

SALT ART FESTIVAL '06

MARGHERITA DI SAVOIA - 23-24-25 GIUGNO 2006

Salt Art Festival: sua maestà il Sale fra Jazz Arte e Natura

Fra gli ospiti Amalia Grè, Sarah J. Morris, Bettina Werner, Marco Porta, Vittorio Sgarbi e Zaba

L'essenza poetica della città di Margherita di Savoia rivive da sei anni nel Salt Art Festival, un evento promosso dall'Assessore alla Cultura del Comune di Margherita di Savoia **Vincenzo De Pietro**, con la direzione artistica del giornalista **Cosimo Damiano Damato** e della promoter culturale **Mara Distaso** ed in collaborazione con **Atisale**. "Il Salt Art Festival è una manifestazione culturale in continua crescita - spiega il sindaco **Salvatore Camporeale** - fortemente voluta dall'intera amministrazione comunale. Un grande richiamo turistico di interesse culturale in sinergia con diverse realtà, occasione di incontri con altre attività produttive e con istituzioni scientifiche impegnate nel campo della protezione ambientale e della ricerca, motore di crescita dell'intera comunità". Il Festival, patrocinato dal **Ministero per i Beni e le Attività Culturali**, l'**Assessorato al Mediterraneo della Regione Puglia** e la **Provincia di Foggia**, consiste in una kermesse di mostre, spettacoli e *workshops*, che vede ricostruire le tradizioni locali attraverso la rievocazione delle storie, dei costumi, degli odori e dei sapori della vita dei salinari con il fine di recuperare la memoria storica attraverso l'arte, la scienza e la musica.

L'edizione 2006 del Salt Art Festival prevede un calendario di eventi di respiro internazionale: si parte con il Workshop di Architettura "International Design Workshop of Salt Cities" che vedrà la partecipazione di diverse Università provenienti da Bari, Valencia (Spagna) e dalla Virginia (U.S.A.). Sarà presentata anche in anteprima **La Cittadella Mediterranea della Scienza di Bari**, che per l'occasione porterà nella Salina i laboratori interattivi per imparare la scienza giocando. A dare un tocco internazionale all'evento sarà anche il gemellaggio con **The Salt Queen Foundation**, che avrà come ospite d'eccezione l'artista newyorkese **Bettina Werner** - La regina del sale. **Bettina Werner**

è un'artista italo-americana di fama mondiale, vive e lavora da molti anni a New York, dove è conosciuta come the "Queen of Salt" (la Regina del sale) per essere stata pioniera nell'utilizzo del sale nell'arte, dedicando 20 anni d'investigazione sulle diverse possibilità d'impiego del prezioso elemento. Le sue opere riproducono donne-statue di sale, grandi backgammon, tavoli, letti-sculture di sale e grandi quadri realizzati con cristalli di sale colorato con una tecnica inventata dalla Werner nei primi anni '80. I suoi lavori sono conosciuti in tutto il mondo e sono ospitati nelle più prestigiose collezioni d'arte degli Stati Uniti e d'Europa. **Bettina Werner** ha ideato una Mostra Biennale in esclusiva per il Salt Art Festival: 2006 Part I: documentazione fotografica di oltre 20 anni di lavoro e presentazione di alcune opere di sale. 2007 Part II: mostra di quadri, sculture e installazioni di sale. La prima parte della mostra della Werner sarà ospitata nelle sale della prestigiosa Torre delle Saline; il catalogo, edito da **Claudio Grenzi**, si avvale anche di alcuni testi di **Marcello Veneziani** e di **Raffaele Nigro** e contiene un'intervista di **Lia De Venere** all'artista.

Sempre nella sezione "Art Events" del Salt Art Festival sarà presentata la

mostra *Rumori suonano parole* dedicata all'artista piemontese **Marco Porta**. Le sue opere avranno come scenario un edificio progettato all'interno della Salina di Margherita di Savoia dall'architetto **Pierluigi Nervi**. A curare la mostra ed il catalogo di Porta sarà la critica **Lia De Venere**. La mostra riunisce sette tra sculture e installazioni realizzate - in parte per l'occasione - con metalli, legno, terracotta, resine, sale e acqua.

Il lavoro di **Marco Porta** analizza il rapporto dell'uomo con la propria naturalità, tra il suo essere organismo biologico e il suo sentirsi una delle immagini di Dio. Il suo linguaggio si caratterizza per l'ibridazione di conoscenza scientifica e artificio artistico.

Domenica 25 giugno alle ore 17 arriverà **Vittorio Sgarbi** che visiterà le mostre e terrà una *lectio* dal titolo *Il sale nell'arte*.

Altro momento attesissimo contemplato nei "Music Events" sarà il **Salt Jazz Fest**, che vedrà esibirsi all'Anfiteatro "Piazzola", apertura oggi il 23 giugno con **Sarah J. Morris**, si continuerà sabato 24 con **Cinzia Tedesco Voice Group** e il **Rino Arbore Artrio** in coppia con **Giovanni Amato** supporter **Rosanna Brandi Quartet** e si concluderà domenica 25 con l'unica data in Puglia del tour estivo di **Amalia Grè**. Un euro di ogni biglietto sarà donato all'Associazione Cuore-bambini di Chernobyl (www.associazione-cuore.info).

Il Salt Jazz Fest sarà condotto da **Savino Zaba** speaker di **Radio2 Rai**. A tagliare il nastro del Salt Art Festival saranno l'Assessore al Mediterraneo della Regione Puglia **Silvia Godelli** e l'assessore al Turismo della Provincia di Foggia **Giuseppe De Leonardi**, l'inaugurazione dell'evento è fissata alle ore 19.00 del 23 giugno presso la Torre delle Saline.

In tutti i tre giorni del Salt Art Festival si potrà visitare la Salina e fare **birdwatching** sul sentiero "Airone" e partecipare, presso il Palazzo della Cultura, ai laboratori del gusto a cura di **Slow Food**. Tre i "laboratori del gusto", a cura di **Slow Food Puglia**, in programma. Si parte venerdì 23 con "Il sale: dal mare alla terra", si continua sabato 24, con il laboratorio intitolato "Loro verde e i sotterranei tesori della nostra terra: cipolle, patate e carote" ed infine domenica 25 sarà la volta del vino che, da comparsa dei primi due appuntamenti, si trasformerà in protagonista nel laboratorio del gusto "Rossi di Puglia. Negroamaro e Uve di Troia". Un intenso viaggio fra i sapori del territorio per educare, salvaguardare e promuovere.

Comune di Margherita di Savoia

SALT ART FESTIVAL '06

23-24-25 GIUGNO
MARGHERITA DI SAVOIA

ART EVENTS

BETTINA WERNER
MARCO PORTA

SALT JAZZ FEST

SARAH J. MORRIS
CINZIA TEDESCO
AMALIA GRÈ

Atisale
solo sale italiano

Ferriazzaro Saline

MUSIC EVENTS

Porgo a tutti il mio caloroso invito a partecipare alla VI edizione del "Salt Art Festival", una kermesse caratterizzata da eventi unici che si svolgerà in tre giorni dedicati all'arte, alla cultura, alla musica e alla gastronomia volti al recupero delle antiche tradizioni fatte di gesti semplici, sapori e suoni ormai dimenticati. Anche quest'anno il Salt Art Festival si connota di un tocco di internazionalità ospitando scienziati artisti e



musicisti d'oltre confine coniugando sapientemente il mondo della ricerca con le diverse manifestazioni artistiche in un contesto che offre non solo la possibilità di divertirsi con le numerose attrazioni ma anche di divulgare gli studi che possono aiutare l'economia sostenibile di un intero territorio.

L'ASSESSORE ALLA CULTURA
Vincenzo De Pietro



Come dalla prima edizione, anche quest'anno Atisale ha fortemente voluto essere lo sponsor ufficiale del Salt Art Festival, perché ritiene che l'attività industriale di produzione del sale sia strettamente connessa all'assetto e alla cura del territorio che ne ospita i siti produttivi e crede fermamente che solo attraverso una

ben guidata cooperazione si può raggiungere l'obiettivo comune di tutela e salvaguardia di eredità preziose e vitali che bisogna consegnare alle nuove generazioni.

Questo concetto sembra scontato, ma chi opera quotidianamente sa bene che va tenuto colmo di contenuti giorno dopo giorno. Allora, la coscienza quotidiana è il compito di Atisale e dei "coltivatori del sale", i nostri salinieri, che curano il processo di produzione del sale e insieme curano il territorio e l'ecosistema articolato nel quale si sviluppa. La coscienza di questo compito e del sinergico vantaggio che questo significa per la nostra attività produttiva è la semplice ragione del nostro interesse diretto a sensibilizzare gli stakeholders del territorio circa l'importanza del mantenimento della zona umida e dell'ecosistema che la regola.

Per questo Atisale ha deciso di essere parte attiva di questo percorso e, tra le altre iniziative, ha promosso, lo scorso anno, un convegno internazionale su questi temi e per gli stessi motivi, pochi giorni fa, ha ricevuto un grande riconoscimento internazionale - il premio Cypraea - che ne sottolinea l'elevata sensibilità alla protezione del patrimonio ambientale e del territorio.

IL PRESIDENTE DI ATISALE
Francesco Valerio

Silvia Godelli,
assessore al Mediterraneo
della Regione Puglia.



Giuseppe De Leonardis,
assessore al Turismo
della Provincia di Foggia.



I direttori artistici
del Salt Art Festival
Cosimo Damiano Damato
e Mara Distaso con
Nicola Arigliano testimonial
dell'edizione 2005.



Salt Jazz Fest & Associazione Cuore 1 euro per gli Angeli Biondi di Chernobyl

È bello pensare che ogni nota musicale che sarà ascoltata dal pubblico del "Salt Jazz Fest" possa essere un momento di "comunione interiore" con gli Angeli Biondi di Chernobyl. È indispensabile che accada. Lo scorso 26 aprile si è commemorato il ventennale della terribile tragedia avvenuta a seguito dello scoppio della centrale nucleare. Quell'esplosione ha causato tantissimi morti e ha creato infiniti problemi alla popolazione esposta alle immediate radiazioni. Attraverso il nostro operato di solidarietà noi della "Associazione Cuore pro Bambini Chernobyl" (www.associazionecuore.info) ci sforziamo di offrire un piccolo aiuto ai meravigliosi Angeli Biondi. Il sorriso angelico e lo sguardo intenso di questi bambini è una dolce musica che allietta il cuore di tutti. Grazie di cuore agli organizzatori del Festival, ai musicisti che suoneranno e a tutto il pubblico per la vicinanza al meraviglioso mondo dei Bambini di Chernobyl. Spassiba.

Giuseppe Dimiccoli

www.associazionecuore.info

L'Associazione Cuore pro bambini Chernobyl con sede a Barletta, è nata nel 1997. Ha lo scopo di fornire un aiuto a bambini provenienti dall'Ucraina e precisamente dalla zona di Chernobyl. La zona di Chernobyl è una delle aree più sfortunate del mondo, avendo subito la più grande catastrofe nucleare che si sia mai abbattuta sul genere umano. L'attività dell'Associazione si concretizza ospitando i bambini più disagiati di età pre-adolescenziale, al fine di offrire loro un "soggiorno terapeutico-naturale" mettendoli nelle condizioni di usufruire del clima mediterraneo, particolarmente favorevole alla loro crescita, quale terapia molto efficace contro gli effetti della catastrofe di Chernobyl. I bambini sono ospitati in famiglia per 45 giorni nel periodo di Natale, e per altrettanti giorni in estate.

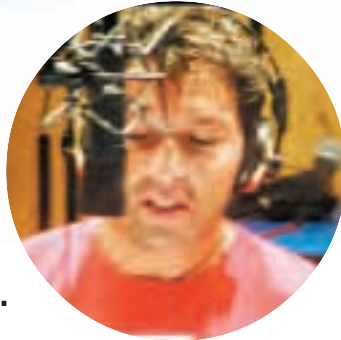


LO SPEAKER DI RADIO 2RAI CONDURRÀ IL FESTIVAL DI MARGHERITA DI SAVOIA

Zaba: la magia della radio ha il sapore del Jazz



Dalla Puglia a Radio2, passando per Radionorba, RDS Radio Dimensione Suono, Radio Capital e RTL 102.5.



Pugliese di Cerignola, 34enne, speaker di Radio2 Rai, dove ogni giorno conduce "Ottovolante", uno dei programmi di punta del secondo canale radiofonico nazionale. Dalla Puglia a Roma, Radio2 appunto, passando per Radionorba, RDS Radio Dimensione Suono, Radio Capital e RTL 102.5.

'Zaba', così come lo chiamano tutti, ricorda con orgoglio di aver mosso i primi passi proprio in alcune radio locali della sua terra natia, Radio Arcadia, TRc e Radio Margherita. Oggi alterna la conduzione radiofonica al lavoro di doppiatore, è infatti la voce di importanti spot nazionali radio-tv (la Repubblica, Fastweb, Nokia, Olimpiadi 2006, Vodafone, National Geographic...). Tra la Radio e il doppiaggio, spesso ci si mette anche la tv dopo l'esperienza di successo con "Battiti", programma di musica e cultura gio-

vanile di Telenorba, lo scorso autunno è approdato su Happy Channel (Mediaset) con "Happy Cab".

Che succede nell'etere, sembra essere un momento felice per la radio in Italia?

Cresce a dismisura il numero delle persone che ascoltano la radio, siamo a circa 37 milioni di contatti giornalieri. Il merito è delle nuove idee che si sperimentano e dei grossi personaggi, come Fiorello, che ne promuovono il valore e, forse, della scarsa qualità dei programmi che propone la TV.

E poi, vuoi mettere la magia che la radio ancora conserva? Che cosa ti lega alla tua terra?

Sono emotivamente legato alla mia Puglia...al mio Tavoliere.

Mi mancano molto i profumi della terra, degli ulivi, del grano, del mare, del sale... una mistura di sapori che non trovi da nessuna altra parte nel

mondo. Quando posso torno a casa per abbracciare amici e famiglia e tuffarmi in un piatto di orecchiette e cime di rape. Ma la Puglia, per fortuna, non è solo questo, è una regione che sta crescendo tantissimo sotto ogni profilo, turistico, culturale, sociale.

Anche dal punto di vista musicale, non trovi?

Assolutamente sì, sono sempre più i nomi degli artisti pugliesi che si affermano nel panorama musicale, come Caparezza, i Negramaro, Amalia Grè, per citarne alcuni. Si sta esportando ovunque anche la nostra cultura musicale, come nel caso della pizzica tarantata. D'estate poi non si contano i festival e le manifestazioni, come il Salt Jazz Fest. Dunque vi aspetto con grande musica jazz, granelli di sale portafortuna e...un buon bicchiere di Negramaro.

"La passione è uno strumento di difesa della ragione. Perché non basta avere ragione: bisogna anche, appassionatamente difenderla"

Vittorio Sgarbi fra le Saline

Il grande critico d'arte al Salt Art Festival con una sua lectio sul sale nell'arte



L'antico rito della raccolta del sale ha una sacralità che ci riconduce nell'antichità dove l'uso del sale era essenziale nei sacrifici agli dei, essendo considerato simbolo di incarnazione e di perpetuità per il suo potere purificatore. A testimoniare l'importanza del sale nel tempo basti ricordare che le mummie egizie venivano conservate anche con il sale. Una capacità di proteggere dalla decomposizione aprendo una luce su una nuova vita. Il sale è simbolo della natura eterna del patto di Dio con Israele, della fedeltà delle truppe indiane agli inglesi, ma anche di verità e saggezza per i cristiani. Quei cristalli di sale coltivati fra i quarzi rosa e stalattiti preadamitiche, la sostanza divina di Omero, ed ancora il sacro sale fra le mani degli dei di Platone. Una bianca montagna fertile come ornamento e rituale liturgico e sensuale dello strascico d'organza delle spose. Un nutrimento dell'anima e della carne, il sale della saggezza di Cristo. La storia del sale comincia con la comparsa delle prime civiltà stabili, quella dei Sumeri a Babilonia e quella dell'Egitto fino ai popoli che si affacciarono sul Mediterraneo, il sale ha da sempre anche affascinato diversi artisti che hanno usato l'oro bianco come anima per la loro tavolozza. E dell'influenza del sale nell'arte ci parlerà Vittorio Sgarbi, domenica 25 giugno ospite del Salt Art Festival con una sua lectio d'autore. Sgarbi ha recentemente pubblicato per Bompiani "Ragione e passione", uno dei libri più intensi e appassionati del grande critico.

A pelo d'acqua

Lia De Venere

Marco Porta
Lia De Venere



Leitmotiv dell'opera di Marco Porta è la ricerca di un equilibrio tra realtà e astrazione, tra l'esigenza di cogliere l'essenza della natura e il bisogno di porre in luce le leggi che la governano. E se è la natura a fornire lo spunto, a creare la scintilla che dà origine al pensiero, è poi quest'ultimo a completare l'opera, ad individuare all'interno del magma oscuro dei fenomeni naturali le cristalline sembianze della regola. Ma se il compito del pensiero logico è trarre l'ordine dal caos, "il compito attuale dell'arte - come scrive Theodor Adorno - è introdurre il caos nell'ordine". E il lavoro di Porta segue questa direzione, nella consapevolezza che in questa sorta di provvidenziale deragliamento risiede la vera ragione sociale dell'opera d'arte, in quel *quid* inspiegabile eppur così ricercato, in quel guizzo improvviso e folgorante che distingue la creazione

artistica da qualsiasi altra attività umana. La sua è essenzialmente una visione antropocentrica, che assegna una posizione privilegiata nell'universo all'uomo, in quanto consapevole della propria capacità di contribuire in modo significativo alla costruzione del proprio destino e insieme dell'impossibilità di sfuggire alle insidie della sorte. Il suo uomo non è prostrato di fronte alla natura, ma ne osserva attentamente ogni movenza, ne segue con occhio vigile il continuo mutare, ne registra i ritmi senza impazienza. Con la lentezza di cui lo scienziato e l'artista fanno tesoro nel proprio lavoro, mettendo a frutto quell'*otium* creativo in cui la *serendipity* lavora alacramente, quel lasso incommensurabile di tempo sospeso tra il fervore della ricerca e la soddisfazione della scoperta. Così i titoli delle sue opere sembrano lampi di poesia più che di-

dascalie, più che concentrare l'attenzione sull'opera ci conducono in un territorio in cui il linguaggio non ambisce a chiarire ma vuole invece evocare, accompagnandoci nella ricerca di quell'ordine segreto che - come annota Jung - alberga in ogni forma di caos.

La parola è cardine del rapporto dell'uomo con il mondo, quella che si pronuncia e quella che si ascolta, persino quella che - trattenuta - dà luogo al silenzio, cui tuttavia si riconosce una potente e a tratti sacrale eloquenza. Le creature di Porta, simulacri privati del colore e in parte imprigionati nell'acqua, cercano una collocazione nel mondo; ad esprimere il loro disagio le posture impacciate, le fisionomie appena accennate, gli sguardi rivolti verso il vuoto o indirizzati verso la superficie dell'acqua, l'incapacità di proferire parola.

L'ARTISTA AMATA DA BETTY CARTER E HERBIE HANCOCK IL 25 FRA LE SALINE

Amalia Grè: la serenità ammaliante del jazz

Fra le canzoni di "Per te" anche la cover "Quanto t'ho amato" di Benigni

Amalia Grè nel 1990 riceve un grossissimo incoraggiamento durante un seminario tenuto dalla celebre cantante Betty Carter, per questo decide di trasferirsi negli Stati Uniti insieme al suo bassista.

Nella città di New York si perfeziona nella lingua, studia privatamente con i suoi cantanti preferiti come Bobby McFerrin, Bob Dorough, Mark Murphy e si esibisce in vari clubs, lounges e spettacoli teatrali. Ha continuato ad essere seguita e consigliata da Betty Carter, che l'ha invitata a cantare durante alcuni suoi concerti al Sob's e al Blue Note di New York. Insieme al gruppo polivalente "Free mistake project" ha partecipato allo spettacolo "Gala Inferno" al Roxy Bar di New York, con la partecipazione speciale di Roberto Benigni e Max Roach. Frequenta la scuola per artisti "Black Nexus" istituita da Susan Batson, insegnante di Madonna, Nicole Kidman, Tom Cruise.

Dal 3 febbraio il secondo album di Amalia Grè dal titolo "per te" sempre con etichetta Emi Capitol. Contiene 14 brani di cui 10 scritti da lei testo e musica e 4 cover di canzoni che in qualche modo l'hanno conquistata. L'apertura del disco è affidata a un brano "Angel my love" che Amalia aveva scritto all'età di 13 anni. Soltanto in origine era interamente in lingua inglese; ma oggi, la cantautrice pugliese, dopo un volontario "esilio" di otto anni negli Stati Uniti, sente l'esigenza di un ritorno in qualche modo "alle origini", alla sua terra, alla sua lingua.

La copertina dell'album è significativamente un autoritratto che la ricorda a quell'età, con i giochi e i sogni di una ragazzina di 13 anni e con il mare e i colori della Puglia. "Giardino Multirazziale" è un inno all'equità, un invito ad autoeducarsi a vivere in modo generoso in una società multirazziale e multi-etnica, i fiori rappresentano tante persone, culture, razze, religioni su cui indistintamente, la pioggia cade ed è uguale per tutti.

Seguono due canzoni d'amore: "Avvolgimi amore" dedicata al suo compagno e "Quanto ti ho amato" di Benigni, Cerami, Piovani: prima cover inserita nell'album. "Forte respiro", è un samba divertente, con una ritmica fresca e originale che miscela sonorità jazz a un riecheggiamento brasiliano. "Venere" è una ninna nanna, un volo ipnotico ma rassicurante, un invito a

osservare il mondo da un punto di vista insolito, in questo caso dall'alto, per rendersi conto che ci sono nuovi orizzonti e nuovi modi per conoscere la realtà. Idealmente la maniera in cui l'artista dovrebbe amare, elevandosi e superando il mondo terreno e le sue passioni.

"Give Me" parte con una lunga intro voce e tastiere ed è autobiografica. "Smile" di Charlie Chaplin è la seconda cover di Amalia Grè ripresa dal film muto "Tempi Moderni" del 1936. Peonia è un fiore e per i cinesi simbolo di felicità e ottimismo. "Armonafrica Televisiva" è la visione di un tramonto africano, senza mai essere stata in Africa. Musicalmente è un esperimento di traduzione, non accademica, dei ritmi e colori della musica afro. Con S.H.A. si entra in una zona

relax del disco. S.H.A. un suono che non ha alcun significato letterale ma che accompagna l'autrice nell'atto della preghiera. Una preghiera personale, mistica, volutamente libera dalle parole di un testo. L'album si chiude con "Moon River" di Henry Mancini Oscar 1962 come migliore canzone per il film "Colazione da Tiffany" di Blake Edwards, "Ascoltami", colloquio serale d'amore e infine "We have all the time in the world" side B come lei ama sottolineare, della più famosa "What a wonderful world" ultimo grande successo di Louis Armstrong del 1968. In definitiva è un album d'amore e d'amore per la musica, perché la musica ha accompagnato tutta la sua vita e, per Amalia, è l'unica possibile terapia ai piccoli o grandi disagi personali.

In questo lavoro la cantautrice abilmente usa i suoi colori e le sue note, disegna i contorni e li colma con il suono della sua voce, quasi fosse una cartolina da spedire o un dipinto da lasciare sulla parete, perché tutti ne possano godere il senso di ottimismo, la serenità, i buoni propositi e la speranza nel futuro.



INDIMENTICABILI I DUETTI CON J. SOMERVILLE IN *DON'T LEAVE ME THIS WAY* E COCCIANTE IN *I'M MISSING YOU*

Sarah Jane Morris festeggia 25 anni di carriera sul palco del Salt Jazz Fest

La sensuale rossa signora del jazz presenterà le canzoni di *After all These years*

Sarah Jane Morris torna nella sua Puglia: capelli rossi, sorriso malinconico ed accattivante, è una delle più raffinate e meno formali cantanti jazz degli ultimi vent'anni. In bilico tra ossequio alla tradizione jazz e desiderio di esplorare i territori pop, Sarah ha una voce unica, immediatamente riconoscibile per le tonalità basse e sensuali.



Sarah Jane aprirà il Salt Jazz Fest di Margherita di Savoia il 23 giugno all'Anfiteatro Piazzola nella sua unica data estiva in Puglia. Intensa, passionale e sensuale, la cantante Sarah Jane Morris ha costruito la sua grande popolarità senza compromessi, con una musicalità che viene dall'anima e che attraversa il jazz, il soul il funky ed il blues.

Sarah Jane Morris festeggerà sul palco del Salt Jazz Fest di Margherita di Savoia i suoi 25 anni di carriera, celebrazioni immortalati dalla IRMA Records in un doppio compact disc dal titolo "After all these years" che attraversa i suoi sette album come cantante solista e alcune delle sue più importanti collaborazioni come il brano dei Communnards "Don't leave me this way" (in cui canta in coppia con Jimmy Somerville) al numero 1 delle classifiche europee nel 1986 o la canzone che vinse il festival di San Remo in coppia con Riccardo Cocciante nel 1991 "I'm missing you".

Con la sua escursione vocale di

quattro ottave, che va dal soprano al baritono, i brani di Sarah Jane Morris sono un percorso di hits pop e di standard jazzsoul. Intime versioni acustiche (spesso in coppia con il chitarrista americano Marc Ribot) o corpose band di musicisti rock soul con la sua voce nella quale alcuni critici sentono echi di Sarah Vaughan e Billie Holiday.

La sua definizione di se stessa è: *Nina Simone incontra Janis Joplin!* La sua prima hit da solista nel 1988 in Italia, che lei ama definire la sua seconda patria, è stata la sua personissima interpretazione del brano "Me and Mrs. Jones". Una nuova ed inedita versione di questo classico di Billy Paul apre questo disco tributo ai 25 anni della sua carriera in una nuova veste 'bossa' in coppia con Marc Ribot.

Intensa, passionale e sensuale, Sarah Jane Morris ha costruito la sua grande popolarità senza compromessi, con una musicalità che viene dall'anima e che attraversa il jazz, il soul il funky ed il blues.

Bettina Werner. La Regina del sale

intervista di Lia De Venere

Che cosa ti ha convinta a lasciare l'Italia e a stabilirti a New York?

Conclusi gli studi all'Accademia di Brera, ho dovuto prendere coscienza del fatto che in Italia non esiste un sistema che sostenga e incentivi il lavoro dei giovani artisti. Le istituzioni si preoccupano – pur tra mille difficoltà – di conservare e valorizzare il patrimonio artistico del passato, ma non riservano le stesse attenzioni all'arte contemporanea. Così nel 1989, incoraggiata da un famoso artista italiano, Arnaldo Pomodoro, con cui ho avuto occasione di collaborare, ho deciso di trasferirmi a New York, la città considerata il centro dell'arte contemporanea, in cui ogni anno una parte del budget dei musei viene destinata all'acquisto di opere di artisti emergenti, le gallerie sono molto attive, dove è possibile incontrare critici ben informati e collezionisti molto attenti. Quanto di meglio un giovane artista possa desiderare.

Quale accoglienza hai avuto nella città dove ormai vivi stabilmente?

Ottima, forse per merito di quel sacchetto di sale che mi ero portata dietro dall'Italia! In realtà, pur essendo arrivata a New York da sola, con pochi soldi e soprattutto senza conoscere una sola parola di inglese, sono riuscita subito ad ambientarmi. Penso che New York sia l'unica città al mondo dove se si hanno delle idee – in ogni campo – prima o poi si ha la

possibilità di trovare chi le possa sostenere. Dopo poco tempo ho firmato un contratto d'esclusiva di cinque anni con una galleria molto influente allora e ho cominciato il mio percorso professionale senza grandi difficoltà.

Quali artisti contemporanei hanno in qualche modo influito sul tuo lavoro?

Soprattutto lo scultore Donald Judd, secondo me il più interessante degli esponenti del Minimalismo. Ho vissuto per molti anni in diversi loft a Soho dove anche Judd aveva il suo studio, si vedevano le sue opere attraverso le immense vetrate del piano terra del suo *building*. Ci passavo con Tibino, il mio dalmata, tutti i giorni, affascinata dai suoi straordinari lavori contrassegnati non solo da un grande rigore formale, ma anche da una sapiente gestione del rapporto tra l'oggetto plastico e lo spazio. Nella mia ricerca, comunque, ho messo a frutto gli stimoli concettuali e la lezione formale di altri artisti, in particolare europei, da Burri a Tápies sino ad Yves Klein. Se da una parte è vero che ho creduto nell'insegnamento di Mies Van der Rohe (*"Less is more"*), dall'altra, introducendo nella pittura un materiale "caldo", con una sua storia straordinaria, che coincide con quella dell'umanità, con una simbologia ricca e diversificata, è come se avessi corretto la neutralità del minimalismo americano con un tocco di calore mediterraneo.

Quando hai cominciato a lavorare con il sale e perché hai scelto un materiale così particolare?

La scelta di usare il sale è maturata già prima che lasciassi l'Italia. È un materiale che possiede una forza espressiva propria, mantiene traccia del gesto della mano che lo applica sulla superficie del quadro, riflette la luce in maniera diversa a seconda delle dimensioni dei cristalli. E poi nei primi anni '80 ho inventato la *"texture colorized salt technique"*, una tecnica per colorarlo, che mi ha permesso di esaltarne le potenzialità semantiche.

Hai scelto il sale anche per la sua particolare pregnanza simbolica?

Certamente, oltre ad essere un elemento naturale il sale mi ha attratto per la sua ricchezza dal punto di vista simbolico. In ogni civiltà e in ogni



epoca il sale ha avuto grande importanza nella religione, ma anche in campo filosofico e letterario. È simbolo della vita, di nutrimento spirituale, di purificazione.

È vero che per realizzare i tuoi lavori fai arrivare il sale dall'Italia?

Anche se vivo a New York da molto tempo, mantengo con l'Italia un forte legame sentimentale e culturale. Il sale delle saline italiane mi aiuta a tenere vivo questo legame.

Lavori creando dei cicli? O ritorni su un tema in momenti diversi?

In verità, non chiudo mai un ciclo di opere in maniera definitiva, ma spesso torno su un tema a distanza di tempo. È come se tenessi aperte dinanzi a me tante strade contemporaneamente e di volta in volta scegliessi quale percorrere.

Quale è stata la tua esperienza professionale più significativa?

Forse non è ancora arrivata. Ho sperimentato molto, ma sento che non ho ancora esaurito la mia ricerca. Ho ricevuto molte gratificazioni, ma non saprei dire se un'opera è più importante di un'altra. Ognuna segna una tappa significativa nel mio percorso artistico.

Hai realizzato dei lavori costruendo dei dadi e dei backgammon. Il gioco ha un significato particolare per te? Il caso entra nel tuo lavoro o riesci a controllare ogni fase dell'elaborazione dell'opera?

Il gioco è la metafora delle infinite possibilità che il caso offre, ma all'interno delle mie opere è presente il sale che è "portatore di sapienza". Non la-

scio nulla al caso. È il rigore formale che caratterizza il mio lavoro, ma è soprattutto il controllo mentale che lo indirizza.

Oltre che a dedicarti all'attività professionale, sei impegnata nel sostegno del lavoro di giovani artisti con la Fondazione da te creata. Ne vuoi parlare?

Nel 2002 ho creato a New York The Salt Queen Foundation, un'istituzione culturale non profit che oltre ad occuparsi di preservare il mio lavoro, si adopera per sostenere le ricerche di giovani artisti che sperimentino linguaggi innovativi. Sono molto attenta alle esperienze degli artisti emergenti e nei miei frequenti viaggi visito mostre, gallerie e musei per tenermi informata. Ogni anno d'estate organizzo una mostra collettiva nel mio grande studio negli Hamptons, un luogo a un'ora e mezzo di auto da New York, divenuto famoso perché prediletto da tanti artisti famosi, come Jackson Pollock e più di recente da Julian Schnabel, Ross Bleckner, Eric Fischl, David Salle. Vi riunisco giovani artisti di diverse nazionalità cui offro la possibilità di farsi conoscere e apprezzare da critici e collezionisti. Nel 2005 ho promosso anche un concorso di letteratura ispirato al sale e quest'anno uno dedicato alla musica per festeggiare i miei venti anni di fedeltà al sale.

Conosci le ricerche dei giovani artisti italiani? Ti piacerebbe fare qualcosa per loro?

Sì, sarei felice di farlo, purché abbiano un linguaggio originale e siano in grado di dire qualcosa di nuovo.



3rd international design Workshop of salt cities Margherita di Savoia: The double urban waterfronts

Reading and Design

Le saline di mare rappresentano da sempre, oltre che una eccezionale risorsa economica, una straordinaria realtà ambientale e paesaggistica. Estremi di terra peninsulare, quasi sempre di origine lagunare, esse risiedono in siti millenari caratterizzati da un'eccezionale ecosistema e da una struttura geologica al limite delle possibilità insediative, che ne hanno permesso nel tempo la conservazione dell'originaria geografia e l'essenza della propria storia. Fondate dagli Illiri nel IV secolo a. C., furono tra le principali fonti di commercio sia per i romani, che per i Borboni, ai quali si devono le grandi opere di bonifica del lago Salpi e le prime infrastrutture urbane progettate da Luigi Vanvitelli e poi da Afan De Rivera. Da allora in poi, la storia dell'antica e insalubre laguna salpina coincide con la storia della sua lenta e totale riconversione

in sito produttivo. Un sito che ha finito per comprendere la stessa città di Margherita di Savoia ed i suoi caratteri insediativi, di fatto incidenti su quel lembo di terra faticosamente sottratto al mare nel corso dei secoli, e che oggi costituisce principale elemento di riflessione e di studio sulle trasformazioni di quell'unico suolo possibile per lo sviluppo urbano ed economico della città.

In questo senso, su iniziativa della Facoltà di Architettura del Politecnico di Bari, già nel giugno 2002 e nel giugno 2004 si sono tenuti il primo e il secondo Workshop internazionale di progettazione per la città e il paesaggio salino; essi hanno offerto interessanti spunti scientifici operando soprattutto sul piano dell'analisi e della progettazione urbana e del paesaggio, individuando temi e luoghi di riflessione progettuale inclini alle istanze

economiche e sociali della città. Oggi, a distanza di due anni, la stessa Facoltà di Architettura del Politecnico di Bari, nell'ambito del Programma di Ricerca IMCA (Integrated Management of Coastal Areas), di concerto con l'Amministrazione Comunale e l'Atisale di Margherita di Savoia, ha organizzato un terzo Workshop internazionale, dal 17 al 24 giugno. Scopo dell'iniziativa è, questa volta, di focalizzare gli interessi progettuali in rapporto alla specificità della Città di Margherita di Savoia (individuata nella condizione, rara, di un sistema insediativo racchiuso nel doppio fronte marino -l'Adriatico e la laguna salina-) sperimentando modelli di intervento finalizzati alla ricucitura dei due bordi d'acqua (waterfront e saltfront) attraverso la principale materia urbana, ossia, il tessuto edilizio.

Coordinato dai Proff. Claudio

D'Amato Guerrieri e Attilio Petruccioli, con il contributo didattico del prof. Antonio Riondino e del DR Giuseppe Rociola, al workshop vi partecipano, oltre alla Facoltà di Architettura del Politecnico di Bari, importanti Scuole di fama internazionale: l'Università di Firenze, il New Jersey Institute of Technology, l'American University of Sharjah e la Universidad Politecnica de Valencia. Il workshop si articolerà in sopralluoghi, escursioni, sessioni di studio, laboratorio di progettazione, lezioni ex cattedra tenuti dai docenti del seminario.

Una mostra degli elaborati prodotti nel corso delle giornate di studio, insieme ad una esposizione permanente sul tema delle città d'acqua, concluderà il workshop nella prospettiva di ulteriori riflessioni sul futuro della città e del suo paesaggio.

Salt Art & Food

L'enogastronomia fra le attrazioni del Salt Art Festival

Fra gli appuntamenti dell'evento principe dell'estate 2006 di Margherita di Savoia non poteva mancare una manifestazione legata all'enogastronomia, fiore all'occhiello della Puglia.

Le tradizioni agricole ed enogastronomiche appartengono alla cultura di un territorio e possono essere considerate a pieno titolo "manifestazioni artistiche".

Ed allora ecco che il "Palazzo della Cultura" farà da cornice a tre incontri in cui i sapori pugliesi saranno i veri protagonisti.

Tre i "laboratori del gusto", a cura di Slow Food Puglia, in programma.

Si parte venerdì 23 con "Il sale: dal mare alla terra". Nella città che ospita la salina più grande d'Europa curata da Atisale spa, primo produttore di sale di origine marina, l'onore di inaugurare il Salt Art & Food non poteva che essere dato al sale, elemento fondamentale dell'arte culinaria.

Ma l'agro di Margherita di Savoia spicca a livello internazionale anche per gli ortaggi, parola di Giuseppe Distaso, amministratore delegato di Apulia Felix srl, che, sabato 24, nel laboratorio intitolato "Loro verde e i sotterranei tesori della nostra terra: cipolle, patate e carote" ci condurrà nella degustazione di questi celebri ortaggi accompagnati dall'olio extravergine d'oliva, loro condimento insostituibile.

Infine domenica 25 sarà la volta del vino che, da comparsa dei primi due appuntamenti, si trasformerà in protagonista nel laboratorio del gusto "Rossi di Puglia. Negroamaro e Uve di Troia".

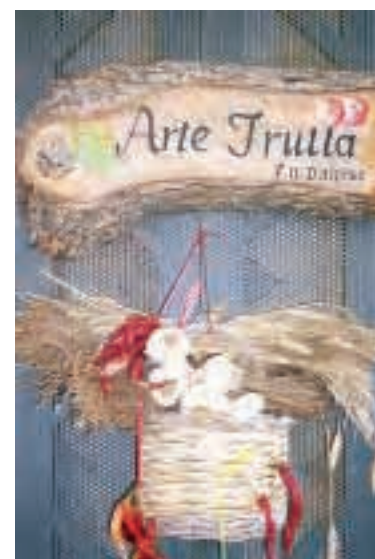
Un intenso viaggio fra i sapori del territorio per educare, salvaguardare e promuovere. Per realizzare questa mission l'Associazione Fenicottero Salinis non poteva che avvalersi della partecipazione di Slow Food e di aziende che hanno nella biodiversità

e nelle produzioni alimentari tradizionali ad essa collegate il loro credo.

Il 23-24-25 giugno si ritorna a scuola... "del gusto". Sui banchi sale, olio, cipolle, carote e patate, olio extravergine d'oliva, vini dei più importanti vitigni pugliesi, Negroamaro e Uve di Troia.

Il tutto in un contesto allegro e conviviale e con la presenza dei mecenati della cultura del bere e del mangiare, rappresentanti di Atisale e di Apulia Felix saliranno "in cattedra" per svelare i loro "segreti".

Affiancare uve che concorrono alla produzione di vini doc e olive che arricchiscono oli extravergini dop a carote, cipolle e patate di Zappanata, nonché al sale di un'antica salina quale quella di Margherita di Savoia, è un augurio affinché questi ultimi "tesori", considerati prodotti agroalimentari tradizionali della Puglia, abbiano al più presto le denominazioni europee che meritano.



Atisale. I segreti del successo

atisale
solo sale italiano



Fondata nel 1994 Atisale è, oggi, il primo produttore italiano di sale di origine marina. Nata inizialmente per commercializzare il sale dei Monopoli di Stato, Atisale diventa azienda di produzione nel 2003, quando il pacchetto azionario viene acquisito da un gruppo di imprenditori dopo il processo di privatizzazione.

Le tecnologie all'avanguardia adottate da Atisale si fondono, a questo punto, con l'antico patrimonio di tradizioni e di profonda conoscenza della coltivazione, della raccolta e della lavorazione del sale.

Il risultato è un sale tutto italiano prodotto e lavorato nelle due saline di origine marina di Margherita di Savoia (FG), la più grande d'Europa, e di S. Antioco (CA) e nella salina mineraria di Volterra (PI) dove l'estrazione del sale avviene per ebollizione.

La salina di Margherita di Savoia risale circa al 200 a.C. Adagiata sul mare Adriatico, ai piedi del Gargano, si sviluppa per 20 km di lunghezza e per 5 km di larghezza, coprendo una zona di 4.000 ettari.

L'acqua marina, dalla prima incanalizzazione, percorre circa 200 km per arrivare ai bacini in cui precipita il sale in modo del tutto naturale con l'aiuto del sole e del vento caldo della zona. Atisale offre una gamma completa di sali marini comuni, iodati ed integrali per il mercato di consumo. Il sale viene ottenuto dall'acqua di mare per evaporazione naturale mantenendo, così, tutti gli oligoelementi del prodotto come il calcio, il ferro ed il magnesio.

Il sale da cucina CHEF, Grosso e Fino, e quello Salé Iodato Marino di Puglia, Grosso e Fino, vengono estratti esclusivamente dal mare della co-

sta pugliese. Qui la natura dona al sale un colore bianchissimo e il mare, il sole ed il Favonio lasciano i suoi cristalli spigolosi, caratteristica del vero sale marino.

Prima del confezionamento il sale viene raffinato e nel caso del sale fino vengono aggiunti antiagglomeranti per prevenire la formazione di grumi.

Al Salé Iodato Marino, attraverso un processo di nebulizzazione, viene aggiunto lo iodio, minerale fondamentale per la salute, raccomandato dai migliori nutrizionisti e dal Ministero della Salute. Lo iodio è già dosato per coprire il fabbisogno giornaliero di 150mcg di un adulto per un consumo di soli 5-6 grammi di sale al giorno. Il sale integrale, invece, viene estratto in Sardegna e raccolto direttamente dai bacini salanti caratterizzati da un alto contenuto di oligoelementi che donano al prodotto il gradevole sapore del mar Mediterraneo. Il sale integrale marino ha, quindi, un colore leggermente grigio dovuto proprio all'alto contenuto di minerali. Il Sale Integrale Marino di Sardegna è particolarmente adatto al cliente attento che apprezza un prodotto tutto naturale, incontaminato e sano.

Intervista a Giuseppe Distaso amministratore delegato dell'Apulia Felix s.r.l. di Margherita di Savoia



Che cos'è Apulia Felix?

È un'azienda di produzione e commercializzazione di prodotti tipici del territorio di Margherita di Savoia.

Che cosa hanno di speciale le patate, le cipolle e le carote degli arenili di Margherita di Savoia?

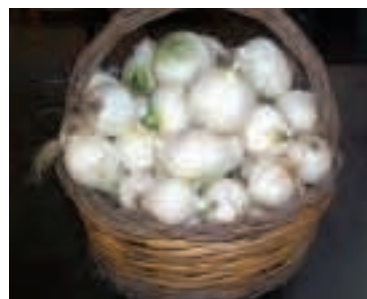
Il fattore che rende unici questi prodotti è il particolare tipo di terreno sul quale nascono e maturano, l'arenile, terreno sabbioso, alcalino, ricco di selenio, adiacente alle saline, che, trattenendo l'umidità nel sottosuolo, conferisce un sapore unico ed inconfondibile ai nostri ortaggi. Inoltre, non dimentichiamo che il metodo di produzione è tutto artigianale, dal seme, selezionato manualmente dagli arenaioli, alla semina e alla raccolta finale che avviene tutta a mano, con limitatissimo impiego di attrezzature agricole e dei trattamenti chimici convenzionali.

Quali sono i migliori modi per degustare questi prodotti?

Sicuramente i metodi di cottura più semplici possibili. La patata, per esempio, se bollita ancora con la sua sottilissima e quasi impalpabile buccia, condita con un filo d'olio ed un pizzico di sale, esprime al meglio il suo sapore e la sua genuinità. La cipolla, data la sua estrema dolcezza, va degustata cruda, tagliata a fette, magari accompagnata da qualche pomodoro e cetrioli. Anche la carota andrebbe consumata cruda, tagliata a julienne, oppure leggermente lessata e condita con olio e sale. Un metodo infallibile per scoprire se si tratta veramente di prodotti provenienti dal nostro arenile è proprio quello di degustarli crudi ed aspettare che nel palato si sprigiona quella dolcezza e quella tenerezza che ci riporta alla mente l'amore con il quale i nostri agricoltori li hanno coltivati.

Chi sono i vostri principali clienti?

La grande distribuzione internazionale.



Quali gli scenari possibili ancora da schiudersi su questi tesori sotterranei?

L'obiettivo attuale della nostra azienda è quello di invadere il mercato nazionale. Potrebbe sembrare un paradosso, ma all'estero le peculiarità del nostro prodotto, con le sue proprietà organolettiche sono meglio conosciute, in quanto il consumatore straniero è più consapevole ed attento a cosa mangia, mentre in Italia, solo da pochissimo tempo si sta diffondendo una cultura dell'alimentazione selezionata e qualificata e non di massa. Ecco perché ci piace sposare la filosofia di Slow Food e la sua lodevole opera di divulgazione e preservazione delle tipicità del nostro territorio.

Laboratori del gusto

Il Piacere di Imparare

Palazzo della Cultura
Margherita di Savoia
23-24-25 giugno 2006 - Ore 20,00

Slow Food Puglia

Destinati ad "allievi" curiosi e consapevoli, desiderosi di assaporare ed approfondire, dal punto di vista sensoriale, i prodotti della terra pugliese.

Esperti del settore enogastronomico insegneranno il piacere di bere e di mangiare. Saranno veri e proprie lezioni. Lezioni di storia. La storia dei cibi e delle bevande della nostra terra. Ma anche dell'arte di degustare. Percepire gli odori, sentire i suoni, vedere i colori e le forme, toccare... I frutti di secolari tradizioni contadine.

Il tutto proposto in un contesto amichevole allegro e conviviale.

Per partecipare ai laboratori, gentilmente offerti da Atisale e da Apulia Felix è consigliata la prenotazione. Ogni lezione è riservata a 60 persone.
Infoline: 333.3686463

I prodotti da forno sono gentilmente offerti dal panificio "Il Formoso" di Liccetti S.C. Barella.

Programma

VENERDI 23 GIUGNO
Il sale: dal mare alla terra

SABATO 24 GIUGNO
L'oro verde e i tesori sotterranei della nostra terra: cipolle, patate e carote

DOMENICA 25 GIUGNO
Rossi di Puglia, Negroamaro e Uve di Troia.

atisale
solo sale italiano

APULIA FELIX s.r.l.

Agenzia per l'Organizzazione e l'Intermediazione turistica delle imprese assai del PTTO Nord Estremo Oriente
pugliaimperiale

Fenicottero Salinis

SALTART&FOOD

SALTARTFESTIVAL '06

a cura di
Cosimo Damiano Damato
Mara Distaso
© Fenicottero Salinis

Claudio Grenzi Editore
Via Le Maestre, 71
71100 Foggia

La Salute a due passi






massaggi

fangoterapia

cure inalatorie



Terme Margherita di Savoia

Tel. 0883.655402 • www.termemargherita.it • e-mail: info@termemargherita.it