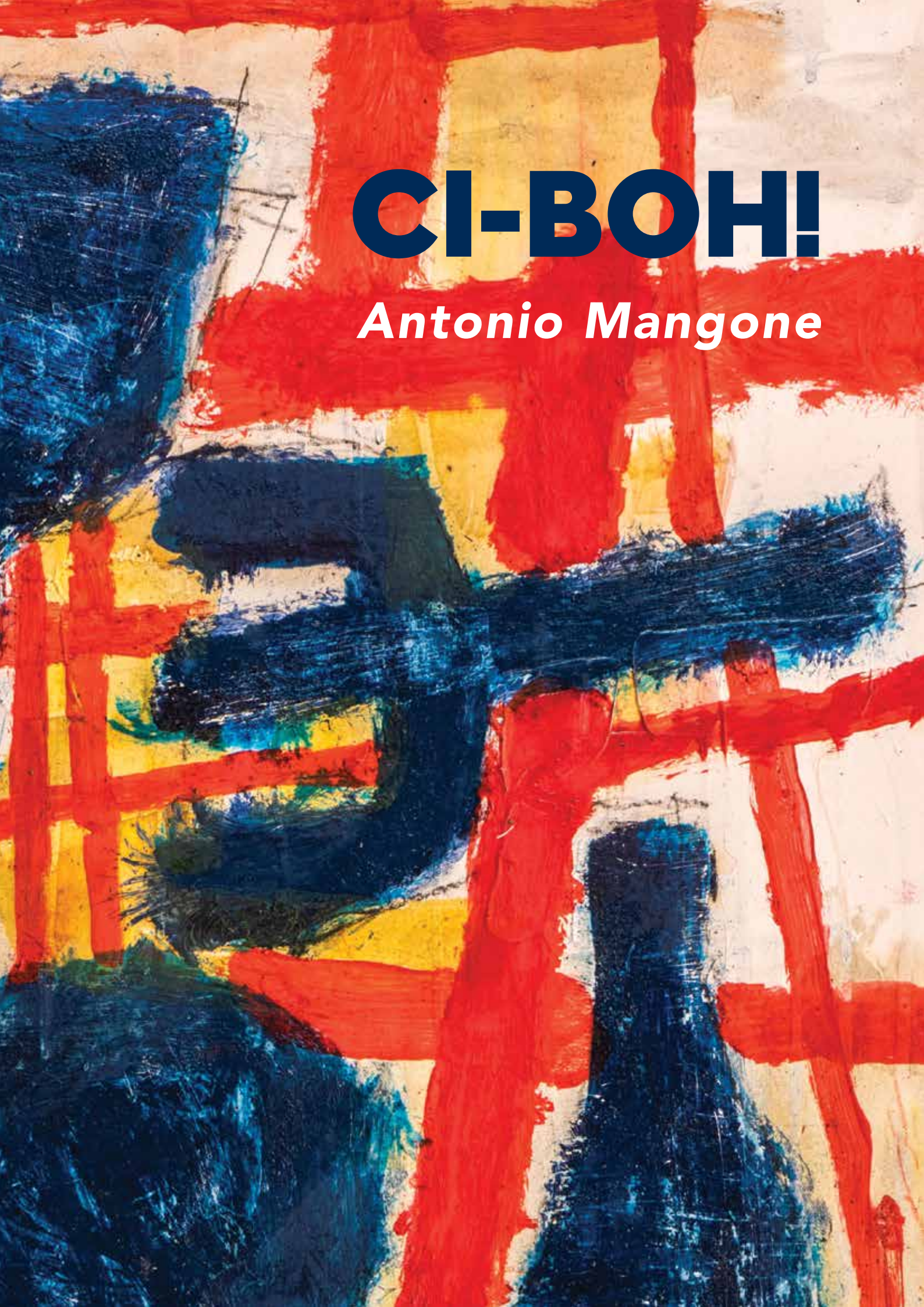

CI-BOH!
Antonio Mangone

CI-BOH!

Antonio Mangone

22 febbraio - 21 marzo 2025
Bergamo - Palazzo Storico Creberg

12 aprile - 27 luglio 2025
Romano di Lombardia - Chiesa della Grotta

4-25 ottobre 2025
Grumello del Monte - Chiesa del Buon Consiglio

Mostra a cura di
Angelo Piazzoli
Paola Silvia Ubiali
Tarcisio Tironi

Organizzazione e comunicazione
Manuela Belotti
Cristina Romeo

Crediti Fotografici
Fondazione Creberg
Eleonora Valtolina ph.

Progetto Grafico
Drive Promotion Design
Giancarlo Valtolina - Art Director

FONDAZIONE CREDITO BERGAMASCO

Intelligenti pauca (a buon intenditor...)

di Angelo Piazzoli*

Fin dall'inizio dei tempi il cibo rappresenta – al pari della lingua, della religione, degli usi e dei costumi – un valore identitario per ogni popolo. È uno degli elementi fondamentali e fondativi di ciò che, in senso lato, definiamo "cultura", un vero e proprio *trait d'union* che connette individui e comunità. Ancor oggi, nonostante il contesto multiculturale della società contemporanea, il cibo conserva il suo ruolo centrale, venendo spesso celebrato e idealizzato oltre le sue mere funzioni di alimentazione e di sostentamento.

Se da un lato il cibo e le pratiche ad esso connesse sono strumenti potenti per rafforzare l'identità di un gruppo e per accrescere il senso di appartenenza dei suoi membri, dall'altro possono trasformarsi in dispositivi alienanti e divisivi. Laddove le differenze alimentari si manifestano e si scontrano, possono emergere tensioni culturali, sociali, politiche che complicano la convivenza producendo pericolosi effetti collaterali sulle comunità e sulle singole persone.

Nella società contemporanea – caratterizzata da forti contrasti (sempre più ricca e opulenta per alcuni, sempre più emarginante per molti) – le logiche del profitto portano sovente a speculare sui beni alimentari; a ciò si aggiunga che lo sfrenato consumo di risorse spesso diventa imponente e inaccettabile spreco.

Secondo recenti dati della FAO, nel mondo sprechiamo oltre un terzo del cibo che produciamo – si pensi che un miliardo di pasti viene gettato quotidianamente – mentre 2,8 miliardi di persone non hanno accesso a una dieta sana. Sempre secondo la FAO, nel 2023 una persona su 11, sul nostro pianeta, è stata vittima della fame (1 su 5 nella sola Africa). Papa Giovanni Paolo II definì questo meccanismo perverso "paradosso dell'abbondanza" – creato da *«meccanismi di superficialità, negligenza ed egoismo»* – concetto ripreso da papa Francesco, che invita a *«favorire misure che sradichino la dispersione di alimenti, fenomeno che interpella ogni giorno le nostre coscienze»* in quanto *«in molti luoghi, i nostri fratelli non possono alimentarsi né in maniera sana, né in maniera sufficiente, mentre in altri si spreca e si scarta senza controllo»*.

Allo stesso tempo, il nostro contesto socioculturale propone e impone modelli fisici irraggiungibili creando profondi disagi soprattutto nei più giovani. Questi problemi spesso provocano conflitti interiori che si manifestano in disturbi della personalità e del comportamento alimentare. È davvero preoccupante constatare che in Italia sono oltre 3 milioni i pazienti che soffrono di disturbi della nutrizione e dell'alimentazione (in aumento del 30% nel periodo post pandemia), in drammatico incremento in adolescenti e giovani (con esordi patologici scesi ben al disotto dei tredici anni).

Nel nostro cammino, già in passato ci soffermammo, con eventi a Palazzo Creberg, sul tema del cibo con esposizioni dedicate all'arte classica. Si pensi a "*Vanitas*" (2007) – con opere strepitose di Vincenzo Campi, Giovan Ambrogio Figino, Fede Galizia, Panfilo Nuvolone – ovvero a "L'oeil gourmand" (2012), letteralmente "L'occhio ghiotto", un percorso nella natura morta dal Cinquecento di Campi, al Seicento di Baschenis, al Settecento di Ceruti, all'Ottocento di Tallone, al Novecento di Depero o Morlotti; oppure alle mostre che dedicammo a Evaristo Baschenis (2006 e 2016) e a Giacomo Ceruti (2011), con i loro splendidi dipinti raffiguranti i più diversi generi alimentari.

**Presidente Fondazione Credito Bergamasco*

Fede Galizia, *Alzata con frutti e melacotogna sul piano*
olio su tavola - cm 37x54 – Collezione privata (Catalogo "*Vanitas*" 2007 – Fondazione Creberg – pag. 25)

Ci sembra ora interessante affrontare nuovamente il tema – attraverso gli occhi e le opere di un artista contemporaneo – per porlo all'attenzione del pubblico che ci segue, coinvolgendo nel nostro percorso itinerante persone e comunità, con una particolare attenzione alle giovani generazioni.

Lo facciamo avvalendoci delle opere di Antonio Mangone, artista di grande impatto, che esplora in modo magistrale alcune di queste contraddizioni utilizzando un linguaggio visivo evocativo, carico di simbolismi. Attraverso l'uso di colori vividi, immagini di bicchieri vuoti, carrelli straripanti, tavole allestite ma prive di pietanze, tovaglie macchiate e piatti di provenienza lontana, l'artista mette a nudo le ambiguità e le fragilità della società contemporanea. Spaziando dall'adipe – che combattiamo con ossessione – ai cibi scaduti, Mangone esaspera i contrasti a cui siamo quotidianamente sottoposti raccontando le piccole e grandi sconfitte che caratterizzano il nostro vivere.

Nessuna pretesa – né in noi né in lui – di esaustività o di volontà risolutrice di tematiche che, per loro natura, sfuggono ovviamente alla nostra disponibilità; solo il desiderio di approfondire alcuni temi ben delineati nelle sezioni di mostra (*Feste comandate, Grandi Tavolate, Esistere per consumare, Cibo spazzatura, Effetti collaterali*) che – attraverso una maggiore consapevolezza e con l'adozione di comportamenti più virtuosi nel vivere quotidiano – ci inducano a migliorare la nostra esistenza e il futuro del Pianeta.

Mi piace molto che – quale persona caratterizzata da essenzialità nel linguaggio e nel comportamento, da profondità di pensiero, da visione etica chiara e definita – Antonio Mangone ci richiami simbolicamente, con pochi segni sintetici, ad una maggiore sobrietà.

Intelligenti pauca.

Cibo e speranza per un futuro migliore

di Tarcisio Tironi*

«*Carissima. Porta con te un panno di colore cenerino per avvolgere il mio corpo e i ceri per la sepoltura. Ti prego anche di portarmi quei dolci, che tu eri solita darmi quando mi trovavo malato a Roma*».

Così Francesco d'Assisi conclude una lettera alla sua amica «donna Jacopa», per informarla della sua morte imminente e per chiederle di raggiungerlo ad Assisi: «affrettati a venire a Santa Maria degli Angeli». Fu durante il suo primo soggiorno romano che Francesco assaggiò i «mostaccioli», questi dolcetti preparati da Jacopa Settesoli, che lui definiva «boni e profumosi». Il frate, che aveva scelto di vivere nell'assoluta povertà, non peccò certo di gola nell'occasione, ma testimoniò una profonda libertà spirituale e insieme la consapevolezza che le «cose» quando diventano cibo, sono un dono, pronto perciò a ringraziare sempre il Creatore: «*Laudato si', mi Signore*».

«A colui che bussa alla porta non si domanda: "*Chi sei*?". Gli si dice: "*Siediti e mangia*"» (Proverbio siberiano).

Fin dalla nascita, ci nutriamo "di" qualcuno e mangiamo "con" qualcuno. La parola "pane", simbolo dell'alimento necessario per vivere, certifica che, pur essendo la vita molto di più di un impasto di farina e di acqua, ogni persona dipende da un poco di materia. Il mangiare e bere, però, non si esauriscono nel soddisfare un bisogno biologico, o di un piacere, ma rivelano qualcosa dell'essere umano e del suo desiderio dell'Assoluto. Il nostro esistere vive di pane e di affetti, si nutre di cibo e di bellezza.

Sono numerosi i termini attinenti al cibo e al mangiare: "Pasto", parola all'inizio legata alla pastorizia degli animali come ricorda la sua derivazione (dal passato del verbo latino "pascere"); "Convito" che significa pasto in comune, solitamente sontuoso o solenne di più persone; "Convivio" (dal latino "*convivium*") che deriva da convivere, vivere insieme; "Banchetto" quando si tratta di un pasto collettivo con la caratteristica della ritualità.

Questi vocaboli sono utilizzati anche nei testi biblici per descrivere i banchetti e, soprattutto a partire dal Nuovo Testamento, quando tra i cristiani delle origini si parla di "*agape*": una pratica caritatevole comprendente un banchetto comunitario e la celebrazione della Messa, nel far memoria dell'Ultima Cena, vissuti da una comunità riunita dall'amore vicendevole.

Tralasciando l'eventuale connotazione politica, il termine "compagno", composto in latino da "colui che ha il pane" (*panis*) "in comune" (*cum*), significa "colui che mangia il pane con un altro" e rimanda al mangiare insieme, alla stessa tavola, ed esprime una condivisione profonda e un comune vincolo spirituale tra persone.

Attraverso i racconti di pasti e cene, la tematica del cibo attraversa anche tutta la Bibbia, dalla *Genesi* al libro finale dell'*Apocalisse* perché cibo, banchetto e tavola dicono qualcosa di fondamentale sulla storia di uomini e donne, sulla loro vita e anche sul Dio creduto e confessato. Ritorna frequentemente il richiamo a mangiare ricordando che il cibo, anche quando è frutto del lavoro delle proprie mani, è sempre un elemento donato e che occorre quindi nutrirsi rendendo grazie e prendendosi concretamente cura degli altri, con umiltà e rispetto.

Nel Cristianesimo, che pone al centro Gesù (nato a Betlemme, luogo famoso per i fornai e che significa "casa del pane"), definitosi come «il Pane della Vita» (*Giovanni* 6,35), la parola "compagno" – chi condivide il pane della Vita, ovvero il messaggio di Cristo – può essere interpretata come un'espressione della comunione tra Dio e le persone, e tra gli uomini e le donne, dove il cibo spartito e condiviso è in grado di nutrire l'anima e la carne.

«Mangiare è una necessità. Mangiare intelligentemente è un'arte» (*François de La Rochefoucauld*)

Da tutti è ormai riconosciuto che il rapporto tra ciò che è elevato e spirituale (l'arte) e ciò che è fisiologico e ordinario (il cibo) non può mai prescindere dal senso simbolico.

Per la mostra "CI-BOH! Antonio Mangone" ho riletto con piacere il libro *Bello da mangiare. Il cibo come forma simbolica nell'arte* pubblicato nel 2000. L'autrice Ave Appiano suggerisce un percorso tra artisti e opere che, dal Medioevo al Novecento, hanno raffigurato scenari dove il cibo, mentre rappresenta un particolare contesto storico, coinvolge i sensi, racconta uno stato d'animo ed emoziona intensamente. L'invito dell'autrice è di imparare ad accostarsi alle opere non solo con gli occhi ma anche attraverso il gusto e l'olfatto, per apprezzare le reazioni percettive prodotte dalle immagini, dalle forme e dai colori. L'artista Antonio Mangone si propone come una tappa significativa di questo cammino da gustare nella completezza, in compagnia dei qualificati suggerimenti di Paola Silvia Ubiali sulle numerose opere d'arte.

Uno degli episodi fondanti per la religione cristiana è il banchetto presieduto dal Nazareno il giorno precedente il processo e la Sua morte. Da allora, l' "Ultima Cena" diviene un tema ricorrente nell'arte.

Una sosta sorprendente nel cammino della mostra è la contemplazione della geniale composizione *Ultima cena. Movimenti a grappolo d'uva + il pane*, realizzata da Mangone «da una libera interpretazione del dipinto *Ultima Cena* di Giovan Battista Moroni».
La riscrittura del capolavoro del maestro di Albino realizzato nel 1569 per la chiesa prepositurale di Romano di Lombardia, dove tutt'oggi si trova, presenta in primo piano il calice del vino e il pane azimo, a cinque spicchi, quasi a ricordare l'intervento straordinario di Gesù che, con cinque pani e due pesci, dà da mangiare a più di «cinquemila uomini» (*Giovanni* 6,10). Il calice e il pane sono posti su un tavolo rosso sangue, dipinto quasi come il prolungamento del corpo del Nazareno mentre sta comunicando ai suoi amici: «*Questo è il mio corpo, che è dato per voi… Questo calice è la nuova alleanza nel mio sangue, che è versato per voi*» (*Luca* 22,19-20). Il movimento delle mani e dei volti ferma l'istante imbarazzante della reazione degli apostoli, dopo l'inattesa affermazione del Maestro: «*Uno di voi mi tradirà*». I discepoli, disposti dal pittore "a grappolo d'uva", durante il banchetto pasquale ebraico, si guardano e si interrogano, indagano e cercano senza trovare risposte. Lo certifica il grigiore che sta dietro la scena.

Secondo l'insegnamento di Gesù, i cristiani nell'eucaristia non si limitano a contemplare e adorare quel pane e quel vino, ma se ne nutrono per esserne radicalmente trasformati, così da vivere al meglio la sfera affettiva, religiosa, economica e politica della società.

**Direttore Museo d'Arte e Cultura Sacra - Romano di Lombardia*

Giovan Battista Moroni, *Ultima cena*
olio su tela, 295 x 195 cm - Romano di Lombardia, chiesa di Santa Maria Assunta e San Giacomo
Restauro Fondazione Creberg 2015

«La pace del mondo si farà il giorno in cui le persone avranno cibo sufficiente per mangiare» (*Momofuku Ando)*

Una delle richieste del "Padre Nostro", la preghiera che il Cristo ha insegnato ai suoi discepoli, dice: «*Dacci oggi il nostro pane quotidiano*», cioè il pane necessario in questo giorno, necessario per arrivare a domani. È l'invito a rivedere il sistema dei bisogni perché l'alternativa, in sintesi, è o l'accumulo o la solidarietà, come ben ricorda il Presidente della Fondazione Credito Bergamasco nella Prefazione.

Scriveva San Basilio Magno nel IV secolo: «*All'affamato spetta il pane che si spreca nella tua casa. Allo scalzo spettano le scarpe che ammuffiscono sotto il tuo letto. Al nudo spettano le vesti che sono nel tuo armadio. Al misero spetta il denaro che si svaluta nelle tue casseforti*».

Nel messaggio inviato per l'Esposizione Universale 2015 tenutasi a Milano sul tema "Nutrire il pianeta, energia per la vita" con l'intento di assicurare a tutta l'umanità un'alimentazione buona, sana, sufficiente e sostenibile, papa Francesco ha chiesto «*di garantire cibo sano, sicuro e sufficiente per tutti i popoli, nel rispetto dell'ambiente. Il pianeta ha cibo per tutti, ma sembra manchi la volontà di condividerlo. Dio chiamerà i potenti della terra a giudizio se non provvedono al cibo per tutti*».

La speranza è lo sguardo che il Creatore rivolge alla sua creatura più amata e, nel contempo, è lo sguardo rivolto al cielo di ogni uomo e di ogni donna che non si rassegna a solo constatare come va il mondo. La persona, infatti, non è solo un essere di bisogni ma è anche un essere di desiderio per cui lavora a rispondere pure ai bisogni degli altri, mettendo in atto prassi ispirate alla cura delle relazioni e dell'ambiente e passare così dal «primato della libertà» al «primato della responsabilità», come ha suggerito il filosofo francese Emmanuel Lévinas. Riprendiamo con maggior slancio ad amare la bellezza, a scoprirla e a custodirla in ogni persona e nella natura e così crescerà di conseguenza la speranza per tutti.

Affido la conclusione di queste "divagazioni sul tema", alla forza della semplicità di una poesia di Gianni Rodari, giornalista e scrittore che, figlio di un fornaio, riesce anche in questa filastrocca a sollecitare i pensieri e la fantasia soprattutto di bambini e bambine perché, diventando grandi e aiutati dagli adulti, rendano più vera e feconda la speranza di un mondo migliore.

Il pane

S'io facessi il fornaio, vorrei cuocere un pane
così grande da sfamare tutta, tutta la gente
che non ha da mangiare.

Un pane più grande del sole, dorato, profumato come le viole.
Un pane così verrebbero a mangiarlo dall'India e dal Chilì
i poveri, i bambini, i vecchietti e gli uccellini.

Sarà una data da studiare a memoria: un giorno senza fame!
Il più bel giorno di tutta la storia.

L’uomo è ciò che mangia?

di Paola Silvia Ubiali*

Il celebre motto del filosofo bavarese Ludwig Feuerbach formulato a metà Ottocento “L’uomo è ciò che mangia”, insieme a una possibile variante aggiornata “L’essere umano è ciò che gli viene dato da mangiare”, rappresenta un principio antropologico che resiste al tempo e alle critiche. Questo concetto sottolinea una verità inconfutabile: senza cibo, non potremmo esistere.

Circa un secolo dopo, lo psicologo statunitense Abraham Maslow, nella sua teoria sulla gerarchia dei bisogni umani, confermava l’importanza primaria del soddisfacimento delle necessità fisiologiche come fame e sete, evidenziando che queste esigenze fondamentali non sono soltanto essenziali per la sopravvivenza, ma costituiscono anche le basi per la realizzazione personale. La mancanza di un’alimentazione adeguata e soddisfacente si riflette inevitabilmente sia sul piano fisico che su quello psicologico, generando profonde conseguenze.

Gran parte della vita ruota intorno al cibo e così è stato lungo tutta la storia. Spesso si dimentica che il cibo, in ogni epoca, rappresenta il fattore di massimo rilievo per l’esistenza umana, superando persino l’impulso sessuale in termini di importanza, giacché coinvolge ogni fascia d’età.

In passato, le difficoltà di approvvigionamento e i lunghi metodi di trasformazione rendevano la preparazione dei pasti un’impresa rituale e stagionale complessa, quasi un racconto epico. Esempi significativi sono l’allevamento e la macellazione, processi lunghi e laboriosi. Ora invece, e mi riferisco solo alla parte “sazia” del pianeta, si ha comodo accesso ad una varietà di ingredienti senza precedenti, disponibili in ogni stagione dell’anno. Sebbene la qualità degli alimenti sia spesso legata alle possibilità economiche, chiunque oggi può facilmente avvalersi di risorse, anche online, per trasformare persino gli alimenti più economici in piatti gustosi e in modo più rapido rispetto ai nostri avi, nei tanti momenti in cui, alle prese con reali problemi di sopravvivenza, impararono ad esaltare con intelligenza e fantasia le ristrette risorse nutrizionali dell’epoca inventando la cosiddetta “cucina povera”, oggi rivalutata e considerata molto chic.

Nel corso dei secoli, la preparazione del cibo ha subito una trasformazione radicale. Quando le vivande venivano manipolate in ambienti lontani dalla vista dei commensali, era il personale domestico ad essere impegnato nei lavori più faticosi e il ruolo del cuoco era poco riconosciuto, basti consultare le fonti storiche che, a partire dai tempi dei romani, descrivono le scenografiche portate della ricca liturgia conviviale ma quasi mai i nomi dei gastronomi protagonisti, alcuni dei quali sono noti esclusivamente grazie ai loro ricettari.

Fino agli anni Settanta del secolo scorso cucine e tinelli erano rigorosamente separati dai soggiorni. Oggi invece la cucina aperta è il cuore della casa, un luogo di aggregazione dove familiari e amici si ritrovano anche per condividere esperienze culinarie. Le cucine a vista integrate negli spazi living riflettono questa centralità mentre chef stellati e programmi televisivi, dagli show cooking ai reality come “Cucine da incubo”, “Culinary Class Wars”, “MasterChef” celebrano dal vivo e spettacolarizzano le varie elaborazioni, attirando milioni di telespettatori.

La preparazione del cibo si è evoluta, passando da necessità a piacere e infine a forma di intrattenimento. Il fenomeno non si limita all’Italia, dove la tradizione culinaria è stata candidata a Patrimonio dell’Unesco, ma si estende globalmente, coinvolgendo anche paesi privi di una consolidata consuetudine gastronomica.

Il cibo non è semplicemente un mezzo di sopravvivenza, ma rappresenta un elemento centrale nella vita culturale e sociale dell’umanità. È espressione di creatività, un’occasione per rafforzare i legami sociali e simbolo di condivisione celebrato dai food blogger. Negli ultimi decenni la cultura del cibo ha riaffermato il suo antico ruolo come strumento di distinzione sociale, pur rendendolo accessibile a una base più ampia. Termini tradizionali come “mangiare” o “nutrirsi” sono stati affiancati, e talvolta sostituiti, da concetti più sofisticati come “degustare” o vivere una “food experience”, parole queste sulla bocca di tutti. Questa trasformazione linguistica non è soltanto un vezzo stilistico ma riflette un cambiamento profondo nella percezione del cibo da parte di una società che, nell’epoca dei preparati industriali precotti, attribuisce sempre maggior valore non solo alla qualità ma anche all’esperienza sensoriale ed estetica che ne deriva, rendendo ogni pasto un evento significativo, capace di raccontare storie, evocare emozioni, definire stili di vita.

Con lo strumento dell’arte visiva, Mangone offre un lucido e spietato esercizio di pensiero sulle contraddizioni che affliggono la società contemporanea nei suoi molteplici aspetti legati al tema del cibo. Con tratti arguti e sarcastici, a volte irriverenti, le sue opere invitano a riflettere su dinamiche e paradossi della nostra quotidianità, tra consumo, eccesso e celebrazione.

Ogni dipinto di Mangone è l’istantanea di un momento, un micro-racconto di ciò che può accadere mentre si mangia, si consuma, si chiacchiera a tavola, s’ingrassa o ci si mette a dieta.

L’artista si avvale di un vocabolario espressivo minimale, costruito su forme elementari modellate con colori forti. Questo insieme di “geroglifici” dall’inequivocabile impronta personale, si staglia con semplicità nella sua disarmante chiarezza.

FESTE COMANDATE

Non c’è festa senza cibo e non c’è cibo senza festa. Se agli albori del Cristianesimo per commemorare Gesù si organizzavano momenti di preghiera abbinati alla consumazione di pasti più o meno frugali, nel corso dei secoli il rito si è evoluto, arricchendosi sempre più di tradizioni conviviali dove il Natale segnava la fine del periodo di astinenza legato all’Avvento. Nella società attuale il digiuno pre-natalizio non è quasi più praticato e il banchetto non solo è rimasto ma si è notevolmente ampliato, con abbondanze ed esagerazioni. Le proiezioni statistiche prima delle feste ci informavano che per il pranzo o il cenone gli italiani avrebbero speso ben 3,5 miliardi di euro di cui una parte, non calcolata nell’indagine, sarebbe stata sprecata.

L’ottimistica energia di ***Preparativi per il brindisi***, ***Brindisi tra amici*** e ***Festeggiamenti in corso***, si smorza nella croce d’oro smaccatamente finto di ***Sacro consumo*** e nelle etichette dei noodles di ***La grande festa***. Mangone mette abilmente in evidenza Menù dove il Prosecco italiano regna inossidabile accanto a cibi d’importazione cinese cre-

*Storica dell’Arte

ando un contrasto ironico e pungente che fa uno sberleffo alla tradizione del Natale cristiano e al protezionismo alimentare. Qui il concetto di celebrazione si trasforma in una riflessione sulla pressione sociale del consumismo e sull'inevitabile spreco che accompagna gli eccessi.

In ***Natura morta*** la tavola apparecchiata per una festa di compleanno assume i toni tetri e cupi di una *Vanitas* fiamminga. Attraverso colori de-saturati e dettagli vistosamente decadenti come le sedie e il tavolo neri, Mangone ci invita a festeggiare con criterio, considerando anche il peso sociale e ambientale delle celebrazioni tradizionali. Ad uno sguardo attento infatti, la torta si rivela molliccia e poco attraente; la farcitura interna ricorda trappole e dentiere, simboli di aspettative irrealistiche legate alle celebrazioni personali e al desiderio insaziabile che caratterizza la società odierna. L'opera ci porta a riflettere sulla natura effimera del piacere e sull'illusione di perfezione associata a questi momenti.

Mangone non si limita a rappresentare il cibo come simbolo di festa ma lo usa come metafora per interrogare la società contemporanea. Qui si intrecciano ironia e critica sociale e l'artista spinge a riflettere non solo su ciò che si consuma ma anche sul significato che attribuiamo al cibo e alla convivialità.

GRANDI TAVOLATE

Cosa si nasconde dietro l'immagine di una bella ***Tavolata al ritmo di jazz***? I coperti sono apparecchiati su una classica ***Tovaglia a quadretti*** e i ***Bicchieri rossi e blu*** hanno preso posizione su un tavolo instabile, sostenuto a malapena da gambette gracili e barcollanti. Le stoviglie sono vuote e Mangone sembra utilizzare questa mancanza per alludere alla teatralità e superficialità di certi rituali sociali nei quali l'apparenza prende il sopravvento sulla sostanza. Commensali invisibili hanno cominciato a rumoreggiare ancor prima dell'arrivo delle pietanze. Le voci si sovrappongono alla musica, i toni si alzano, è una gara a chi parla più forte. ***Morfologia delle relazioni*** e ***Dinamica delle relazioni tra i commensali*** con le loro linee di trasmissione interpersonale blu e rosse mostrano come l'eccesso di comunicazione appiattisca e azzeri la comunicazione. Se i ***Consumatori in trappola*** si sentono a disagio durante il ***Convivium***, la conclusione non può che essere un ***Distanziamento (Separazione)***. Da sempre il comportamento a tavola eleva o relega i convitati in una ben precisa casella sociale.

Mettere in dialogo le opere di Mangone significa creare un racconto per immagini nel quale l'artista ci invita a interrogarci sul significato profondo della nuova convivialità che oggi include speed date, appuntamenti al buio, esperienze di hidden kitchen e altri modi di socializzare a tavola, anche con perfetti sconosciuti, alla ricerca del partner, di nuove amicizie o semplicemente di stimoli, perché spesso capita che tra le pareti domestiche la conversazione si spenga e, invece di imparare a cucinare le ricette tradizionali di famiglia da nonne, mamme e zie, si preferisce investire in costosi cooking team building workshop per apprendere i segreti delle preparazioni altrui. E il "gastronomo" di turno, che come l'esperto d'arte ne sa di più in materia (dopotutto la cucina è "arte" culinaria), ha il compito di ri-educare ai sapori e ai saperi, ad allenare i sensi, a riconoscere l'autentico piacere.

Le tele di Mangone, dense di dettagli e cariche di simbolismo, raccontano sì il lato divertente e umoristico di questo nuovo tipo di convivialità, ma ne svelano anche quello più oscuro, spingendoci a riflettere su ciò che davvero si consuma durante queste occasioni: non solo cibo ma anche tempo, emozioni e relazioni umane.

ESISTERE PER CONSUMARE

L'alimentazione è indubbiamente il metro con il quale misurare il benessere di una società. I ***Carrelli al supermercato*** di Antonio Mangone traboccano di ***Prodotti*** e gli scaffali sono carichi fino a sfidare le leggi di gravità; un trionfo di eccesso che sembra quasi strizzare l'occhio all'estetica POP. Ma dietro il caleidoscopio di forme e colori allettanti si nasconde una domanda pungente: qual è il nostro vero ***Ritratto al supermercato***? Siamo davvero noi a riempire quei carrelli o sono i packaging a riempirci gli occhi, la testa e a svuotarci il portafoglio?

Le politiche di shelf marketing, con la loro chirurgica precisione, sono il coreografo invisibile della danza consumistica. I biscotti al cioccolato posizionati all'altezza degli occhi non sono una coincidenza, ma frutto di anni di studi, test e manipolazioni degni di un romanzo distopico. Mangone cattura tutto questo in modo quasi teatrale, trasformando un momento banale e ripetitivo come fare la spesa in una sorta di dramma barocco.

I suoi carrelli sono pieni fino all'inverosimile e i suoi scaffali mettono alla prova il nostro coraggio e la nostra resistenza perché una volta ipnotizzati cediamo con la stessa inevitabilità con cui si afferra un pacchetto di caramelle alla cassa perché tanto "costa poco".

Mangone sembra dirci: «Se i supermercati sono i nuovi templi, allora il carrello è il nostro rosario». Ma qui non c'è alcuna spiritualità, si celebra soltanto il culto dell'eccesso, dell'accumulo, dell'illusione di scelta, perché quando ci si trova davanti a duecento tipi di ***Bottiglie*** di succo o detersivo non si sta scegliendo, ma si sta pedissequamente eseguendo un algoritmo che qualcuno ha già calcolato per noi.

E come se non bastassero gli scaffali, nel gioco della seduzione arrivano anche le carte fedeltà e le raccolte punti, strumenti diabolici travestiti da amiche fidate. «Più acquisti e più risparmi» ci sussurrano subdole e convincenti, promettendo premi che sembrano a portata di mano, ma che a conti fatti richiedono l'acquisto di una quantità di beni che nemmeno una famiglia di dieci persone potrebbe consumare in un anno.

Le carte fedeltà sono l'emblema di una relazione complicata, ci fanno sentire speciali mentre tracciano ogni nostra mossa, ogni nostra strisciata di bancomat, ogni nostra debolezza e, facendoci la ***Radiografia***, ci evidenziano come soggetto ***Fragile***. Registrano se preferiamo il caffè decaffeinato o la birra artigianale suggerendoci offerte personalizzate che sono l'equivalente del vecchio commesso che, squadrandoci da capo a piedi, ci diceva solenne: «Questo è perfetto per lei».

Nelle raccolte punti ogni timbro o bollino diventa una piccola ricompensa che ci fa sentire vincitori e non ci accorgiamo che la pentola d'oro promessa a fine percorso – un servizio di piatti o di bicchieri che sembrano ***Nature morte*** – è costato più del suo valore in tempo perso e scontrini. Eppure ci lasciamo irretire, perché l'idea di "non perdere l'occasione" lavora sulla nostra psicologia.

Guardando queste opere viene da chiedersi se la vera sfida non sia forse la capacità di dire «No, oggi passo» o magari riempire il carrello solo con ciò di cui abbiamo realmente bisogno, lasciando gli scaffali pieni a gridare il loro marketing disperato.

Mangone giudica, ride con noi e ci ricorda che l'ironia e il buon senso possono essere gli antidoti migliori al tranello proposto dalle etichette sgargianti. Forse il vero messaggio è questo: quando la prossima volta ci troveremo a fare la spesa, magari con la carta fedeltà già pronta e il catalogo premi sottobraccio, fermiamoci un attimo. Guardiamo quegli scaffali e chiediamoci se ne vale davvero la pena e, come atto di ribellione, riempiamo il carrello solo della nostra libertà di scelta, lasciando che siano gli scaffali o il frigorifero dei surgelati, e non noi, a restare pieni.

CIBO SPAZZATURA

I mangiatori di ossa, di insetti, di patate è un velato omaggio a un celebre dipinto di Vincent van Gogh ma, rispetto all'olandese, Mangone compie un'operazione differente, nella quale si diverte a giocare con colori vivaci che rendono cibo e stoviglie irresistibilmente attraenti, quasi un invito sfacciato a un banchetto visivo, sebbene l'inserimento di insetti commestibili nella dieta sia ancora guardato con sospetto da gran parte della popolazione occidentale.

Tuttavia, l'artista non si ferma lì. In ***Sporco sulla tovaglia*** inserisce con malizia dettagli sottili ma disturbanti come avanzi abbandonati, piatti unti che raccontano storie di cene finite male, mentre gli inquietanti guanti di gomma di ***Mani sulla tovaglia*** sembrano pronti a prelevare l'ultima briciola della nostra dignità culinaria. Gli elementi in decomposizione, nascosti tra le pietanze, suggeriscono il decadimento morale e l'insostenibilità di certi comportamenti.

È una provocazione che ci lancia di nuovo una domanda scomoda: sappiamo davvero cosa stiamo mangiando e, ancor più importante, perché lo mangiamo? E quelle pietanze che ci servono al ristorante con un sorriso smagliante su ***Piatti e tovaglioli*** bianchi e neri molto cool, conosciamo davvero la loro provenienza o ci limitiamo a fingere che siano approvate dal nostro medico curante, magari dopo la solita ***Ecografia*** che scruta il nostro ***Interno di consumatori***?

E poi c'è il grande interrogativo che aleggia sopra ogni frigorifero: quelle regole su scadenza e conservazione saranno state rispettate? O il nostro prossimo pasto dal colore ***Verde vescica*** sarà un'esperienza che flirta pericolosamente con il brivido dell'ignoto? D'altra parte non si può negare che il cibo sia fonte di piacere quanto di rischi.

EFFETTI COLLATERALI

Il cibo, oltre ad essere un elemento indispensabile per la sopravvivenza, rappresenta un potente mezzo di comunicazione culturale e sociale, capace di riflettere ideologie, aspirazioni e contraddizioni. Nella moderna società occidentale, il cibo è profondamente intrecciato con l'estetica e il concetto di bellezza che evolvono nel tempo, adattandosi ai contesti culturali e storici.

Sebbene l'ideale di magrezza scheletrica incarnato da Twiggy negli anni Sessanta e Settanta, o quello fragile e "malato" di Kate Moss, supermodella simbolo degli anni Novanta, stia lasciando spazio a nuovi canoni di bellezza più inclusivi e orientati alla valorizzazione dell'unicità, il motto "magro è bello" continua ad esercitare una forte influenza. Tuttavia oggi la magrezza tende ad essere associata a un corpo tonico, sportivo, atletico, piuttosto che semplicemente esile.

Paradossalmente assistiamo a un dualismo culturale quasi nevrotico: da un lato siamo costantemente esposti alla spettacolarizzazione del cibo, tra pubblicità che promuovono snack dolci e salati, strategie di packaging sempre più accattivanti e servizi come Deliveroo, Glovo o Just Eat, che ci permettono di indulgere comodamente nei piaceri della tavola in qualunque luogo e a qualsiasi ora; dall'altro lato, avvertiamo la pressione di adottare un approccio salutista al cibo, focalizzato sul controllo delle calorie, la gestione del peso, l'attività sportiva e la ricerca di una forma fisica ideale. Questo contrasto può generare ansia e frustrazione, portando molte persone in bilico a vivere tra desiderio di godere del cibo e la necessità di mantenerlo sotto controllo. L'ossessione per il corpo perfetto è amplificata dai social media che diffondono immagini di ideali di bellezza irrealistici e alimentano la comparazione sociale, contribuendo così a scatenare problemi psicologici sempre più diffusi e pericolosi.

Moda Autunno-Inverno si inserisce in questo panorama con una pungente ironia e un profondo senso critico.

Attraverso la rappresentazione di modelle altissime, dotate di esasperate, iperboliche labbra e abbigliate come gianduiotti, Mangone denuncia la schizofrenia di una società che glorifica l'avvenenza e la bellezza corporea come simboli di successo e perfezione mentre, allo stesso tempo, celebra il cibo come spettacolo e desiderio incessante. Le figure di ***MM modelle sulla linea rossa*** si spostano, quasi come automi, sulla linea centrale della Metropolitana di ***Milano capitale della moda***, luogo emblematico delle aspirazioni e alienazioni del nostro tempo.

In questo contesto Mangone offre una riflessione visiva e concettuale sulla complessità del rapporto tra corpo e società. La sua arte evidenzia la tensione tra il desiderio di emancipazione e accettazione, rappresentato dai movimenti della Body positivity e Body acceptance e le aspettative estetiche irrealistiche che continuano a dominare la narrazione pubblica.

I ritagli degli slogan pubblicitari che raccomandano "Oggi in farmacia puoi trovare una novità per il benessere di stomaco e intestino" e "Chi vende e chi compra sono due persone che camminano serenamente fianco a fianco e vanno avanti insieme" incollati da Mangone sulle tele e inseriti in una materia pittorica densa come corpi sfatti, sottolineano l'amara ironia di un sistema che attraverso i suoi claim aggressivi commercializza la salute e il benessere, riducendoli a meri strumenti di profitto.

Mangone propone veri e propri manifesti che giganteggiano nelle loro vaste dimensioni alludendo in modo chiaro e diretto ai disturbi alimentari e alla pressione sociale legata all'immagine corporea e interrogano lo spettatore sulla cultura del consumo e dell'apparenza, evidenziando come questa influisca non solo sulla rappresentazione che abbiamo di noi stessi, ma anche sulle dinamiche sociali più ampie.

I lavori di Mangone non si limitano a denunciare ma invitano a una riflessione più profonda sulla possibilità di un cambiamento. Le sue opere richiamano la necessità di ridefinire i parametri con cui valutiamo noi stessi e gli altri, superando le logiche di mercato per abbracciare un approccio più umano e autentico verso il corpo, la salute e il cibo.

In un'epoca in cui l'immagine sembra prevalere sulla sostanza, Mangone ci ricorda, con la sua arte dissacrante, che la vera bellezza risiede nell'accettazione. Dichiarando che ***A volte il grasso non è un problema*** e sottolineando che non abbiamo bisogno di altri ***Corpi malati*** ma dobbiamo riconoscere le ***Persone oltre le cose***, l'artista ci invita a ripensare le nostre priorità e a recuperare una visione più equilibrata e rispettosa dell'umanità.

Opere in mostra

Preparativi per il brindisi

2024, olio e acrilici su tela, 150 × 110 cm

Festeggiamenti in corso

2024, olio e acrilici su tela, 150 × 110 cm

Brindisi tra amici

2023, olio e acrilici su tela, 95 × 82 cm

***Natura morta** (con torta di compleanno)*

2024, tecnica mista su carta intelata, 100 × 75,5 cm

***La grande festa** (Dehydrated Rice Vermicelli)*
2019, tecnica mista e collage su cartone, 157 × 105 cm

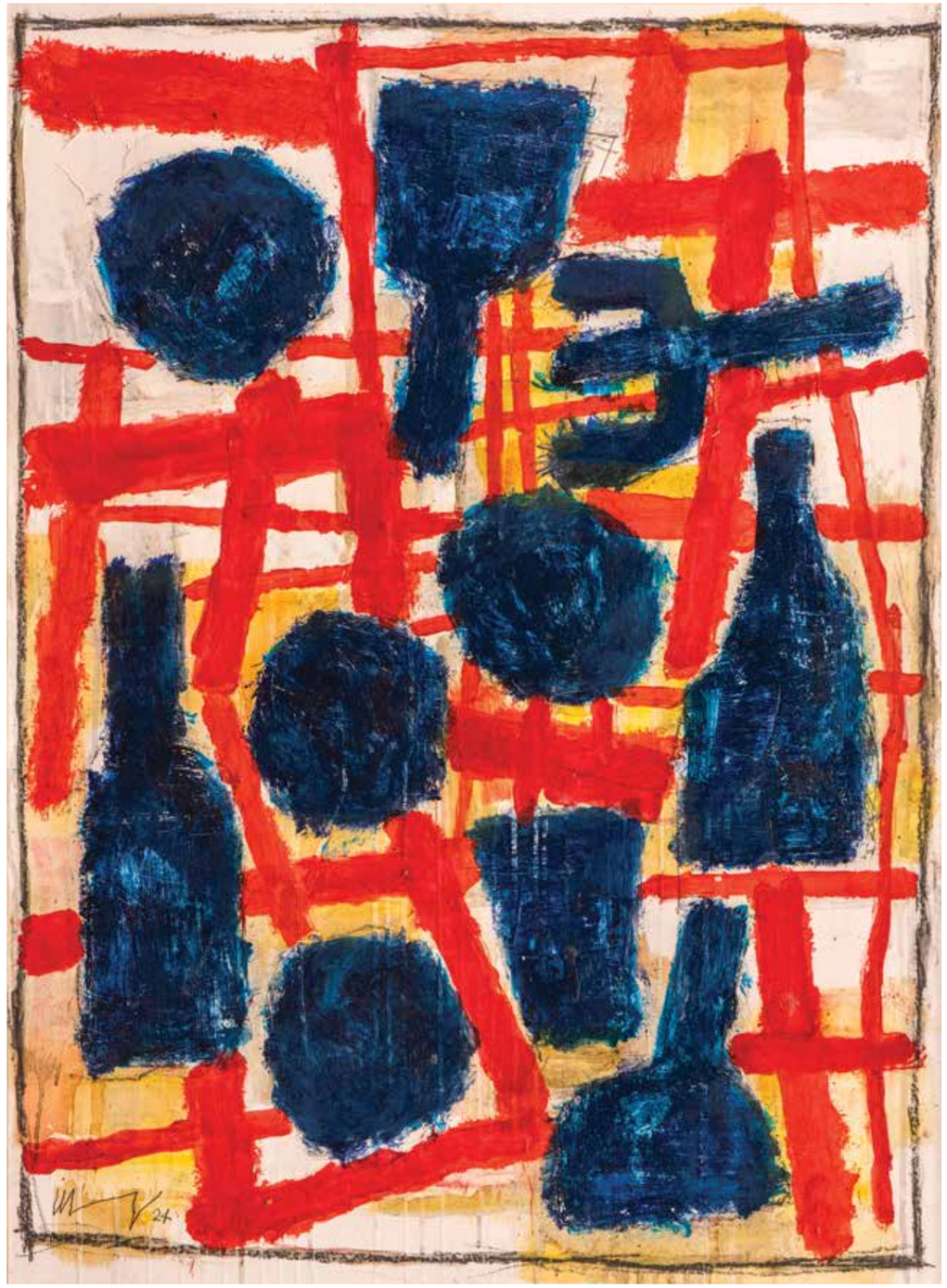
***Sacro consumo** (Prosecco)*
2019, tecnica mista e collage su cartone, 146 × 144 cm

Tavolata a ritmo di jazz

2024, olio e acrilici su tela, 260 × 180 cm

Consumatori in trappola

2024, olio e acrilici su tela, 260 × 180 cm



Tovaglia a quadretti

2024, tecnica mista su carta intelata, 93,5 × 67,5 cm

Bicchieri rossi e blu

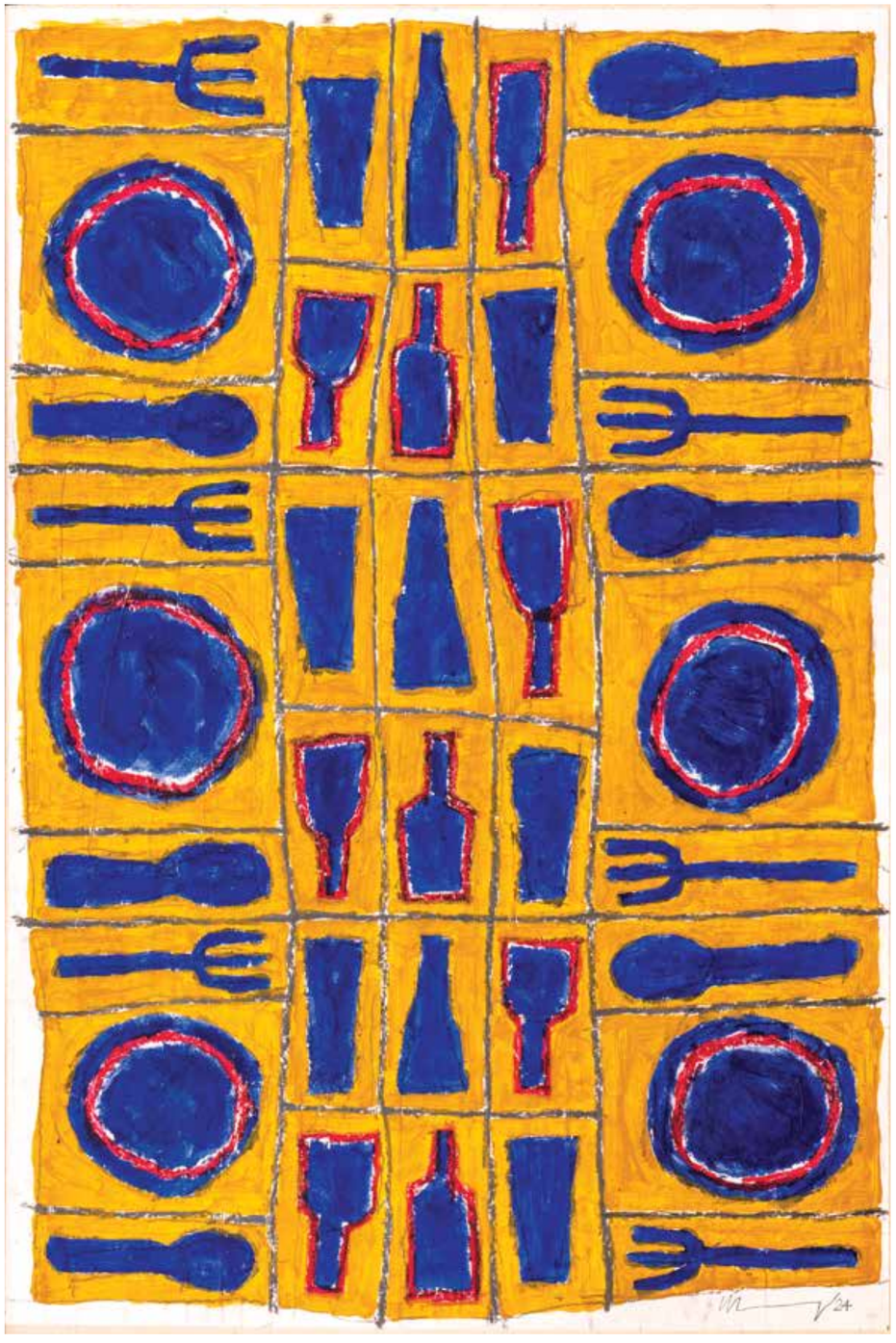
2024, tecnica mista su carta intelata, 97,5 × 71,5 cm

Morfologia delle relazioni

2024, olio e acrilici su tela, 150 × 110 cm

Dinamica delle relazioni tra i commensali

2024, olio e acrilici su tela, 150 × 110 cm



Convivium

2024, tecnica mista su carta intelata, 100 × 67 cm

***Distanziamento** (Separazione)*

2020, tecnica mista su carta intelata, 128 × 91,5 cm

Carrelli al supermercato

2011, tecnica mista su carta intelata, 56 × 46 cm

Prodotti del supermercato

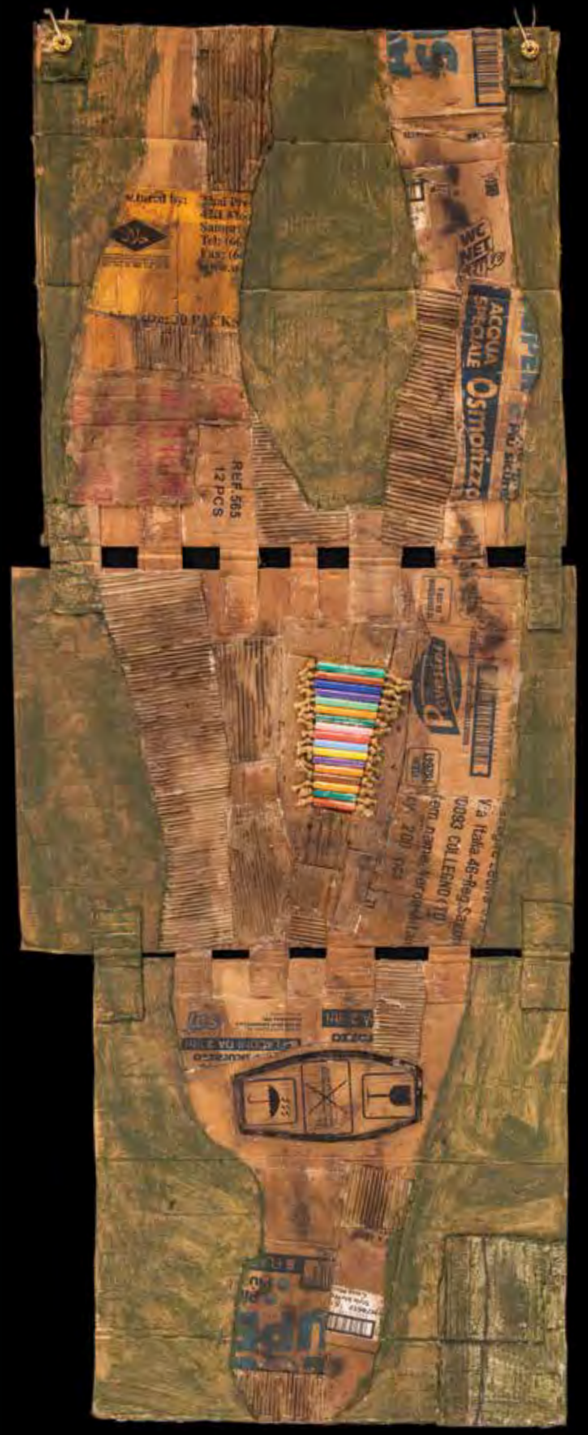
2011, tecnica mista su carta intelata, 50 × 44 cm

Nature morte

2024, tecnica mista su carta intelata, 91 × 69 cm

Bottiglie

2024, tecnica mista su carta intelata, 95 × 68 cm



***Dentro** (Ritratto al supermercato)*

2019, tecnica mista, pennarelli e collage su cartone, 209 × 85 cm

***Radiografia** (Fragile)*

2019, tecnica mista e collage su cartone, 208 × 97 cm

I mangiatori di ossa, di insetti, di patate

2024, olio e acrilici su tela, 260 × 180 cm

Mani sulla tovaglia

2024, olio e acrilici su tela, 260 × 180 cm

Ecografia del consumatore

2024, olio e acrilici su tela, 150 × 110 cm

Consumatore uomo: interno

2024, olio e acrilici su tela, 150 × 110 cm

Mani sulla tovaglia

2023, tecnica mista su carta intelata, 100 × 70 cm

Sporco sulla tovaglia

2024, tecnica mista su carta intelata, 97,5 × 66 cm

Cibo verde vescica

2024, tecnica mista su carta intelata, 90 × 70 cm

Piatti e tovaglioli

2024, tecnica mista su carta intelata, 100 × 70 cm

Moda Autunno-Inverno

2024, olio e acrilici su tela, 260 × 180 cm

MM modelle sulla linea rossa

2024, olio e acrilici su tela, 260 × 180 cm

A volte il grasso non è un problema

2019, tecnica mista e collage su cartone, 50 × 40 cm

Milano capitale della moda

2019, tecnica mista e collage su cartone, 50,5 × 40 cm

Persone oltre le cose

2019, tecnica mista su cartone, 50 × 40 cm

Corpi malati

2019, tecnica mista su carta intelata, 100 × 70 cm

Movimenti a grappolo d'uva + il pane
2024 (da una libera interpretazione del dipinto *Ultima Cena* di Giovan Battista Moroni), olio e acrilici su tela, 122 × 162 cm

Biografia

Antonio Mangone

Nasce a Bergamo nel 1955 e, dopo aver conseguito il diploma presso il Liceo Artistico di Bergamo, frequenta l'Accademia di Belle Arti di Brera a Milano.

Alterna all'attività di pittore l'insegnamento di discipline artistiche organizzando laboratori espressivi per tutte le età.

Dal 1979 è presente regolarmente ad esposizioni collettive, personali e concorsi di pittura ottenendo segnalazioni e premi, tra cui il 2° premio al Concorso Nazionale di pittura di Novara e partecipa a rassegne tra le quali il "Premio Michetti" su invito del critico Philippe Daverio.

Dal 1981 al 1996 è presente alle rassegne nazionali di "Humor Graphic" su invito dell'architetto Luciano Consigli. Seguono pubblicazioni di suoi disegni sulle riviste "L'Espresso" e "Amica".

L'artista costruisce il proprio linguaggio su due elementi essenziali: la vena umoristica e la passione per la pittura; procede per cicli pittorici che affrontano tematiche legate al sociale, in modo particolare al rapporto uomo-ambiente urbano. Ogni argomento viene esaminato in maniera tragicomica, attraverso una pittura prevalentemente espressionista.

Dal 2002 si susseguono i cicli pittorici: "I vivi e i morti" sequenza di figure in cui non è più riconoscibile chi è vivo e chi è morto; "I Santi"; "I Bagnanti" in cui i villeggianti (popolo di urbani consumatori) nudi e distesi sulle spiagge sovraffollate appaiono come degli ammalati sui lettini d'ospedale. Segue la serie delle "Donne al Supermercato" che fanno la spesa nude come alibi per poter caricare, a maggior ragione, il carrello.

Nella serie "Le Psicologhe e Assistenti Sociali della terza, quarta, quinta… circoscrizione" affronta i temi dell'alienazione e della malattia mentale mostrando interesse per la pittura di Jean Dubuffet e l'Art Brut.

A partire dal 2005 con le "Zone Urbane" i dipinti si riempiono di segni, simboli e tracciati che danno vita a delle mappe sia fisiche che mentali; in questo contesto si inserisce la serie "I viaggiatori di Milano" in cui masse di individui effettuano percorsi metropolitani obbligati scomparendo e ricomparendo nello scenario urbano.

Dal 2017 inizia la serie "Tanti Corpi" in cui affronta la tematica delle relazioni tra corpi umani, corpi artificiali e prodotti industriali, che si sviluppa poi con il ciclo di dipinti "KONSUM!". In questa fase viene preso di mira il consumismo con tutte le ripercussioni negative nei vari campi: nella pubblicità, nell'alimentazione, nel mondo della moda.

Lentamente la pittura di Mangone procede per "regressioni" attraverso un disegno primitivo e infantile dove il colore diventa protagonista; in questa operazione di sintesi nascono le serie "Condomini" e "Auto nel parcheggio", dove entrambi i soggetti vengono rappresentati come sagome ingombranti che tolgono spazio al "verde".

Dal 2023 riprende il ciclo pittorico iniziato nel 2011 con le serie "CIBO NERO" e "CONVIVIUM" nelle quali si evidenziano le difficoltà di relazione tra le persone anche nei momenti conviviali, in contrasto con il senso dello stare insieme, in comunione.

Foto di Lidia Mazzola

Per il 2025 è in fase progettuale la mostra di vignette umoristiche "MASOCHISMI" in collaborazione con l'architetto Flavio Della Vite e la dottoressa Patrizia Stoppa, Primario di Neuropsichiatria infantile dell'Ospedale Papa Giovanni XXIII di Bergamo. L'artista si sofferma sui comportamenti umani, in particolare sulla sistematicità con cui gli individui si procurano sofferenze sia a livello personale che collettivo.

Nel corso degli anni ha aderito alle iniziative di artisti e curatori, tra i quali Ferdi Baleri, Vittorino Balini, Simona Bonaldi, Manuel Bonfanti, Maurizio Bonfanti, Giovanna Brambilla, Stefania Burnelli, Rocco Carbone, Grazia Chiesa, Guglielmo Clivati, Roberto Colleoni, Luciano Consigli, Flavio Della Vite, Paolo Facchinetti, Virgilio Fidanza, Dario Franchi, Dario Frigoli, Consuelo Gaini, Sem Galimberti, Enzo Geroldi, Oscar Locatelli, Elisabetta Longhi, Francesco Mangili, Claudio Merati, Gianfranco Montanelli, Monica Morzenti, Alberto Nacci, Livio Nardi, Renzo Nucara, Angelo Piazzoli, Luigi Radici, Tarcisio Tironi, Osvaldo Salaroli, Fabrizio Uberti, Paola Silvia Ubiali, Antonella Zappa.

Finito di stampare nel mese di febbraio 2025
da GRAFICA & ARTE – Bergamo

© Fondazione Credito Bergamasco, Bergamo.
I diritti di traduzione, riproduzione e adattamento totale o parziale, con qualsiasi mezzo, sono riservati per tutti i Paesi.

ISBN 978-88-85478-43-5

La mostra *CI-BOH! Antonio Mangone* ha carattere divulgativo e non ha scopi di lucro; l'ingresso all'esposizione è libero e il presente catalogo è a disposizione gratuita del pubblico fino ad esaurimento.

FONDAZIONE CREDITO BERGAMASCO

Largo Porta Nuova, 2 - 24122 Bergamo

www.fondazionecreberg.it

FONDAZIONE
CREDITO
BERGAMASCO