



Campsirago
Residenza



Da venerdì 19 a domenica 21 maggio Campsirago Residenza ospita artisti e artigiani da **Ukiha** per una tre giorni di workshop, incontri, laboratori dedicati alla cultura, all'arte, alla musica, alla cucina e alla tradizione giapponese. Il famoso batterista e ingegnere acustico **Nori Tanaka** tiene tre workshop di tecnica del suono. Tutte le sere il pubblico potrà sperimentare un tipico Jazz café giapponese degli anni '60, dove la perfezione della riproduzione sonora attraverso un impianto allestito ad hoc si unisce alla condivisione dell'ascolto. L'incontro con il maestro **Hiro Shinohara** introdurrà il pubblico all'arte dell'intreccio del bambù e all'allestimento degli spazi che saranno poi utilizzati per la cerimonia del tè che sarà officiata da **Ryoko Baba**, direttrice della residenza artistica di Ukiha. La chef **Mamiko Ishii** terrà un workshop di cucina giapponese e preparerà cene e un pranzo con ingredienti di stagione e prodotti giapponesi.

Venerdì 19 maggio l'artista italiana **Krista** cura un workshop di kintsugi tradizionale.

Sabato e domenica attività anche ai più piccoli con i laboratori artistici a cura di **Claudia Saracchi e Rossana Maggi** ispirati alla corrente della Mail Art, all'artista Yayoi Kusama, all'immaginario poetico della cultura giapponese e alla preziosa arte del kintzugi.

ScarlattineProgetti
Associazione Culturale

via San Bernardo 5
Colle Brianza 23889
frazione Campsirago (LC)
p.i. 02885940136
c.f. 94023440137
telefono 039 9276070
fax 039 9650048
www.campsiragoresidenza.it
info@campsiragoresidenza.it
scarlattineprogetti@pec.it



PROGRAMMA:

Venerdì 19 maggio

Dalle ore 17.00 alle ore 18.15 L'IMPERO DELLE OMBRE E DELLE LUCI: come creare uno spazio in stile giapponese. Incontro con il maestro Hiro Shinohara e CERIMONIA DEL TE + live session con Nori Tanaka.

Dalle ore 18.30 alle ore 19.45 LA PERFEZIONE DEL SUONO workshop musicale a cura di Nori Tanaka.

Dalle ore 18.30 alle ore 19.45 WORKSHOP DI KINTSUGI TRADIZIONALE 金継ぎ a cura di Krista.

Ore 20.00 CENA GIAPPONESE a cura di Mamiko Ishii.

Ore 21.30 JAZZ CAFÈ + live session con Nori Tanaka e Taiko Lecco.

Sabato 20 maggio

Dalle ore 11.00 alle ore 12.30 L'IMPERO DELLE OMBRE E DELLE LUCI: come creare uno spazio in stile giapponese. Incontro con il maestro Hiro Shinohara e CERIMONIA DEL TE + live session con Nori Tanaka.

●Dalle ore 15.00 alle ore 16.30 HAGAKY D'ARTISTA Laboratorio artistico a cura di Rossana Maggi e Claudia Saracchi per bambini e bambine dai 5 anni.

Dalle ore 15.00 alle ore 16.30 L'IMPERO DELLE OMBRE E DELLE LUCI: come creare uno spazio in stile giapponese. Incontro con il maestro Hiro Shinohara e CERIMONIA DEL TE + live session con Nori Tanaka.

●Ore 17.00 3 PIGS Cosa è casa. Spettacolo dai 5 anni.

Dalle ore 18.30 alle ore 20.00 WORKSHOP DI CUCINA GIAPPONESE a cura di Mamiko Ishii.

Dalle ore 18.30 alle ore 20.00 LA PERFEZIONE DEL SUONO workshop musicale a cura di Nori Tanaka.

Ore 20.00 CENA GIAPPONESE a cura di Mamiko Ishii.

Ore 21.30 JAZZ CAFÈ+ live session con Nori Tanaka e Vittorio Ondedei.

Domenica 21 maggio

Dalle ore 11.00 alle ore 12.30 WORKSHOP DI CUCINA GIAPPONESE a cura di Mamiko Ishii.

●Dalle ore 11.00 alle ore 12.00 COSA riCERCHI? Laboratorio artistico a cura di Rossana Maggi e Claudia Saracchi per bambine e bambini da 1 a 4 anni.

Ore 13.00 PRANZO GIAPPONESE con menù bambine/i a cura di Mamiko Ishii.



●Dalle ore 15.00 alle ore 16.30 HAGAKY D'ARTISTA Laboratorio artistico a cura di Rossana Maggi e Claudia Saracchi per bambini e bambine dai 5 anni.

Dalle ore 15.00 alle ore 16.15 LA PERFEZIONE DEL SUONO workshop musicale a cura di Nori Tanaka.

Dalle ore 16.30 alle ore 17.45 L'IMPERO DELLE OMBRE E DELLE LUCI: come creare uno spazio in stile giapponese. Incontro con il maestro Hiro Shinohara e CERIMONIA DEL TE+ live session con Nori Tanaka.

●Ore 17.00 3 PIGS Cosa è casa. Spettacolo dai 5 anni.

Ore 18.30 JAZZ CAFÈ+ live session con Nori Tanaka e Luca Maria Baldini.

● Attività per bambini e bambine



LA PERFEZIONE DEL SUONO Workshop musicale a cura di Nori Tanaka.

Venerdì 19 maggio e sabato 20 maggio, ore 18.30.

Domenica 21 maggio, ore 15.00.

Workshop per un massimo di 20 partecipanti.

Il musicista Nori Tanaka tiene tre workshop sulla fisica, la perfezione e la magia del suono attraverso l'installazione di un set audio. Durante ogni workshop selezionerà sistemi audio e li installerà personalmente mentre racconterà della lunghezza d'onda, di come il movimento sonoro e lo spazio, compreso il corpo umano, si influenzino a vicenda. A metà e al termine dell'installazione farà ascoltare alcuni vinili e CD selezionati per mostrare la differenza della riproduzione. La storia include il background di ogni musica registrata e dei musicisti.



JAZZ CAFÈ a cura di Nori Tanaka

Venerdì 19 maggio, ore 21.30 + live session con Nori Tanaka e Taiko Lecco.

Sabato 20 maggio, ore 21.30 + live session con Nori Tanaka e Vittorio Ondedei.

Domenica 21 maggio, ore 18.30 + live session con Nori Tanaka e Luca Maria Bladini.

Nel Giappone del dopoguerra c'era una fervente tendenza a imparare la musica degli Stati Uniti - dal jazz, al rock 'n roll, al blues, ecc. - insieme ai film e ad altre forme della cultura moderna. La popolazione del Giappone sotto l'occupazione statunitense in particolare si innamorò moltissimo del jazz anche se non c'erano molte possibilità di ascoltare concerti dal vivo. Per questo motivo, i proprietari di bar con una conoscenza enciclopedica di questo genere musicale aprirono locali con una vasta collezione di vinili riprodotti con lettori musicali accordati a mano e, a volte, anche costruiti a mano.

Come tutti gli altri rami della cultura contemporanea dell'epoca – dall'arte, alla letteratura, alla poesia, alla fotografia– anche i jazz café giapponesi ebbero un proprio sviluppo basato sull'attitudine unica di perseguire l'eccellenza, proprio come facevano i maestri delle arti e dei mestieri tradizionali. Il Jazz café caratterizzò così il modo in cui la gente viveva la musica. Era un fenomeno, un modo speciale per entrare in contatto con il cuore della musica, dove una tazza di caffè un po' troppo costosa era l'ingresso in un mondo prima sconosciuto.

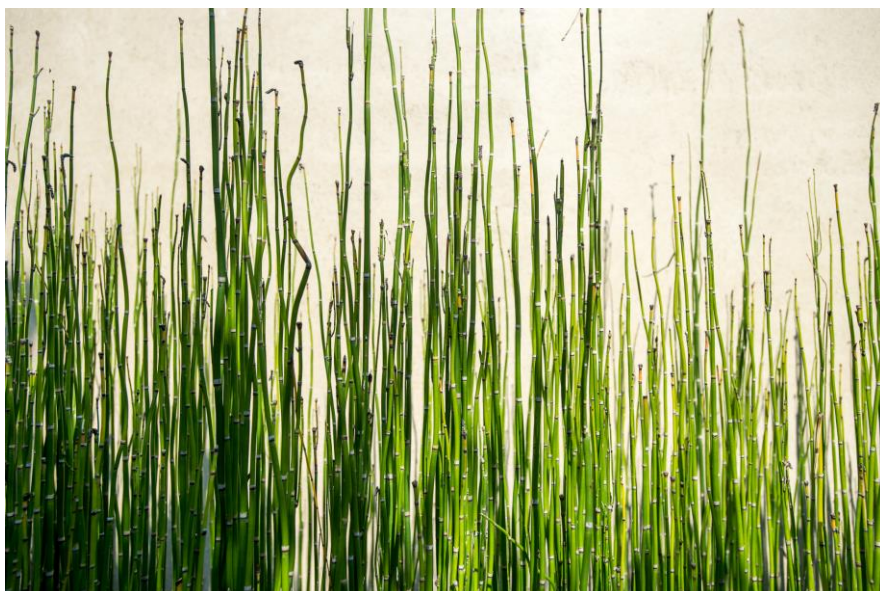
Un jazz café è un tempio della musica completamente attrezzato, regolato al micro-millimetro per ottenere il suono perfetto. Una stanza di **Palazzo Gambassi** diventerà, grazie a un set acustico d'eccezione con impianti audio installati ad hoc da



Nori Tanaka, un tipico Jazz caffè giapponese degli anni '60 con il bar per servire cocktail e caffè preparato in stile giapponese.



Nori Tanaka (classe 1977) è batterista e ingegnere del suono. Da quando suonare la batteria è diventato parte della sua vita, è iniziata anche la sua approfondita ricerca del suono. Durante il decennio trascorso a Chicago lavorando come batterista nel mondo del jazz e dell'improvvisazione, il suo interesse per la fisica del suono lo ha portato all'ingegneria e al sound design. Grazie alla collaborazione con Tim de Paravicini, oggi risiede a Ukiha, Fukuoka. Tra i musicisti con cui ha lavorato ci sono: Peter Brötzmann, Aki Takase, Terumasa Hino, Nobuyoshi Ino, Kei Akagi, Bobby Broom, Jeff Parker, Michiyo Yagi, Bonnie 'Prince' Billy, Jakob Bro, Josephine Foster, Helado Negro, Cairo Gang e Bitchin Bajas.



L'IMPERO DELLE OMBRE E DELLE LUCI: come creare uno spazio in stile giapponese. Incontro con il maestro Hiro Shinohara e CERIMONIA DEL TÈ a cura di Ryoko Baba

Venerdì 19 maggio, ore 17.00

Sabato 20 maggio, ore 15.00

Domenica 21 maggio, ore 16.30

Evento per un massimo di 14 partecipanti.

Nella cultura giapponese l'artigianato è una pratica di reciprocità con la natura: non si completa senza il concorso di altri elementi (materiali naturali, microrganismi viventi, ecc.) ed è sempre influenzato da fattori ambientali come il fuoco, l'aria, la luce, l'umidità, la pressione atmosferica, la temperatura e il tempo. L'artigianato è dunque inteso come un processo di co-creazione in cui l'artista presta la massima attenzione a ciò che accade intorno a lui, cercando di sintonizzarsi e di trovare un punto di armonia con gli elementi ambientali.

La raffinata arte giapponese dell'intreccio del bambù ha radici molto antiche e fondamenti spirituali; anche per questo è spesso accostata alla cerimonia del the. Almeno dieci anni è il tempo necessario per conoscere gli oltre 660 tipi di bambù e per acquisire le basi dell'arte e le abilità artigianali. I giovani studenti attraversano diverse tappe, anche molto difficili, passano i primi anni a osservare i loro maestri e solo successivamente possono intraprendere il percorso per diventare veri maestri del bambù.



A Campsirago Residenza l'artista **Hiro Shinohara** creerà davanti al pubblico uno spazio in stile giapponese utilizzando il bambù. Durante la dimostrazione illustrerà il concetto giapponese di stanza nella prospettiva degli esseri umani in un ambiente naturale e mostrerà l'elegante arte dell'intreccio del bambù. Durante la dimostrazione Nori Tanaka lo accompagnerà suonando e descrivendo la nozione di paesaggio sonoro.



Quando lo spazio sarà allestito, avrà inizio la **cerimonia del tè** a cura di Mamiko Ishii e **Ryoko Baba**. Nella tradizione giapponese la cerimonia rappresenta la condivisione di un momento e di uno spazio unici e irripetibili. La pratica di condividere il tè è metafora della transitorietà del tutto; proprio per questa consapevolezza che ogni momento non si ripeterà esattamente mai allo stesso modo è ciò che rende ogni incontro inestimabile. Durante la cerimonia la chef Mamiko Ishii preparerà e servirà il tè con i dolci tradizionali da lei preparati, mentre la curatrice Ryoko Baba accompagnerà l'intero processo come narratrice,



spiegando al pubblico la storia, i legami con la spiritualità zen e la ritualità, e i quattro principi della cerimonia: armonia (tra l'ospite e gli invitati, tra l'essere umano ciò che lo circonda, fra gli utensili e la stagione in corso); il rispetto, la purezza e la tranquillità.





Hiro Shinohara, artista e artigiano del bambù, è nato a Ehime nel 1977. Si è laureato in pittura giapponese al Kanazawa College of Art, dove ha scoperto il potenziale del lavoro con il materiale naturale del bambù attraverso lo sviluppo di abilità. Ha poi studiato presso un artigiano della prefettura di Oita per cinque anni, prima di trasferirsi sulla montagna di Ukiha: qui oggi prosegue la sua arte, recandosi nella foresta per tagliare il bambù, portarli nel suo cortile e intrecciarli in cesti da utilizzare nelle birrerie tradizionali di Sake. Ha partecipato a festival d'arte in Giappone e all'estero come artista anche di grandi strutture in bambù.



Partecipazione a festival:

2013 Kuroshio Art Project (Kagoshima)

2014 Art of Busan Citizens park (Busan, Korea), Crafts Fair Matsumoto (Nagano)

2015 3people Each Form Osaka, craft collection DoProgetto/Tokyo); Crafts fair matsumoto (Nagano)

2016 Group exhibition (galleryHee, Korea)

2017 Take lampi Yamaguchi Arts & Crafts 2017 Yamaguchi; Sea Art Festival

2017 (Busan, Korea); UPO natureart festival (Changnyeong, Korea)

2018 Fire Art Festa; The pyeongchang Cultural Olympiad (Gangneung, Korea)



Ryoko Baba, nata a Fukuoka City in una famiglia liberale di medici, ha studiato a Kobe specializzandosi in relazioni e diplomazia internazionale e ha trascorso un anno in Nuova Zelanda, prima di intraprendere la carriera di traduttrice. Il suo interesse personale per la cultura, la storia e l'arte, unito a una visione del mondo cosmopolita e filantropica, l'ha portata nel campo del turismo e della promozione, facendo conoscere il Giappone ai visitatori internazionali. Nel 2014, Ryoko si è trasferita in un'incantevole cittadina di campagna, Ukiha, dove ha sviluppato un progetto artistico internazionale con l'obiettivo di ringiovanire l'area rurale. Nel 2020 ha acquistato una casa tradizionale nel villaggio e l'ha trasformata in residenza per artisti. Insieme a Nori Tanaka, gestisce oggi la società di progetti internazionali Omnicent.





Workshop di cucina giapponese a cura della chef Mamiko Ishii.

Sabato 20 maggio, ore 18.30

Domenica 21 maggio, ore 11.00

Un workshop di avvicinamento alla raffinata arte culinaria giapponese, insieme alla chef Mamiko Ishii, per conoscere i segreti di alcune pietanze e della cura nella preparazione degli ingredienti naturali. Il workshop sarà basato su alcuni elementi base della cucina quotidiana e casalinga giapponese.

Workshop per un massimo di 10 partecipanti.



Mamiko Ishii è nata e cresciuta nella città di Fukuoka. La sua grande maestra è stata la madre, anch'essa creativa e amante dello sviluppo di ricette originali nella cucina di tutti i giorni. Durante l'adolescenza ha vissuto a Okinawa con la sua famiglia, dove ha imparato la gioia di cucinare con gli ingredienti



locali. La sua carriera professionale di cuoca è iniziata a 19 anni in un ristorante francese di Fukuoka, dove si è formata e dove ha sperimentato una grande varietà di ricette. Oggi è specializzata nella preparazione di dolci, oltre che in pietanze: la sua cucina è mirata alla all'esaltazione dei sapori dei prodotti di ogni diversa stagione e luogo.



Cene e pranzo giapponese a cura di Mamiko Ishii.

Venerdì 19 e sabato 20 maggio, ore 20.00

Domenica 21 maggio, ore 13.00

Due cene e un pranzo giapponesi preparati dalla chef Mamiko Ishii con ingredienti specifici di stagione del territorio locale e con una selezione di ingredienti giapponesi. I piatti saranno frutto dell'incontro tra Mamiko e i nostri prodotti, rielaborati al suo arrivo in Italia.





WORKSHOP KINTSUGI 金継ぎ a cura di Krista Arte Kintsugi

Venerdì 19 maggio, ore 18.30

L'arte del kintsugi o Kintsukuroi nasce intorno al XV sec. È una tecnica di restauro di ceramiche e porcellane che richiede molti accurati passaggi per arrivare all'oggetto finito. I frammenti vanno uniti con una lacca naturale detta "Urushi", resina estratta da un albero (*Rhus verniciflua*). I passaggi successivi sono la stuccatura e la levigatura; successivamente le crepe vengono ripassate a pennello fino a cospargere l'oro o l'argento (gintsugi).

I partecipanti al workshop impareranno a conoscere i fondamentali passaggi Kintsugi attraverso una dimostrazione pratica-teorica. Si farà insieme l'ultimo passaggio di doratura con Lacca Bengara Urushi, su un pezzo preparato appositamente per l'evento, che ogni partecipante potrà portare a casa. Ogni allievo avrà la possibilità di 'entrare e toccare' con mano un'antica meravigliosa tradizione nipponica. Saranno utilizzati solo materiali Made in Japan.

Kintsugi permette di entrare in una sfera psicologica inaspettata, fatta di resilienza e forza. In quella cicatrice dorata si possono trovare molti significati, ma c'è soprattutto forza. Si entra in una realtà lontana migliaia di chilometri che ci permette di ridare nuova vita e anima ai nostri oggetti preziosi, mani collegate al cuore, capaci di restaurare qualcosa che era destinato ad essere buttato. Ci cambia la prospettiva, perché vedremo le ferite (rotture), in modo diverso. Kintsugi ha bisogno di tempo e di attesa, un aiuto a gestire la nostra pazienza. Saper aspettare



è un grande dono, aiuta a osservare e non guardare, risveglia i sensi a volte nascosti dentro noi. Perché siamo anime sensibili e non ce lo ricordiamo più. Il rispetto per il kintsugi è la base per un approccio sensibile per un buon inizio.



Maria Cristina Azzarello, in arte **Krista**, diplomata al Liceo Artistico nel 1988, ha frequentato la Facoltà di Architettura e ha collaborato con lo studio dell'Arch. Carlo Ricci di Milano. Appassionata d'arte ha continuato la ricerca nell'ambito artistico sperimentando varie tecniche come la pittura, la ceramica e mosaico. Affascinata dal mondo del restauro, si avvicina al kintsugi 'in punta di piedi' frequentando insegnanti professionisti. La svolta importante per acquisire in modo significativo l'arte del kintsugi è stato l'incontro con Aiko Zushi, Maestra Kintsugi giapponese, la quale oltre a insegnare i segreti del kintsugi, le ha trasmesso i concetti chiave del Wabi Sabi (la bellezza nella semplicità e nell'imperfezione). Collabora con artisti ceramisti e partecipa a fiere del settore ceramico. Lavora su commissione per privati, antiquari e orafi. Collabora e insegna Kintsugi presso Tenoha a Milano, Bunka Academy, Faenza Art Ceramic Center e associazioni culturali tra cui Giappone in Italia. Ha esposto le sue opere per CoopCulture in Vetrina d'Artista presso il Museo Regionale di Arte Contemporanea di Palazzo Belmonte Riso a Palermo, a Venezia per 'Ornamenti' e per Venice Fashion Week a Ca Sagredo. Il rispetto della tradizione è la base del suo pensiero verso questa affascinante e delicata arte.



LABORATORI PER BAMBINE E BAMBINI a cura di Claudia Saracchi e Rossana Maggi.



HAGAKY D'ARTISTA

Laboratorio artistico per bambini e bambine dai 5 anni.

Sabato 20 e domenica 21 maggio, ore 15.00.

Seguendo la corrente artistica della Mail Art i bambini daranno vita a cartoline d'artista ispirate all'immaginario poetico della cultura giapponese in cui segni, immagini e suggestioni verranno ricucite insieme grazie all'arte preziosa del kintzugi, creando piccoli capolavori capaci di comunicare bellezza.



COSA riCERCHI?

Laboratorio esperienziale per bambini e bambine da 1 a 4 anni.

Domenica 21 maggio, ore 11.00

I bambini potranno sperimentare punti e linee in postazioni esplorative ispirate al lavoro dell'artista giapponese Yayoi Kusama. In una danza di segni e cromie contrapposte i bambini potranno scoprire il mondo magico di questa artista visionaria.



Rossana Maggi è illustratrice, artista visiva e esperta di didattica dell'arte moderna e contemporanea. Dopo gli studi artistici tra Milano, Urbino, Torino e Oporto ha collaborato con il Museo Serralves di Oporto, il Dipartimento Educazione del Castello di Rivoli di Torino, Claudio Cavalli, il Muba (Museo dei Bambini di Milano), il Dipartimento Educazione del Castello Sforzesco e con l'Accademia dei Bambini della Fondazione Prada di Milano. Il suo lavoro spazia tra illustrazione, arte contemporanea e didattica dell'arte attraverso uno stile fortemente contaminato dai vari linguaggi artistici.

Claudia Saracchi, docente e atelierista, da 20 anni si occupa di didattica attiva e laboratoriale. È referente del progetto “Senza Zaino” in una scuola primaria e si occupa di laboratori per l'infanzia presso scuole, musei e biblioteche; svolge incontri e formazioni per adulti presso scuole, università, enti e associazioni.

La **Japanese art experience** è realizzata da Campsirago Residenza e Omnicent Ukiha in collaborazione con TIAFNA The International Academy for Natural Art. In Partenariato Speciale Pubblico Privato con il Comune di Colle Brianza. È finanziata dall'Unione europea – NextGenerationEU. Ha il patrocinio della Provincia di Lecco, del Consolato Generale del Giappone a Milano e dell'**Associazione Culturale Giappone in Italia**. È realizzata con il contributo del Fondo Sostegno Arti dal Vivo (Acel Energie – Fondazione Comunitaria del Lecchese – Lario Reti Holding).

Nell'ambito della rassegna Campsirago Luogo d'Arte.



DOVE: Campsirago Residenza, via San Bernardo 5, fraz. Campsirago, comune di Colle Brianza (LC)

BIGLIETTERIA:

Singolo workshop (musicale, di cucina e Impero delle luci e delle ombre: dimostrazione dell'arte del bambù e cerimonia del tè): 15€/12€ ridotto under 25, over 65, residenti del comune di Colle Brianza

Workshop Kintsugi 金継ぎ: 18€

Jazz caffè: ingresso con caffè + una consumazione (birra o cocktail) 18€ /15€ ridotto under 25, over 65, residenti del comune di Colle Brianza

Cene e pranzo giapponese: 15€ adulti/ 6€ menù bambini (domenica a pranzo)

Pacchetto intera giornata (escluse le attività per bambini e il Workshop Kintsugi): 50€

Il pacchetto intera giornata del 19 comprende: L'IMPERO DELLE OMBRE E DELLE LUCI, il workshop musicale a cura di Nori Tanaka, la cena e l'ingresso al Jazz Cafè con consumazione.

Il pacchetto giornata del 20 e 21 maggio comprende: workshop musicale a cura di Nori Tanaka o il workshop di cucina a cura di Mamiko Ishii, L'IMPERO DELLE OMBRE E DELLE LUCI, il pranzo o cena e l'ingresso al Jazz Cafè con consumazione.

●**Laboratori artistici per bambini e bambine:** 12€ / 9€ ridotto residenti Colle Brianza

●Un laboratorio più spettacolo 3 *PIGS* nella stessa giornata: 15€ / 12€ ridotto residenti Colle Brianza

Omaggi: bambini sotto 1 anno e accompagnatori persone con disabilità.

Per informazioni e prenotazioni: T. 039 9276070 | Cell. 375 67 00 532 | M. info@campsiragoresidenza.it

Si chiede di arrivare 15 minuti prima dell'inizio degli eventi.



Fotografie di Alvise Crovato.

Japanese art experience

Organizzata da Campsirago Residenza e Omnicent Ukiha in collaborazione con TIAFNA The International Academy for Natural Art

Direzione artistica: Michele Losi

Direzione organizzativa: Lorenza Brambilla

Ufficio stampa e comunicazione: Giulia Castelnovo

Responsabile di residenza e produzione: Valentina Brignoli

Grafica: Claudio Beretta

Amministrazione: Martina Barison

Tecnico: Stefano Pirovano

Accoglienza: Alessandra Di Pilato

Partnersariato Speciale Pubblico Privato



Campsirago
Residenza



Comune
Colle Brianza

Con il sostegno di



MINISTERO
DELLA
CULTURA



Regione
Lombardia

Finanziato dall'Unione europea
NextGenerationEU



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU

Con il contributo di

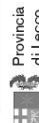
Fondazione
CARIPLO



Progetto realizzato con il contributo
del Fondo Sostegno Arti dal Vivo



Con il patrocinio di



ASSOCIAZIONE CULTURALE
Giappone in Italia