

COMUNICATO STAMPA

Opening mostra Ritrattando

minotticucine festeggia il Natale con una serata a base di auguri e fotografia

Una mostra fotografica come dono alle città in occasione del Natale. **minotticucine ospita la mostra fotografica Ritrattando, un delicato ma al tempo stesso giocoso lavoro di Eros Mauroner, realizzato con l'amico Vincenzo Genna.** La serie di scatti tratta il concetto di "bellezza" attraverso uno sguardo empatico e ammirato, attento allo svolgersi della vicenda umana. A un tempo fissato nella costrizione statica dell'immagine fotografica, per una bellezza che non sfiorisce ma si trasforma restando così intatta nella sua essenza.

Dove: minotticucinemilano, via Larga, 4 – Milano

Quando: opening 1 dicembre ore 18,30

Mostra: Ritrattando

Autori: Eros Mauroner, Vincenzo Genna

Durata mostra: dal 2 dicembre 2016 a sabato 14 gennaio

Biglietti: ingresso gratuito

La serata di inaugurazione sarà addolcita dai prodotti Natalizi della rinomata Pasticceria Perbellini, partner dell'evento - www.pasticceriaerbellini.it/

Una serie di ritratti di donna, associati a quadri celebri. Donne ritratte all'interno delle residenze assistite dove vivono, con tutte le difficoltà che spesso questa situazione comporta, come disabilità e solitudine.

“L'idea di queste fotografie – racconta Eros Mauroner - mi è venuta dopo averne fatta una quasi per gioco con la mamma di un amico, una donna spiritosa e ironica con la quale, improvvisando ho ricostruito la Ragazza con l'orecchino di Perla di Vermeer”.

Un gioco approntato in pochi minuti, per scherzo, un approccio immediato e spontaneo che poi è diventato un lavoro più articolato, ed ora una vera e propria esposizione per la città ed i cittadini.

“E' stata un'esperienza fantastica e gratificante – continua Mauroner – basata sul gioco e sull'arricchimento reciproco: abbiamo proposto alle nostre modelle una serie di ritratti della storia dell'arte ed ognuna ha scelto in libertà il quadro che voleva interpretare. Le scene sono state allestite volutamente con molte imperfezioni perchè lo scatto voleva essere “vero”.



E le nostre interpreti sono state strepitose, hanno partecipato con grande senso di autoironia e con grande dignità. Queste donne meravigliose portano sul viso i segni del tempo e del vissuto, a volte doloroso, di ciascuna di loro, ed è proprio a questo che vogliamo rendere omaggio. Non a caso “il quadro” mostra il passare del tempo con le scoloriture, con le piccole crepe nel colore, con mancanze di tono ...”

Ritratti che esprimono una bellezza amplificata dalle immagini stesse. Queste donne diventano dame e regine e nella fotografia se ne accentua l’eleganza del portamento, la fierezza e il coraggio della vita, unito all’occhiata complice, nella sua malizia, nel suo bisogno di amore e illusione, nel candore del tenerissimo sguardo con cui si mette in posa. Il ritratto come raffigurazione di una persona mostra non solo quello che la persona stessa è ma anche quello che vorrebbe essere, il suo sogno, il suo possibile. Nelle fotografie il ritratto per sua peculiarità è quanto di più verosimile ci sia nel concetto di rappresentazione del reale.

E basta vedere le reazioni delle modelle alla vista dei loro ritratti per accorgersi della bellezza e della spontaneità delle fotografie: [Clicca Qui](#)



Eros Damiano Mauroner - biografia - www.mauroner.it

Fotografo professionista dal 1985, specializzato nella fotografia di still-life, di architettura, di reportage e nella tecnica del light-painting. Attraverso uno studio approfondito sulla figura, crea immagini fortemente caratterizzate da scelte allegoriche. E' presente in numerose esposizioni personali e collettive in varie sedi nazionali ed estere. Si dedica inoltre alla realizzazione di video-reportage sulla storia e le identità locali ed internazionali, con una particolare attenzione e passione per l’aspetto antropologico. È docente di fotografia presso l’Istituto Golgi e l’Accademia LABA. Vive a Brescia.

RCS pubblica il libro “Corriere”, un libro di fotografia d’architettura, sulle sedi di Milano e Roma del Corriere della Sera con fotografie di Gabriele Basilico e con fotografie di Eros Mauroner. Le tematiche sociali e storiche fanno parte dei suoi principali interessi fin da studente, a queste dedica una cospicua parte della sua ricerca.

Vincenzo Genna – biografia

Vive ed Opera a Milano ed arriva da un lungo nomadismo che lo ha visto lavorare dalla Sicilia al Brasile passando per il Mozambico e poi in Francia come Formatore, Educatore ed Operatore per le tecniche espressive. Ha lavorato con bambini di strada e con i ragazzi nei carceri minorili, con le ragazze vittime di abusi, con gli Ospiti dell’ex Ospedale Psichiatrico di Brescia (ora RSD G. Seppilli), fino ad incontrare da qualche anno gli anziani e le anziane delle RSA, (case di riposo, come qualcuno le chiama) che lui attraverso le sue modalità e attitudini fa esprimere in diversi modi, con il cinema (alcuni piccoli cortometraggi) con il teatro, con la pittura, con la scultura o, come adesso, con la fotografia.

Pasticceria Perbellini

La storia della Pasticceria Perbellini ha inizio a metà dell’ottocento ed ha come protagonisti principali la passione per il lavoro e la volontà della famiglia Perbellini di proporre prodotti unici, creati a mano. In quegli anni, periodo di fitte vicissitudini storiche, di invasioni e conquiste portarono a Verona culture differenti influenzando il ribollire di menti attente alle novità portate dagli stranieri.

Proprio nel 1891 Giovanni Battista firma la prima pagina del proprio libro di ricette intitolato “Pasta lievitata”, per chiarire le idee, la ricetta base dell’Offella d’Oro®. Negli anni ‘50 Ernesto, figlio di Giovanni Battista, crea la Millefoglie Strachin®, il Dolce Dorato® ed altre squisitezze, mantenendo comunque le proprie lavorazioni completamente artigianali. Negli anni successivi, visto il consenso dei propri clienti, viene ingrandita e negli anni ‘70 viene aperto un altro negozio a Isola Rizza, paese vicino a Bovolone, a cui verrà affiancato nel 1989



minotticucine a brand of asso spa
via brennero 41/43 san pietro in cariano 37029 - verona - italy
t. +39 045 6835111 - www.assospa.com - p.i. e c.f. 02050560230

info@minotticucine.it
www.minotticucine.it

il ristorante Perbellini, tuttora guidato in sala da Paola Secchi ed in cucina da Francesco Baldisarutti e Stefano Deon. Attualmente la pasticceria è guidata dai figli di Ernesto: Giovanni Battista e Flavio ed è rinomata per la sua ricca produzione che ha come elemento predominante l'Offella d'Oro® e spazia dalla pasticceria fresca tra cui spicca la Millefoglie Strachin®, alla lavorazione della sfoglia, del lievito naturale, della biscotteria e della pralineria.

GRUPPO ASSO

ASSO è un'azienda nata nell'88 che da quasi trent'anni opera nel settore della produzione, realizzazione e vendita di arredamenti per negozi. Oltre ad Asso SPA, fa parte del Gruppo HPL System for Life, soluzioni di arredamento in HPL e altri materiali innovativi e resistenti ai graffi, urti, abrasioni, sostanze chimiche e calore, igienico ed estremamente adatto in varie tipologie di ambienti: dalle aree fitness e wellness, dagli ambienti di lavoro agli hotel e agli aeroporti. Si sono aggiunte poi due nuove realtà produttive che si muovono sempre all'interno del settore dell'arredamento, grazie all'acquisizione di due marchi simbolo del Made in Italy: Maistri, con un target medio-alto destinato a un mercato prevalentemente nazionale ed europeo, e minotticucine, icona mondiale del design e del lusso in cucina. Giovanni Venturini, presidente e amministratore, e il socio nonché vice presidente Vittorio Zardini, rappresentano la spina dorsale dell'azienda la cui forza è data dal contributo portato quotidianamente dai due nuclei familiari. I figli dei titolari seguono i diversi aspetti dell'attività aziendale risultando determinanti nella gestione ordinaria dell'impresa. Inoltre, radicato nel territorio, il Gruppo, che oggi conta oltre una novantina di dipendenti interni, dispone di tutta una serie di collaboratori esterni, produttori e artigiani che sono cresciuti parallelamente ad Asso e che collaborano fattivamente sia nella fase produttiva degli elementi d'arredo che in quella dell'allestimento.

MAISTRI

Maistri nasce nel cuore della Valpolicella come piccola falegnameria familiare. Da oltre trent'anni produce le sue cucine nell'impianto industriale di 45mila metri quadrati di superficie con un sistema produttivo completamente automatizzato che permette e garantisce una produzione di qualità e un efficace servizio al cliente, senza rinunciare alla flessibilità e alla rapidità produttiva tipiche delle realtà artigianali. Questi numeri fanno di Maistri una delle aziende leader del mercato nazionale ed in continua espansione nel panorama internazionale, sia europeo che mondiale. Oggi, la storica azienda è guidata da Asso che ha aggiunto allo spirito di Maistri un importante patrimonio di storia, competenze industriali e cultura del prodotto.

minotticucine

Fondata da Adriano Minotti, minotticucine nasce nel 1949 in Valpolicella. Dagli anni '60, e per circa trent'anni, vengono realizzate cucine moderne, sul modello classico della cucina americana. Agli inizi degli anni '90 Adriano passa il testimone al figlio Alberto grazie al quale, nel 1999, avviene un cambiamento di stile. Alberto Minotti individua un percorso progettuale, all'interno della filosofia minimalista. Oggi, minotticucine fa parte del Gruppo Asso, gruppo imprenditoriale al tempo stesso tecnico e artigiano del mobile. L'azienda, nata nell'88, ha dato vita alla propria attività nel settore della produzione, realizzazione e vendita di arredamenti per negozi. Nel 2015 viene inaugurato in via Larga a Milano lo showroom.

Ufficio stampa e Relazioni pubbliche



c/o Fabbrica del Vapore
Via G.C. Procaccini, 4 - 20154 Milano
Tel +39 02-36513132 – 02-36513235
info@54words.net - www.54words.net



minotticucine a brand of asso spa
via brennero 41/43 san pietro in cariano 37029 - verona - italy
t. +39 045 6835111 - www.assospa.com - p.i. e c.f. 02050560230

info@minotticucine.it
www.minotticucine.it