

Quel “goloso” viaggio d’artista: intervista a Cesare Giardini

Data: 22/05/2015

Fonte: Lavinium

Link: <https://www.lavinium.it/quel-goloso-viaggio-d-artista-intervista-a-cesare-giardini/>

Fotografie di Ezio Gallese

Cibo attraverso l’arte: “storie di cucina, cuochi e piatti tipici”, è il tema dell’esposizione personale del pittore vigevanese **Cesare Giardini** tenutasi a Vigevano dal 4 aprile al 10 maggio scorso, nella strada sotterranea del **Castello Sforzesco di Vigevano**, e organizzata in collaborazione con l’Assessorato all’Expo, l’Assessorato alla cultura del Comune di Vigevano e la Fondazione Roncalli. L’artista nasce a Vigevano nel 1948 in un ambiente familiare dove l’arte e la letteratura sono protagonisti; vanta numerose mostre sia in Italia che all’estero a partire già dal 1963. In questa mostra Giardini sembra volerci nutrire, facendoci entrare nei suoi dipinti, è un invito a guardarli, non solo vederli; ascoltarli, non solo udirli, quasi a sentirne gli aromi e il gusto. Il tutto in un’atmosfera emozionale, ma anche divertente dove le figure si raccontano; e gli osservatori si “uniscono”. Un’arte moderna “altra”; in cui cucina, vino, curiosi chef, figure misteriose, donne sensuali e provocanti, in fisicità ferme eppure fluide, ti rendono consapevole che alcuni sentimenti umani sono assolutamente universali; amore, amicizia, perdono, rimpianti, colpe...luoghi di memoria e di sogno che Giardini esprime in colori ricercati che si fondono in un unico coro dentro a spazialità, fantasia, invenzione, movimento. Insomma un omaggio a Expo, ma soprattutto all’Uomo e a quel senso di libertà che è poi la filosofia di Cesare Giardini. L’esposizione continua a Milano e in altre città.

Il viaggio e il colore sono sempre stati il tema dei tuoi dipinti, come nasce il nuovo viaggio nel mondo dell’enogastronomia?

Posso riassumerti come sono nati questi quadri: qualche tempo fa ho fatto degli schizzi sul tema dei cuochi, con questa nuova moda delle apparizioni televisive, mi aveva intrigato l’argomento e ne volevo fare qualcosa anche un po’ ironico, però l’avevo accantonato.

Quando un anno fa, abbiamo organizzato questa mostra “Verso l’Expo”, ed essendo il tema dell’Expo

l'alimentazione con tutte le sue varianti, sono andato a riprendermi quegli studi che avevo fatto e ho lavorato circa un anno per preparare grandi tele a olio di circa 2 metri per 2, che hanno per protagonisti delle scene di cucina, ogni quadro rappresenta un'area geografica d'Italia, con i suoi piatti tipici e all'interno di questo quadro, i cuochi i camerieri, le cameriere, c'è sempre una ragazza, creo un racconto che non è compiuto, di cui io do solo delle indicazioni, dei simboli, poi lascio allo spettatore il compito di completare il racconto per conto suo.

Il primo è sulla Lomellina, dove vivo, sullo sfondo le sue risaie, le cascine, con un paesaggio tipicamente nostro, in primo piano, ci sono dei cuochi, con delle facce improbabili, molto ironici, che preparano un risotto, connotato come Lomellina. Il secondo, ha come ambientazione il Sud, può essere la Sicilia, per esempio, con i prodotti tipici del meridione, un terzo quadro è ambientato nella penisola Sorrentina, con protagonista il piatto "Il Vesuvio di rigatoni" ricetta che mi è stata donata dal noto chef Don Alfonso Iaccarino, in questo quadro, conoscendo dove lo chef ha sito il ristorante, sopra Sorrento in un posto incantevole dove si tocca Capri con una mano, ambientato in mezzo agli agrumeti, ho messo tutti i simboli della penisola Sorrentina.

Un ultimo quadro di questa serie è ambientato proprio a Napoli, città dalle mille contraddizioni, con un forte senso del sacro e del profano, della morte e dell'eros nello stesso tempo, ed anche lì ho cercato di inserire piatti tipici, c'è una cameriera che porta le cozze, un'altra gli spaghetti e questa è un po' la sintesi di questa serie di lavori, che troverete incluse nel catalogo edito e distribuito in tutta Italia da Giorgio Mondadori.

Incuriosisce la figura femminile che è molto presente nei tuoi quadri, qui la troviamo sensuale e provocante...

La figura femminile viene usata, con molto rispetto, però come momento di provocazione, di seduzione e suscita gelosie, suscita dei rapporti tesi che si posso avvertire tra gli altri componenti maschili dell'opera stessa, ma questo volutamente per creare un gioco di momenti di tensione, di domande.

Hai rappresentato lo chef Alfonso Iaccarino, uno dei big della cucina, che tipo di rapporto hai con lui?

La storia con Iaccarino è abbastanza complessa, ho vissuto a Sorrento alcuni anni, dall'1989 al 1993, per cui conosco tutti, sono amico di tutti, ho molti rapporti con quella terra che amo molto, avevo uno studio bellissimo sulla strada per Positano, con una vista meravigliosa, però Iaccarino lo conoscevo di fama, i miei amici del posto lo conoscono tutti perché più o meno ha la nostra età, quando ho avuto l'idea di fare un quadro sulla penisola Sorrentina mi è venuta un'illuminazione, ho detto "se riesco ad arrivare ad Alfonso Iaccarino è il massimo", ho chiesto in giro ma tutti dicevano che era tanto che non lo vedevano, che non lo frequentavano, perché era diventato un po' inaccessibile per i prezzi e allora ho avuto delle difficoltà.

Poi mi sono ricordato di un cugino di Alfonso che ha lo stesso nome, proprietario di un grande albergo di Sorrento,

che io conosco, mi sono rivolto a lui, mi disse che avrebbe interceduto e fatto sapere.

Passa un mese, passa due, passa tre, vabbè che io conosco i tempi Sorrentini, però ad un certo punto mi sono detto, non se ne fa niente, pace, finché una sera mi telefona il cugino e mi dice : "Cesare non ho capito bene cosa hai bisogno, però lui è qui te lo passo", ho parlato direttamente con Alfonso, che è stato gentilissimo, quando gli ho spiegato la cosa, lui mi ha detto subito ti mando "il Vesuvio dei rigatoni" mi ha mandato la fotografia del piatto, la sua foto, la fotografia delle sue cantine è così è nato il nostro rapporto e andrò tra poco a trovarlo per portagli di persona il catalogo.

E il tuo rapporto col cibo e vino? *Di curiosità, perché avendo modo di girare parecchio, non solo in Italia, sono molto incuriosito dai piatti, non ho preclusioni, sono un buongustaio, cerco ovviamente la qualità.*

Riguardo il territorio, Lomellina, Oltrepò, che rapporto hai?

Abitando a Vigevano, abbiamo gli ottimi vini dell'Oltrepò, mi piace molto anche come paesaggio, qualche volta vado a farci dei giri, mi piace anche la cucina, però è un rapporto che si ferma alle gite.

Un vino o un piatto particolare?

I risotti, quando sono fatti bene, poi in zona c'è la tradizione dell'oca, nei vini non vado a cercare grandi curiosità, mi piacciono la bonarda, i vini tipici della zona, sanno dare delle belle sensazioni.

Se tu dovessi dipingere un piatto tutto tuo, quali elementi introdurresti?

Sono tanti è difficile a dirlo, per esempio, quando sono a sud si mangia prevalentemente pesce e allora un bel quadro con frutti di mare, gli spaghetti è un bel vedere, un bel mangiare. Io sono di origine Valdostana da parte di madre, non disprezzo piatti a base di polenta e carni o quelle zuppe che fanno loro molto buone e anche queste avrebbero una resa pittorica divertente.

Da appassionati di vino quali noi siamo, ci piacerebbe un domani visitare una tua rassegna che rappresenti la vendemmia, la cantina, il vignaiolo...

E' un bel tema, lo terrò presente.

Nei tuoi dipinti c'è un po' la storia della tua vita, ricerca di verità ma anche di spiritualità?

Un po' dovrebbe essere automatico, poi io ne ho fatto motivo di ricerca, per esempio nei miei quadri che rappresentano sia i paesaggi, sia i personaggi, cerco di non fermarmi alla prima impressione, di andare oltre, in un ritratto cerco quelle caratteristiche somatiche che ne identificano la psicologia, certi colori, certi segni, danno poi il carattere della persona, per cui si cerca la sua spiritualità, ma questo vale anche per i paesaggi, attraverso le luci, per esempio i miei, chiamiamoli deserti, che poi in realtà sono grandi spazi, io vorrei che lo spettatore avesse un momento di riflessione sull'infinito, tempo/spazio, sulla natura, anche sulla solitudine come momento di presa di coscienza del nostro cospetto rispetto alla natura, perché ci crediamo tanto, tanto potenti è sempre la natura che

ha la meglio.

Poi i quadri hanno sempre tante letture, il visitatore distratto, vede i colori, le forme, magari da una prima interpretazione, però poi per entrare veramente in un quadro bisogna soffermarsi e cercare di capire la sua natura nascosta, che passa attraverso l'espressione dell'autore.

Il miglior vino degustato, un vino della memoria.

*Ho un caro amico sopra Sorrento, **Antonio Staiano**, è un produttore di formaggi locali molto pregiati, tra cui il **Provolone del monaco**, che è una cosa che si faceva nell'antichità, poi è andato un po' perso, lui e la sua famiglia l'hanno ripreso, per cui è più un ricercatore che un produttore normale e negli ultimi anni ha fatto una ricerca sui vitigni della zona andati perduti, perché non sono gli stessi della zona Vesuviana e ricordo ancora il primo anno che aveva prodotto il **Coda di volpe**, quando dopo la vendemmia, dove hanno partecipato tutti gli amici, c'è stata una grande festa, quando è stato il momento di assaggiarlo lo ricordo ancora come un grandissimo vino, profumatissimo, con un sapore antico.*

Veramente una fantastica esperienza, devo tanto a questo amico che oltre ad avere salvato un vitigno dall'estinzione adesso lo sta fornendo a tutti i migliori ristoranti della zona.

[Gabriella Grassullo e Ezio Gallesi](#) 22 Maggio 2015

48 6 minuti di lettura

[Facebook](#) [X](#) [LinkedIn](#) [Tumblr](#) [Pinterest](#) [Messenger](#) [Messenger](#) [WhatsApp](#) [Telegram](#) [Condividi via mail](#)
[Stampa](#)

[Gabriella Grassullo e Ezio Gallesi](#)

Ha conseguito il diploma di Sommelier AIS nel 2001. È Degustatore per la regione Lombardia e giudice per le guide Vitae e Vinipius. Ha partecipato a diversi corsi di approfondimento AIS, collabora con Ais Lombardia. È Maestro assaggiatore per ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi) e ha partecipato ai corsi per degustatore birre di Unionbirrai e Fermento Birra. Dal 2015 contribuisce a Lavinium con articoli interviste insieme a Gabriella Grassullo.

Articoli Correlati

[Scozia: il mio viaggio tra i sapori d'oltre Manica](#)

18 Dicembre 2017

[MasterChef...India!](#)

25 Marzo 2013

“Taste the Mountain”: Sostenibilità in cucina, un progetto di verità da prendere come esempio

28 Febbraio 2019

San Marzano, l'inimitabile pomodoro buono e sano, fedele solo alla sua terra! Lunedì 31 luglio l'edizione 2017 del “San Marzano Day”

10 Luglio 2017

Check Also

[Chiudi](#)

- [Mangio Ergo Sum](#)

[Il “Figo Moro” sulle colline di Caneva. Storia, tutela e valorizzazione](#)

2 settimane fa

Articolo originale:

<https://www.lavinium.it/quel-goloso-viaggio-d-artista-intervista-a-cesare-giardini/>

Generato da armandopassaro.it il 28/07/2026 21:37

Email: passaroarmando@gmail.com | Cell. +39 339 5356532