagna, Emilia e nord delle Marche.

Il Pane

II

Sul liscio faggio danzi corra voli,
Maria, lo staccio! Siamo soli al mondo:
facciamo il pane che si fa da soli!

Voli lo staccio e treppichi giocondo,
vaporando il suo bianco alito fino,
che si depone sul tuo capo biondo.

O lieve staccio, io t'amo. Il tuo destino
somiglia al mio: tener la crusca; il fiore,
spargerlo puro per il tuo cammino.



Coppia ferrarese

Cartoncino telato 40 x 25 cm.,
tecnica mista,
acrilico e "h₂ oil colour"

Tecnica di lavorazione

per la produzione del pane ferrarese
si devono utilizzare i seguenti ingredienti:

Materie prime:

- farina 0
- lievito madre
- malto
- condimento (strutto, burro, olio d'oliva)
- acqua fredda, pasta di riporto (eventuale)
- sale qb.

Area di produzione: l'intera area della provincia di Ferrara.

Il Pane

E fai codesto con un tuo rumore lieto, in cadenza: semplice, ma bello per l'orecchio del pio lavoratore.

Ma triste, sotto mezzodì, per quello del viandante, che rasenta i triti limitari del lungo paesello:

ch'ode un danzar segreto, ode tra i diti di donna sola, in ogni casa, andare te, casalingo cembalo, che inviti

lo sciame errante al tacito alveare.



Pane toscano

Tecnica di lavorazione:

per la produzione del pane toscano si devono utilizzare i seguenti ingredienti:

Materie prime:

- farina di grano tenero tipo "0"
- acqua tiepida,
- lievito naturale

Area di produzione: tutta la Toscana; è famoso il pane di Altopascio.

*Cartoncino telato 40 x 25 cm.,
tecnica mista,
acrilico e "h₂ oil colour"*

Il Pane

III

Taci, querulo passero: t'invito.
Sempre diventa il tuo gridio più fioco:
taci: or ora imbandisco il mio convito.

Io li riposi già per ciò. Ma lenti
sono alla fiamma: e i canapugli spargo
che la maciulla gramolò tra i denti.

Il poco è molto a chi non ha che il poco:
io sull'aròla pongo, oltre i sarmenti,
i gambi del granturco, abili al fuoco.



*Cartoncino telato
35 x 40 cm.,
tecnica mista, acrilico
e "h₂ all colour"*

Pane di Matera

Tecnica di lavorazione:

per la produzione del pane di Matera si devono utilizzare i seguenti ingredienti:

Materie prime:

- Semola di grano duro delle migliori varietà (Duro Lucano, Capeiti e Appulo)
- Lievito naturale
- Sale qb.
- Acqua tiepida

Area di produzione: città di Matera e provincia.

Nulla gettai di quello che non largo
mi rese il campo: la mia man raccoglie
anche i fuscilli per il mio letargo.

Serbo per il mio verno anche le foglie
aride. Del granturco, ecco via via
mi scaldo ai gambi e dormo sulle spoglie.

Ciò che secca e che cade e che s'oblia,
io lo raccolgo: ancora ciò che al cuore
si stacca triste e che poi fa che sia

morbido il sonno, il giorno che si muore.



Pane cafone napoletano (detto anche Palatone)

Cartoncino telato 40 x 25 cm.,
tecnica mista,
acrilico e "h₂ oil colour"

Tecnica di lavorazione:

per la produzione del pane cafone si devono utilizzare i seguenti ingredienti:

Materie prime:

- Farina "0" e farina di semola
- Lievito naturale
- Sale qb.
- Acqua tiepida

Area di produzione: tutta la provincia di Napoli e parte della Campania

IV

Il mio povero mucchio arde e già brilla:
pian piano appoggio sopra due mattoni
il nero testo di porosa argilla.

Maria, nel fiore infondi l'acqua e poni
il sale; dono di te, Dio; ma pensa!
l'uomo mi vende ciò che tu ci doni.

Tu n'empi i mari, e l'uomo lo dispensa
nella bilancia tremula: le lande
tu ne condisci, e manca sulla mensa.

Ma tu, Maria, con le tue mani blande
domi la pasta e poi l'allarghi e spiani;
ed ecco è liscia come un foglio, e grande



Ciambella foggiana

Tecnica di lavorazione:

per la produzione della ciambella foggiana si devono utilizzare
i seguenti ingredienti:

Materie prime:

- farina di semola di grano duro rimacinata
- lievito di birra
- sale fino qb.
- acqua fredda

Area di produzione: Foggia e provincia, parte della Puglia

Cartoncino telato 40 x 25 cm.,
tecnica mista,
acrilico e "h₂ oil colour"

come la luna; e sulle aperte mani
tu me l'arrechì, e me l'adagi molle
sul testo caldo, e quindi t'allontani.

Io, la giro, e le attizzo con le molle
il fuoco sotto, fin che stride invasa
dal calor mite, e si rigonfia in bolle:

e l'odore del pane empie la casa.

V

Chi picchia all'uscio? Tu forse, Aasvero,
che ancor cammini per la terra vana,
arida foglia per un cimitero?

Chi picchia all'uscio?... E fioca una campana
suona... Chi suona? Forse un vecchio prete,
restato a guardia della tomba umana?



Pane forte siciliano

Tecnica di lavorazione:

per la produzione del pane forte siciliano
si devono utilizzare i seguenti ingredienti:

Materie prime:

- farina tipo "0" o "00" o farina di grano duro
- acqua
- lievito acido
- sesamo
- sale qb.

Area di produzione: Sicilia e in quasi tutta l'isola

Cartoncino telato 40 x 25 cm.,
tecnica mista,
acrilico e "h₂ oil colour"

È solo; e ancora a mezzodi ripete
l'Angelus, ed a rincasare invita,
morti, voi, che sotterra ora mietete.

Socchiudo l'uscio. - Antica ombra smarrita,
che in cerca erri del corpo; ultima foglia,
che stridi ancora dove fu la vita;

qual vento t'ha portato alla mia soglia,
vecchio ramingo, ultima foglia morta
d'albero immenso che non più germoglia?

Ma tu sei vivo: hai fame! E qui ti porta
necessità. Sei vivo: soffri! Vivo
sei: piangi! Ed ecco, dunque, apro la porta:

entra, fratello; ché ancor io... sì, vivo. -



Pane Carasau

*Cartoncino telato 40 x 25 cm.,
tecnica mista,
acrilico e "h₂ oil colour"*

Tecnica di lavorazione

per la produzione del pane Carasau si devono utilizzare i seguenti ingredienti:

Materie prime:

- farina e semola di grano duro coltivato esclusivamente in Sardegna
- lievito madre o di birra,
- sale marino alimentare estratto in Sardegna qb.
- acqua potabile dechlorata

Area di produzione: tipico pane sardo, conosciuto anche col nome di carta da musica.

Il Pane

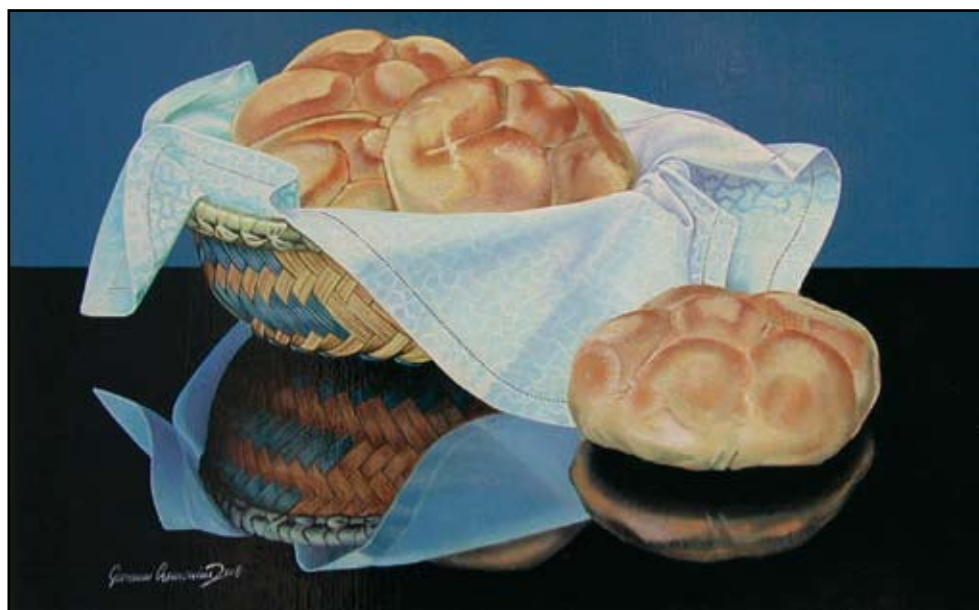
VI

Entra, vegliardo, antico ospite: ed ecco
l'azimo antico degli eroi, che cupi
sedeano all'ombra della nave in secco

(si levarono grandi sulle rupi
l'aquile; e nella macchia era tra i rovi
un inquieto guaiolar di lupi...):

il pane della povertà, che trovi
tu, reduce aratore, esca veloce,
che sol s'intrise all'apparir dei bovi:

il pane dell'umanità, che cuoce
in mezzo a tutti, sopra l'ara, e intorno
poi si partisce in forma della croce:



Michetta

Tecnica di lavorazione:

per la produzione della michetta si devono utilizzare
i seguenti ingredienti:

Materie prime:

- farina bianca 00 (manitoba)
- lievito di birra
- malto
- olio evo
- sale qb.
- acqua tiepida

Area di produzione: Milano e parte della Lombardia.

Cartoncino telato 40 x 25 cm.,
tecnica mista,
acrilico e "h₂ oil colour"

il pane della libertà, che il forno sdegnava venale; cui partisci, o padre, tu, nelle più soavi ore del giorno:

ognuno in cerchio mangia le sue quadre; più, i più grandi, e assai forse nessuno; o forse n'ebbe più che assai la madre,

cui n'avanza da darne un po' per uno.

VII

Azimo santo e povero dei mesti agricoltori, il pane del passaggio tu sei, che s'accompagna all'erbe agresti;

il pane, che, verrà tempo e nel raggio del cielo, sulla terra alma, gli umani lavoreranno nel calendimaggio.



Pane di segale

Tecnica di lavorazione

per la produzione del pane di segale si devono utilizzare i seguenti ingredienti:

Materie prime:

- farina di segale
- farina di frumento
- acqua fredda
- olio extravergine
- lievito di birra
- sale qb.

Area di produzione: in prevalenza nelle regioni del nord

Cartoncino telato 40 x 25 cm.,
tecnica mista,
acrilico e "h₂ oil colour"

Ché porranno quel dì su gli altipiani
le tende, e nel comune attendamento
l'arte ognun ciberà delle sue mani.

Ecco il gran fuoco, che s'accende al vento
di primavera. Ma in disparte, gravi,
sulla palma le bianche onde del mento,

parlano i vecchi di non so che schiavi
d'altri e di sé: ma sembrano parole
sepolte, dei lontani avi degli avi.

Guardano poi la prole della prole
seder concorde, e, con le donne loro
e i loro figli, in terra sotto il sole,

frangere in pace il pane del lavoro.



Pane nero

Tecnica di lavorazione

per la produzione del pane nero
si devono utilizzare i seguenti ingredienti:

Materie prime:

- farina integrale di segale (80-90%)
- farina di frumento
- lievito di birra
- acqua fredda
- sale qb.

Area di produzione prevalente: Regioni del Nord Italia

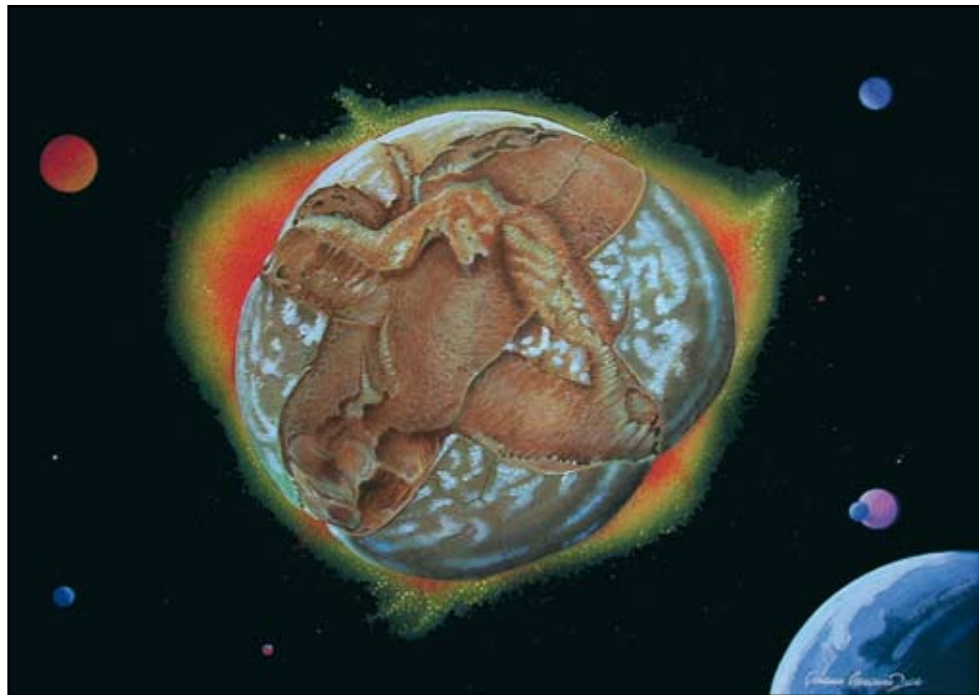
*Dipinto su tavola 50 x 35 cm.,
tecnica mista,
acrilico e "h₂ oil colour"*

Il Pane

*S'io facessi il fornaio
vorrei cuocere un pane
così grande
da sfamare tutta la gente
che non ha da mangiare.
Un pane più grande del sole,
dorato,
profumato come le viole,*

*un pane così
verrebbero a mangiarlo dall'India al Cile,
i poveri, i bambini,
i vecchietti, gli uccellini.
Sarà una data da studiare
a memoria
un giorno senza fine!
Il più bello della storia!*

Gianni Rodari



Pane semola di grano duro

*Dipinto su tavola 50 x 35 cm.,
tecnica mista,
acrilico e "h₂ oil colour"*

Tecnica di lavorazione:

per la sua produzione si devono utilizzare i seguenti ingredienti:

Materie prime:

- Farina di semola di grano duro
- acqua
- lievito
- sale qb.

Area di produzione: in prevalenza nelle regioni del sud produttrici di grano duro.

Nature Morte

Bottiglia e verde



*Tecnica mista,
acrilico e "h₂ oil colour"
su tavola 35 x 50 cm.*

Bottiglia e blu



*Tecnica mista,
acrilico e "h₂ oil colour"
su tavola 35 x 50 cm.*



Settembre
*Natura morta
con frutta
e peperone
rosso*

*Tecnica mista,
acrilico e "h₂ oil colour"
su tavola 50 x 35 cm.*



Pensionato

*Tecnica mista,
acrilico e "h₂ oil colour"
su tavola 35 x 50 cm.*

Ibiscus rosa



*Dipinto su tavola
40 x 25 cm.,
tecnica mista,
acrilico e "h₂ oil colour"*



Giovanni Cremonini,

nato a Decima di San Giovanni in Persiceto nel 1941,
vive e lavora a Bologna in Piazza VII Novembre 1944, n. 8

Noto e apprezzato illustratore nel mondo della Formula 1, iniziò la propria attività nel 1963 collaborando con Antonio de' Giusti, che riconosce come suo maestro, di cui, a partire dal 1982, divenne socio nell'attività grafico-pubblicitaria. Da Antonio de' Giusti ha ereditato la contagiosa passione per la Formula 1, perfezionando altresì la tecnica della pittura a tempera mista a pastello, con cui da decenni ormai viene fissando sulle sue tavole momenti particolarmente spettacolari delle corse di livello più elevato, così come le fisionomie di molti campioni del volante.

Autore di molte copertine per riviste del settore automobilistico sportivo, come Autosprint e Rombo, ha collaborato inoltre con Corriere dello Sport-Stadio, con il Resto del Carlino, Ruoteclassiche, e ha realizzato i manifesti per le edizioni dal 1993 al 2006 del G.P. di San Marino.

Cremonini ha esposto le sue opere in diverse mostre personali, due delle quali dedicate ai piloti e alle vetture Ferrari, ospitate dalla "Galleria Ferrari" di Maranello. Ha anche allestito delle mostre personali tenutesi a Imola alla "Galleria del Risorgimento" in coincidenza con il G. P. di Formula 1 e nell'area ospitalità della Repubblica di San Marino.

Ha realizzato su licenza della Ferrari SpA una cartella in formato 35 x 50 cm. contenente 18 riproduzioni in stampa litografica delle sue tavole dipinte a tempera che, commentate dai testi di Gianni Cancellieri, storico dell'automobilismo sportivo, fanno sfilare in un'ideale carrellata i vincitori dei titoli Mondiali, Piloti e Costruttori, che hanno contribuito alla creazione del "mito" Ferrari nel mondo.



Dipinto realizzato a tempera su cartoncino "Fabriano 100% Cotton" da 600 gr. e utilizzato per il poster relativo al 26° ed ultimo Gran Premio di San Marino:

In questa tavola con tre mesi di anticipo Cremonini aveva previsto l'ordine di arrivo:

- primo Michael Schumacher su Ferrari
- secondo Fernando Alonso su Renault



COMUNE
CASALECCHIO DI RENO



CASALECCHIO
DELLE CULTURE

*Ringrazio per la collaborazione:
Andrea Battistini per la presentazione,
Rita per avermi sopportato
durante l'esecuzione dei dipinti e delle terrecotte,
Gabriele Zucchini e Fiorenzo Castelli
stampatori in Bologna*



Giovanni Cremonini

P.zza VII Novembre 1944, n.8

40122 Bologna

Tel. 051 521235

E mail: giovanni.cremonini@alice.it

[http:// www.grcremonini.it](http://www.grcremonini.it)

Questo catalogo è stato stampato
nel mese di Aprile 2009 dalla
Litografia Zucchini di Bologna

litografia  zucchini

