



Comune di  
Pieve di Cento

con il patrocinio



PROVINCIA DI BOLOGNA



# pieve nel piatto

enogastronomia a pieve di cento



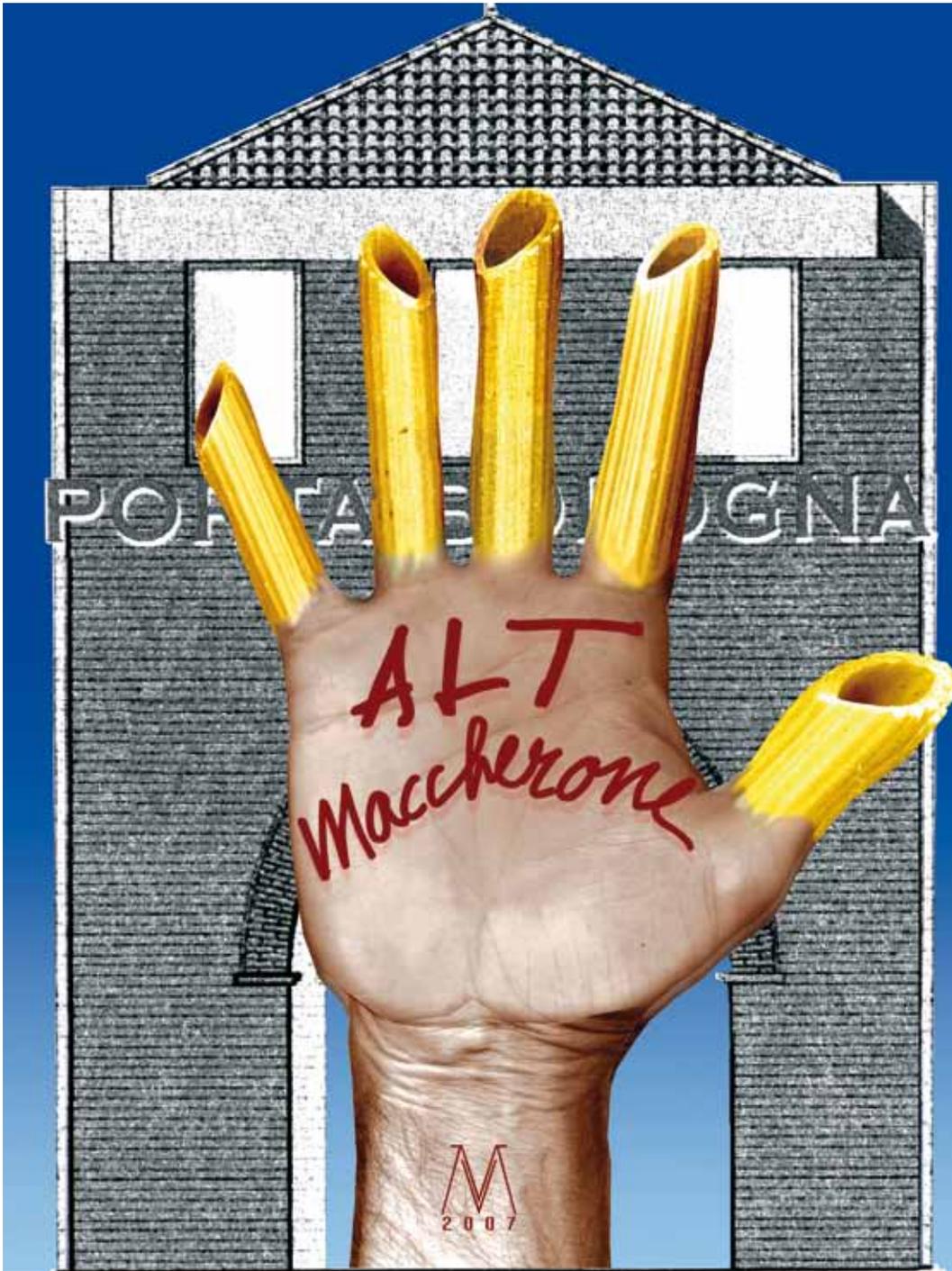
**Comune di Pieve di Cento**  
Assessorato alla Cultura

Comitatato Commercianti di Pieve di Cento

**pieve nel piatto**  
enogastronomia a pieve di cento

Testi di Daniela Fratti  
Fotografie dei ristoranti di Luciano Calzolari  
Opera in copertina di Nedda Bonini

Stampato in occasione del "festival dell'enogastronomia del Centopievese" 7-18 novembre 2007



Vittorio Mascalcchi

Maccheroni al pettine, lasagne al ragù, tagliatelle, tortellini in brodo, tortelloni di ricotta, la mortadella... ecco il vero protagonista del festival e di questo libro: il cibo, o meglio l'ARTE DEL CIBO.

Il “saper mangiare bene” è, da sempre, una caratteristica dell'Emilia e, in particolar modo, della terra del centopievese. Numerosi sono i locali storici e, numerosi, sono gli artisti che hanno dedicato opere al cibo; basta pensare a Annibale Carracci con la “Macelleria”, o con il “Mangiafagioli”, (la pasta e fagioli, un altro grande piatto della tradizione contadina) due specchi della realtà contadina e gastronomica di questa terra. Oppure, per stare in zona, a Giovan Francesco Barbieri, detto il Guercino, nell'opera “La cena in Emmaus”, presente nella Pinacoteca Civica di Cento, l'artista raffigura una tavola imbandita con prodotti tipici della zona, è infatti ben visibile la “pagnotta ferrarese”.

Appare naturale definire il cibo locale: la nostra cucina, un'arte, ed è ancora più naturale dedicarle un *festival*, dove lo scopo non è solo quello di promuovere il territorio, ma anche quello di far conoscere, di “esportare”, la gastronomia pievese e i nostri chef, dei veri artisti, che sanno unire la tradizione culinaria con la passione per la ricerca continua di nuovi piatti, creando sapori e pietanze unici nel loro genere.

Il piacere del gusto viene ulteriormente esaltato alla vista delle opere di Vittorio Mascacchi, artista di fama internazionale nonché Emerito Direttore dell'Accademia delle Belle Arti di Bologna, rafforzando, così, il legame tra pittura e cibo, un legame antico come la terra del centopievese, ma che si protrae nel tempo.

Buon Appetito!



La famiglia Buriani arriva a Pieve di Cento, abbandonando le piatte campagne ferraresi, nel 1967 e qui apre un ristorante, alle porte del paese quasi a ridosso all'antica porta Bologna. In quegli anni, il ristorante, serve un'onesta cucina popolare, quella che fa fermare i camionisti, affiancata dalla pizza, allora una novità in espansione in Italia.

Sarà Alessandra, nel 1990, diplomata alla scuola d'arte, ma con il ricordo della nonna paterna ai fornelli, a creare la svolta in cucina: la pizza viene abbandonata e la chef viene accolta negli *Jeunes Restaurant d'Europe* condividendone il progetto che unisce la tradizione all'innovazione, come impulso di crescita culturale delle diverse realtà regionali.

Il menù cambia ogni stagione, senza mai riprendere quanto proposto in precedenza, e vede assemblata la passione per la tradizione e l'altra passione, la ricerca di cose nuove, unite dalla fantasia e dalla creatività rendendo, così, i piatti una vera e propria forma d'arte. Per accompagnare questi piatti ci vuole, anzi è d'obbligo, un buon vino. La cantina di Buriani offre circa 300 etichette, spaziando nella migliore enologia nazionale, dando però, una particolare attenzione ai vini della nostra regione.

Due parole vanno sicuramente date al locale che, con sobria eleganza, senza sfarzi, riesce a mettere tutti a proprio agio. Sono presenti due sale, una ampia e luminosa con vetrate all'inglese, l'altra più intima e raccolta con muri a pietra vista che richiamano lo stile architettonico di Pieve di Cento dove, affiancato a Porta Bologna, vicino alla Rocca, il ristorante è entrato a far parte della storia del paese.

**BURIANI DAL 1967**

Via Prov. Bologna, 2/A

Pieve di Cento (porta Bologna)

*Cucina creativa*

Per prenotazioni: Tel. 051 975177

Giorno di chiusura: martedì e mercoledì





## CLUB AMICI DEL RUGBY

Nei primi anni '70, sul campo sportivo di Pieve di Cento, iniziano i primi passaggi con la palla ovale tra i giovani studenti del professor Minardi dell'Istituto Serpieri di Bologna: nasce così la prima squadra pievese di rugby.

Il rugby, sport definito di contatto e di situazione, ha una tradizione chiamata Terzo Tempo dove, al termine della partita, i giocatori delle squadre che si sono fronteggiati, si ritrovano assieme ai tifosi per festeggiare con un succulento banchetto offerto dalla squadra che ha ospitato l'incontro. A Pieve di Cento, era Braccio, alias Giuseppe Fornasari, ex giocatore del pacchetto di mischia, ad andare ai fornelli.

Da questo suo impegno è nato il Club Amici del Rugby, che lo vede alle prese con la preparazione di menù di cucina tipica casalinga di pasta fatta con l'aiuto del matterello e del torchio, condita con sughi tradizionali ma anche innovativi. Da buon pievese Braccio non trascura la scelta delle carni e dei formaggi annaffiati dai vini della tradizione emiliana e romagnola, senza, ovviamente, dimenticare i dolci fatti in casa, completando così questo menù che, sicuramente, stempererà anche le tifoserie più focose.

**CLUB AMICI DEL RUGBY**

Via Gramsci, 16

Pieve di Cento (centro storico)

*Cucina tipica casalinga, paste al torchio e dolci della casa, grigliate di carni e formaggi.*

Per prenotazioni: Tel. 051 973166

Giorno di chiusura: domenica





In pieno centro storico, lungo una delle vie principali di Pieve di Cento, in un'antica corte ristrutturata è situata la struttura di Hotel con Ristorante. All'interno dell'hotel, un luogo ideale per soggiornare per motivi lavorativi o per puro e semplice turismo, si trova il ristorante che offre agli ospiti un ambiente intimo e raffinato, e la Brasserie (o meglio la taverna) un ambiente più tradizionale, dove assieme al piacere per il palato, si unisce il piacere per l'udito, il ristorante infatti dedica periodicamente serate alla musica che accompagna menù tematici.

Lo chef consegna agli ospiti un menù basato su un connubio di carne e pesce, ma presta una particolare attenzione alla cucina tradizionale bolognese, ed è così che nascono, unendo la tradizione alla creatività, piatti come il *Carpaccio di tonno con fagioli cannellini e la cipolla tropea*, le *Lasagnette bianche ai profumi dell'Adriatico*, il *Risotto verde con gamberetti* e tanti altri piatti da abbinare a vini scelti dalla cantina che conta più di cento etichette con importanti referenze e certificazioni.

E' un luogo dove la tradizione culinaria incontra l'innovazione, creando, così, piatti semplici ma allo stesso tempo sofisticati in grado di far "leccare i baffi" anche al cliente più esigente.

### LA PALLIDA LUNA BRASSERIE

Via Matteotti, 30/A

Pieve di Cento (centro storico)

*Pasta al matterello, ricette della tradizione a base di carne, carpacci di pesce, grigliate di crostacei, astice alla catalana, pesce dell'Adriatico.*

Per prenotazioni: Tel. 051 6861736

Giorno di chiusura: sabato mezzogiorno, domenica sera e lunedì tutto il giorno





Per conoscere la storia di Kicco Caffè si deve andare indietro nel tempo, circa agli inizi del '900, a Catania. Il signor Antonio Recca, titolare di una delle più antiche drogherie della città e nonno dell'attuale proprietario della Kicco Caffè, fu sicuramente un pioniere della torrefazione pubblica: prima di lui, infatti, il caffè veniva venduto crudo ai privati che lo tostavano in casa. Così il Signor Antonio ebbe la grande idea di apparecchiare, proprio sulla pubblica piazza davanti alla sua drogheria, un gigantesco braciere di ferro e appoggiandoci sopra un enorme padellone di rame, iniziò, tra lo stupore e la curiosità della folla radunatasi attorno, ad abbrustolire i chicchi di caffè, rivendendoli poi alla clientela già pronti all'uso. Inutile dire che l'impresa fu un vero successo, essa diede inoltre un grande impulso per la nascita, attorno agli anni dieci, di numerosi "caffè" locali, dove, oltre che gustare la forte ed esotica bevanda a cui devono il nome, avvenivano discussioni di politica locale, si creavano alleanze e se ne scioglievano altre, si radunavano scrittori, poeti, giornalisti...

Gli stessi Recca poi, anni avanti, esattamente nel 1959, aprirono uno dei più grandi Bar (non più caffè oramai...) con torrefazione, creando così le tre miscele Recca. Il signor Lucio Recca, ultimo e unico discendente di questa grande famiglia di torrefattori, assieme alla moglie Paola, hanno messo a frutto le conoscenze degli avi, creando in questi ultimi anni, qui a Pieve di Cento, una torrefazione artigianale e familiare per la lavorazione del caffè, un caffè con miscele non solo ricche di aromi, ma anche di storia.

**KICCO CAFFÈ**

Via Garibaldi, 64/A

Tel. e Fax 051 6861234

[torrefazione@kiccocaffe.it](mailto:torrefazione@kiccocaffe.it)

[kiccocaffe@libero.it](mailto:kiccocaffe@libero.it)





Il C'è Nuovo Bar è l'esempio di come la passione gastronomica si unisce all'arte: bar che dedica serate all'arte e alla musica, nato nel 2002 da una coppia di amici ed ha saputo unire, nel tempo, ad una clientela giovane una un po' meno giovane, dimostrando, così, che assieme possono coesistere senza problemi.

Di certo a questo avranno anche contribuito i piatti dello chef Nicola Pizzi, che ha conseguito l'attestato di "addetto alla produzione pasti" presso l'Istituto "Nazareno" di Carpi (MO), dopo varie esperienze lavorative ed importanti stages, decide di aprire qualcosa di suo e, a Pieve di Cento, progetta e realizza la Pieve Service – ristorante self service bar tavola calda, dove, oltre al lavoro di tutti i giorni come self service, offre la possibilità di prenotare pranzi, cene, cerimonie, buffet.

Da annoverare i vari concorsi e manifestazioni che nel 1994 lo hanno visto partecipare: in maggio alla XXV Sagra dell'asparago verde di Altedo, in settembre al Palio Gastronomico di San Michele, e in ottobre al Trofeo Bruno Tasselli "La Tagliatella" e anche alla Manifestazione Gastronomica della Cucina Italiana a bordo della "Cindarella" compagnia Viking Line Svezia.

Iscritto all'Associazione Italiana Cuochi, nel 1992 ha partecipato al primo corso dell'Associazione Italiana Sommelier ottenendone in diploma. Negli ultimi anni è stato docente di cucina presso la scuola di cucina di San Giovanni in Persiceto, l'Istituto ORAL.

Da non tralasciare, inoltre, che Zaudi Campanini nel 2006 ha conseguito il "Diploma di assaggiatore del caffè", presso lo ITAC (Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè) : caffè, pranzi e cene luculliani, musica e arte un ottima miscela per creare grandi serate!

#### **C'È NUOVO BAR**

Via G. B. Melloni, 4

Pieve di Cento

Tel. 051 975269

Giorno di chiusura: lunedì

#### **PIEVE SERVICE**

Via del Fosso, 4

Pieve di Cento

Tel. 051 975356

Giorno di chiusura: sabato e domenica



# PANEVINO

ENOCAFFÈ - RISTORANTE

In pieno centro storico affacciato su Via Garibaldi e sulla Piazza del Pozzo delle Catene, si trova l'Enocaffè Ristorante Panevino. Locale luminoso e moderno, fa da contrasto alla casa che ha di fronte, la più antica di tutta Pieve di Cento.

L'enocaffè ospita spesso mostre d'arte di buona qualità che arredano i muri proponendo, varie volte all'anno, artisti significativi nel panorama regionale e nazionale.

Panevino accosta al piacere della vista il piacere del gusto, si distingue dagli altri locali dando la piadina, prodotta nella loro cucina, al posto del pane ed è doveroso segnalare i piatti caratteristici anche se, alcuni, variano a seconda delle stagioni: *Spaghetti alla chitarra con guanciale toscano e broccoli*, forte ma appetitoso, *Maccheroni al pettine*, specialità della Pieve. Non si devono, tuttavia dimenticare i tortellini, i tortelloni di zucca o di ricotta, i ravioli di patate, tutti fatti nella loro cucina. Dopo tutti questi primi bisogna ricordarsi dei vari tipi di carne che li seguono come secondi, ma per finire il banchetto, come vuole la tradizione emiliana, di certo si trova ancora un posticino per i salumi e per i formaggi, senza scordarsi, ovviamente nel finale, dei dolci fatti in casa. In poche parole è una vera apoteosi dei sensi!

**ENOCAFFÈ RISTORANTE PANEVINO**

Via Garibaldi, 28/30

Pieve di Cento (centro storico)

*Cucina tipica, piadina romagnola*

Per prenotazioni: Tel. 051 973439

Giorno di chiusura: giovedì





Uscendo da Pieve di Cento e dirigendosi verso Cento, a destra del Ponte Nuovo, si trova il complesso alberghiero del Grand Hotel Bologna ed al suo interno vi è il Ristorante “I Gabbiani”, una struttura ideale per meetings, conventions aziendali, ed anche cerimonie importanti quali matrimoni, battesimi, cresime e comunioni, ma non solo, ideale anche per una cenetta romantica a lume di candela nella saletta privata.

Il Ristorante può vantarsi di offrire alla propria clientela un servizio di cucina regionale e internazionale, i locali sono ampi, si può arrivare a un massimo di 1000 posti, e tutte le sale sono dotate di impianto di amplificazione mobile che forniscono servizio di piano-bar, di musica dal vivo o di semplice intrattenimento. Completano il servizio di ristorazione la Tavola Calda aperta a mezzogiorno, ed una Pizzeria aperta tutto l’anno fino a tarda notte, dove si possono gustare le migliori pizze della tradizione napoletana cotte in un forno a legna con piatto rotante.

È un luogo, questo, che affianca, in modo elegante e sofisticato, il mondo lavorativo a quello familiare, non a caso infatti, si possono trovare meeting aziendali, pranzi in famiglia o con amici, un ambiente quindi che riesce a far convivere assieme, in modo naturale, due realtà diverse.

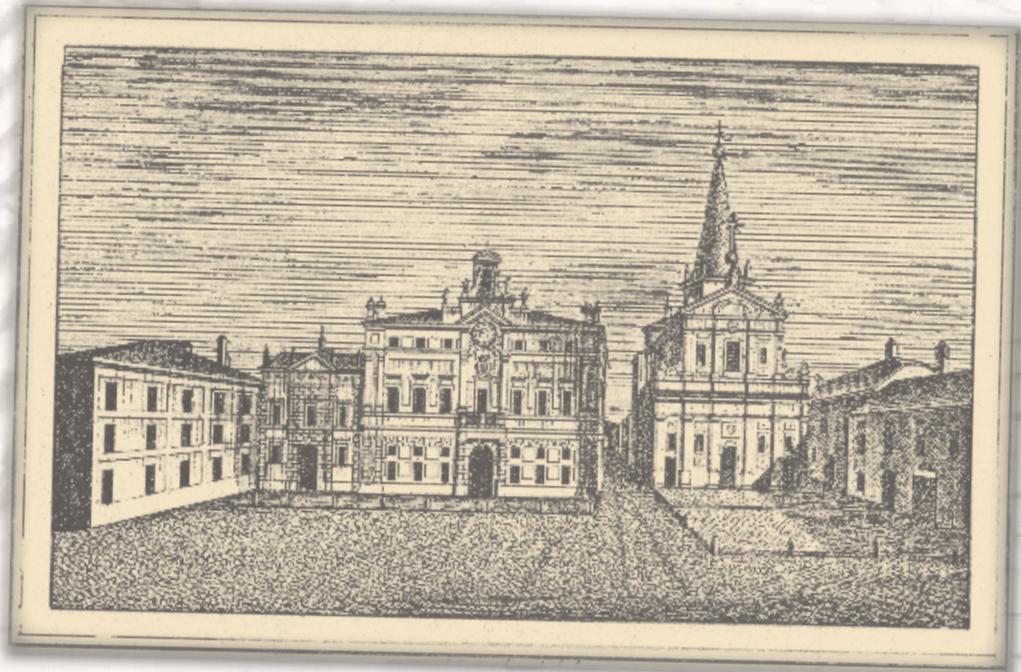
**RISTORANTE I GABBIANI**

Via Ponte Nuovo, 42  
Pieve di Cento

*Cucina regionale e internazionale*

Per prenotazioni: Tel. 051 973757





incisioni raffiguranti: Pieve di Cento, risalenti al 1840 ca. di Enrico Corti

## [...] con quater port vultedi ai quater vent... la Piv... [...]

Mons. A. Gessi

**A**vanzando nella bassa avvolta nella nebbia, il turista sia che arrivi da Ferrara, da Bologna, da San Pietro in Casale, da Cento, trova una porta, segnata un po' dal tempo certo, ma ancora bella resistente, che difende ma invita anche ad entrare per visitare il suo tesoro nascosto: la Pieve o meglio nota, Pieve di Cento.

Conosciuta come “Piccola Bologna” per via dei suoi lunghi portici, ha mantenuto ben visibile l’impianto urbanistico del “castrum” romano. I primi documenti, relativi ad insediamenti in questo territorio, risalgono al VII e IX secolo D.C. , la regione si presentava come una vasta zona paludosa segnata dal corso del fiume Reno: il centopievese. In prossimità del luogo dove sorge l’attuale Collegiata di Santa Maria Maggiore di Pieve di Cento, si formò un borgo elevato rispetto alle paludi circostanti, mentre un altro piccolo centro, dopo il mille, si costituì attorno alla Chiesa di San Biagio di Cento.

Ma sarà nel 1185, grazie alle prime bonifiche volute dal Vescovo di Bologna che aveva allargato la sua giurisdizione su queste zone dominate dalle acque, che il centopievese vide un notevole incremento della popolazione. Si introduce l’Enfiteusi, un istituto che prevedeva l’assegnazione di terre in cambio della loro colonizzazione, arrivando così, nel 1253, alla nascita della Partecipanza Agraria, una concessione comunitaria di terreno da parte del signore del luogo a vari capifamiglia, che si impegnavano a bonificarlo, dissodarlo e coltivarlo. La Partecipanza Agraria ha mantenuto inalterate fino ad oggi le sue strutture legislative fondamentali e l’assetto territoriale originario. I cittadini che ne fanno parte, i cosiddetti “partecipanti”, hanno l’obbligo della residenza nel Comune e si distinguono tuttora per l’antica e rigida selezione del diritto di appartenenza ad un limitato gruppo di cognomi originari. Ogni vent’anni ai maschi residenti ed aventi diritto, viene ridistribuita una quota della terra comune, il cosiddetto “capo” (l’ultima divisione, avvenuta nel 1999, ha visto partecipare 786 “capisti”).

La storia di Pieve di Cento è indissolubilmente legata alla città di Cento e solo nel 1376 “la Pieve” diventa un Comune autonomo grazie a un decreto del Vescovo di Bologna, Bernardo de Bonnevalle. Ma sarà con la disastrosa rotta del Reno del 1459 che modificò il corso del fiume, spostandolo da ovest a est di Cento, a rendere materiale la separazione tra le due città. Pieve di Cento, nei secoli XIV e XV, è sotto all’ autorità del capoluogo emiliano, Bologna, e ne seguirà le sorti politiche



**TOUT PRÊTS**



Coll. Piancoteca Civica - SEPO - illustrazione pubblicitaria di una nota marca di alimentari italiana

almeno fino al 1502, quando passerà sotto la dominazione estense poiché era stata data in dote dal papa Alessandro VI Borgia alla figlia Lucrezia, andata in sposa ad Alfonso I d'Este, duca di Ferrara. La dominazione estense ebbe termine nel 1598, quando estinta la dinastia degli Este di Ferrara, Pieve di Cento passò allo Stato Pontificio. Nonostante tutto, saranno secoli molto proficui per il territorio pievese: la città infatti sbocciò. In questo periodo ci fu la costruzione del Palazzo Comunale (XVI - XVII sec. ) che ospita l' Archivio Notarile e il Teatro Alice Zeppilli (pochi i Comuni che, oggigiorno, possono vantarsi di avere al proprio interno un teatro). Antica sala del Palazzo Pubblico, inizia l'attività di "teatro" nel 1785 e continuerà questa attività in modo regolare fino al 1852, quando si rende necessaria una ristrutturazione della sala per renderla "Teatro" a tutti gli effetti. Il progetto di restauro viene affidato al centese Antonio Giordani, che progetterà anni dopo, i teatri di Cento, Crevalcore e Maracaibo, in Venezuela. Giordani adotta la tipologia del "teatro all'italiana", con una decorazione semplice ma elegante, da notare il sipario raffigurante Esopo che parla ai pastori, dipinto nel 1856 da Adeodato Malatesta. Il teatro viene inaugurato nel 1856 ma verrà chiuso nel 1929 e rimarrà inutilizzato per molti anni, sarà nuovamente inaugurato nel dicembre 2003, diventando non solo Teatro ma anche Museo di Liuteria e custode, inoltre, di testimonianze fotografiche ed oggetti personali appartenuti al soprano Alice Zeppilli.

Di fianco al Palazzo Comunale la Collegiata di Santa Maria Maggiore, opera dei modenesi Campiotti, custodisce opere della scuola bolognese, sono presenti infatti, nell'abside la Pala dell'Assunta, opera giovanile di Guido Reni, una Annunciazione del Guercino, tele dello Scarsellino, di Passerotti e di Lavinia Fontana. Di grande pregio Il Crocefisso, opera lignea del XIV secolo, venerato come miracoloso. Il campanile è alto 48 metri ed è stato riedificato in forme tardo romaniche nel 1487.

Seguirà la costruzione della Chiesa e Oratorio della SS. Trinità (sec. XVI-XVII) considerata uno dei capolavori d'arte della provincia bolognese, edificata con l'oratorio, contiene una pala d'altare di Lucio Massari e uno straordinario ciclo di affreschi di Lionello Spada e Francesco Brizio.

In questo periodo storico è importante evidenziare l'opera dei Padri Scolopi che giunsero a Pieve nel 1641, grazie all'interessamento del nobile pievese Francesco Maria Mastellari. La loro importanza fu legata soprattutto alla scuola annessa al convento: l'impegno educativo dei padri scolopi si indirizzava verso i bambini e i ragazzi di qualsiasi ceto sociale. Negli archivi storici, presso la biblioteca comunale, è conservata la loro antica biblioteca dotata di circa 2000 volumi, dal secolo XV al XIX. Il 1756 è l'anno che dà alla luce la Fiera della Madonna del Buon consiglio, la famosa Festa dei giovani, una tradizione culturale importantissima e viva ancora oggi.

Le truppe di Napoleone, arrivano nei pressi di Pieve nel 1796 e, quando nel 1814 se ne andarono, Pieve tornò allo Stato Pontificio ma in una situazione profondamente modificata: furono eliminate quasi tutte le istituzioni ecclesiastiche e venduti i loro beni, distrutto o portato in Francia parte del patrimonio artistico locale, spogliato il Comune di altri suoi territori, ma



rimasero tuttavia leggi, regolamenti e nuove istituzioni al servizio del cittadino. All'unità d'Italia il Comune fu aggregato alla Provincia di Ferrara, in questo periodo, esattamente nel 1865, si fondò la Società operaia del Mutuo soccorso, istituzione filantropica liberale che intendeva soppiantare le iniziative assistenziali di indirizzo religioso. Nel 1889 veniva istituita la Società Mutua Cooperativa fra i braccianti, per dare lavoro ai contadini. La dottrina socialista conobbe a Pieve una grande diffusione: nel 1908 venne fondata la Camera del Lavoro di Cento e Pieve con tremila iscritti. Intanto nel 1929, gli abitanti di Pieve videro realizzarsi la loro aspirazione e, seppur cedendo Dosso ai Comuni di Cento e Sant'Agostino, tornarono a far parte della Provincia di Bologna.

I due conflitti mondiali portarono ciò che solo una tragedia come una guerra può portare: fame, miseria, povertà, morte. Ma ora Pieve accoglie il turista che gira sotto i suoi portici ammirando l'alta Torre della Rocca, edificata nel 1387 da Mastro Antonio di Vincenzo, futuro architetto di San Petronio. Spostandosi di un po', alla fine del vicolo, l'occhio del curioso incontrerà la Chiesa dei Santi Rocco e Sebastiano del 1628 e la bella Casa (sec. XIV), un tempo sede del "Comune Vecchio". Potrà inoltre osservare il Voltone, il grande arco di portico dove un tempo si svolgeva il mercato coperto, oppure la Piazza delle Catene, il Palazzo dell'Opera Pia Galuppi, la Pinacoteca Civica e il Museo d'Arte delle Generazioni Italiane del '900 G. Bargellini... e questo è solo un assaggio di ciò che quelle vecchie ma possenti quattro porte nascondono e custodiscono gelosamente: Pieve di Cento.



Chiesa della SS. Trinità: Particolare di un affresco - Foto di Gianluca Guitti

## ARTISTI CHE HANNO CONTRIBUITO ALLA REALIZZAZIONE DI QUESTO CATALOGO

### **Nedda Bonini**

Nedda Bonini, nata a Bondeno (Ferrara), diplomata in Pittura all'Accademia di Belle Arti di Bologna, con il Prof. Concetto Pozzati, vive e lavora a Ferrara, alternando la sua attività creativa nei campi della pittura, del graphic design, dell'incisione e delle arti applicate. È docente di Tecniche dell'Incisione e Grafica editoriale presso l'Accademia di Belle Arti di Venezia, ed ha precedentemente insegnato a Catania e a Macerata; collabora come direttrice artistica con la casa editrice e studio grafico Nuovecarte di Ferrara; è Presidente dell'associazione culturale St.Art.47 sempre di Ferrara.

Ha esposto a Pieve di Cento, ha partecipato a numerose esposizioni di rilievo internazionale, alcuni suoi progetti sono stati pubblicati presso le case editrici specializzate in immagine: P.I.E. Books (Giappone), Interecho Press (Belgio), Red (Modena). Nel 2007 è stata scelta tra i 15 artisti rappresentativi per la grafica al Symposium erkundungsfeld druckgrafik/printing arts as a field of investigation presso la Künstlerhaus Wien.

Nedda Bonini è quindi un artista a "tutto campo" che sa di certo spaziare tra i vari mondi dell'arte con eleganza e classe.

### **Luciano Calzolari**

Attivo come fotografo professionista nel 1975 è specializzato in foto industriali, ha curato numerose iniziative con il Museo Morandi di Bologna e questo gli ha permesso non solo di catalogare "pezzo per pezzo" lo Studio Morandi, ma anche di conoscere e quindi di cimentarsi con i vari artisti che li hanno esposti. Oltre a collaborare con le diverse Istituzioni e Enti culturali, lavora per clienti di importanza regionale e nazionale, realizzando servizi per periodici e riviste che trattano l'arte del buon mangiare, numerose, inoltre, sono le sue mostre fotografiche, personali e collettive.

Da ricordare le sue foto per il catalogo dedicato alla Pinacoteca Civica di Pieve di Cento e per il libro dedicato a Crevalcore, paese dove vive e lavora.

### **Vittorio Mascaldi**

Vittorio Mascaldi si diploma all'Accademia di Belle Arti di Bologna nel 1958, lì incomincerà a insegnare nel 1964 e, successivamente, ne diventerà il direttore. Già dal 1955 la critica gli riserva un'attenzione ed un interesse notevolissimo. L'artista poco più che ventenne si appropria del codice stilistico dell'Informel e questa è una scelta precoce se si considerano non solo la cronologia, ma anche il contesto e le condizioni culturali concomitanti. Mascaldi si trova a operare in una Bologna viva di mille fermenti certo, ma ancora fortemente ancorata all'aura morandiana della "tradizione del moderno" che soffocava non solo la volontà di cambiamento delle nuove generazioni, ma anche la voce di alcuni isolati sperimentatori coetanei di Morandi.

Ed è proprio per scappare a questa staticità che non gli appartiene, Mascaldi nel 1958 "fuggirà" a Parigi per incontrare Marchel Duchamp, cogliendo così il polo opposto della sua formazione. Da ciò capiamo che egli è l'intellettuale, lo sperimentatore, in poche parole il vero artista quello che sa guardare oltre. Lo testimoniano le sue opere che non sono rivolte in un unico stile artistico, in lui si scopre il neodadaismo, la videoarte, l'elaborazione grafica al computer fino a ritrovare la pura pittura. Mascaldi con le sue opere ha attraversato, spesso anticipato, i tempi ed è per questo che dobbiamo ricordare le sue importanti personali a Bologna, Verona, Milano, Venezia, Genova, Trieste, Mantova, Leide. Da segnalare anche l'importante mostra avvenuta a Pieve di Cento - Incursioni - dove è rimasto, come patrimonio della Pinacoteca Civica, una sua opera d'arte tuttora esposta. Le collettive ed i premi sono numerosissimi ricordiamo gli ultime: Museè des Augustins, Toulouse (1988) - Casa del Mantegna, Mantova (1989) - Palazzo Re Enzo di Bologna (1993) - Spazioitalia, New York USA (1994) - Centro Culturale Italiano, Vancouver, Canada (1997) - Palazzo Re Enzo di Bologna (1997).

Mascaldi è quindi uno dei rari e preziosi artisti, vanto dell'Emilia, che di certo non mancherà mai di stupirci.





Comune di  
Pieve di Cento

con il patrocinio



# pieve nel piatto

enogastronomia a pieve di cento