UN PROGETTO DI

FONDAZIONE COLOGNI MESTIERI D'ARTE

MAESTRO D'ARTE E MESTIERE

IN COLLABORAZIONE CON

ALMA La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

CON IL PATROCINIO DI

Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo

Milano Comune di Milano

UNIONCAMERE CAMERE DI COMMERCIO D'ITALIA

Symbola FONDAZIONE PER LE QUALITÀ ITALIANE

ITALIA PATRIA DELLA BELLEZZA FONDAZIONE

SI RINGRAZIA LA TRIENNALE DI MILANO PER IL PREZIOSO SOSTEGNO E L'OSPITALITÀ

LA TRIENNALE DI MILANO

MAM
Maestro d'Arte e Mestiere
Omaggio ai maestri d'arte italiani di eccellenza

Salone d'Onore della Triennale di Milano
Viale Alemagna 6
Lunedì 6 giugno, ore 11.00

E pronuncia sempre con riverenza questo nome – maestro – che dopo quello di padre, è il più nobile, il più dolce nome che possa dare un uomo a un altro uomo
(Edmondo De Amicis)

Lunedì 6 giugno alle ore 11.00, durante uno speciale evento su invito, si svolgerà a Milano presso il Salone d'Onore della Triennale la cerimonia finale di assegnazione del riconoscimento **MAM-Maestro d'Arte e Mestiere**, promosso dalla Fondazione Cologni dei Mestieri d'Arte, in collaborazione con ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana.

MAM-Maestro d'Arte e Mestiere, vuole essere **un inedito riconoscimento** dedicato ai Maestri d'Arte italiani riconosciuti come eccellenti, attivi nelle diverse categorie dell'artigianato artistico: dalla ceramica alla gioielleria al legno e arredo, dai metalli alla meccanica al mosaico, dalla pelletteria alla stampa d'arte al restauro, dai mestieri del teatro al tessile… fino all'enogastronomia.

Con questa iniziativa, che avrà **cadenza biennale** (seconda edizione: 2018), si intende valorizzare e portare all'attenzione del grande pubblico e dei media la straordinaria opera di alcuni dei più significativi protagonisti del nostro alto artigianato.

GLI ARTEFICI DELLA GRANDE BELLEZZA

MAM si propone di rendere un omaggio commosso e grato alle molte "mani intelligenti" artefici di tutta la "grande bellezza" che innerva l'intero territorio nazionale, e che ci fa sentire eredi non indegni della lezione rinascimentale e del suo lascito culturale e umano senza eguali.

UN PROGETTO DI

FONDAZIONE COLOGNI MESTIERI D'ARTE

MAM MAESTRO D'ARTE E MESTIERE

IN COLLABORAZIONE CON

ALMA La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

CON IL PATROCINIO DI

MiBACT Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo

Milano Comune di Milano

UNIONCAMERE CAMERE DI COMMERCIO D'ITALIA

Symbola FONDAZIONE PER LE QUALITÀ ITALIANE

ITALIA PATRIA DELLA BELLEZZA FONDAZIONE

SI RINGRAZIA LA TRIENNALE DI MILANO PER IL PREZIOSO SOSTEGNO E L'OSPITALITÀ

LA TRIENNALE DI MILANO

La prima edizione 2016 vedrà la nascita di un simbolico **Libro d'Oro dell'Eccellenza Artigiana Italiana**, che accoglierà i primi **75 MAM**, Maestri d'Arte e Mestiere affermati che si siano distinti per particolari meriti professionali e per l'attività svolta in favore della trasmissione del sapere. Il saper fare, la passione, il valore anche umano dei grandi Maestri, spesso sconosciuti al pubblico, fanno grande il nostro Paese e costituiscono una delle sue principali ricchezze: un giacimento artistico, culturale ed economico che il mondo intero riconosce e desidera.

Per mantenere lo storico primato dell'Italia è fondamentale difendere e promuovere questi saperi unici della nostra tradizione, perché il testimone passi alle nuove generazioni e le straordinarie competenze dei Maestri non vadano perdute, ma raccolte e attualizzate anche grazie alla cultura del progetto e all'uso consapevole delle nuove tecnologie.

UNA STRUTTURA INEDITA

MAM-Maestro d'Arte e Mestiere si avvale di una **speciale struttura organizzativa**, unica nel panorama dei riconoscimenti e premi esistenti, che ha permesso ai promotori di arrivare a una valutazione il più possibile oggettiva e rigorosa delle candidature e dei Maestri finalisti.

Partendo dalla constatazione dell'estrema difficoltà di individuare e riconoscere il talento e la maestria secondo criteri di massima trasparenza, indipendenza e fondatezza, i promotori hanno voluto dar vita a specifici **organi di valutazione**, che hanno lavorato nelle diverse fasi con indiscutibile competenza.

In particolare, è stata istituita una **Commissione degli Esperti,** che ha svolto il più delicato lavoro di individuazione delle candidature: oltre 40 esperti di notoria perizia, competenti nell'ambito delle diverse categorie artigianali, composta da storici, docenti e curatori dell'arte e delle arti applicate, direttori di musei e istituzioni culturali, protagonisti del mondo dell'alto artigianato con incarichi istituzionali, conoscitori e collezionisti di comprovato valore, giornalisti specializzati.

Questa speciale Commissione allargata rappresenta il cuore e il principale motore del progetto: attraverso l'ineccepibile competenza dei suoi

specialisti infatti si è potuti arrivare all'individuazione di una rosa di candidati di assoluta eccellenza e in possesso dei rigorosi requisiti richiesti.

La selezione finale allargata è stata poi sottoposta al vaglio e al giudizio finale di una **Commissione Generale**, composta da autorevoli nomi del mondo della cultura, dell'arte, della comunicazione, che si sono espressi sulla base dell'articolato dossier di presentazione messo a punto dalla Fondazione Cologni.

Per quanto concerne la variegata categoria dell'Enogastronomia, ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, ha dato vita ad una propria **Commissione**, composta da cinque noti specialisti dei 13 settori di riferimento, dalla cucina all'arte bianca, dalla sommellerie alla pasticceria, dalla pizzeria alla norcineria… A proprio insindacabile giudizio, gli esperti designati da ALMA hanno espresso i 13 MAM che andranno a far parte della rosa dei 75.
Dall'azione congiunta delle Commissioni sono dunque nati i primi 75 MAM che in questa edizione faranno il loro ingresso nel Libro d'Oro dell'Eccellenza Artigiana Italiana. Un documento che andrà ad arricchirsi con autorevolezza nelle edizioni future, accogliendo i nomi dei moltissimi Maestri attivi in tutta la penisola: i nostri preziosi **Tesori Viventi**, parafrasando la splendida definizione del governo Giapponese.

UN RICONOSCIMENTO SPECIALE

Nel corso della cerimonia finale presso il Salone d'Onore della Triennale di Milano, i 75 MAM riceveranno quale riconoscimento tangibile un oggetto d'arte appositamente realizzato su disegno originale dalla **Scuola dell'Arte della Medaglia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato**.

Questa storica scuola d'arte unica al mondo, meta di molti studenti di estrazione internazionale, ha prodotto le **fusioni in bronzo** destinate ai Maestri: testimonianza preziosa di uno storico saper fare che dura nel tempo e simbolo poetico della creatività e bellezza dei mestieri d'arte italiani.

Realizzata su bozzetto dell'artista Francesca Muscianesi della Scuola dell'Arte della Medaglia, la fusione rappresenta una delicata **allegoria**

CON IL PATROCINIO DI
MiBACT Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo
Milano Comune di Milano
UNIONCAMERE CAMERE DI COMMERCIO D'ITALIA
Symbola FONDAZIONE PER LE QUALITÀ ITALIANE
ITALIA PATRIA DELLA BELLEZZA FONDAZIONE
SI RINGRAZIA LA TRIENNALE DI MILANO PER IL PREZIOSO SOSTEGNO E L'OSPITALITÀ
LA TRIENNALE DI MILANO

UN PROGETTO DI

FONDAZIONE COLOGNI MESTIERI D'ARTE

MAM MAESTRO D'ARTE E MESTIERE

IN COLLABORAZIONE CON

ALMA La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

CON IL PATROCINIO DI

Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo

Milano Comune di Milano

UNIONCAMERE CAMERE DI COMMERCIO D'ITALIA

Symbola FONDAZIONE PER LE QUALITÀ ITALIANE

ITALIA PATRIA DELLA BELLEZZA FONDAZIONE

SI RINGRAZIA LA TRIENNALE DI MILANO PER IL PREZIOSO SOSTEGNO E L'OSPITALITÀ

LA TRIENNALE DI MILANO

della creatività e del talento, evocati nella suggestiva figura femminile (simbolo dell'Italia e del pathos creativo) ornata da una collana di fiori di corbezzolo, che regge la stella a sette punte (allegoria di armonia e ricerca), in un gesto che mette in luce l'abilità umana nel trasformare la materia.

La **Fonderia Artistica della Zecca** ha realizzato queste vere e proprie opere d'arte dal bozzetto originale modellato in bassorilievo, attraverso il complesso procedimento artistico della fusione in terra, che prevede diverse fasi di lavorazione manuale.

I SOSTENITORI DEI MESTIERI D'ARTE

MAM desidera anche celebrare e ringraziare i **Sostenitori dei nostri mestieri d'arte**, che nel mondo della scuola, dell'impresa, delle istituzioni, della comunicazione, svolgono un ruolo fondamentale nell'opera di promozione, tutela e diffusione di questo patrimonio.

Dieci Sostenitori verranno premiati con uno speciale attestato nelle **cinque sezioni previste**, in rappresentanza delle rispettive istituzioni: *La regola del talento*, destinato alle Scuole pubbliche e private di alto artigianato; *Patrimonio*, dedicato a Musei/Collezioni aperti al pubblico; *Impresa Artigiana*, per imprese in cui operino maestri artigiani o che promuovano attività formative interne o esterne in favore dei mestieri d'arte; *Comunicazione per i Mestieri d'Arte,* destinato a stampa, giornalisti, media, editori, comunicatori che si siano distinti nella divulgazione sul tema dei mestieri d'arte; *Istituzioni per i Mestieri d'Arte,* destinato a Enti pubblici e privati che si siano distinti per particolari meriti in favore dell'artigianato di eccellenza, della sua tutela e promozione.

LA COMUNICAZIONE DELL'ECCELLENZA

MAM-Maestro d'Arte e Mestiere avrà **un sito dedicato: www.maestrodartemestiere.it**

È inoltre prevista la realizzazione di uno **speciale numero monografico del magazine Mestieri d'Arte & Design**, promosso da Fondazione Cologni e Gruppo Swan, che renderà omaggio ai 75 MAM pubblicandone la biografia e le opere.

UN PROGETTO DI

FONDAZIONE COLOGNI MESTIERI D'ARTE

MAEST RO D'ARTE E MESTIERE

IN COLLABORAZIONE CON

ALMA La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

Il magazine verrà offerto in omaggio al pubblico durante la cerimonia.

CON IL PATROCINIO DI

Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo

Milano Comune di Milano

UNIONCAMERE CAMERE DI COMMERCIO D'ITALIA

Symbola FONDAZIONE PER LE QUALITÀ ITALIANE

ITALIA PATRIA DELLA BELLEZZA FONDAZIONE

SI RINGRAZIA LA TRIENNALE DI MILANO PER IL PREZIOSO SOSTEGNO E L'OSPITALITÀ

LA TRIENNALE DI MILANO

Il progetto è posto sotto l'egida di importanti e significativi patrocini istituzionali:
Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo (MIBACT)
Comune di Milano
Triennale di Milano
Unioncamere
Symbola-Fondazione per le Qualità Italiane
Fondazione Italia Patria della Bellezza.

PROMOTORI

Fondazione Cologni dei Mestieri d'Arte è un'istituzione privata non profit, nata a Milano nel 1995 per volontà di Franco Cologni, che ne è il Presidente. Promuove una serie di iniziative culturali, scientifiche e divulgative per la tutela e diffusione dei mestieri d'arte.
Con le collane editoriali «Mestieri d'Arte» e «Ricerche» (Marsilio Editori), si propone di ricostruire storicamente la realtà di queste attività di eccellenza fino ai giorni nostri, guardando alla grande tradizione del savoir-faire italiano.
Con Carthusia pubblica la collana «Storietalentuose», nata per far conoscere e amare ai giovanissimi le professioni della grande tradizione artigiana italiana.
Con il Gruppo Swan ha ideato e realizza il magazine «Mestieri d'Arte & Design», dedicato all'eccellenza del saper fare e del design.
Con i 110 tirocini formativi del progetto «Una Scuola, un Lavoro. Percorsi di Eccellenza» ha sostenuto fattivamente la formazione dei giovani nell'alto artigianato e il loro inserimento nel mondo del lavoro negli ultimi 4 anni.
Svolge un'intensa attività scientifica e didattica collaborando con istituzioni culturali pubbliche e private di prestigio: tra queste SDA Bocconi, Politecnico di Milano, Creative Academy, La Triennale, FAI-Fondo Ambiente Italiano, Centre du Luxe et de la Création, INMA-Institut National des Métiers d'Art, Prix Bettencourt.
www.fondazionecologni.it
In collaborazione con:

ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana è il primo e più autorevole centro di formazione professionale dell'Ospitalità e della Ristorazione Italiana a livello internazionale. ALMA dal 2004 forma cuochi, pasticceri, sommelier, professionisti di sala e bar, manager della ristorazione, provenienti da tutto il mondo. ALMA ha sede nella splendida Reggia di Colorno, a pochi chilometri

UN PROGETTO DI

FONDAZIONE COLOGNI MESTIERI D'ARTE

MAM MAESTRO D'ARTE E MESTIERE

IN COLLABORAZIONE CON

ALMA La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

CON IL PATROCINIO DI

MiBACT Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo

Milano Comune di Milano

UNIONCAMERE CAMERE DI COMMERCIO D'ITALIA

Symbola FONDAZIONE PER LE QUALITÀ ITALIANE

ITALIA PATRIA DELLA BELLEZZA FONDAZIONE

SI RINGRAZIA LA TRIENNALE DI MILANO PER IL PREZIOSO SOSTEGNO E L'OSPITALITÀ

LA TRIENNALE DI MILANO

da Parma, città UNESCO della Gastronomia e cuore della Food Valley italiana. La Scuola dispone delle più avanzate attrezzature didattiche, che consentono ai futuri professionisti della ristorazione di acquisire le tecniche più aggiornate e la sapienza delle tradizioni, l'attività pratica e la cultura del cibo, la conoscenza delle materie prime e dei territori dell'enogastronomia italiana: questi sono i valori su cui si basa il metodo didattico di ALMA.
ALMA è una realtà dalla vocazione internazionale, per questo ha sviluppato un network con le migliori scuole di cucina di tutto il mondo. Collaborando con questi prestigiosi partner, ALMA organizza corsi di cucina su misura e insegna agli chef stranieri a diventare ambasciatori della cucina e dei prodotti italiani nel mondo. La Scuola inoltre collabora con oltre 700 tra i più rinomati ristoranti italiani per organizzare i tirocini formativi dei suoi studenti e per collocare i suoi diplomati attraverso il canale di placement ALMA Link.
www.alma.scuolacucina.it

Per informazioni:
Segreteria organizzativa
MAM-Maestro d'Arte e Mestiere
Patrizia Baini, cell. 344 2813369
mam@fondazionecologni.it
www.maestrodartemestiere.it

Ufficio Stampa
Aida Partners Ogilvy PR
tel. 02 89504650
Andrea Bianchi – andrea.bianchi@aidapartners.com
Gabriele Ciullo – gabriele.ciullo@aidapartners.com