

ANNO 03

nr. 03 marzo 2006

www.centrocasnati.it


 DIREZIONE, REDAZIONE  
 AMMINISTRAZIONE  
 Via Carloni, 8 22100 Como  
 Tel. 031 305540


Vota on line i lavori realizzati dagli studenti del Liceo Artistico

## SEGNALI PER L'AMBIENTE

Come lo scorso anno, il Liceo Artistico G. Terragni partecipa al concorso "Un segnale per l'ambiente" indetto dal FAI.

Finalità del concorso è la stimolazione all'osservazione e al pensiero creativo nei confronti del patrimonio artistico e ambientale.

Il compito richiesto è quello di ideare un "segnale" grafico che sintetizzi la riflessione sul rispetto dell'ambiente e quindi sui possibili comportamenti ambientalmente corretti.

L'elaborato prodotto, dopo la fase di studio e ricerca sul territorio, è un poster in cui una delle 10 proposte del FAI per l'ambiente italiano è declinata per mezzo di simboli comunicativi contenenti immagini e rielaborazioni grafiche. Il "segnale" è stato accompagnato da uno slogan.

I lavori degli studenti sono pubblicati nella gallery del sito [www.faiscuola.it](http://www.faiscuola.it), dove potranno essere visionati e votati dal pubblico internauta fino al 30 aprile 2006. Una giuria nominata dal FAI selezionerà ai primi di maggio il miglior lavoro in assoluto.

I 3 elaborati che avranno ottenuto il maggior numero di voti e l'elaborato scelto dalla giuria saranno premiati dal FAI e potranno essere utilizzati come idea per una campagna promozionale.

Per votare gli elaborati della classe quarta visita la pagina: <http://www.fondoambiente.it/faiscuola/Concorsi/Superiori/Gallery/Lombardia/index.htm>

Da aprile 2006 nuovi corsi di disegno al Liceo Artistico G. Terragni

## DESIGN TESSILE AL LICEO ARTISTICO



Fra le opportunità di formazione offerte dal Liceo Artistico G. Terragni non poteva mancare un programma sul Design del Tessuto, una disciplina che ha radici così antiche e che ha contribuito in maniera determinante al destino della città di Como.

Il corso intende fornire agli studenti del Liceo Artistico la conoscenza dei fondamenti teorici, delle tecniche, delle modalità operative proprie del disegno inteso come strumento essenziale per ogni processo di ideazione e realizzazione di un prodotto tessile. Il lavoro didattico si sviluppa su due percorsi paralleli: il primo ha come oggetto gli elementi essenziali del disegno tecnico e geometrico e del linguaggio visivo, il secondo riguarda un ambito più specifico ed intende favorire adeguata acquisizione di mezzi espressivi grafici (relativi a "forma" e "colore") e metodologie di scelta ed elaborazione tecnica di motivi di disegno idonei alla realizzazione mediante processo tessile.

Il corso di Design Tessile persegue l'obiettivo di formare professionisti della progettazione industriale di tessuti, sia per l'abbigliamento che per l'arredamento.

Il piano di studi garantisce lo sviluppo di un percorso formativo eclettico, attraverso il quale l'estro e la creatività si combinano all'abilità tecnico-artistica e alla conoscenza dei materiali e dei più moderni processi di produzione e finissaggio dei tessuti. La formazione artistica si affianca ad un'intensa attività di laboratorio di tessitura, stampa su tessuto, studio approfondito di materie prime e filati, computer grafica. Le capacità progettuali si sviluppano attraverso l'analisi delle tendenze moda, integrandosi a competenze di marketing e di analisi del mercato globale. Il futuro designer tessile impara così a sviluppare le collezioni in linea con le stagioni, attraverso la definizione di materiali, strutture tessili, motivi decorativi, gamme di colore e possibili finissaggi. Conoscendo i nuovi orientamenti del gusto e del mercato, egli ha la possibilità di confrontare la propria creatività con le tendenze moda e con i parametri della produzione industriale, realizzando i nuovi campioni in sintonia con lo specifico target commerciale dell'azienda.

### APPROFONDIMENTO

#### CHI È IL DESIGNER TESSILE

Il designer del tessuto è una figura professionale indispensabile all'industria, con ampie possibilità di inserimento nelle attività produttive. È un professionista in grado di coniugare le doti creative alle capacità tecniche.

Nuovi successi degli allievi del Liceo Artistico G. Terragni

### BRESCIA MARATHON: SEGNALAZIONI DALLA GIURIA

Nuovi successi per gli allievi del Liceo Artistico impegnati nella realizzazione di un'installazione per la Brescia Marathon in calendario il 30 aprile 2006.

Al concorso, a cui hanno partecipato numerose Accademie di Belle Arti di tutta la nazione, ha aderito la classe quarta Liceo Artistico. Alexandra Morandi, Cristina Aliprandi e Clarissa Castelnovo hanno ricevuto un encomio dalla Commissione Giudicatrice dei lavori che ha valorizzato i loro elaborati per la creatività dei progetti.

È un'occasione per esprimere la vostra creatività!



Notizie dall'Accademia Aldo Galli

*Una parte inedita della vita del grande artista*

# Aldo Galli, Direttore dell'Istituto Superiore di Restauro

Aldo Galli, oltre ad essere un grande artista, nella sua vita, si è dedicato al restauro di dipinti credendo, in un'epoca in cui a Como si usava ridipingere ampiamente le opere d'arte, ad un rigoroso restauro conservativo (riferimento foto a pag. 201 del catalogo).

Nella seconda metà degli anni '70 Aldo Galli era infatti Direttore all'ISTITUTO SUPERIORE DI RESTAURO LEONE LEONI presso il Centro Studi Casnati di via Carloni a Como. Lui stesso aveva scelto il nome Leone Leoni (famoso scultore comacino del '500, nato a Menaggio).

Nella foto è ripreso con le allieve mentre compone un famoso affresco nel 1978;

di tale opera Luigi Cavadini nel Catalogo Generale di Aldo Galli, presentato mercoledì 3 dicembre in Provincia, scrive: "l'opera fu realizzata dall'artista durante gli anni della Sua collaborazione con l'Istituto Superiore di Restauro Leone Leoni. Fu poi strappato dalla parete su cui era stato eseguito e riportato su pannello." Attualmente l'opera è collocata su una parete dell'Amministrazione dell'Accademia a Lui

## STUDIARE ALL'ACCADEMIA ALDO GALLI

Diversamente da quello che molti pensano, entrare in un'accademia di belle arti non vuole dire essere già artisti nati, vuole dire imparare ad esprimere la propria passione in modo corretto e con gli strumenti adeguati.

All'Accademia "Galli" questo è ancor più vero, studenti che provengono dai più disparati indirizzi e nazioni, ma con la voglia di valorizzare le proprie capacità per farne un mestiere, imparano la nobile arte del restauro e della pittura seguiti da un validissimo corpo docente.

Nell'arco di quattro anni, oltre alle numerosissime ore di stage pratico, circa 400, che viene svolto in diversi cantieri e sedi, e nei laboratori della struttura, affrontano lo studio dell'anatomia, della chimica, della fisica e della biologia applicata al restauro, dell'incisione, dell'iconografia, della storia dell'arte, del restauro pittorico, murale, di tele e tavole, del modellato e della decorazione e dell'arte Digitale per essere sempre al passo con i tempi.

Una vera e propria immersione nell'arte, che consentirà ai futuri restauratori di esplorare e affrontare gli impieghi futuri nei diversi ambiti di beni culturali. Attualmente, nel laboratorio di "Tele e tavole", sito in via Petrarca 9, gli studenti si occupano del recupero della Quadreria di proprietà dell'Azienda ospedaliera S. Anna a Como. Trattasi di 238 tele, comprendenti differenti soggetti: storici, religiosi, ritratti e paesaggi che necessitano di interventi di vario genere, secondo lo stato di conservazione in cui si trovano. Fra le varie operazioni di intervento ricordiamo: foderatura, rintelaiatura, stuccatura, reintegrazione pittorica e verniciatura finale.

Presso il cantiere allestito presso la Chiesa di Santa Marta a Carate Urio, il restauro verte sul recupero della Sala della Confraternita della suddetta chiesa.

Nell'ambito del restauro polimaterico, si stanno effettuando più interventi: il crocefisso di San Donnino, il fonte battesimale di San Bartolomeo e il completamento di un angelo di pietra di proprietà privata.

successivamente dedicata negli anni '90.

All'Istituto "Leone Leoni" Galli era Direttore didattico ma anche di docente di Arte del Vetro (aveva da poco progettato le belle vetrate della Chiesa di Muggiò, purtroppo non ancora realizzate) e di Arte del gioiello e del foulard.

Nel 1978 realizza infatti un foulard in esclusiva per il Liceo Linguistico "Francesco Casnati" e sono infatti riconoscibili sul Catalogo di Luigi Cavadini alla pagina 196 nella parte centrale le due "L" del Liceo Linguistico.

Passano dieci anni dalla Sua morte, avvenuta nel 1981 a Lugano e nel 1991 viene, ad un anno dalla istituzione, riconosciuta dal Ministero l'Accademia di Belle Arti con il corso curriculare in Pittura e la sperimentazione in Restauro Pittorico con sede in via Petrarca n.9.

## MASTER DELL'ACCADEMIA ALDO GALLI

Scopo dei MASTER sperimentali è quello di fornire a tutti i frequentanti una informativa specialistica, verificando i livelli di conoscenza della materia, per affrontare le diverse problematiche relative all'uso dei materiali ed al restauro, soprattutto per chi già lavora nel settore Master 2006:

- 1) MASTER RESTAURO LIGNEO
  - 2) MASTER DI AUTOCAD APPLICATO AL RESTAURO
- Informazioni allo 031.301.430 o [info@accademiagalli.com](mailto:info@accademiagalli.com)

## Accademia di Belle Arti

# OPERA GALLI

### L'ACCADEMIA ALDO GALLI CAMBIA IMMAGINE

L'urgenza di un nuovo logo per l'Accademia di Belle Arti "Aldo Galli" nasce dalla necessità di rendere più semplice l'integrazione grafica del logo stesso a qualsiasi tipo di pubblicazione. L'intento era anche quello di delineare una nuova veste grafica di base che lasciasse più spazio a possibili variazioni sul tema. Un'immagine quindi più dinamica, che creasse comunque un simbolo di forte riconoscibilità.

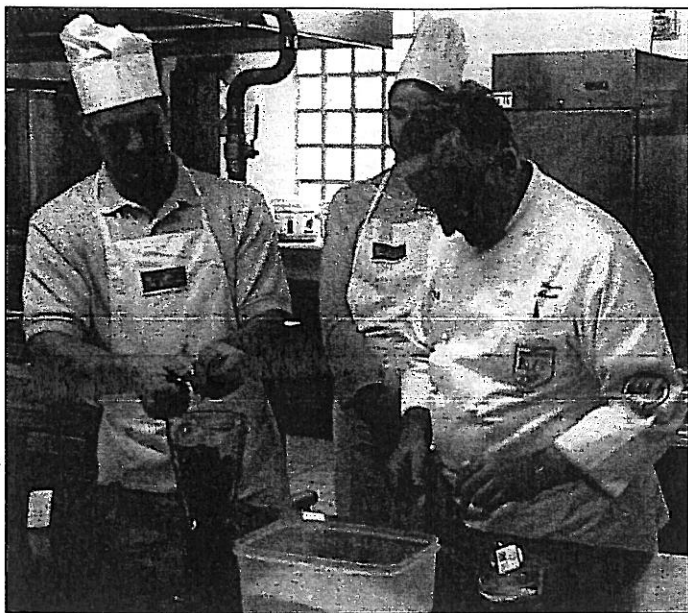
L'aspetto più difficile da affrontare era l'identificazione dell'Accademia "Aldo Galli" come un'Istituzione tradizionalmente legata al Restauro dei Beni Culturali, che richiama giocosamente un'immagine più classica. Non si voleva però perdere il legame con il fondatore dell'Istituto di Restauro, il Pittore comasco Aldo Galli, importante esponente della corrente razionalista.

Partendo proprio dalle opere di Galli si è giunti, in una fase intermedia, all'ideazione di un logo in cui l'elemento grafico dominante fosse una figura geometrica ideata dall'artista e l'elemento di classicità fosse introdotto nella scelta del font testuale per la titolazione dell'Accademia. La valutazione finale è giunta invece ad un logo puramente testuale, dove però il nome "Aldo Galli" diventa elemento geometrico rigoroso, di forte richiamo razionalista, sovrastato, con un riuscito contrasto, dall'intestazione "Accademia di Belle Arti" in caratteri classici, a richiamare appunto la forte tradizione accademica dell'Istituto, quindi, riuscito connubio tra le esigenze guida del progetto.

10-11-12 aprile 2006

## ACCADEMIA APERTA

dalle ore 9.00 alle 17.00, sarà possibile visitare liberamente la sede principale dell'Accademia. Orientamento ai seguenti recapiti: Tel. 031 30 55 40 int. 229 Fax. 031 337 03 58 e-mail: [orientamento@accademiagalli.com](mailto:orientamento@accademiagalli.com)



# Menu à la Carte

I pranzi aperti al pubblico, che hanno fatto apprezzare il Laboratorio di Ricerca e Sviluppo della Cucina Italiana "Al Casnati", gestito dagli allievi dell'Istituto Alberghiero Gianni Brera, raddoppiano!

Dal giorno 21 marzo 2006 l'Istituto Alberghiero Gianni Brera inaugura un nuovo servizio dedicato ai clienti più esigenti, il pranzo con menu à la carte.

Il pranzo à la carte si svolge nella Sala Ristorante "Al Casnati" ogni venerdì con prenotazione obbligatoria. Rimane il tradizionale appuntamento con le degustazioni con menu fisso a € 5,00 esclusi vino e caffè, spostate a martedì e le ormai storiche Serate a Tema sempre il venerdì dalle ore 19,30 (menu e calendario serate sul sito [www.centrocasnati.it](http://www.centrocasnati.it)).

Proseguono con grande successo i corsi di cucina monotematici

## CUOCHI SI... DIVENTA

La cucina non avrà più segreti...con i nostri corsi monotematici...ecco il programma del CORSO DI STUZZICHINI PER APERITIVO! (Euro 80,00)

Un mini corso per imparare a realizzare gli stuzzichini per aperitivo più creativi ideali per chi vuole stupire i propri ospiti.

Un incontro settimanale di tre ore, per 2 lezioni, dalle ore 18,00 alle 21,00.

Inizio corso: lunedì 3 aprile 2006.

Durante le lezioni, che si svolgeranno nel Laboratorio di Cucina Creativa dell'Istituto Alberghiero Gianni Brera di via Carloni 8, gli aspiranti cuochi avranno modo di preparare (e assaggiare) le seguenti ricette:

### Lezione 1

- BASTONCINI DI FORMAGGIO E PREZZEMOLO
- CANAPÈ DI PANE DI SEGALE CON SALMONE AFFUMICATO E SALSA ALLO YOGURT E ANETO
- FOCACCINA CON CARCIOFI E ZOLA
- POLPETTINE DI POLLO ALLO ZENZERO CON MAIONESE E LIME
- MUFFINS ALL'ARANCIA CON TACCHINO AFFUMICATO E SALSA DI MIRTILLI ROSSI
- TARTINA DI PANE ALLE OLIVE CON BRESAOLA E CAPRINO

### Lezione 2

- MINIQUICHES CON VERDURE DI STAGIONE
- BIGNÉ AL SALMONE
- TRIANGOLI DI FARINATA AI GAMBERETTI
- MINI STRUDEL DI PASTA PHILLO CON SALSICCIA, MELA RENETTA E PROVOLA AFFUMICATA
- SPIEDINO DI ANANAS, LONZA E MANDORLE A FILETTI
- GRAN PINZIMONIO DI VERDURE CON SALSA GUACAMOLE, MAIONESE E SALSA MESSICANA

per informazioni:

SCUOLA DI ARTE CULINARIA "IN CUCINA"

via Carloni 8, Como tel. 031.305.540

fax 031.301.392 [info@centrocasnati.it](mailto:info@centrocasnati.it)

Quando: da martedì 21 marzo 2006, dalle ore 12,30

**TUTTI I MARTEDI'**

Menu degustazione a € 5,00 esclusi vino e caffè

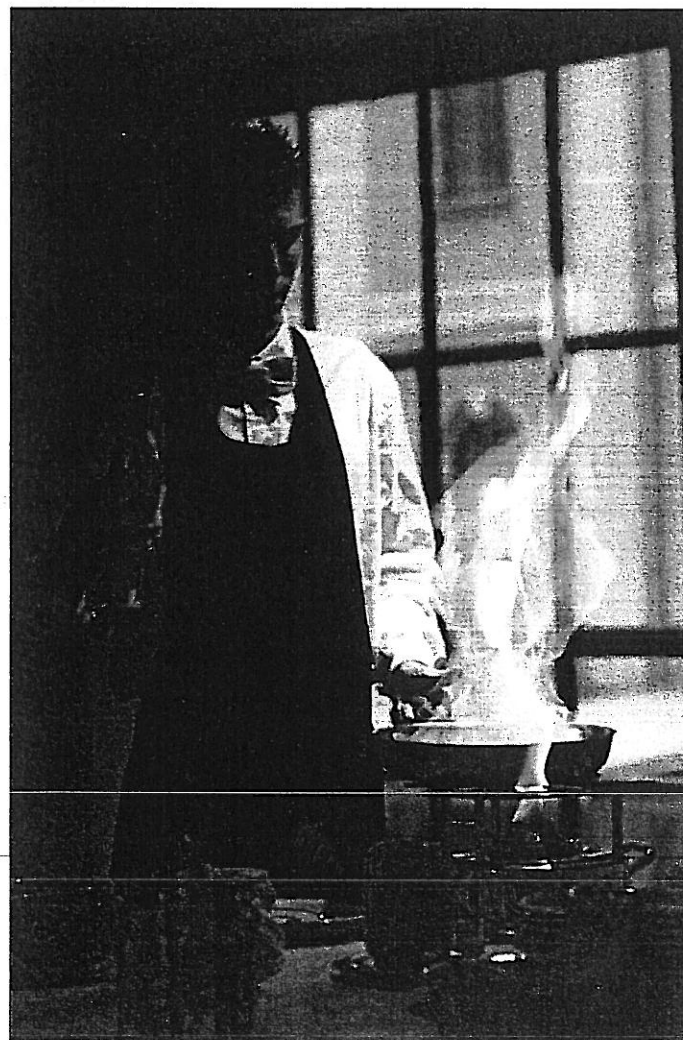
**TUTTI I VENERDI'**

Menu à la carte

Dove: "Al Casnati", via Carloni 8, 22100 Como

Prenotazione obbligatoria

allo 031 305540 o [info@centrocasnati.it](mailto:info@centrocasnati.it)



## L'Arte del Gusto

Il servizio catering e gastronomia del Centro Studi Casnati è a Vostra disposizione per servizi banqueting e catering. Per informazioni:

L'Arte del Gusto - via Carloni 8, Como tel. 031.305.540 int. 229 o

[eventi@centrocasnati.it](mailto:eventi@centrocasnati.it)



**I FIORI? DA NOI SONO IN CUCINA**

Le nostre serate a tema, ormai famose al pubblico comasco che da tempo le affollano, si arricchiscono di sensazionali novità per la primavera 2006.

L'evento più atteso ed imminente è dedicato ai fiori... da gustare cucinati dai nostri Chef Angelo Novat e Pasquale Fonte.

E' loro il prelibato menu che profuma di gelsomino e primule che sarà servito venerdì 7 aprile 2006, dalle ore 19,30 presso la Sala Ristorante "Al Casnati". La serata ha un costo di Euro 15,00 esclusi vino e caffè. Ecco a voi le anticipazioni sul menu:

FRITTATINA CON MELISSE E PRIMULE  
\*\*\*

INSALATA DI PERE E LAMPONI CON ERBE,  
FIORI E ACETO BALSAMICO  
\*\*\*

RISOTTO AI FIORI DI ZUCCA  
\*\*\*

FILETTO DI MANZO CON FIORI IN TEMPURA  
E PISTACCHI  
\*\*\*

TEMPURA  
\*\*\*

BAVARESE AL CIOCCOLATO BIANCO  
E GELSOMINO

La prenotazione è obbligatoria allo 031.305.540 o  
info@centrocasnati.it

*Il regista comasco vistodai suoi allievi*

**QUELLO STRANO PROFESSORE...**

Capelli ricci e scuri, pellicole per la testa, e tanta vivacità: questo è il nostro "PROF" Paolo Lipari. E' arrivato un lunedì pomeriggio nella nostra classe. E noi, che ci aspettavamo un professore con la faccia severa, siamo invece rimasti incantati dalla sua vivacità e dalla sua simpatia esplosiva. Nessuno pensava che Paolo Lipari, il famoso regista ci avrebbe accompagnato e illustrato i segreti del grande cinema. Abbiamo iniziato subito la 1° lezione, accompagnata da qualche risatina soffocata; il prof ci ha spiegato la sceneggiatura, e poi ci ha fatto scrivere un film in 25 parole per farci capire cosa vuol dire fare la sintesi di un film. Ma dopo qualche minuto di spiegazione, Paolo ha divagato parlando del più e del meno e di cosa avremmo fatto nelle sue lezioni. In quelle due ore il prof ha sollecitato la nostra mente, chiedendoci quale era il nostro film preferito e se ci piaceva andare al cinema o da un amico a vedere un film.

La classe è rimasta affascinata dal suo modo di spiegare tranquillo, rapido, ed efficace; grazie a Paolo ci si è aperto davanti agli occhi il mondo (per noi lontano) della cinematografia. Abbiamo subito capito che essere registi non è solo divertimento, fantasia e soldi; ma anche fatica, bravura e seria preparazione. Siamo fortunati ad avere avuto questa opportunità e a poterla sfruttare per tutto un intero anno scolastico. Bravo Paolo continua così...

Azzurra Perotti e Anastasia Lucia, classe prima Liceo Artistico G. Terragni

visita il sito:

**www.centrocasnati.it**  
e scopri tutte le novità del Centro Studi Casnati

**TUTTE LE SERATE A TEMA DE "AL CASNATI"**

Ecco a voi il calendario completo delle serate a tema da marzo a maggio, prenotabili già da ora, per non perderne neanche una!

Menu on line sul sito: [www.centrocasnati.it](http://www.centrocasnati.it) Le serate iniziano alle ore 19,30 ed hanno un costo di Euro 15,00 esclusi vino e caffè.

7 APRILE 2006 - CUCINA A TEMA **FIORI IN CUCINA**  
(box a sinistra)  
\*\*\*

8 APRILE 2006 - CUCINA A TEMA **IL GUSTO ESTETICO**  
(box sotto)  
\*\*\*

21 APRILE 2006 - CUCINA REGIONALE **LA SARDEGNA**  
\*\*\*

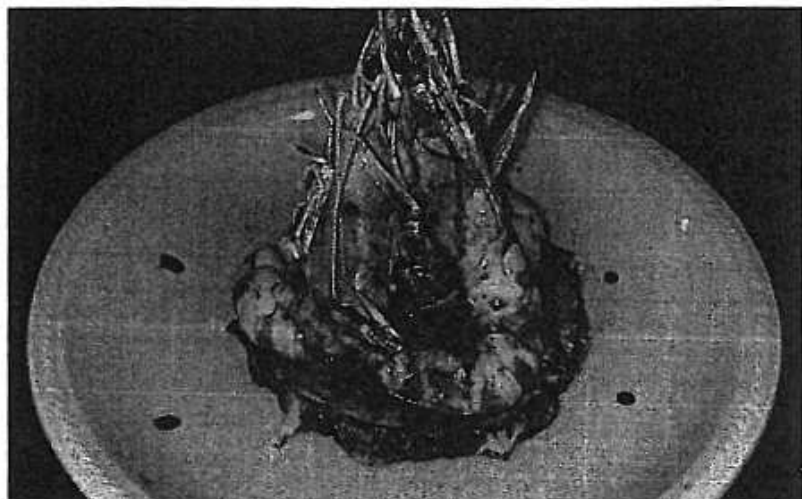
28 APRILE 2006- CUCINA REGIONALE **LA SICILIA**  
\*\*\*

5 MAGGIO 2006 - CUCINA A TEMA **RISI E RISOTTI**  
\*\*\*

12 MAGGIO 2006 - CUCINA A TEMA **MENU LIGHT**  
\*\*\*

19 MAGGIO 2006 - CUCINA A TEMA **OLIO E OLIVE**

Durante le Serate a Tema verranno distribuiti menu con tabelle caloriche e ricette.



*Serata dedicata a Fabio Tacchella presso la Sala Ristorante "Al Casnati"*

**IL GUSTO ESTETICO...IN CUCINA**

Sabato 8 aprile 2006 dalle ore 19,30 presso la nostra Sala Ristorante Gianluca Marongiu vi presenterà il menu dedicato all'opera "Il Gusto Estetico", del rinomato Chef Fabio Tacchella.

Il menu, rivisitato per l'occasione dallo stesso Marongiu che ha introdotto una sua creazione come seconda portata, prevede:

APERITIVO AL CUCCHIAIO CON GAMBERI E CAVIALE  
\*\*\*

ANTIPASTO CON AFFUMICATO DI PESCE  
\*\*\*

RISO AL NERO DI SEPIA IN CESTINO INTEGRALE  
\*\*\*

GAMBERI ALLO ZENZERO SU SCALOPPA DI  
ANANAS GRIGLIATO  
\*\*\*

MOUSSE AL TORRONE CON CARMELLO AL CAFFÈ

La serata ha un costo di Euro 20,00 esclusi vino e caffè. La prenotazione è obbligatoria allo 031.305.540 int. 204 o [info@centrocasnati.it](mailto:info@centrocasnati.it)