



GUARDARE  
di GUSTO

300 g di farina

150 g di zucchero

150 g di burro

3 uova

1 bustina di lievito in polvere

vanillina, sale, latte

3-4 mele, rum, cannella, zucchero

Pelare le mele, tagliarle a fettine e metterle in una terrina con 2 cucchiai di rum e un po' di cannella e 2 cucchiai di zucchero per qualche minuto. In una terrina rompere le uova e mescolarle allo zucchero.

Quindi aggiungere il burro e, sempre mescolando, la farina e acciariate e il lievito, la vanillina, un pizzico di sale.

finché il composto risulta morbido,

**GUARDARE  
di GUSTO**

~~Handwritten notes in a notebook, including phrases like "50 dny", "45", "18", "6", "1 1/2", "disave", "ŠTRAVBE", "5 rumenjakov", "eno jajce", "5 sliv", "2", "disave", "in", "vaniljev in limon".~~

~~Handwritten notes in a notebook, including phrases like "50 dny", "45", "18", "6", "1 1/2", "disave", "ŠTRAVBE", "5 rumenjakov", "eno jajce", "5 sliv", "2", "disave", "in", "vaniljev in limon".~~

- Sergio Altieri
- Nina Bric
- Antonio Colmari
- Lorenzo Colugnati
- Stefano Comelli
- Ivan Crico
- Luciano de Gironcoli
- Lia Del Buono
- Alfred de Locatelli
- Ignazio Doliach
- Franco Dugo
- Elizabeth Faller
- Paolo Figar
- Sergio Figar
- Paola Gasparotto
- Maurizio Gerini
- Alessandra Ghiraldelli
- Elena Guglielmotti
- Francesco Imbimbo
- Silvia Klainscek
- Damjan Komel
- Andrej Kosič
- Luigina Lorenzini
- Walter Melcher
- Claudio Mrakic
- Stefano Ornella
- Alessio Russo
- Angelo Simonetti
- Franco Spanò
- Lara Steffe
- Aleš Šteger

## Guardare di gusto

Museo di Santa Chiara  
Gorizia  
25 settembre - 3 novembre 2013

*Promossa da*  
Comune di Gorizia  
nell'ambito delle manifestazioni per il decennale di "Gusti di Frontiera"  
Gorizia, 26 - 29 settembre 2013

*Con il contributo di*  
Regione Friuli Venezia Giulia

*Realizzata da*  
Prologo  
Associazione Culturale per la Promozione delle Arti Contemporanee

*Intervento critico*  
Emanuela Uccello

*Curatori*  
Rossano Bertolo, Silvia Klainscek, Damjan Komel, Stefano Ornella, Franco Spanò

*Catalogo e progetto grafico*  
Prologo

*Stampa*  
Poligrafiche San Marco, Cormons (Gorizia)



Comune  
di Gorizia

**Gusti  
di Frontiera**



REGIONE AUTONOMA  
FRIULI VENEZIA GIULIA



Associazione culturale  
per la promozione  
delle arti contemporanee

*Con la collaborazione di*  
Veliana Rivolt  
Francesco Tomada  
Biblioteca Statale Isontina di Gorizia  
La Giulia Ind. S.p.A., Gorizia  
Torrefazione Goriziana s.n.c., Gorizia  
Azienda agricola "el clap", Villanova dello Judrio (Udine)  
Prologoart, Gorizia



AZIENDA AGRICOLA  
«EL CLAP»

PROLOGOART

## Sommario

Presentazione di Ettore Romoli Sindaco del Comune di Gorizia.....	6
Testo critico di Emanuela Uccello Tracce per una lettura.....	9
Poesie.....	15
Opere.....	23

“Gusti di Frontiera” rappresenta uno splendido spaccato della realtà goriziana. Questa riuscitissima ed amatissima manifestazione eno-gastronomica, infatti, in questi anni, ha saputo cogliere nel profondo quella che è l’anima di questa città, valorizzandone, al contempo, la vocazione internazionalistica e riconoscendone appieno le doti di ospitalità e di generosità.

Gorizia nasce e si sviluppa come crocevia di culture, di lingue e di tradizioni diverse: una sorta di “tappa” obbligata, dunque, nei percorsi di coloro che, per i più svariati motivi, dovevano spostarsi da una zona all’altra dell’Europa.

Con “Gusti di Frontiera” abbiamo voluto ritagliare questa “immagine” dal passato e riproporla in chiave moderna, dimostrando così, in modo concreto ed efficace, l’attualità del concetto di “cultura” intesa come “luogo di incontro”: perché grazie a “Gusti di Frontiera” persone provenienti da Paesi lontani si ritrovano, e si confrontano, a Gorizia, dove le differenze diventano sinonimo di ricchezza e dove, per quattro giorni, le distanze si annullano, trasformando un “semplice” e tranquillo centro cittadino nel centro internazionale del gusto; e, ancora, perché “Gusti di Frontiera” significa soprattutto incontro di sapori, con il cibo, che accompagna il vivere quotidiano di ogni popolo e ne racconta le storie ed i segreti, che diviene occasione di piacere e opportunità di conoscenza reciproca. Ma non solo: “Gusti di Frontiera” è anche musica, canto, ballo e artigianato locale che, mescolandosi ai profumi e agli aromi di terre lontane, danno vita a ricette sempre nuove e invitanti... Basta semplicemente sapere (e volere) guardare, ascoltare, odorare, assaporare e toccare.

Per festeggiare degnamente i primi dieci anni di questo evento, abbiamo voluto aggiungere una suggestiva novità alle tante iniziative previste: “Guardare di gusto” è una mostra internazionale dedicata al tema del gusto e dei cinque sensi, visti e interpretati a seconda delle epoche di riferimento, delle tecniche, delle forme e dei colori più graditi agli artisti, allestita e ospitata nel Museo Santa Chiara da settembre a novembre. Se, anche in questo caso, il cibo rimane fonte di ispirazione e veicolo per far viaggiare la fantasia, la collaborazione e l’amicizia con le città slovene e austriache d’oltreconfine (da cui provengono gli artisti, che si affiancano a quelli italiani nell’esposizione delle opere) fungono da elemento di garanzia e confermano come nell’“incontro” (tra sapori, sensi, persone, opere d’arte e Paesi) si debba ricercare l’ingrediente segreto del grande successo di “Gusti di Frontiera”.

Auspico che gli eclettici ed esigenti turisti che andranno ad invadere le strade del centro cittadino goriziano dal 26 al 29 settembre prossimo sappiano apprezzare con adeguato stimolo ed entusiasmo la mostra al Museo Santa Chiara, richiamando a Gorizia, anche nei prossimi mesi, tanti curiosi visitatori, auguro a tutti di guardare la vita di gusto, sempre!

*Il Sindaco  
Ettore Romoli*

## Tracce per una lettura

L'immagine: un uovo all'occhio di bue ma nel senso letterale dell'espressione stessa visto che il tuorlo cela o meglio racchiude in sé una pupilla.

Il titolo: "Guardare di gusto" che nella sua evocativa sintesi rimanda a esperienze sensoriali diverse e simultanee.

E di fatto il gusto nella sua accezione più immediata, il senso che permette di percepire, distinguere e godere dei sapori non passa in primis attraverso la vista (assaporare un cibo esteticamente ributtante non è di certo impossibile ma se non altro arduo) per stimolare quindi l'olfatto, e non ultimo il tatto? E ci si ritrova a dire semplicemente "Mi piace!" o "Non mi piace!" ma, pensandoci, in questa espressione c'è il gradimento del sapore, della forma, dell'odore, della pietanza.

E ragionando arti visive e riflettendo su quei valori estetici in genere per i quali il guardare è basilare, non si parla forse di gusto anche per definire una maniera e uno stile di un'epoca, non si usa forse l'espressione "È di gusto barocco o rococò", ad esempio?

Ma si può dire che oggi esista un solo stile nell'arte contemporanea, un unico gusto, appunto? Assolutamente no visto che la molteplicità di linguaggi e media ne fanno una sorta di visione caleidoscopica e come tale articolata e complessa, affascinante e straniante ad un tempo.

Partendo da queste considerazioni si è voluto invitare, attraverso l'Associazione Culturale per la Promozione delle Arti Contemporanee "Prologo", un composito gruppo di artisti (pittori, scultori, grafici, fotografi, videomaker, poeti) a confrontarsi con un tema vasto e intrigante

quale il gusto e le sue connessioni con gli altri quattro sensi per allestire negli spazi del seicentesco complesso architettonico conventuale del Museo di S. Chiara l'inedita mostra legata alla decima edizione della manifestazione "Gusti di Frontiera".

Nelle originali opere esposte riunite dall'evidente volontà di ricerca espressiva che non svilisce in alcun modo la sensibilità estetica, si oltrepassando spesso gli invisibili confini tra diversi media artistici tanto che la pittura si fa materia, la fotografia si fa pittura e viceversa, la scultura diviene pittorica, la poesia visiva, la grafica è volutamente debitrice nuovamente alla pittura, le installazioni e i video sono dichiaratamente multimediali.

Luoghi ed oggetti, ambienti domestici e nature morte sono allora soggetto di dipinti dai toni sobri quando non monocromi che spaziano da un attualizzato e vivo neorealismo friulano ai dichiarati debiti della migliore tradizione dei maestri del Novecento italiano e questi "classici" dialogano con attuali cartoons che hanno come soggetto figure ironicamente erotiche dai colori volutamente psichedelici e, al contempo, con immagini video in cui si costruiscono fiabeschi quanto improbabili paesaggi commestibili.

Se in contemporanei polittici, in originali installazioni si vedono allestite mense dalle raffinate stoviglie e dall'elegante posateria, attraverso la scultura e le antiche rivisitate tecniche orafe si può dare forma all'acqua, inventare fantastici animali e servire inconsuete pietanze fatte di materiali originali e desueti, e ancora presentare marmorei servizi da caffè di dubbia praticità ma evidente preziosità.

L'immagine pubblicitaria ricorre poi come fonte di ispirazione e come può non esserlo pensando a quanto foto di cibi, bevande, improbabili offerte da non perdere fanno parte del nostro bagaglio visivo quotidiano, quello di un'umanità bulimica ed onnivora, come viene sot-

tolineato, che fagocita in maniera acritica tutto ciò che le viene proposto (o imposto in maniera subliminale?) per poi, all'opposto, scoprirsi salutista e asceta in estremismi che possono giungere fino alla completa anoressia culturale.

E se l'asceta vive nella penitenza di preghiera e contemplazione sono offerte da completare appunto, nella loro verista e stupefacente perfezione o nella loro mistica semplificazione minimalista orienteggiante, i soggetti di opere pittoriche che emanano una oggettiva sacralità legata al cibo come offerta, sacralità che si ritrova anche nelle figure, nei personaggi maschili e femminili che il cibo lo porgono e come tali vanno venerati: contemporanee divinità e guru come lo sono del resto gli chef televisivi, moderni oracoli e guru da seguire e omaggiare.

E l'aspetto simbolico del cibo (il pane, il melograno...) ritorna ancora in forma, materia e colore ma anche quale segno grafico, lettera e parola che detta diviene suono (mela, miele, cioccolato) che ricorda profumi, sapori, situazioni in un gioco di rimandi multisensoriali in cui perdersi.

E senza abbandonare la valenza estetica dell'arte, si usa la fotografia apparentemente verista che inventa succose decorative texture o quella visionaria e manipolata che non smette di stupire tanto quanto la pittura neo-neo espressionista, neo-neo informale o neo-neo figurativa (e l'iterazione dei suffissi è d'obbligo in quanto i linguaggi si attualizzano in un divenire continuo).

Non resta quindi che finire dove si è iniziato ponendosi di fronte alle opere in mostra con curiosità e attenzione per ritrovarsi a dire quel primario "Mi piace!" o, perché no, anche il suo contrario.

*settembre 2013*

*Emanuela Uccello*

## Outlines for interpretation

*The image - a fried egg - recalls an eye, where the yolk conceals, or better enshrines a pupil.*

*The title - "Watching with taste" - concisely recalls various and simultaneous sensory experiences.*

*And doesn't taste, actually, in its basic meaning, the sense that enables to perceive, to make out and to enjoy different flavours, doesn't it make its way first through vision (tasting food that looks disgusting is certainly not impossible, but it is very hard indeed), then it stimulates smell and, finally, even touch? And we find ourselves simply saying "I like it!" or "I don't like it!" - but, think about it, these expressions imply appreciation of taste, of shape, of smell, of food.*

*And, in reasoning about visual arts and in reflecting upon those general aesthetic values that imply and require watching, don't we mention taste to refer to the style of a certain age, don't we use the expression, for instance, "it's baroque taste" or "it's rococo taste"?*

*But, is it possible to say that today there is just one style in contemporary art, i.e. only one taste?*

*Absolutely not, since the variety of languages and media makes contemporary art a sort of kaleidoscopic vision, complex and articulated, fascinating and alienating at the same time.*

*These considerations have led to the invitation of a composite group of artists, through "Prologo" - Cultural Association for the Promotion of Contemporary Arts, for setting up a novel exhibition hosted in the seventeenth century conventual buildings of the Santa Chiara Museum, in association with the tenth edition of the "Gusti di Frontiera" - borderland flavours - event. "Prologo" consists of painters, sculptors, graphic and video artists, photographers, poets, confronting themselves with the extensive and intriguing issues of taste, with its connections to the other four senses.*

*The original works that are on display, brought together by their authors' evident will to investigate artistic expression even though undoubtedly preserving aesthetic awareness, often cross the invisible borders that define different artistic media, so that painting becomes materic substance, photography turns into painting and vice versa, sculpture becomes pictorial, poetry visual, graphic art deliberately borrows from painting again, while installations and videos are openly multimedia-like.*

*Places and objects, domestic settings and still lifes are then the subject of sober-hued or even monochromatic paintings, that range from an updated and vivid Friulian neorealism, to works that intentionally refer to the best tradition of the Italian Masters of the 1900's. These "classics" interact with modern cartoons, depicting ironically erotic scenes with colours that are intentionally psychedelic and, at the same time, with video takes in which improbable, fairy-tale edible landscapes are built up.*

*While in contemporary polyptychs and in original installations we can admire tables set with fine porcelain and sophisticated cutlery, through sculpture and ancient, revised goldsmith's techniques water can take shape, fantastic animals come to light and unusual dishes are served, made of original and disused materials, and marble coffee sets are displayed, with their questionable handiness but undeniable preciousness.*

*Advertising images are then a recurrent source of inspiration, and how could they not be, considered the number of pictures of foods, drinks, improbable and unbeatable offers that are part of our daily visual experience - the experience of a bulimic and omnivorous mankind that, as is highlighted, swallows up indiscriminately everything that's proposed (or maybe subliminally imposed?) but then, on the other hand, becomes health fanatic and ascetic, sometimes reaching extremes of complete cultural anorexia.*

*And if the hermit lives in penitence, in prayer and contemplation, then the subjects of the paintings are offerings, with their astonishing realistic perfection or with their mystical and minimalistic oriental-style simplification. The results are pictorial works that unmistakably radiate a sense of sacredness which is connected to food as offering - the same sense of sacredness that characterizes the figures of men and women who offer this food, and therefore deserve reverence like contemporary deities and gurus, as chefs on television are after all: modern prophets to be followed and honoured.*

*And the symbolic aspect of food (bread, pomegranates...) recurs in shapes, materials and colours, but also in a graphic mark, a letter, a word that, when pronounced, becomes a sound (apple, honey, chocolate), reminding of scents, flavours, situations, in a maze of sensory cross references to be explored.*

*And without neglecting the aesthetic content of art, photography, despite its apparent realism, is used to invent juicy decorative textures, or visionary and enhanced images that never cease to amaze, not less than neo-neo Expressionism, neo-neo Informalism or neo-neo Figurativism (where the repetition of "neo" is compulsory, as artistic languages are in continuous evolution).*

*So, all we can do now is end where we have started, standing before the works on exhibit with curiosity and attention, to hear ourselves repeat that basic "I like it!" or, why not, even its opposite.*

September 2013

Emanuela Uccello

2 etti di fagioli  
1 etto di ceci  
1 etto di fave  
1 etto di lenticchie  
1 etto di orzo o farro, a piacere  
2 carote, 1 cipolla, 1 porro di Adano,  
1 spicchio d'aglio, 2 patate,  
1 etto di pancetta, 1 dodo per brodo,  
sale, pepe, olio

Togliere la pancetta a fettucce e metterla  
nella pentola con un fo' d'olio, la cipolla  
tritata, le carote a fettucce, il porro  
a fettucce e lasciare soffriggere per  
qualche minuto. Quindi versare tutti  
i legumi, le patate a fettucce e  
l'aglio tritato. Mettere il dodo,  
il sale e un fo' di pepe e lasciare cuocere  
a fuoco basso. Offrire nella pentola o pressione  
circa 25.

3 etti di fagioli borlotti  
1/2 kg di cranti  
2 patate  
1 dodo per brodo, 1 etto di pancetta  
1 spicchio d'aglio, olio, sale

Lessare in un fo' d'acqua ed  
pentole separate i fagioli, i cranti  
e le patate intere, ma sbucciate.  
Mettere in un'unica pentola con  
di cottura i fagioli schiacciati in  
i cranti e le patate schiacciate.  
In una padella soffriggere nell'  
pancetta e l'aglio e versare nel  
brodo il dodo e il sale.  
Aggiungere il dodo e il sale  
mescolare. Bollire il tutto per  
qualche minuto aggiungendo, se necessario,  
acqua finché non si raggiunge  
consistenza.

> Elizabeth Faller

*testo originale*

>> Luigina Lorenzini

*testo originale e traduzione*

>>> Aleš Šteger

*testo originale e traduzione*

In Paris  
(am Montmartre  
an einem Herbstnachmittag)

Du ordnest mein regennasses Haar  
sorgfältig rechts und links der Wangen  
ringelt es sich an meinem Schlüsselbein

Die Auster  
wie sie sich an einem Brückenpfeiler  
festklebt  
ihren Platz nicht verlässt

Ich lasse mir mich  
von dir erzählen  
von meinen Brüsten  
dem Frieden  
in meiner Hand

Wichtiger wäre der Duft  
es ist für dich der  
aller Frauen  
mit nur geringen Unterschieden

Im Inneren  
bilden sich Fremdkörper  
wie schon seit jeher  
an den nachgiebigen Stellen

Wer die Frau ist  
die hohe und die gefallene  
dir gegenüber

Ein Tropfen Zitronensaft  
auf meinem Pullover  
du wischst ihn mit deiner Hand fort

Der Blick von oben  
auf die Stadt  
auf den Stufen stehe ich  
eine Stufe höher als du

Wie viele dort unten  
leben und lieben  
die Nachrichten sehen  
oder aneinander vorbeireden

Es sind die besten Austern  
die du je gegessen hast  
sie werden auf einem Tablett serviert  
auf dunklen Algen

Nun reiche ich dir  
eine Muschel zum Mund  
wie die Frau nie wissen kann  
in welcher Gestalt  
sie genommen wird

Ich weiss nicht  
wie hoch ich nun steige  
wie tief ich nun falle.

## IL MILUČ

Un miluč  
enfra doi lâvris  
tal mieč di dôs bocjas  
dincj sôra e dincj sot.

Un croc  
a ši creva la polpa  
la špela verda ši špaca  
a š'ignerva, a ši met a vai.

Il vueit  
dal toc co cumó al mancja  
lâvris ai ši pojan su lâvris  
monz mulifits ai ši uniš.

Il garp  
di una vita no madurida  
colada par šbaglio di not  
un colp di comedòn dal timp  
Un tonf in tal šcûr  
ondas pa' las lamieras...

Una cjareča di piz  
mieč fîr di bal su la čampa  
u'nin di ghiti  
parśora e da pié

Vùai c'ai rit in âtiš vuai  
ai ši plèan indavôr tal soreli  
e un grant salt in tal cêl

Un ghiti ghiti di erba  
enfra las cueštas  
vignî fôr in punta di peiš  
e meti ridis

## LA MELA

Una mela  
in mezzo a due labbra  
in mezzo a due bocche  
denti sopra e denti sotto.

Un croc  
si spezza la polpa  
la buccia verde si spacca  
s'irrita, si mette a piangere.

Il vuoto  
del pezzo che ora manca  
labbra si posano su labbra  
mondi teneri si uniscono.

L'aspro  
di una vita non maturata  
caduta per errore di notte  
un colpo di gomito del tempo  
Un tonfo nel buio  
onde lungo le lamiere...

Una carezza di dita  
mezzo giro di danza sulla manca  
un po' di solletico  
sopra e in fondo

Occhi che ridono in altri occhi  
si piegano all'indietro nel sole  
e un gran salto nel cielo

Un solletico d'erba  
in mezzo alle costole  
uscire in punta di piedi  
e metter radici

## JAJCE

Ko ga na robu ponve ubiješ, ne opaziš,  
Da jajcu v smrti priraste oko.

Tako drobno je, da ne poteši  
Še tako skromnega jutranjega teka.

A že zre, že bolšči v ta tvoj svet.  
Kakšni so njegovi horizonti, srepenje čigavih perspektiv?

Vidi čas, ki se ravnodušno seli skozi prostor?  
Zrkla, zrkla, počene lupine, kaos ali red?

Velika vprašanja za tako drobno jajce  
Ob tako rani uri. In ti – res želiš odgovor?

Ko sedeta, iz oči v oči, za mizo,  
Ga s kruhovo skorjo še pravočasno oslepiš.

## ŽELODEC

Kaj pravi referent za želodec?  
Da so ga včeraj videli prečkati ulico.  
Da ni plačal zobotrebca v restavraciji.  
Da leta previsoko in ga bo prej ko slej doletelo.

Kaj pravita telečji zrezek in dva deci terana?  
Da je kar naenkrat zmanjkalo luči.  
Da je postalo ozko in zatohlo, čeprav se še nista poslovila.  
Da je žalostno, ko padeš tako nizko.

Kaj pravi stegno, ki se pase za kravjo glavo?  
Da njegova bruto vrednost raste z vsakim grižljajem.  
Da bo hkrati vstopilo v duše petnajstih svatov in dveh psov.  
Da ni hladno, dokler je dovolj trav in cest na obzorju.

In kaj ti šepeta to kruljenje, to slinasto pogrkanje?  
Da ni hladno, dokler je dovolj mesa in krompirja.  
Da je sicer žalostno, ko padeš tako nizko.  
Da pa vsa bitja, ki letajo, prej ko slej doletijo.

## UOVO

Quando l'uccidi sul margine del tegame, non ti accorgi  
Che all'uovo che sta morendo cresce un occhio.

Tanto minuto è, da non placare  
Un così modesto appetito mattutino.

Ma già osserva, già fissa questo tuo mondo.  
Quali sono i suoi orizzonti, lo sguardo bieco su quali prospettive?

Vede il tempo, che imperturbabile si muove nello spazio?  
I bulbi oculari, i bulbi, i gusci rotti, caos o ordine?

Grandi domande per un uovo così piccolo  
A quest'ora di primo mattino. E tu – davvero desideri una risposta?

Quando vi sedete, faccia a faccia, dietro il tavolo,  
Con la crosta del pane puntualmente lo accechi.

## STOMACO

Cosa dice la relazione per lo stomaco?  
Che l'hanno visto ieri sera attraversare la strada.  
Che nel ristorante non ha pagato lo stuzzicadenti.  
Che vola troppo alto e che prima o poi sarà colpito.

Cosa dicono la fettina di vitello e due dita di terrano?  
Che ad un tratto è mancata la luce.  
Che si è fatto stretto e soffocante, anche se non ci siamo ancora accomiatati.  
Che fa tristezza quando cadi così in basso.

Cosa dice il femore che pascola dietro la testa della vacca?  
Che il suo valore lordo cresce ad ogni boccone.  
Che entrerà allo stesso tempo nell'anima di quindici invitati a nozze e due cani.  
Che non fa freddo, finché ci sono abbastanza erba e strade all'orizzonte.

E cosa ti sussurra questo grugnito, questo sdolcinato suono sordo?  
Che non fa freddo, finché ci sono abbastanza carne e patate.  
Che davvero è triste, quando cadi così in basso.  
Che però ogni essere che vola prima o poi sarà colpito.

~~...~~  
3 shie moke ruun  
V610F - obgo teli

ruun, sol

ruun, sol  
ruun, sol

~~2 vanilja  
2 peji, limon  
2 obgo, ruun, sol,  
1 shie ruun, 5 obgo, q  
ruun, ma, mleka - 2-3  
stolii, ma, mleka  
peti, ma, 160g, w ruun, a  
45 ruun~~

II

250 ruun, sol  
250 ma, mleka  
1 vanilja  
4 peji, limon, sol  
500 obgo, ma, mleka  
4 shie, ruun, sol  
1 ruun, ma, mleka  
5 ruun, ma, mleka  
jalko, ma, mleka  
ruun, ma, mleka

## Sergio Altieri

- > *La cucina del castello di Fratta*  
2013, tempera su tela, 120x100 cm
- >> *Natura morta con un fagiano*  
1959, tempera su faesite, 48,5x82,5 cm
- >>> *Senza titolo*  
Senza data tempera su faesite, 40,5x50 cm





## Nina Bric

- > *Pečenka (Arrosto)*  
2013, acrilico su tela, 50x50 cm
- >> *Korenček (Carota)*  
2013, acrilico su tela, 50x50 cm
- >>> *Mleko (Latte)*  
2013, acrilico su tela, 50x50 cm





Antonio Colmari

*Appetizer and sweet*

trittico

2012, acrilico su tela, 100x70 cm ciascuno





Lorenzo  
Colugnati

concept, editing  
and food styling

*Equilibri*  
2013, video,  
reverse timelapse,  
durata 3 minuti



Stefano Comelli

*Natura morta*  
2012, cioccolato, 23x40x16 cm



## Ivan Crico

*Black Drink*

2013, acrilico su tela, 160x100 cm

Project: Ivan Crico  
Opera realizzata da Ivan Crico  
e Marika Fanin con la collaborazione  
di Rossella D'Andrea nello stage  
"Alternanza Scuola Lavoro"  
promosso dal Liceo Artistico  
"Max Fabiani" di Gorizia



## Luciano De Gironcoli

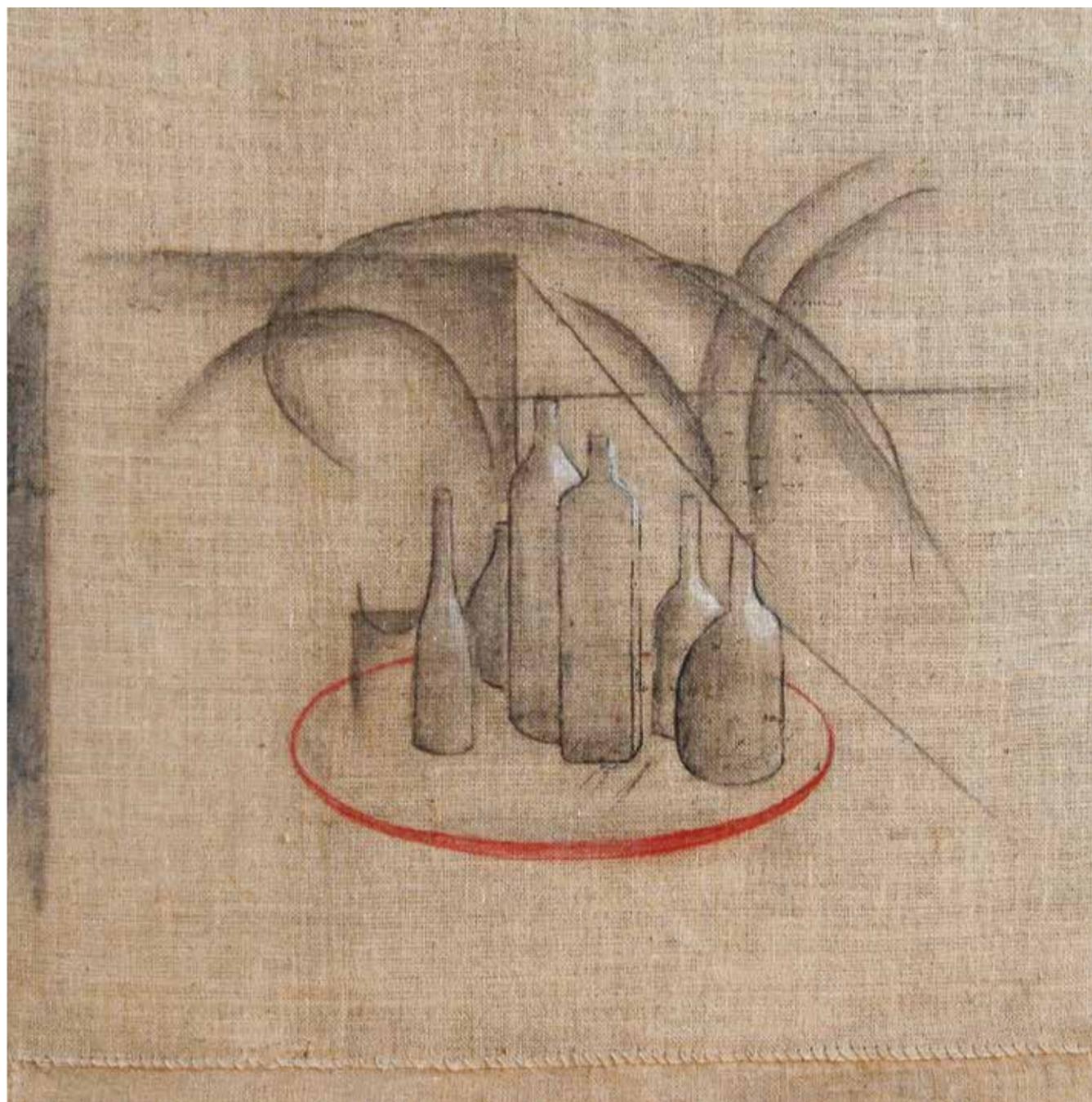
- > *A tavola con A. J.*  
2010, collage, acrilico su carta da stampa, 42x31 cm
- >> *A tavola con A. J.*  
2011, collage, acrilico su carta da stampa, 50,5x70 cm
- >>> *A tavola con A. J.*  
2011, collage, acrilico su carta da stampa, 50,5x70 cm





## Lia Del Buono

- > *Bottiglie sul tavolino*  
2013, fusaggine su juta, 100x100 cm
- >> *Bicchieri*  
2013, fusaggine e olio su juta, 100x100 cm



## Alfred de Locatelli

*Siamo alla frutta?*

2013

acrilico su tela, cucchiaino in metallo e esche artificiali, 40x40 cm

acrilico su tela, bastoncini cinesi e esca artificiale, 40x40 cm

acrilico su tela, maschere in argilla refrattaria, 60x50 cm ciascuno

manichino plastico, piatto in ceramica, 63x35x23 cm



## Ignazio Doliach

*Melagrane*

2000, olio su carta

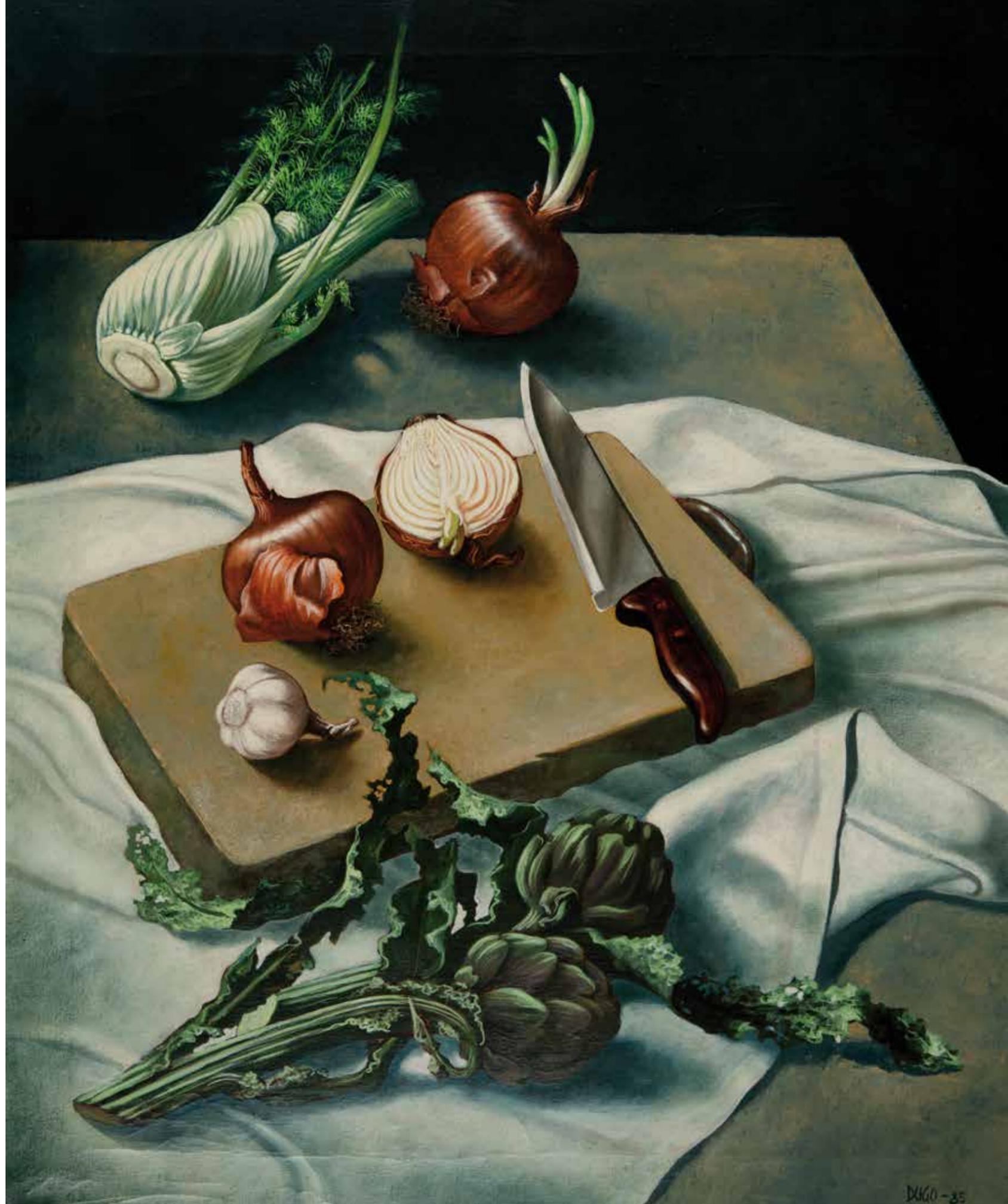
- > 28x39 cm
- >> 29x38 cm
- >>> 20x35 cm - 28x37 cm
- >>>> 20x35 cm - 24x32 cm





## Franco Dugo

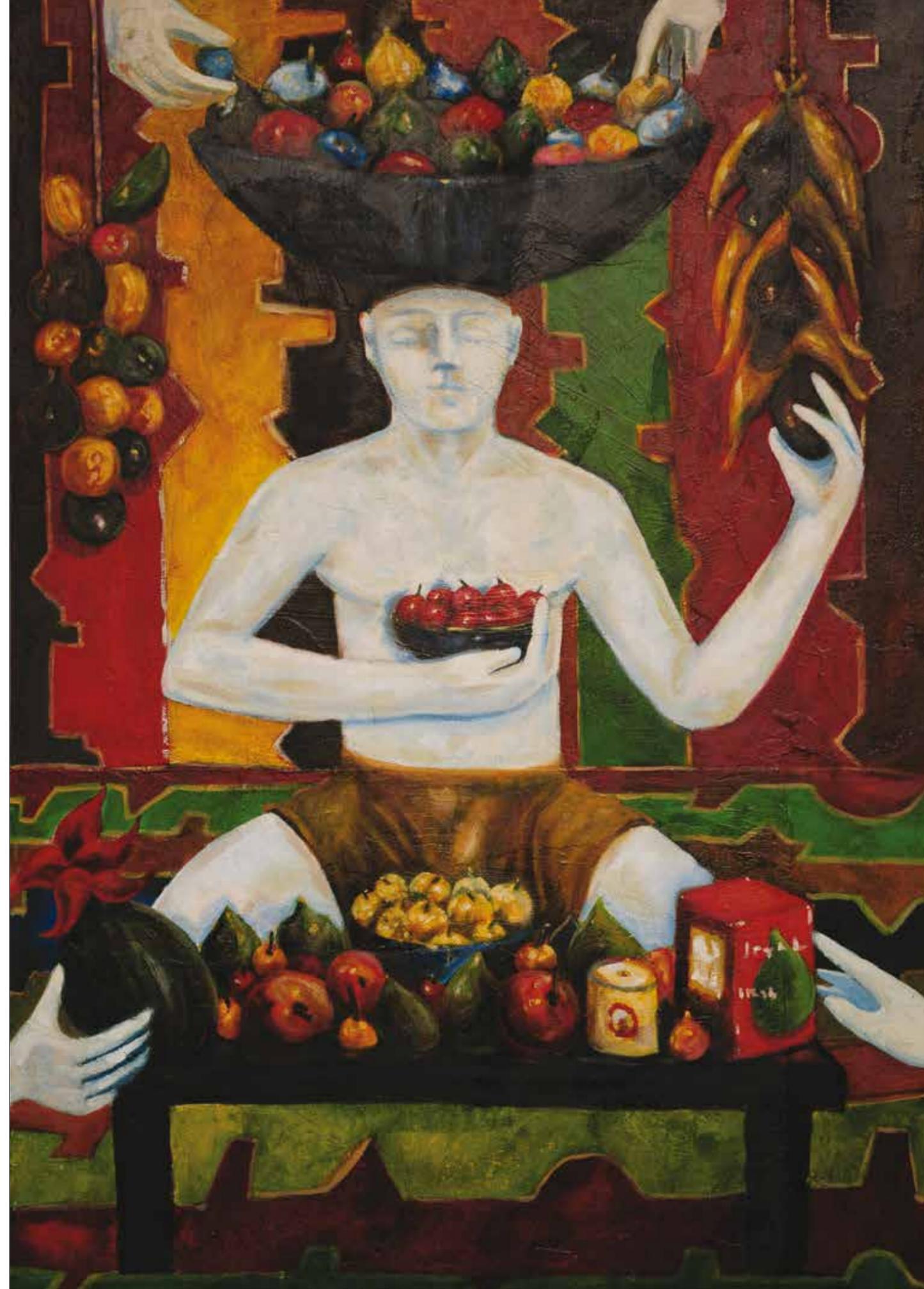
- > *Il coltello*  
1985, olio su tela, 60x50 cm
- >> *Le arance*  
1985, olio su tela, 50x60 cm
- >>> *Cipolle e zucchine*  
1985, olio su tela, 40 x 50 cm





## Paolo Figar

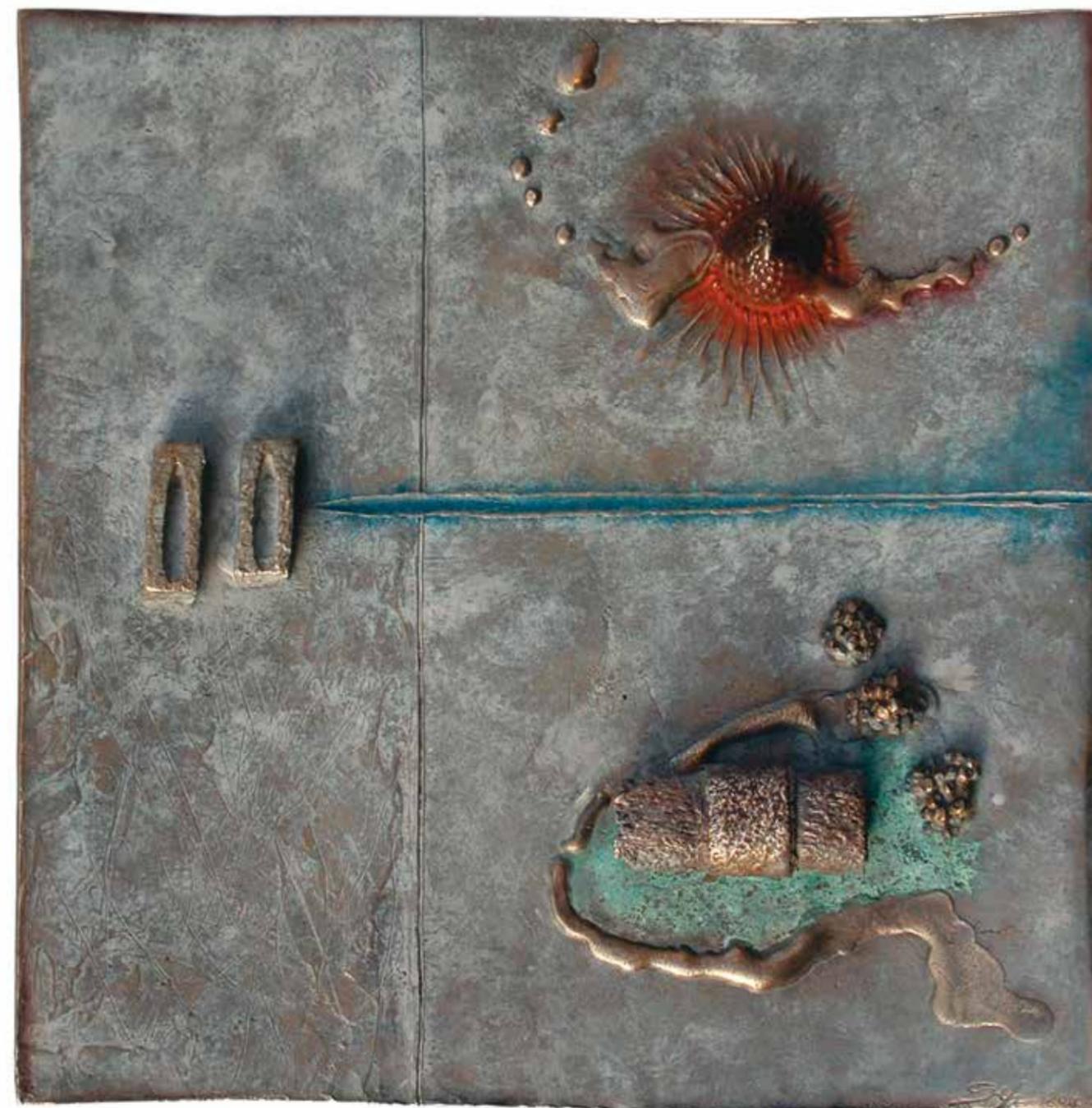
- > *NutriMenti*, dal ciclo Divinità  
2013, tempere olio e lacche su tavola, 170x120 cm
- >> *Jambalaya* (part)  
2010, cipresso cedro e pigmenti, h 146 cm
- >>> *Piccolo miracolo*  
2010, legno policromo, foglia d'argento e lacche, h 60 cm





## Sergio Figar

- > *Profumo*  
2010, bronzo trattato con ossidi colorati, pezzo unico 35x35 cm
- >> *Pensiero*  
2010, bronzo trattato con ossidi colorati, pezzo unico 35x35 cm
- >>> *Brezza*  
2010, bronzo trattato con ossidi colorati, pezzo unico 35x35 cm





## Paola Gasparotto

- > *Vaso Qi*  
2013, olio su tela, 60x60 cm
- >> *Take away wang*  
2013, olio su tela, 100x120 cm



## Maurizio Gerini

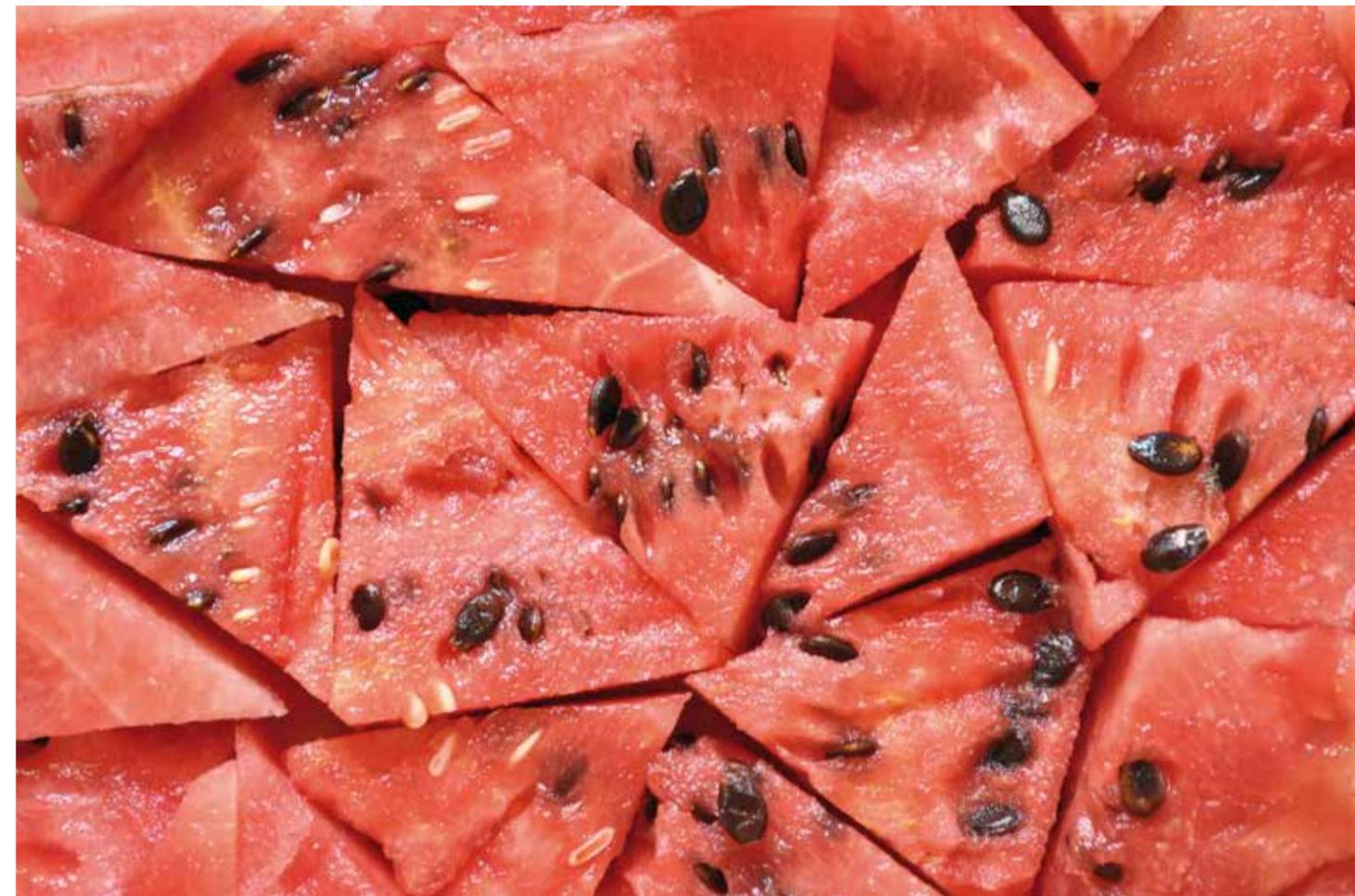
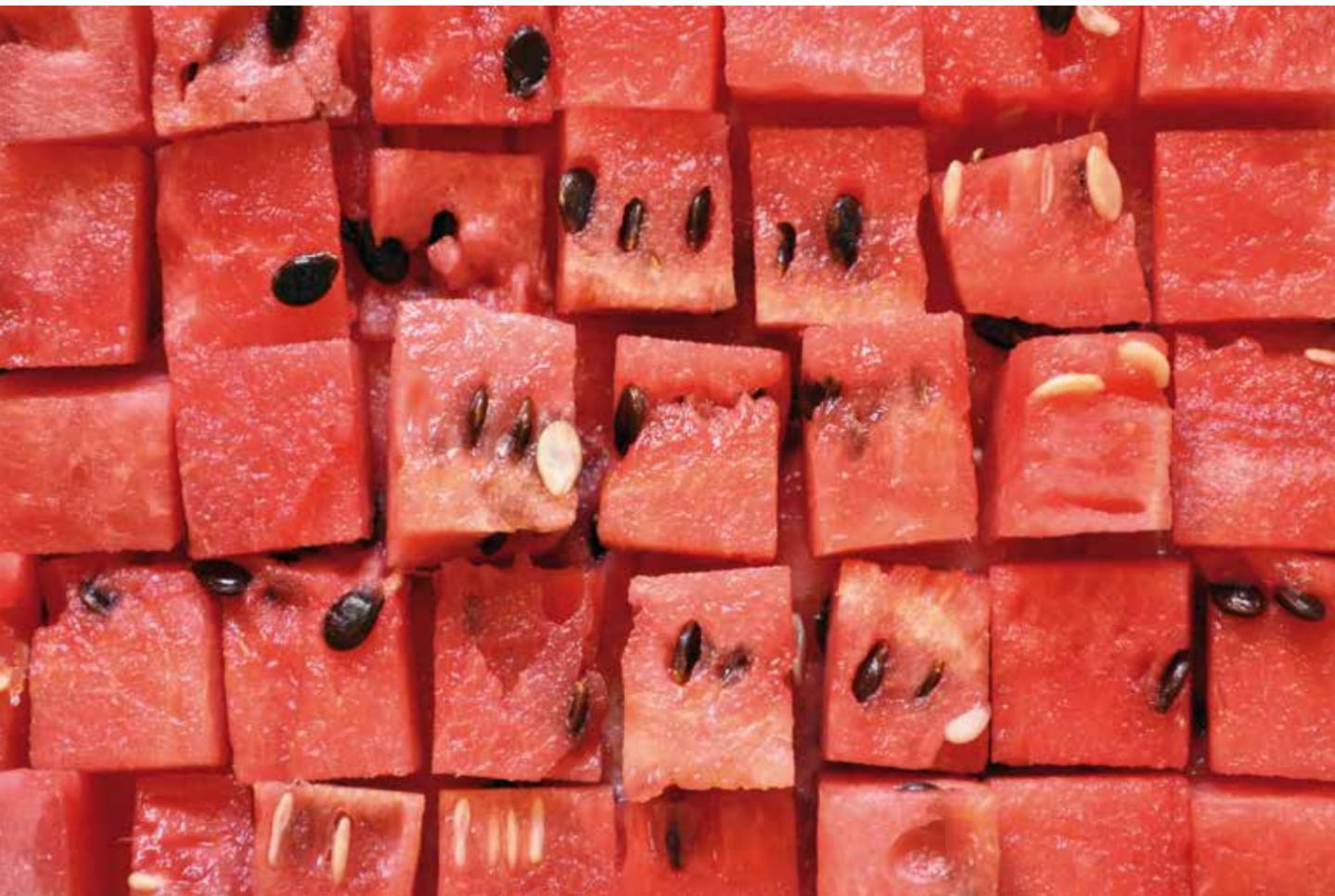
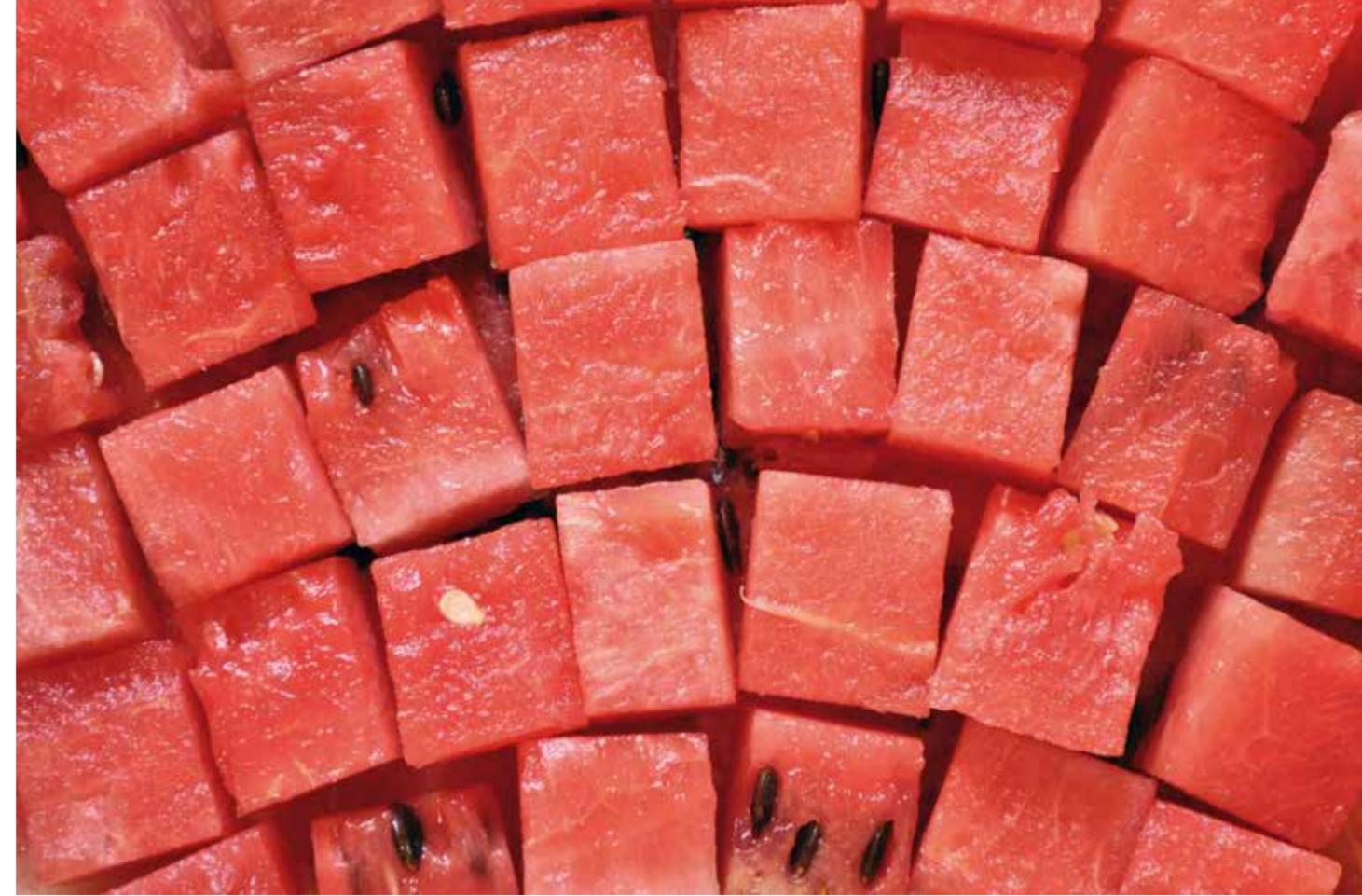
- > Frutta  
2013, acrilico su tela, 120x90 cm
- >> Torte  
2013, acrilico su tela, 150x100 cm



Alessandra Ghiraldelli

*Cocomero 1, 2, 3*

2013, stampa fotografica, 30x45 cm



Elena Guglielmotti

dalla serie *Nature morte contemporanee (gusto in crisi)*  
2013, stampa digitale, misure varie

# INCREDIBILE OFFERTA



*Mele Idared*  
al kg

**- 0,01**

~~2,00~~

**1,99 €!!!**

## Francesco Imbimbo

*Un'antica ricetta mitteleuropea*  
2013, installazione, 120x140x80 cm

Se nell'araldica l'aquila bicipite sovente sigilla l'accorpamento di due seggi imperiali sotto un medesimo scettro (peraltro, l'ala di un simile esemplare disegnò la sua ombra surreale su queste terre), un rapace bicipite arrosto mi sembrava l'immagine più sapida per rappresentare le ascendenze composite e talvolta indecifrabili della nostra cucina tipica, ma più in generale per cogliere la genuina vocazione di ogni cultura gastronomica: introdurre attraverso il palato una consapevolezza che assai più lentamente perverrebbe alla mente, e ,adulando e viziando le papille, insegnare ai popoli il piacere di sedersi intorno a un tavolo e l'opportunità di contaminare costantemente i gusti, ampliandone instancabilmente le frontiere, sperimentando sempre nuovi accordi e sintesi più ardite, anziché perseverare esclusivamente nelle abitudini apprese. È forse proprio per questo motivo che quella culinaria può legittimamente aspirare, non ultima tra le più spocchiose e –ahimè!- malnutrite sorelle, alla qualifica di arte.



Silvia Klainscek

*Onnivoro*  
2013, sagome di polistirolo  
e acrilico  
285x200 cm



## Damjan Komel

- > *Primo caffè*  
2013, pietra del Carso, 22x35x16 cm
- >> *L'ultimo caffè*  
2013, marmo di Carrara, 24x14x11 cm
- >>> *Tazzina di caffè*  
2008, pietra d'Istria, 27x25x19 cm
- >>>> *Tazzina di caffè*  
2008, pietra d'Istria, 28x15x19 cm





Andrej Kosič

*Le mani tese*  
2013, olio su tela, 100x100 cm



Walter Melcher

*Das Katerfrühstück*  
2002, olio su tela,  
260x260 cm



## Claudio Mrakic

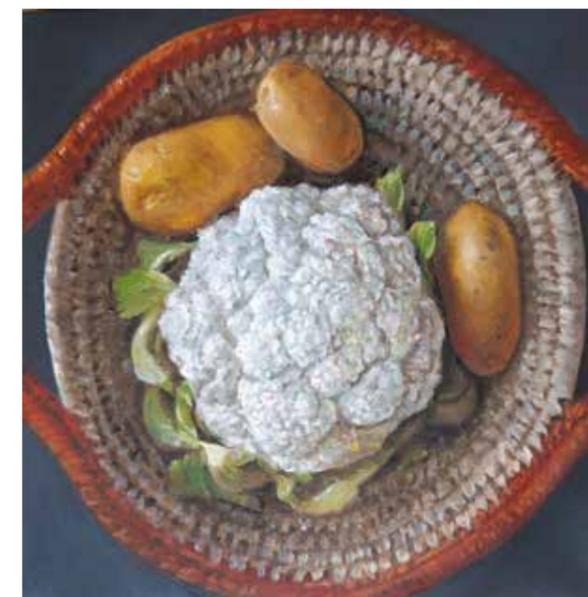
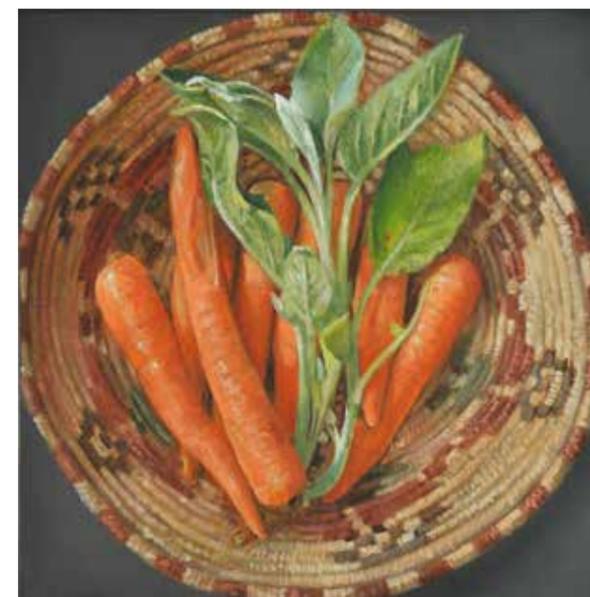
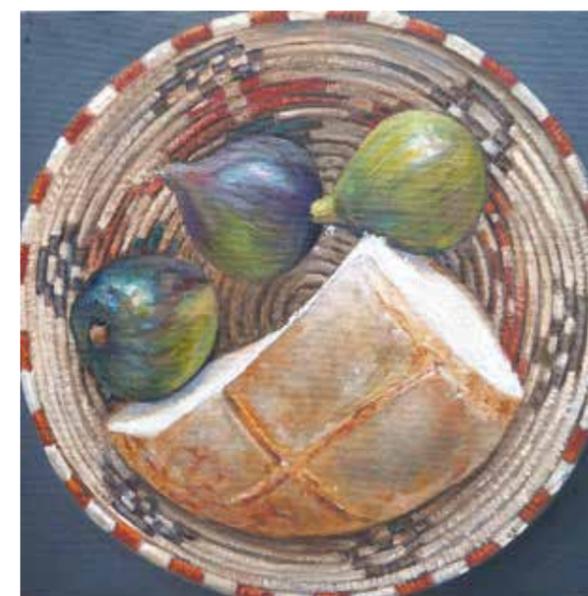
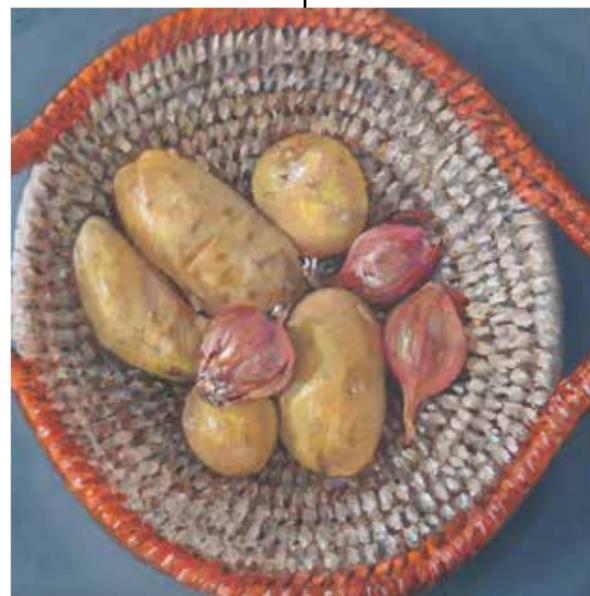
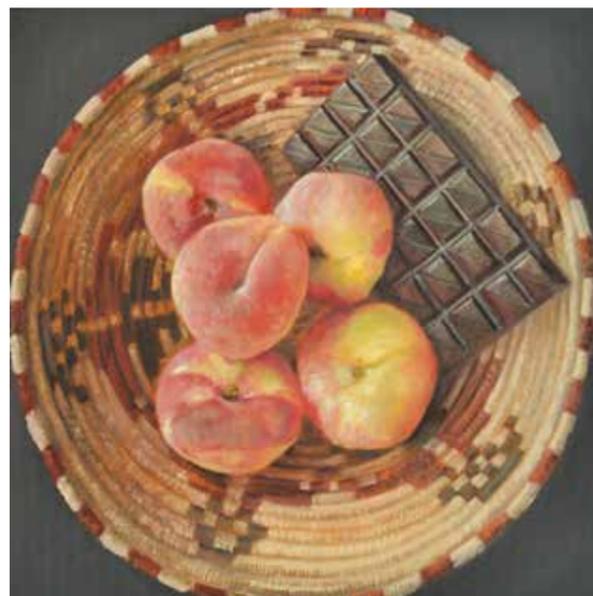
- > *Mentamedusa*  
2013, caramella, cotone, plastica e ferro, 92x40x38 cm
- >> *Uniquique gustum suum*  
2013, caramella, colori alimentari, cartone, 42x62 cm
- >>> *Uniquique gustum suum*  
2013, caramella, acrilico, colori alimentari, cartone, 44x63 cm





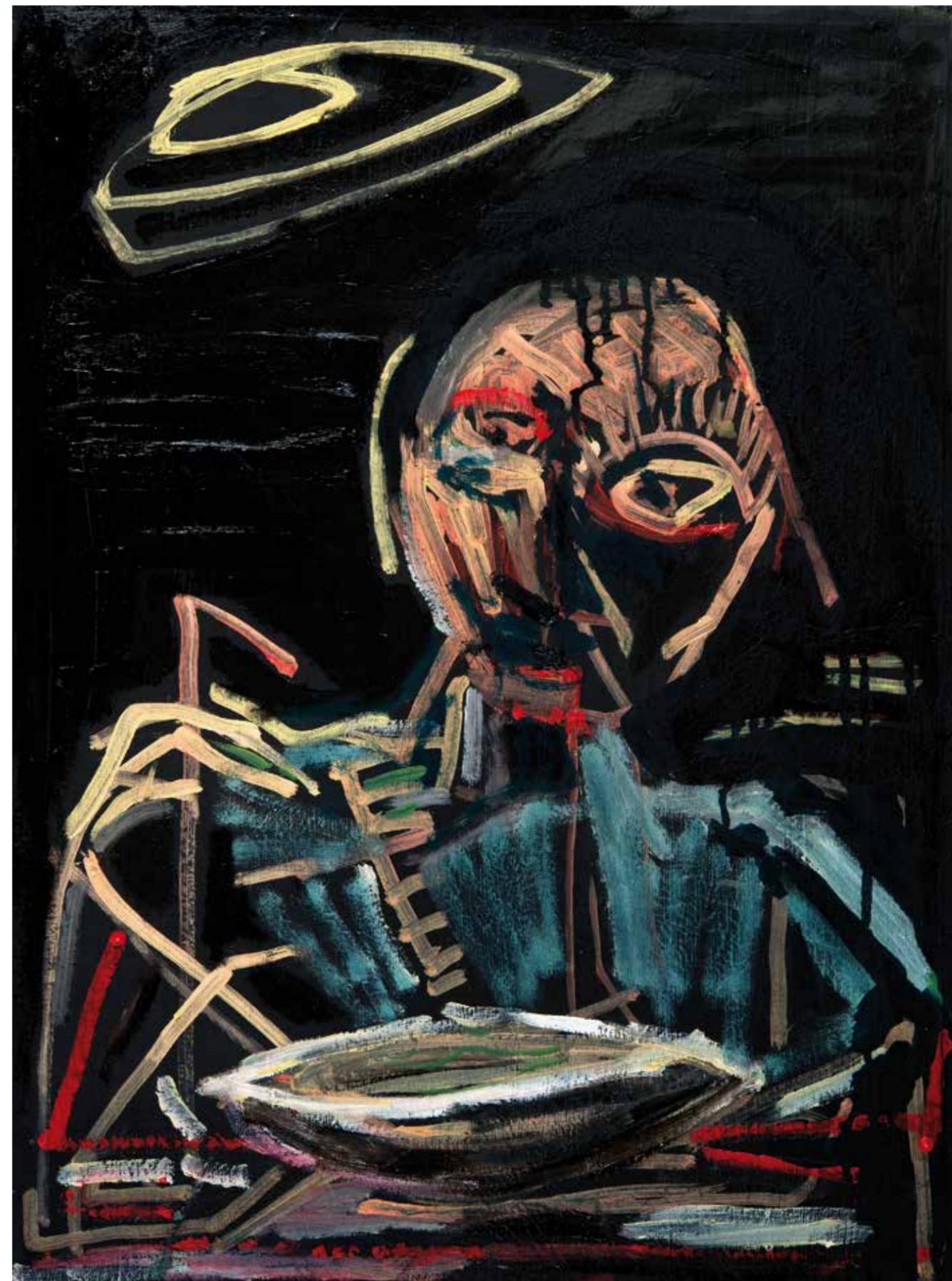
Stefano Ornella

*Offerta*  
2013, olio su tela, 30x30 cm ciascuno



## Alessio Russo

- > *Banane*  
2013, tecnica mista su faesite, 60x67 cm
- >> *La cena*  
2007, olio su tela, 61x45 cm
- >>> *Rakija*  
2013, acrilico su tela, 80x120 cm





Angelo Simonetti

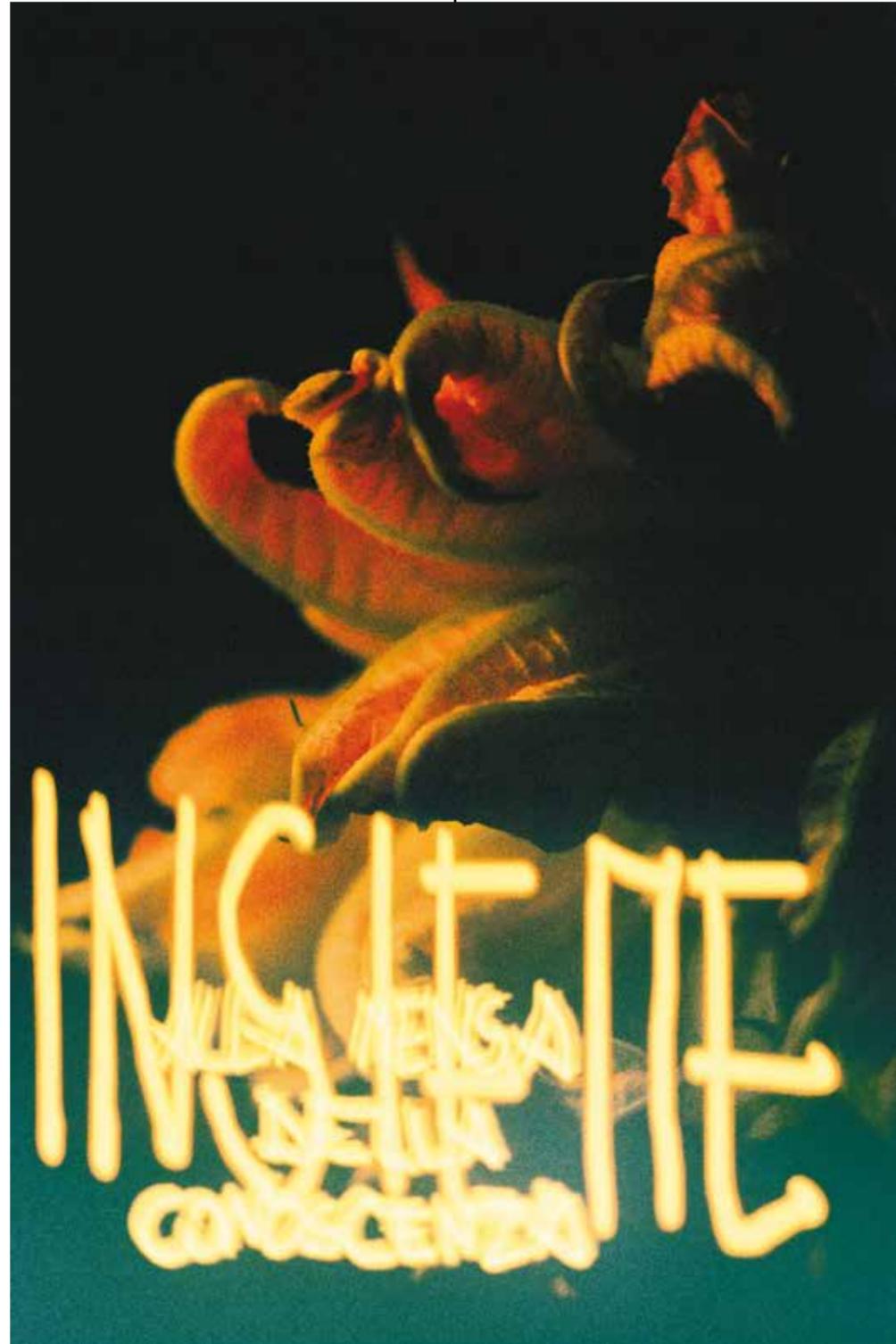
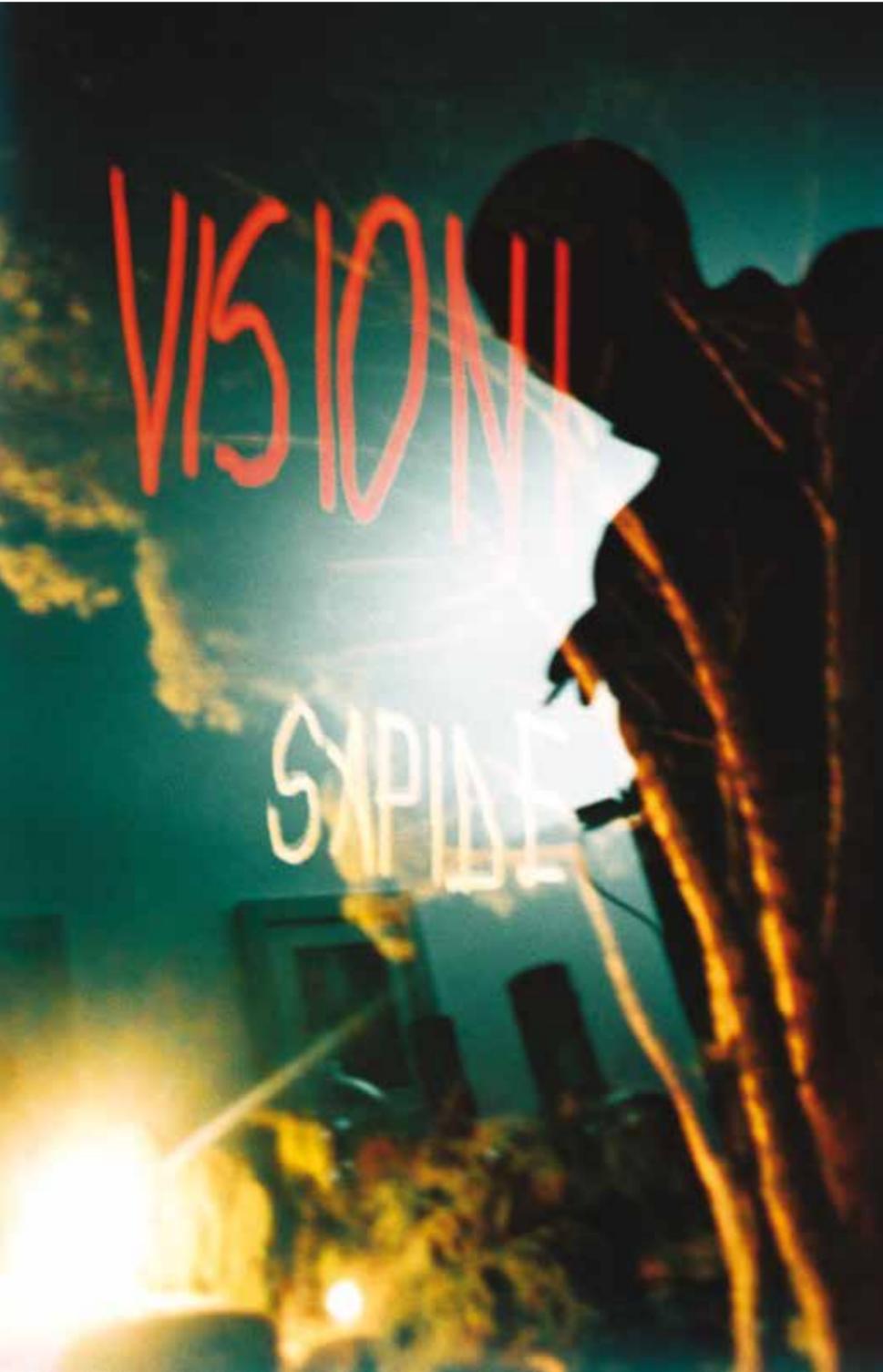
- > *Ricetta nr. 16 pag. 8*  
2013, tecnica mista, 103x111x54 cm
- >> *Ricetta nr. 19 pag. 60*  
2013, tecnica mista, 116x100x52 cm



## Franco Spanò

- > *Sapide visionii*  
2013, stampa fine art giclée a pigmenti di colore  
dittico, 60x40 cm ciascuno
- >> *Visioni sapide*  
2013, stampa fine art giclée a pigmenti di colore  
trittico, 60x40 cm ciascuno





## Lara Steffe

- > *Eva tra le nuvole*  
2012, legno di cirmolo, acrilico, 153 cm
- >> *Eva*  
2012, legno di cirmolo, colori acrilici,  
fuoco e foglia d'oro, 110 cm



~~1. 100 dny ...  
2. 100 dny ...  
3. 100 dny ...  
4. 100 dny ...  
5. 100 dny ...  
6. 100 dny ...  
7. 100 dny ...  
8. 100 dny ...  
9. 100 dny ...  
10. 100 dny ...~~

Selam

~~30 dny novadnih bishoton  
10 " mlitego shod,  
3 shice shohole  
3 shodlice shone kove~~

~~brene 20 dny, mlitego  
10 dny sharyenie 1 shu  
avijes to foljo her je m  
det no shodilnik~~

