



**T R A R T**



## I sensi dell'arte C O N F E R E N Z E

*La dimensione del tempo, filo conduttore del lavoro dell'artista Jean-Marie Barotte, accompagna le attività collaterali alla mostra. Un tempo che per l'artista si manifesta come tempo dell'annuncio, dell'ascolto, e chiede a chi guarda di concedersi una pausa. Lo stesso tempo, accompagna un'arte del saper vivere, dove ciascun momento è scandito dal qui e ora. L'arte del soffermarsi, l'arte di saper cogliere in ogni cosa la sua essenza e di ascoltarne i suoi sapori. Concedersi il lusso di un tempo che attraversa la vita in tutta la sua pienezza e la sua leggerezza, dalla pausa di una tazza di tè e di un bicchiere di vino, al tempo della decantazione e della creazione.*

mercoledì 12 febbraio ore 18.30 >  
Fondazione Stelline, corso Magenta 61

### I sensi dell'arte > conversazioni

*Il tempo di...  
il tempo, dal gesto quotidiano  
alla creazione, dove ciascun momento è scandito  
dall'attenzione all'attimo presente*

Partecipano:

Chiara Gatti, *curatrice della mostra*  
Mariano Murru, *enologo cantina Argiolas*  
Giancarlo Ricci, *saggista e psicanalista*  
Barbara Sighieri, *maestro del Tè*  
Massimo Zanichelli, *giornalista wine writer dell'Espresso*

ore 20 > Aperitivo con Argiolas e Orti di Leonardo

mercoledì 19 Febbraio ore 18.30 >  
Institut français Milan, CinéMagenta63, corso Magenta 63

### L'evento nell'immagine > conversazioni

*Nelle immagini inventate dal gesto dell'arte l'evento risulta incessante. I suoi due volti continuano a interrogarci: quello dell'artista, nel suo esporsi a una vertigine abissale e quello dell'osservatore, trascinato e trattenuto in una scena infinitamente animata.*

Partecipano:

Jean-Marie Barotte, *artista*  
Giancarlo Ricci, *saggista e psicanalista*  
Michele Tavola, *storico e critico d'arte*

ore 20 > Aperitivo con Argiolas e Orti di Leonardo

Info : +39 02 45462.411; [fondazione@stelline.it](mailto:fondazione@stelline.it)

[www.stelline.it](http://www.stelline.it)

**INSTITUT  
FRANÇAIS**  
MILANO



in collaborazione con



## I sensi dell'arte TUTORIAL

*Una pausa meditativa alla Fondazione Stelline.*

*In occasione della mostra di Jean-Marie Barotte, che intende la pittura come forma di meditazione poetica e filosofica, Fondazione Stelline presenta, in collaborazione con CorsiCorsari, un ciclo di workshop e mini tutorial dedicati alla calligrafia orientale zen e all'arte del tè cinese, con degustazioni ed esercitazioni pratiche.*

### **SPERIMENTARE LA CALLIGRAFIA ZEN: L'UNO, LO SPIRITO, IL VUOTO**

> Sabato 1, 8 e 15 febbraio dalle ore 16.00 alle ore 18.30

Fondazione Stelline, corso Magenta 61

"Diventare una cosa sola con quello che si crea è la filosofia della calligrafia Zen. Vi è una continuità tra il corpo del calligrafo, il suo spirito e il foglio". Da un tratto a più tratti. Percorso esperienziale facilitato, dallo stile normale a quello corsivo, attraverso alcuni ideogrammi tra i più noti della calligrafia cinese chan (zen in Giappone). Studio del segno, delle sequenze, del ritmo, con pennelli di varia grandezza e inchiostro su carta di riso. Verrà posto l'accento sulla creatività che questa forma d'arte può stimolare. Tutti, alla fine di ogni lezione, porteranno a casa un'opera compiuta.

#### **Primo incontro:**

YI " L'UNO "

#### **Secondo Incontro:**

SHEN "LO SPIRITO"

#### **Terzo incontro:**

WU "IL VUOTO"

Docente: Gianna Basso, diplomata all'Accademia di Brera, scenografa, decoratrice, è insegnante di disegno. Dal 2001 studia il pensiero cinese e la calligrafia cinese presso il monastero zen "Il Cerchio", con la scuola "Feimo" e successivamente con i maestri H. Nakajima e K. Hirahoka. Espone a Seul, Pechino, Osaka. Dal 2007 si dedica anche alla pittura orientale di paesaggio, organizzando corsi annuali.

*Costo totale per i tre incontri: 110 euro (IVA inclusa)*



in collaborazione con



# I sensi dell'arte

## TUTORIAL

### L'ARTE DEL TÈ:

### IL TEMPO DI UNA PAUSA PER LA DEGUSTAZIONE DEL TÈ

> Domenica 26 gennaio dalle ore 16.00 alle ore 18.00

Fondazione Stelline, corso Magenta 61

- > Cenni di botanica sulla pianta del tè, la *Camelia Sinensis*
- > Presentazione e degustazione di tè bianchi, verdi, neri, oolong, puerh
- > Dimostrazione del metodo cinese di preparazione del tè GongFuCha (tè verde con il "gaiwan" e tè oolong con teiera in terracotta "yixing")

Docenti de "La Teiera Eclettica": bottega milanese specializzata nella vendita di tè sfusi provenienti dall'antica "Mariage Frères" di Parigi, prestigiosa Maison de The dal 1854

*Costo totale: 20 euro (IVA inclusa)*



in collaborazione con



# I sensi dell'arte

## TUTORIAL

### IL TÈ IN CINA: STORIA, SUGGERIMENTI E ASSAGGI

> Domenica 2, 9 e 16 febbraio, dalle ore 10.00 alle ore 12.00  
Fondazione Stelline, corso Magenta 61

#### Prima lezione:

- > Botanica della pianta del tè, la Camelia Sinensis: origine, diffusione, caratteristiche.
- > La storia del tè in Cina, tra leggende e fonti storiche
- > Le tipologie di tè: fattori di differenziazione delle principali famiglie - bianchi, verdi, neri, oolong, puerh - con degustazione di un tè per ognuna delle famiglie
- > Panoramica sulla classificazione dei tè cinesi

#### Seconda lezione:

- > Preparazione del tè: gli elementi da considerare per ottenere una buona tazza di tè
- > L'importanza dell'acqua nella preparazione del tè: degustazione di un tè verde cinese preparato con due acque diverse
- > Diversi metodi di preparazione del tè a confronto
- > Come preparare il tè per soddisfare il proprio gusto personale

#### Terza lezione:

- > Presentazione degli strumenti per la preparazione del tè con il metodo cinese del GongFuCha
- > GongFuCha: dimostrazione di preparazione di un tè verde con il gaiwan
- > Esercitazione pratica di preparazione di un tè verde con il gaiwan
- > GongFuCha: dimostrazione di preparazione di un tè oolong con teiera in terracotta di yixing
- > Esercitazione pratica di preparazione di un tè oolong con teiera in terracotta di yixing

Docenti de "La Teiera Eclettica": bottega milanese specializzata nella vendita di tè sfusi provenienti dall'antica "Mariage Frères" di Parigi, prestigiosa Maison de Thé dal 1854.

*Costo totale per i tre incontri: 85 euro (IVA inclusa)*



in collaborazione con



## I sensi dell'arte TUTORIAL

### IL VINO: DEGUSTAZIONE VERTICALE ARGIOLAS

> Venerdì 14 e 21 febbraio, dalle ore 18.30 alle ore 20.00

Fondazione Stelline, corso Magenta 61

Scopri il fascino di una degustazione verticale per scoprire il Turriga di Argiolas, studiando le qualità delle singole annate oltre che le potenzialità evolutive di un vino specifico, sotto la guida di un docente d'eccezione come Massimo Zanichelli, wine writer dell'Espresso. Potrete anche degustare e scoprire sapori e qualità dei migliori vini bianchi e vini rossi delle cantine Argiolas.

#### Prima degustazione:

> Verticale Turriga Argiolas (1995, 2001, 2006, 2008, 2009)

Il vino portabandiera di Argiolas, tra i protagonisti dell'enologia sarda, in una degustazione verticale di più annate.

#### Seconda degustazione:

> Vini Argiolas

Degustazione ad ampio raggio dei vini autoctoni Argiolas, spaziando dai bianchi a base di Vermentino, Nuragus e Nasco ai rossi composti da Cannonau, Carignano, Monica e Bovale.

Docente: Massimo Zanichelli, specializzato in arti visive (si è laureato in Lettere Moderne con una tesi sull'anticlassicismo pittorico rinascimentale). Wine writer per il Gruppo Espresso e autore di diversi documentari sul vino. Da diversi anni cura i progetti "EnoArte" ed "EnoCinema", esperienze d'incontro sensoriale tra film, pittura e vino d'autore.

Ha di recente girato il docufilm "Sinfonia tra cielo e terra.

Un viaggio tra i vini del Veneto" (visibile su Vimeo, Youtube e Dailymotion).

*Costo per incontro 20,00 euro (iva inclusa)*

**Prenotazioni e informazioni: 0270108702 o 3299581101 / [info@corsicorsari.it](mailto:info@corsicorsari.it)**

*Per tutti i corsi le iscrizioni chiudono una settimana prima dell'inizio.*

*E' richiesto un minimo di 10 iscritti.*

*Nel caso non si raggiunga il numero minimo di iscritti il deposito sarà rimborsato il giorno successivo alla scadenza delle iscrizioni.*