



ISTITUTO DI RICERCA PER GLI STUDI SU CANOVA
E IL NEOCLASSICISMO

**CONVITO IN ONORE DI ANTONIO CANOVA
PER GLI ACCORDI CANOVIANI
venerdì 9 settembre 2011**

Accordi canoviani è la manifestazione prevista fra **9 e 10 settembre** per sancire la firma dell'accordo di programma fra il Museo civico di Bassano del Grappa ed il Museo Thorvaldsen di Copenhagen. Attorno a questo momento è stato costruito un calendario di appuntamenti di diversa natura, ma tutti rivolti a dare del neoclassicismo una nuova idea, più aderente al vero spirito dell'epoca e, soprattutto, più vitale.

Difficile, di primo acchito, riuscire ad accostare la gastronomia al neoclassicismo. Lo spirito del tempo evoca una serie di idee che risultano lontane dall'agio del vivere, persino il marmo sotto lo scalpello di Canova arriva ad assumere una consistenza addirittura incorporea, ad elevarsi perdendo peso.

D'altra parte un momento importante come quello di un accordo internazionale nel segno di Antonio Canova non si può coronare se non con un adeguato convivio. Ed ecco - a cura dei Ristoratori Bassanesi - il **Convito in onore del marchese Antonio Canova** previsto per **venerdì 9 settembre** con un "servizio di credenza" ovvero una serie di antipasti serviti nel chiostro del Museo civico alle **ore 19:30** seguiti dal convito vero e proprio sulla balconata di palazzo Sturm alle **ore 21:00**. Se i Ristoratori avessero dovuto attenersi ai gusti - o meglio, alle abitudini - del frugalissimo festeggiato, potrebbero presentare in tavola poco più che caffelatte e pan biscotto. Il Canova, gran lavoratore, era di una sobrietà incredibile e di questo si faceva un punto di forza. Ad un arrogante e antipatico compratore d'arte francese rifiutò di vendere le sue opere, esclamando: "ad un artista che si contenta di minestra e lesso, non si mostra oro". Nei suoi ricordi domestici o di viaggio si intravedono tavole desolatamente deserte. Un grande amico e collaboratore, Antonio d'Este, scrisse di Canova: "sedeva incomodo...: il vitto era semplice e sobrio, e beveva pochissimo vino". Spessissimo era invitato presso le grandi famiglie della nobiltà europea e persino dall'imperatore. Qui, certamente, con Carême in cucina, la sua estrema sobrietà deve pur aver vacillato, "...ma il vivere in corte, pranzare fuori dell'ora consueta, essere astretto a dissimulare, e a fare tante altre cose proprie a quella condizione, erangli un continuo tormento, sembrandogli aver perduto la libertà e debilitato alquanto il suo fisico". Faremo conto di essere fra i tanti compaesani che spesso, in quel di Possagno o Crespano, si riunivano per festeggiarlo. Se lui mangiava parcamente, gli altri non stavano certo a guardare. E allora ecco i buffet con i prodotti più semplici e genuini della sua terra, uniti a qualche specialità tolta dallo stesso Carême o dai ricettari che i Remondini stampavano proprio nei suoi anni (1757-1822) a Bassano.

Per il menu di questo convivio predisposto a cura dell'associazione Ristoratori Bassanesi - ConfCommercio Bassano con la sapiente consulenza gastronomica di Otello Fabris, sono stati inseriti piatti preparati con prodotti della terra pedemontana ed alimenti tra quelli che sicuramente erano tra i più cari allo scultore: il pane, il riso, il pollo, i macaroni o gnocchi tirati sulla "gratacasola"; vi compare una novità che solo da poco tempo i veneti avevano iniziato ad apprezzare: la patata.

Per ragioni organizzative le **adesioni** vanno segnalate alla biglietteria del Museo civico **entro mercoledì 7 settembre** con acquisto del coupon di prenotazione (□ 35,00).

In caso di maltempo l'intero appuntamento conviviale si svolgerà in Museo civico.

info: tel. 0424/522235 istitutocanova@comune.bassano.vi.it