



L'orto generoso

CARAVAGGIO IN CUCINA

Da una lunga carriera nella fotografia di food, nasce il progetto "Caravaggio in cucina" dell'artista-fotografo Renato Marcialis, che con grande maestria utilizza la tecnica del "Light painting".

di Giovanni Di Miceli

Molta carne al fuoco? Ma serve proprio questo, se si vogliono ottenere i risultati di eccellenza che caparbiamente Renato Marcialis insegue quando affronta i suoi amatissimi cibi, il suo food italianissimo e classico, divenuto "caravaggesco". La ricetta, a ben vedere, è fatta di non molti ingredienti: fuoco zonale luce pennellata, luce vibrante... Ma si

tratta di organizzare dosi e rimescolamenti dall'alto di una esperienza quarantennale, come la sua. La sua cucina fotografica un tempo si basava al 95% sul banco ottico tradizionale, naturalmente, l'apparecchio fotografico d'elezione, da tradizione, per questo tipo di riprese: cibarie, liquori, bottiglie, bicchieri e stoviglie desiderano tutti un bell'allineamento, e che le righe siano dritte e

corrette sia in orizzontale che in verticale...! Con il banco e la pellicola piana tradizionale ci volevano anche trenta scatti per arrivare ad un risultato che soddisfacesse... il palato fotografico! Con il dorso digitale, sempre per il banco a corpi mobili, solo 5 o 6 movimenti di apertura e chiusura dell'otturatore. Un problema, ci dice Marcialis, sorgeva a 60 secondi di posa, quando l'esposizione

diventava difettosa, colpa del sensore CCD. Quindi ecco, si cambia, si prova il nuovo, si passa alla Canon EOS 5D, che è la macchina con cui prevalentemente sono state realizzate le fotografie di queste pagine. Non c'è male, non è vero? Il lato pittorico delle immagini di Marcialis è, inoltre, comunque esaltato dalla scelta di grandi stampe su tela fine art esposte al vivo. Fu a Sanremo dal 20 novembre all'11 dicembre del 2011 che fu possibile ammirare la mostra fotografica "Caravaggio in cucina" di Renato Marcialis. In quella occasione il fotografo veneziano ha rilasciato dichiarazioni e interviste che ci pare cosa buona e giusta riassumere in questa sede ad uso dei nostri affezionati lettori. Dunque, in primis Renato Marcialis ammette di lavorare nel settore food da 35 anni ed elenca una serie di marchi per cui ha realizzato immagini: BoFrost, Findus, Saiwa, De Cecco, Kellogg's, Metro, Martini & Rossi, Stock, Autogrill, Bocon, Supermercati Primia, Conad, Pam, solo per citarne alcuni. "Da sempre l'enogastronomia mi ha affascinato - afferma Marcialis - forse perché in me ci sono remoti cromosomi con in mano mestolo e padella, ereditati da mio nonno Enzo e da una dozzina di altri parenti gastronomi; inoltre lavorare per la gastronomia, anche se non fa diventare ricchi, non mi fa mai fatto mancare un buon "piatto" da gustare." L'ingresso nel campo della fotografia food, è avvenuto proprio per questa sua passione, per i colori, le forme, i profumi. Il progetto artistico "Caravaggio in Cucina?" è avvenuto quasi per caso, come accade per molte scoperte. Un giorno, mentre si apprestava a fotografare delle castagne per conto di un cliente, non avendo la solita premura che tutti chiedono, provò a mettere in pratica una tecnica che si usava in un passato remoto. "Così - aggiunge Renato - cominciai a giocare, illuminando il "soggetto" con una fonte di luce assai potente ma concentrata. Pennellate di luce. L'immagine che ottenni era fuori da qualsiasi schema, e senza l'ausilio della "magia" di Photoshop. Ispirato da quel risultato, ho incominciato a produrre fotografie con quella tecnica. Mi ricordano le opere del Caravaggio, dove la rivoluzione sta in un naturalismo espresso attraverso gli elementi e le atmosfere; in cui la plasticità delle



Dentro la credenza



Perle nere di Bacco



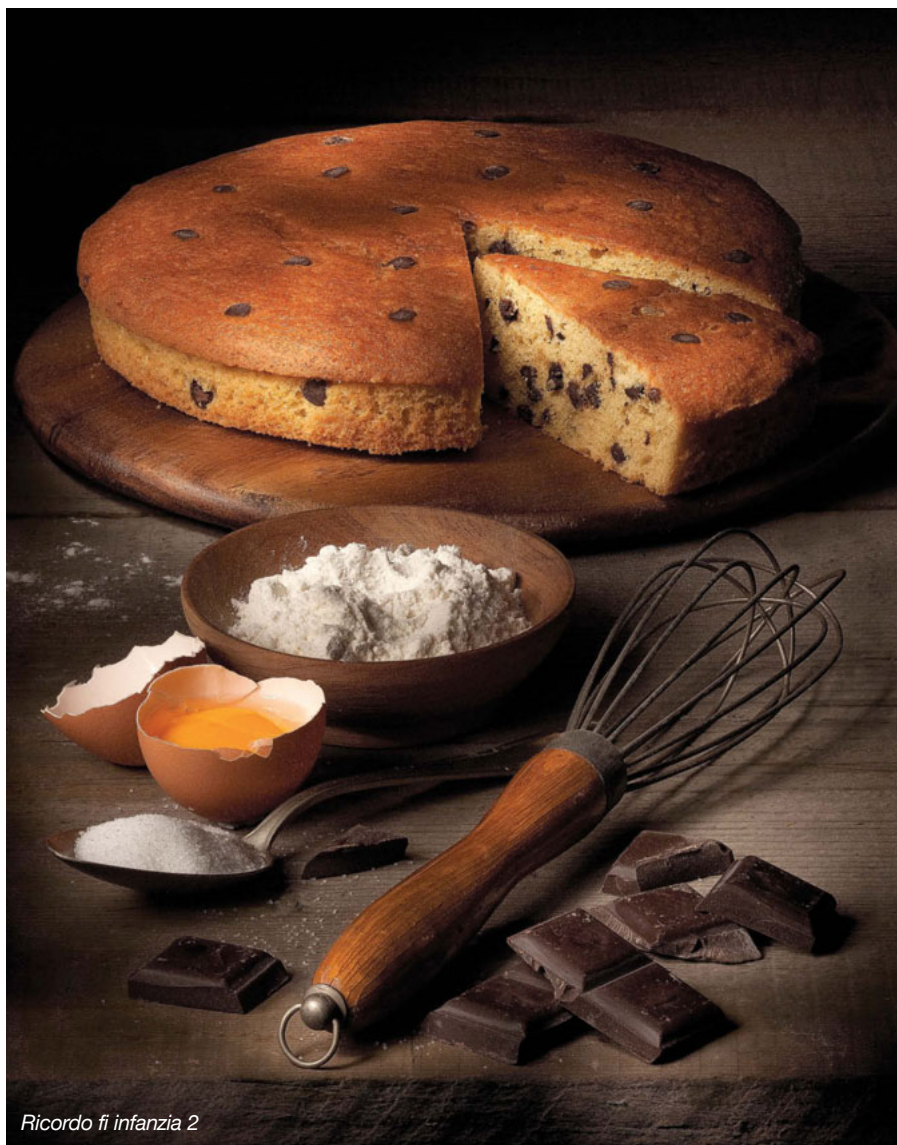
Tanta pazienza e un pizzico di fortuna

figure è evidenziata dalla particolare illuminazione che teatralmente sottolinea i volumi dei soggetti, facendoli improvvisamente uscire dal buio della scena." Sono pochi i quadri in cui il pittore lombardo dipinge lo sfondo, che rimane invece nettamente in secondo piano rispetto ai soggetti: i veri e soli protagonisti della sua opera. Il caravaggismo è una corrente pittorica nata a cavallo del XVI e XVII secolo che si rifà agli schemi artistici introdotti da Caravaggio. L'influenza di Caravaggio sulla nuova pittura barocca fu profonda e rivoluzionaria. La resa della realtà attraverso l'uso dei forti contrasti di luce ed ombra, non era mai stata tanto veritiera e vitale. Nei dipinti dei pittori caravaggeschi si ritrova questo grande realismo soprattutto nel riprodurre nature morte ed interni con figure umane, rappresentate queste figure generalmente su sfondi monocromi (spesso scurissimi, dipinti con campiture

di bruni bituminosi o di terra d'ombra) ed illuminate da squarci di luce violenta e teatrale. Nei quadri di Caravaggio un'attenzione particolare è sempre riservata alla luce. Non poteva essere diversamente visto che egli perseguiva una pittura realista. Ma il dato stilistico che egli inventa è l'abolizione dello sfondo per circondare le immagini di oscurità. Ottiene così un effetto molto originale: le sue immagini sembrano sempre apparizioni dal buio. Le figure appaiono grazie a sprazzi di luce: una fiaccola, uno spiraglio di finestra aperta. In questo modo l'immagine che si coglie è solo una parte della realtà: solo quel tanto che la debole illuminazione ci consente di vedere. Il resto rimane avvolto dall'oscurità, ossia dal mistero.

Per la realizzazione dei suoi dipinti, Caravaggio posizionava delle lanterne in posizioni specifiche per far sì che i modelli venissero illuminati solo in parte,

mediante una "luce radente". Attraverso questo artificio, Caravaggio evidenziava le parti della scena che più riteneva interessanti lasciando il resto appunto nel buio dell'ambiente. "Nello stesso modo, - ci dice ancora Marcialis - ho cercato di far uscire dal buio i miei frutti, la mia verdura, avvolgendoli col mio pennello di luce come il pittore magistralmente faceva con i colori della sua tavolozza." A divertente contrappunto di immagini di straordinaria bellezza e capacità tecnica, ci ha colpito la scelta dei titoli delle opere, sempre improntati ad uno spirito scherzoso e sorprendente. "E' l'altra faccia della medaglia - è di nuovo il fotografo a spiegarci - Da una parte c'è un'immagine seria e "quasi" impeccabile che racconta delle nostre origini e della nostra cultura; e subito dopo, a sdrammatizzare, un titolo dal sapore poetico e dalla sfumatura ironica. Da sempre ho preso sul serio qualsiasi



Ricordo fi infanzia 2



Artigli scarlatti 1

lavoro a cui mi sono apprestato, ma allo stesso tempo non ho mai voluto salire in "cattedra" divulgando messaggi dal "grigiore intenso" e dalla pesantezza stomachevole". Nel suo futuro personale Marcialis vede anche un riavvicinamento alla terra, con un progetto di agriturismo in cantiere. Secondo lui, la nostra società potrebbe guadagnare molto dalla riscoperta delle sue radici contadine? "Per essere precisi, - dice -le mie di radici affondano in laguna visto che sono nato a Venezia, ma battute a parte, il mio prossimo progetto di vita sarà una nuova avventura nel mezzo delle colline marchigiane." Allora, buona fotografia! E... buon appetito! ■

RENATO MARCIALIS nasce il 5 maggio 1956 a Venezia, ma sarà Milano, dove dal 1964 la famiglia Marcialis si stabilisce, l'ambiente nel quale il giovane Renato vede crescere e coltiva la sua passione artistica e professionale. I cromosomi sono quelli di nonno Enzo, chef su navi da crociera, di zio Gastone chef Cordon Bleu de France e del papà Gino, uno dei più famosi chef barman di quegli anni. Il papà Gino, da professionista concreto qual era, non sostiene la passione musicale di Renato e reindirizza le sue energie trovandogli un lavoro nello studio fotografico di alcuni conoscenti. Ora saprà dove trovare il figlio "almeno dal lunedì al sabato". Alle 8.30 del 3 marzo del 1970 inizia la grande avventura di un ancora inconsapevole artista dell'immagine. Mentre porta a termine i suoi compiti, Renato osserva il lavoro dei due fotografi specializzati in meeting aziendali e matrimoni della Milano bene, dove ville da sogno e pranzi da favola sono all'ordine del giorno. Dopo due anni cambia studio e viene "promosso" stampatore da un fotografo specializzato in riprese industriali: lampadari, giocattoli e articoli da regalo. Il suo "regno" è un gabbiotto di circa un metro quadro. Dopo sei mesi di quella vita Renato si sente pronto al grande passo tanto che minaccia il titolare di dimettersi qualora non gli consenta di fotografare in sala posa. Il fratello maggiore Riccardo, già art director affermato, inizia una nuova avventura nella fotografia di gastronomia e nel 1976 propone a Renato una collaborazione che durerà ben dieci anni. Decide poi di aprire uno studio per conto suo e nei cinque anni seguenti fotograferà di tutto: dalla moda, al reportage, dallo still-life alle riprese industriali. Arrivano i riconoscimenti pubblici: appare negli "inserti" delle riviste specializzate, viene premiato a Venezia nel 1991 con i colleghi Oliviero Toscani e Vittorio Storaro e nello stesso anno vince



anche la Golden Mamiya a Numana. Nel 1992, ritenendo che la specializzazione sia la via da seguire e con estremo coraggio visto il momento economico particolarmente delicato, decide di eliminare tutti i clienti no food.

www.renato-marcialis.com
www.caravaggioincucina.it