

Forme d'arte. L'arte di fare un pecorino, un pecorino d'arte

Data: 7 novembre 2015 | Autore: Redazione



SAN GIMIGLIANO, 11 LUGLIO 2015- L'arte può essere anche in un pecorino, secondo Paolo Piacenti, "affinatore"... termine di uso esclusivo ai produttori di formaggio, che significa colui che aggiunge al prodotto un ingrediente che lo renderà unico e inconfondibile: per affinare il formaggio può servirsi di foglie di noce, cenere, vinacce, pomodoro; può affinare in barrique o utilizzare tanti altri ingredienti. [MORE]

L'Arte per Piacenti è una componente della sua vita, una sensibilità particolare verso il bello in quanto, cresciuto in una casa dove il padre viveva in un contesto d'arte circondandosi di artisti e scultori, ha avuto l'idea – innovativa – di farsi fare delle etichette dei suoi pecorini da artisti, toscani e non, ogni artista una tipologia diversa di formaggio.

Per il Pecorino a latte crudo della Garfagnana, per esempio, in cui si percepiscono tutte le essenze delle erbe pascolate, l'artista giapponese Masato Yoshioka ha realizzato Vento sulla spiaggia, una figura femminile con i capelli scomposti da una folata; il Pecorino a latte crudo di Volterra, invece, rappresenta la facciata della chiesa di Santa Chiara per opera del pittore Nico Paladini. Il Pecorino di Pienza stagionato è opera di Masato Yoshioka che sceglie per etichetta Una notte tranquilla: l'immagine di una donna sullo sfondo di un cielo notturno toscano. Sul Pecorino stagionato in grotta, stagionato su assi di castagno, si riconosce l'immagine di un villaggio bianco. È Sassi, un'etichetta disegnata sempre dal fiorentino Nico Paladini. E poi ancora, opere di Fabio Calvetti, Fabio Romiti, dell'artista americano Edwuard Giobbi e del fiorentino Giovanni Maranghi. Nove artisti hanno lavorato su circa quaranta prodotti differenti, ciascuno unico per sapore e immagini. Infine le etichette commissionate ad Elisabetta Rogai, l'artista incaricata di dipingere anche con il vino del territorio senese il Drappellone del Palio dell'Assunta, che ha creato per

Piacenti etichette dipinte con il vino con immagini di donne, ebbre di vino, passionali e sognanti, scapigliate e sensuali.

Dunque arte, declinata in mille modi, privilegiando le immagini femminili in quanto, come afferma Piacenti, "il tema ricorrente è sempre la donna in quanto, a differenza di altre regioni, in Toscana la prerogativa di fare il formaggio è stata, fin dal Medioevo, prettamente femminile. Erano le donne che si occupavano dei formaggi e i metodi di lavorazione si tramandavano di madre in figlia. Solo le donne possiedono la sensibilità giusta per capire quando lavorare la cagliata"

Paolo Piacenti crea un prodotto unico, nato da una intuizione, di qualità ma anche una facile comunicazione, dare una veste colta ad un prodotto toscano, un prodotto della terra, dunque "artista del formaggio", esperto selezionatore e affinatore appassionato della tradizione casearia toscana, uno che ha lungamente cercato, e ritrovato, i pastori che lavorano il latte come si faceva una volta, ottenendo formaggi di cui s'era quasi persa traccia. Pittori toscani realizzano appositamente le etichette dei formaggi, rendendo così ogni "forma" unica ed inconfondibile, cibo, arte e bellezza medioevale tra le mura di San Gimignano.

Forme d'Arte Formaggi

Via San Matteo - 53037 San Gimignano SI

Crediti fotografici Fabrizio Gaeta

Press: Cristina Vannuzzi Landini

cristina vannuzzi notizia segnalata da

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/forme-d-arte/81576>