

fabrizio
FERRI

Nato il 21-02-1963 a Brescia è docente di fotografia alla LABA (Libera Accademia di Belle Arti) di Brescia e docente di tecnica fotografica all'Istituto C. Golgi (grafico pubblicitario) di Brescia.

Sin dalla fine degli anni 80 si è occupato di fotografia artistica e commerciale (moda) passando dalla mansione di fotografo a quello di stylist e artbuyer per importanti agenzie pubblicitarie nazionali e internazionali. Particolarmente interessato alla fotografia antropologica, nel 2007 con le trilogie fotografiche "soggetto", ha interpretato l'anima in dissolvimento del mondo rurale; ha realizzato un film-documentario sulla sostenibilità del pianeta, e una serie di immagini sul popolo tibetano dopo aver recentemente intrapreso un viaggio in Nepal e Tibet.



dove

Mercato dei Sapori - Esine (Bs)

c/o STAZIONE DI SERVIZIO LA SOSTA - S.S.42

quando

dal 22 giugno al 17 agosto 2013

INAUGURAZIONE
SABATO 22 GIUGNO 2013
ORE 15.00

foto di

FABRIZIO FERRI

allestimento e grafica

ANDREA STEFANI PER DIEGORUGGERISTUDIO

mostra a cura della condotta

SLOW FOOD DELLA VALLE CAMONICA

CON IL CONTRIBUTO DI:

COMUNITÀ MONTANA DI VALLE CAMONICA, BRENO

PARCO DELL'ADAMELLO, BRENO

GRUPPO RISTORATORI, VALLE CAMONICA

COOPERATIVA CISSVA, CAPODIPONTE

CONSORZIO PER LA TUTELA DEI VINI IGT, VALLE CAMONICA

CONSORZIO DELLA CASTAGNA, VALLE CAMONICA

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI AGRICOLI DI VALLE CAMONICA

FORNERIA PASTICCERIA SALVETTI, MALONNO

AGRITURISMO LE FRISE, ARTOGNE



il solo gesto esprime la vita

(G.Lukács)

mostra
FOTOGRAFICA

a cura della condotta Slow Food Valle Camonica

il solo gesto esprime

la vita (G. Lukács)

farecibo

Nella storia dell'umanità la produzione del cibo, la sua conservazione e la sua distribuzione hanno costruito un immenso patrimonio di conoscenze, trasmesso nel tempo e nello spazio e oggetto di costante mutamento per garantire adattabilità ed efficienza. Conservare memoria e trasmettere queste conoscenze da generazione a generazione è un metodo efficace per non commettere errori già compiuti da altri, ma anche condizione primaria per scoprire nuove frontiere e nuove opportunità. Per secoli queste conoscenze sono state uno dei principali elementi caratterizzanti delle comunità: le donne, i contadini e gli anziani erano i principali depositari e trasmettitori di questi saperi. Produrre cibo per sé stessi e per il prossimo è il modo più puro e completo di rimettere al centro della propria vita il cibo, inserendosi armonicamente nei sistemi naturali, interagendo con essi con

rispetto per preservarli e farli evolvere, ricavandone il necessario sostentamento e una gratificazione che pochi lavori al mondo possono eguagliare.

L'uomo è così diventato protagonista nel produrre e nel trasformare la materia, prima con il suo saper conoscere e rispettare la Natura, poi con il saper valorizzare ciò che la Natura gli ha offerto attraverso regole di dosaggio, mescolamento, impasto. Il cibo è ciò che ci dovrebbe ricordare ogni giorno che siamo parte della Natura, che le apparteniamo, che siamo dentro di essa, nel più grande sistema vivente.

Slow Food si batte affinché le economie locali di piccola scala rimangano luoghi di diffusione e conservazione della conoscenza, di formazione d'identità, di affermazione degli individui e delle comunità. Per tenere fede a questi ideali la Condotta Slow Food di Valle Camonica si impegna a difendere, riscoprire, diffondere e valorizzare il mondo agricolo camuno, con il nobile fine di restituire l'orgoglio e la dignità al lavoro agricolo, uno dei più utili, delicati, importanti e fra i più belli che esistano.

Nasce da tali riflessioni l'idea di una mostra fotografica capace di dar voce agli artigiani del cibo che giorno dopo giorno tramandano con passione la nostra storia.

Il fotografo Fabrizio Ferri fa parlare le loro mani, ci restituisce i loro gesti,

intraprendendo un viaggio nelle realtà agricole camune e raccontando il passaggio dall'azione manipolatoria della materia al prodotto finito.

La fotografia, in quanto rappresentazione, produce uno stato evocativo delle azioni tra soggetti e oggetti, cogliendo esperienze soggettive che si muovono nello spazio e nel tempo.

Le cose appaiono a noi come per caso, così che nell'apparire favoriscono un'unità di esperienza che è contenuta nel reale.

Fabrizio Ferri con la sua opera ci mette di fronte ad una scelta, ci chiede di accogliere una riunificazione tra l'oggetto reale concreto, cioè "il fare cibo", e l'oggetto mentale.

L'esperienza che ognuno elabora da sé, nel proprio campo dialettico, ci viene offerta da Ferri come uno scambio con chi lavora e ciò permette di evocare in noi le loro azioni, che sono il senso profondo del "farecibo".

Beatrice Capitanio



il solo gesto esprime la vita
(G.Lukács)

mostra FOTOGRAFICA

a cura della condotta Slow Food Valle Camonica

dove

Mercato dei Sapori - Esine (Bs)

c/o STAZIONE DI SERVIZIO LA SOSTA - S.S.42

quando

dal 22 giugno al 17 agosto 2013

INAUGURAZIONE
SABATO 22 GIUGNO 2013
ORE 15.00



a cura di
SLOW FOOD DELLA VALLE CAMONICA

foto di
FABRIZIO FERRI

allestimento e grafica
ANDREA STEFANI PER DIEGORUGGERISTUDIO



con la collaborazione di
COMUNITÀ MONTANA DI VALLE CAMONICA, BRENO
PARCO DELL'ADAMELLO, BRENO
GRUPPO RISTORATORI, VALLE CAMONICA
COOPERATIVA CISSVA, CAPODIPONTE
CONSORZIO PER LA TUTELA DEI VINI IGT, VALLE CAMONICA
CONSORZIO DELLA CASTAGNA, VALLE CAMONICA
ASSOCIAZIONE PRODUTTORI AGRICOLI DI VALLE CAMONICA
FORNERIA PASTICCERIA SALVETTI, MALONNO
AGRITURISMO LE FRISE, ARTOGNE

