

Gli antichi gesti di casari e cartapestai in mostra al Carnevale di Putignano 2020

È dedicata al saper fare la mostra “Il gusto dell’artigianalità” del fotografo Marco Varoli, un omaggio ai gesti che da sempre contraddistinguono il comune di Putignano, ovvero quelli legati alla produzione del formaggio e dei celebri allestimenti di cartapesta tra carri e maschere

Il Carnevale rappresenta una festa collettiva in cui la tradizione delle maestranze incontra lo spirito del tempo: da qui nasce la mostra **personale del fotografo Marco Varoli**, una **narrazione ispirata alla cultura del saper fare** e pensata in occasione dell’edizione 2020 del Carnevale di Putignano.

Il progetto dal titolo **“Il gusto dell’artigianalità”**, ideato e sostenuto dall’azienda **Caseificio Palazzo**, sarà visibile all’interno del chiostro del Palazzo Comunale nei giorni 16/23/25/29 febbraio, dalle 9.00 alle 17.00. Dodici dittici, tra ritratti, scene di lavoro e *still life*, raccontano le similitudini tra due delle più celebri forme di produzione artigianale tipiche della Murgia barese: la produzione di latticini e quella degli allestimenti di cartapesta.

“Nella sapienza dei gesti del maestro Franco Giotta si ritrova la stessa cura che i nostri artigiani mettono nella preparazione a mano dei formaggi: dalle mozzarelle alle scamorze, dalle burrate alla stracciatella fino alla ricotta. È proprio grazie a loro che si tramanda, da secoli, la preziosa lezione di chi plasma la materia con le mani”, spiega Claudia Palazzo di Caseificio Palazzo.

Le fotografie, scattate all’interno del laboratorio di produzione dei formaggi e negli spazi dell’*hangar* del maestro cartapestaio, storico protagonista del Carnevale più antico d’Europa, valorizzano tutta la fantasmagoria del *backstage*. Con lo sguardo del reporter, Marco Varoli omaggia **la perizia della gestualità** e la poesia della tradizione, fattori che caratterizzano l’artigianato a tutti i livelli, sia agroalimentare che artistico.

Marco Varoli (1983) è un fotografo di *food* e *still life*. Dopo aver inaugurato il suo studio a Milano, nel 2018, ha ampliato il suo campo professionale all’advertising ottenendo incarichi per progetti e campagne pubblicitarie di marchi riconosciuti a livello globale: tra gli altri, Cioccolati Italiani, Veuve Clicquot, e Iwc Watches. Nel 2015 e nel 2017, il lavoro di Marco Varoli è stato selezionato per il concorso Internazionale FoodPhotoFestival a Vejle, in Danimarca, che raggruppa i migliori food photographers del mondo. Nel 2016 le sue fotografie sono state pubblicate nel volume “Wild Mixology”, con Wooding Wild Lab, edito Mondadori. Nel 2019 è stato tra i cinque finalisti del concorso FoodPhotoFestival, con una serie in anteprima del libro “Finché c’è Trippa” di Diego Rossi e Barbara Giglioli, per Guido Tommasi Editore. Dal 2012 Marco Varoli lavora a un progetto fotografico personale, “IDFood”: è una ricerca visiva delle personalità degli chef e dell’espressione della loro cucina. Dallo stesso anno collabora con il Caseificio Palazzo.

Dal 1957 **Caseificio Palazzo** produce formaggi di qualità a partire da latte proveniente da selezionati allevamenti della Murgia barese. La storia della famiglia Palazzo, oggi alla terza generazione nella conduzione dell’azienda, comincia con un piccolo laboratorio a Putignano, dove si trova ancora oggi esportando in tutto il mondo attraverso una rete logistica internazionale. Caseificio Palazzo coniuga al futuro la tradizione lanciando prodotti innovativi, nuove linee biologiche e importanti certificazioni di qualità. I suoi latticini sono espressione autentica di una tradizione attenta ai valori nutrizionali e alla filiera di produzione.