



L'affascinante legame tra panificazione, universo femminile e creazione artistica s'incontra già sul principio della scultura moderna in Sardegna, quando **FRANCESCO CIUSA** (Nuoro 1883 - Cagliari 1949), subito dopo la grande affermazione alla Biennale di Venezia con l'opera intitolata *La madre dell'ucciso*, dà alla luce un secondo grande capolavoro: *Il pane* (1907). Un capolavoro in cui ogni particolare parla della panificazione come di un vero e proprio cerimoniale: la postura composta, la concentrazione del viso, le mani che lavorano sicure e deferenti l'impasto, l'austerità e l'umile eleganza che fanno apparire la donna simile a «una sacerdotessa». Se il modello in gesso della scultura, andato irrimediabilmente perduto, risale al 1907, la fusione in bronzo, commissionata dal Consiglio Provinciale delle Corporazioni di Cagliari, oggi Camera di Commercio, data al 1927. Durante gli anni Venti lo stesso tema viene affrontato da Ciusa anche nelle sue creazioni in ceramica, prodotte nella Manifattura Spica aperta a Cagliari, nella via che oggi porta appunto il nome dello scultore. Nei piccoli, preziosi esemplari ceramici, colpiscono la cura e la delicatezza dei particolari, specialmente nel dispiegarsi delle pieghe dell'abito.

Dalla prima alla seconda metà del '900, la panificazione si salda profondamente all'idea di maternità nella poetica di un altro grande scultore, **COSTANTINO NIVOLA** (Orani 1911 - Long Island 1988), partito dalla Sardegna ancora giovanissimo e poi affermatosi internazionalmente, soprattutto negli Stati Uniti d'America, dove visse gran parte della sua esistenza. Al pane Nivola dedica uno dei capitoli delle autobiografiche *Memorie di Orani*; al pane pensa mentre plasma i suoi rilievi in terracotta; al pane, gelosamente custodito nei muri cavi delle case in paese durante la sua fanciullezza, corre con il ricordo quando scolpisce il ventre accogliente delle madri, che racchiudono dentro sé la *speranza del figlio meraviglioso*. Madri, talvolta vedove, archetipi mediterranei fattisi modernità: nelle forme che tendono all'astrazione risiedono scelte artistiche ma risiede anche probabilmente il desiderio di sublimare, attraverso l'arte, il rapporto difficile con la propria madre, quella vera, un rapporto vissuto quasi sempre come un rifiuto.

Più di tutti, nel secondo '900 e nel primo decennio del XXI secolo **MARIA LAI** (Ulassai 1919 - Cardedu 2013) fa del pane una metafora di forza generatrice, della vita e dell'arte stessa. Lo dimostrano le opere qui esposte, a partire da *Ex voto*, del 1977, una delle prime sculture realizzate in pane dall'artista, inedita, di enorme forza espressiva. In un contributo, anch'esso inedito, scritto per l'occasione di questa mostra, la giovane studiosa Chiara Manca vi legge un'iconografia religiosa:

«Nonostante Maria si definisse laica, moltissime sue creazioni si rifanno ad episodi, temi e personaggi della letteratura cristiana, dalle Madonne, ai presepi, alla moltiplicazione dei pani e dei pesci, alla strage degli innocenti. Questo bimbo inchiodato è indubbio che ci riconduca all'idea di un Gesù bambino. È in un tenero letto di paglia ma la postura del bimbo con le braccia aperte a croce, il cuore trafitto e il rosso che lo circonda, in cui noi stessi ci specchiamo, ci parlano al contempo di un sacrificio ma anche di un abbraccio d'amore. È insieme morte e vita.

Morte e vita che ci accompagnano sempre nel nostro cammino umano e nella nostra personale vicenda; Maria diceva che crescendo, un giorno dopo l'altro noi uccidiamo il bambino che è dentro di noi inconsapevolmente per inserirci nel mondo degli adulti, rinneghiamo lo sguardo, i giochi, gli stupori e l'innocenza dell'infanzia. L'infanzia che contiene ancora in sé il legame di un aldilà, i fili di un tempo senza tempo che erano il tessuto di un infinito».

A seguire, le due grandi opere *Cuore mio* e *La pietra della felicità*, entrambe del 2002, illustrano le origini della metafora, riconducendoci alla storia di Maria Pietra. Maria Pietra - personaggio protagonista del racconto intitolato, appunto, *Cuore mio*, contenuto in *Miele amaro* di Salvatore Cambosu, scrittore cui l'artista rimane legata per tutta la vita - è dotata di poteri straordinari e proibiti, è una madre, è un'artigiana del pane: dopo la morte del figlioletto, delirante di dolore, impastando la farina con le lacrime e facendo tanti bambini di pane riporta il suo bambino alla vita, a giocare con gli animali del bosco. Come Maria Pietra, anche Maria Lai si fa artigiana del pane, per affascinare, con i poteri del suo talento immaginativo, tutte le creature.

2.

pani e madri

Nei capolavori di Francesco Ciusa, di Costantino Nivola, di Maria Lai non v'è traccia di retorica. Né la retorica trova spazio in questa mostra: non ci sono stereotipi, o raffigurazioni edulcorate della maternità.

Ci sono invece le maternità anticonvenzionali di **PRIMO PANTOLI**, artista originario di Cesena ma sardo d'azione e d'adozione, da quando nel 1957 si trasferisce nell'isola facendosi subito promotore di un'avanguardia decisa a spezzare i lacci della consuetudine e degli stilemi ripetitivi, animatore di gruppi impegnati per il rinnovamento dell'arte e della società. Innovative appaiono nei primi anni Sessanta queste straordinarie sue raffigurazioni di *Maternità*, realizzate in breve volger di tempo ma in grado di abbracciare differenti soluzioni tecniche e formali: in particolare, la *Maternità* del 1962 accoglie sulla superficie del dipinto materiali eterogenei, ferrosi - ricordo di un soggiorno londinese e delle impressioni ricavate dalle gradazioni di grigio sul Tamigi e dai colori bituminosi nel quartiere industriale dei Docks -; tutte e tre le opere rimandano ad una concezione materica del colore, ad una pittura fortemente sentita anche nella sua fisicità.

Se tra i tabù da distruggere, secondo Pantoli, c'erano soprattutto i tabù sessuali, l'eros attraversa come un filo rosso anche la produzione di **ANGELO LIBERATI**, nato a Frascati, cresciuto artisticamente a Roma nel crocevia tra Piazza di Spagna, via del Babuino e Piazza del Popolo, a Cagliari dal 1970. La sua poetica si contraddistingue per l'incontro dell'arte viva con la poesia, la musica, il cinema; ispirazione e riflessioni provengono in egual modo da Renzo Vespi gnani, Bob Dylan, Luchino Visconti. Le sue tre opere esposte fanno risaltare, come quasi sempre i suoi lavori, donne seducenti, erotiche, provocatorie, madri forse, amanti certamente. Ma, in queste tre opere, un'altra madre ricorre, sempre presente: trapela dal fondo, nell'amalgama di grafica, pittura, collage e *décollage* *La madre dell'ucciso*, quella madre che Ciusa seppe volgere a simbolo di dolore assoluto. Amore e morte, Eros e Thanatos, mistero perenne.

Una certa vena d'erotismo attraversa, è evidente, anche i *Semi* di **PINUCCIO SCIOLA**, allestiti all'esterno della Sala delle Volte, nel piazzale esterno dell'EXMA, inizio e fine del percorso espositivo. Insieme alle *Pietre sonore*, i *Semi* sono le opere più celebri dello scultore di San Sperate, riconosciuto protagonista dell'arte contemporanea in ambito internazionale. Come le *Pietre sonore*, anche i *Semi* - scolpiti nel basalto ruvido, apparentemente duro, che si apre per diventare liscio e intimamente morbido - avverano l'unione di natura e cultura, fecondazione per eccellenza. Infatti, afferma Sciola, «L'arte non è un fatto puramente intellettuale. Bisogna continuare a zappare, arare e seminare pietre, perché germogliano e tornino a fecondare la terra». Le sue parole sembrano fare eco alle parole di Maria Lai che, citando il maestro Arturo Martini, amava ripetere: «Le pietre sono le vere immagini del mondo. Lo scultore dovrebbe farle respirare come pane che lievita».

3.

pani e madri
pani e madri

Seducenti, erotiche, provocatorie sono anche le donne che **ROBERTO RUGGIU**, ispirandosi ai manga giapponesi e con la volontà di intrecciare culture differenti, ha ritagliato nel tessuto, inserito e legato all'interno di due cesti tradizionalmente utilizzati in Sardegna per la panificazione, esaltandone le forme tondeggianti, rese anch'esse, del tutto inaspettatamente, sensuali. Per dar titolo a questa prima delle sue due installazioni in mostra, l'artista ha liberamente interpretato il nome in lingua sarda attribuito ad una delle tipologie di questi cesti, declinandolo al femminile: *Kanisteddas*. La seconda installazione, concepita anch'essa a partire dai cesti anticamente impiegati per la lavorazione e la conservazione del pane, ma con un'inclinazione più concettuale, s'intitola *Eclipses*. Da oltre trent'anni Ruggiu vive tra la Sardegna e l'Olanda, dove ha frequentato l'Accademia di Belle Arti e dove lavora soprattutto come scultore, spesso realizzando interventi artistici nello spazio pubblico per la committenza delle amministrazioni locali. La sua attitudine scultorea è testimoniata in mostra dal pane finemente levigato nella pietra di Trani.

Per **ROBERTA CIUSA**, giovane habitat & product designer nuorese, conoscenza del passato, sensibilità per il presente, attenzione per il futuro s'intersecano lungo un'originale linea di creatività: *#Pinbread* e *#Pintexture* sono realizzazioni ispirate alle pintadere che nella civiltà nuragica e in altre civiltà preistoriche servivano a decorare il pane, ma non soltanto. Fanno parte del recente progetto, datato 2015, "Cibo per il Corpo e per la Mente", incentrato sul cibo come elemento di fondamentale importanza, sotto il profilo sociale e culturale. Roberta Ciusa si propone, infatti, di generare innovazione coniugando inventiva e progettazione, nuove tecnologie e perizia artigianale, interrogandosi sul futuro della comunicazione, sui cambiamenti politici ed economici, sulle influenze che le modifiche urbane, geografiche, artistiche e antropologiche determinano in merito alle nostre necessità.

ANTONELLO CARBONI, cineasta e fotografo oristanese, coniuga nei suoi lavori l'interesse per l'arte e per la storia dell'arte con il desiderio di raccontare luoghi, popoli, tradizioni del mondo. Nel corso degli anni ha realizzato documentari e reportage in paesi dell'Africa e del Medio Oriente, componendo panorami intensi di culture solo apparentemente lontane, ottenendo premi e riconoscimenti in ambito nazionale e internazionale. Le immagini di *Sisters*, del 2004, ci accompagnano oltre il Mediterraneo, alla scoperta della panificazione tradizionale in un angolo remoto sulle montagne del Kurdistan. Anche lassù il miracolo del pane si compie grazie alle mani leggere ed esperte delle donne, in questo caso due giovani sorelle depositarie dell'antica sapienza.

Ovunque nel mondo, all'origine di tutto, c'è la madre terra. Di questa nostra madre universale **FRANCESCO CUBEDDU**, che vive e lavora a Oristano, restituisce ritratti insoliti attraverso le sue quadrografie, ovvero fotografie che tendono a ibridarsi e confondersi con la pittura. Cubeddu scatta dall'alto, mentre si sposta nell'aria col suo paramotore: da questo privilegiato punto di vista osserva i dettagli del territorio - spesso si tratta della penisola del Sinis, le cui suggestioni hanno tanta parte anche nell'arte di Marco Pili - e immortala l'insospettata bellezza dei campi, come i campi di grano protagonisti di queste opere. Visti da lassù, i solchi lasciati dall'aratro, i segni delle acque e del vento diventano linee e forme di paesaggi astratti, spettacolari, veri e propri quadri appunto, capaci di susurrare messaggi d'incantato stupore.



FABIOLA LEDDA, nata nel Sulcis, cresciuta in Westfalia, vive e lavora a Bologna. Negli autoscatti del ciclo *Panes*, datati 2009, di cui viene esposta in mostra una suggestiva selezione, come sempre nelle fotografie e nelle performance dell'artista il corpo si fa strumento della ricerca estetica. Il corpo è lo sguardo che l'artista rivolge dentro sé stessa, e che la mette in comunicazione col mondo. Nelle pose, nei gesti, leggeri e saldi allo stesso tempo, sottolineati da luci ora più calde, ora più fredde, non c'è soluzione di continuità tra la donna e i pani: entrambi sembrano emergere da una dimensione interiore, dai ricordi, da un'atmosfera di raccoglimento che il piccolo formato di stampa contribuisce ad esaltare. Al rispetto della tradizione, simboleggiata dalla croce che segna il pane, corrisponde il fermo rifiuto dei ruoli e degli stereotipi ancora presenti nella società.

Raffinate, meditate, sono le sculture ceramiche di **GIANFRANCO PINTUS**, pittore e ceramista nato a Sassari, che, trascorsa l'infanzia nella bottega artigiana del nonno materno Giovanni Pulli, ha studiato all'Accademia di Belle Arti di Firenze sotto l'egida di Afro e Concetto Pozzati, prima di scegliere di tornare in Sardegna. Vive e lavora a Cagliari. In questi suoi pani, l'essenzialità delle cromie bianco, terra e nero, che nulla concedono all'ornamentazione, le armonie curvilinee - anche nei dipinti dell'artista, con richiami simbolici e concettuali, ricorre la forma del "tondo" - includono, graffite, parole poetiche. Le parole procedono ininterrotte sulla superficie, e non importa sapere esattamente da quali autori o componimenti provengano, importa invece sottolineare come, contaminando i codici, la poesia si faccia visione, e la visione sostanza.

MARCO PILI, sardo d'estrazione e d'elezione, come ama definirsi, ha casa e studio a Nurachi, a ridosso della penisola del Sinis. Nella sua produzione artistica convergono astrattismo, naturalismo e pittura materica; insieme alle terre, ai legni, alle cere, da vent'anni costituisce materiale privilegiato delle sue opere il pane carasau, cibo legato alla storia agropastorale della Sardegna, che l'artista assume nel suo valore simbolico di nutrimento, oltre che del corpo, dello spirito. In *Segni nuragici*, del 1996, opere che testimoniano gli inizi di questa ricerca, accanto e intorno al pane adagiato sul panno nero, le linee bianche nascono dalla stilizzazione di una dea madre. Recentissima, invece, l'installazione *Pergamena di pane*, che nel suo minimalismo, attraverso le bruciature e le fenditure, mostra insieme la fragilità e la forza del pane, mentre *Ricami di terra*, opera appositamente realizzata per questa mostra, richiama, insieme a quelle della panificazione, le suggestioni all'arte tessile.

LALLA LUSSU, artista cagliaritana con una composita formazione artistica e storico-artistica, condotta oltre che a Cagliari, a Salisburgo e Urbino, dopo numerosi incontri, confronti, sperimentazioni, da anni si dedica alla pittura ad acquerello su moduli di carta pregiata. Una pittura che, attraverso successive, sapienti velature, ricerca aperture tridimensionali e profondità: coinvolgendo e costruendo lo spazio, l'artista immagina erba e acqua, risvegli e rinascite, *Germinazioni* che fanno pensare al fluire del tempo e della natura, alla forza generatrice e ai cicli dell'esistenza, al permanere dell'arte. Questi germogli, ha scritto Maria Luisa Frongia, che della pittura di Lalla Lussu ha colto l'orientamento simbolista, «si stendono a dare forma al giardino di tutti noi: quello di un giardino personale, modellato dalle nostre mani, guidate dalla fantasia creatrice che si nasconde in ogni essere umano».

5.

pani e madri
pani e madri

MARIA JOLE SERRELI, nata a Roma da emigrati sardi, residente nella provincia di Oristano, lavora in Italia e all'estero, in particolare a Londra, spesso fautrice di progetti che attraverso l'arte assumono una forte valenza sociale. Frequenti le sue collaborazioni con Emergency. Per questa mostra, compiendo un emozionante viaggio a ritroso nelle proprie origini, ha realizzato una installazione che richiama momenti di vita familiare e di condivisione: sulla tovaglia bianca e finemente ricamata si adagia il cesto antico; dentro il cesto quel pane speciale, con l'uovo, che a Pasqua le madri preparavano per i propri bambini. I fili, anch'essi bianchi, rimarcano i legami d'affetto, mentre dentro al secondo cesto, anch'esso antico e posato a terra, i pani si vestono dei colori della festa. Sono i colori delle bandierine, tipiche dell'allegria semplice delle ricorrenze paesane, ma allo stesso tempo richiamano rilevanti esperienze artistiche del XX secolo.

Originaria di una famiglia di panificatori di Seui, nel nuorese, **ANNA DEPLANO** da anni vive e lavora a Milano, dove opera in differenti ambiti del design. I suoi pani colorati, presentati nell'occasione di mostre dedicate, rivisitano e rielaborano tipologie e forme del pane tradizionale in Sardegna, sperimentando declinazioni e variazioni cromatiche attraverso l'approfondita conoscenza delle tecniche dell'impasto e l'impiego di prodotti naturali: la barbabietola per il rosso, per esempio, gli spinaci per il verde, o ancora lo zafferano per il giallo, quest'ultimo in particolare utilizzato anche in passato nei pani di Pasqua. Nel 1992 Anna Deplano ha pubblicato il volume *Il Pane: fior fiore dell'alimentazione* dalle origini a oggi, che ripercorre la storia di questo alimento alla luce dei mutamenti storici e culturali, mettendone in evidenza le nuove e infinite potenzialità espressive.

Al centro del lavoro artistico di **NIETTA CONDEMI DE FELICE**, fine conoscitrice dei segreti tecnici del telaio, c'è un'accezione moderna e sperimentale della tessitura, fertile di scambi nel contesto nazionale e internazionale. Le sue opere non si presentano mai piane, ma tridimensionali, e presuppongono allo stesso tempo competenza di progetto, fermezza esecutiva e gioia inventiva. Nell'installazione presentata in mostra, vivace di colori e di sfumature, i fili di differenti materiali, solitamente utilizzati dall'artista per la tessitura, si trovano adagiati, oppure tesi, su piccole porzioni di cielo dipinto; e sui fili si posano uccelletti, *Sos puzzoneddos de su Cossolu*, i pani votivi preparati in occasione della Madonna della Consolata a Orune, paese natale cui Nietta Condemmi De Felice rende qui esplicito omaggio.

Agli inizi del suo percorso creativo, **MARIA DIANA**, architetto e designer di gioielli che vive e lavora a Roma, ha frequentato lo studio di Maria Lai, dalla quale ha acquisito soprattutto la sensibilità artistica. I suoi gioielli, come i pani, racchiudono e quasi proteggono al loro interno un'anima organica. Nella collezione *Germogli*, prodotta tra il 2013 e il 2015, si trovano insolitamente accostati il grès e la porcellana, il primo grezzo e ruvido, la seconda fine, delicata, impreziosita da dettagli in oro zecchino. La recentissima collezione *Semina*, presentata qui in anteprima, reca letteralmente impresse nella porcellana le tracce dei cereali del mondo, cibo comune ai popoli: i chicchi di riso, grano, mais, orzo, farro, amaranto e quinoa diventano così motivi formali, anch'essi impreziositi da oro e platino.

Perfezionatasi, dopo gli studi artistici, nell'atelier dello scultore Franco d'Aspro, specializzata, tra le altre cose, in fusione del bronzo e lavorazione a cera persa, **IGNAZIATINTI** ha nella produzione ceramica la sua cifra caratterizzante: nella ceramica trasferisce la precisione dei gesti necessari a "ricamare" i pani cerimoniali, riproducendone e reinterpretandone, con personale attitudine, le fogge e le decorazioni. Piccolissime foglie, fiori in miniatura cesellati con estrema accuratezza sono applicati sulle fogge a cuore, su quelle consacrate ai santi e a specifiche celebrazioni religiose, o ancora sulla *Gallinella di Pasqua*: pezzi unici, realizzati nella bottega-laboratorio di Assemmini senza mai utilizzare stampi, perché «l'espressione di uno stato d'animo e di una sensazione non possono essere mai uguali».