

FOTOGRAFARE CON LA LUCE

I PRODOTTI DEL TERRITORIO RACCONTATI PER IMMAGINI CHE SEMBRANO QUADRI CARAVAGGESCHI. IL LAVORO DI RENATO MARCIALIS "CARAVAGGIO IN CUCINA" PER IL PROGETTO FOTOGRAFI NEL PARCO.

Di Giovanna Caprioglio

Un lavoro fotografico davvero unico quello di Renato Marcialis, famoso fotografo di food, che ha partecipato, con alcune immagini del suo "Caravaggio in Cucina", all'iniziativa dell' AFIP "Fotografi nel Parco", coordinata dal Parco Agricolo Sud di e la Provincia di Milano. Immagini fortemente poetiche, che di primo acchito possono davvero sembrare quadri; una suggestione che riporta ad un passato lontano e dà valore ad ogni ingrediente della nostra cucina italiana, dall'aglio al carciofo, alla farina. La selezione per il progetto del Parco Agricolo Sud non poteva

che riguardare i prodotti tipici del territorio lombardo: il cavolo cappuccio, ("Bocciolo d'Autunno") verdura principe della cucina lombarda, la zucca ("Chi ha detto che son dura") altrettanto tipica, molto usata nei tortelli e nel risotto, nonché tutti gli altri ortaggi ("Di tutto e di più") coltivati in molte cascine del Parco Agricolo, come ad esempio la Cascina Mischia di Cislano dove è anche possibile acquistare nello spaccio aziendale. E ancora la farina di mais da polenta ("La saggezza della nonna"), indispensabile nella cucina povera e tutt'oggi molto utilizzata e i salumi tipici ("Stagionarsi in Can-



tina”), anche quest’utimi prodotti da molte Cascine del Parco Agricolo Sud, senza l’utilizzo di coloranti o addensanti, con una stagionatura nei tempi naturali all’interno delle vecchie cantine, non in celle di stagionatura e con l’uso di solo budelli naturali e una legatura fatta esclusivamente a mano. Infine il latte (“Un ricordo lontano...lontano”), così importante nella produzione del Parco, da essere stato “censito” attraverso un percorso tra le Cascine produttrici promosso dal FAI con l’iniziativa “La via Lattea”: una mappa e una brochure destinati al grande pubblico per renderlo maggiormente consapevole e mostrare le relazioni territoriali che generano ricchezza e producono alimentazione, anche in vista dell’EXPO 2015.

Caravaggio in Cucina è comunque un lavoro molto più ampio della selezione che vediamo in queste pagine, iniziato per caso quando un cliente nel 2007 chiede a Marcialis di fotografare delle castagne. Un’idea diversa, quella di illuminarle con una “pistola di luce” acquistata molti anni prima, lasciando aperto l’obiettivo, ha reso uno scatto che rischiava di essere scontato e banale in qualcosa di unico nel suo genere. Un calore e una intensità che solo la luce può dare e solo un grande professionista può interpretare. Marcialis infatti lavora nella fotografia sin da ragazzo e dal 1992 unicamente per il mondo del food, uno dei primi in Italia a specializzarsi in questo settore, oggi tanto di moda. Una scelta dettata

“Una suggestione che riporta ad un passato lontano e dà valore ad ogni ingrediente della nostra cucina”

forse dai cromosomi, come ama ricordare, visto che il nonno era chef a bordo delle navi da crociera, lo zio Cordon Bleu de France e il papà chef, ma soprattutto barman molto conosciuto. Il suo moderno studio fotografico rispecchia questa passione: una grande cucina, vissuta ma perfetta, dove si preparano i piatti che dovranno poi essere fotografati e un’immensa collezione di stoviglie e pentole accumulate negli anni; una zona isolata ospita un grande tavolo in legno grezzo, il set per le sue opere del Caravaggio in Cucina, molte delle quali poi appese alle pareti. A guardarle di primo acchito sembrano davvero quadri: una luce che ricorda quella del lavoro del grande pittore Lombardo - che usava le lanterne in posizioni specifiche per far sì che i modelli venissero illuminati solo in parte, evidenziando così le parti della scena che più riteneva interessanti lasciando il resto nel buio dell’ambiente- una stampa su tela “fine art” e delle pennellate di vernice che intensificano le parti illuminate fanno il resto, l’opera d’arte è servita.

