



ESCURSIONE A MILANO

BOSCH E IL NUOVO MUSEO DI MILANO: COLLEZIONISMI

Sabato 11 febbraio 2023

Ore 09.10 Ritrovo a Torino Porta Nuova alla testa del binario del treno Alta Velocità ITALO (9927) con partenza alle ore 09.30. Possibilità di salire a Torino Porta Susa (ritrovo al medesimo orario, con ritrovo davanti alla biglietteria Italo).

Ore 11.15 Arrivo alla stazione di Milano Centrale alle ore 10.30, spostamento in centro tramite Metropolitana. Visita alla **mostra "Bosch e un altro Rinascimento"** presso Palazzo Reale. Jheronimus Bosch (1453 – 1516) è noto in tutto il mondo per il suo linguaggio fatto di visioni oniriche e mondi curiosi, incendi, creature mostruose e figure fantastiche. Milano per la prima volta, sotto la direzione artistica di Palazzo Reale e Castello Sforzesco, rende omaggio al grande genio fiammingo e alla sua fortuna nell'Europa meridionale con un progetto espositivo inedito che presenta una tesi affascinante: Bosch, secondo i curatori, rappresenta l'emblema di un Rinascimento 'alternativo', lontano dal Rinascimento governato dal mito della classicità, ed è la prova dell'esistenza di una pluralità di Rinascimenti, con centri artistici diffusi in tutta Europa. In questo ricchissimo corpus spiccano alcuni dei più celebri capolavori di Bosch e opere derivate da soggetti del Maestro - mai presentate insieme prima d'ora in un'unica mostra. Bosch è infatti autore di pochissime opere universalmente a lui attribuite e conservate nei musei di tutto il mondo. Proprio perché così rari e preziosi, difficilmente i capolavori di questo artista lasciano i musei cui appartengono, e ancora più raramente si ha la possibilità di vederli riuniti in un'unica esposizione.

Ore 12.45 Pranzo libero nei pressi della Piazza del Duomo. Verranno fornite in loco informazioni e suggerimenti su alcuni ristoranti interessanti. Una proposta la troverete al fondo di questo programma.

Ore 14.45 Visita guidata al **Museo della Fondazione Rovati**. Sui bastioni spagnoli è stata aperta al pubblico la Fondazione Luigi Rovati, con un'operazione di mecenatismo di grande significato. I due figli dello scienziato-imprenditore della Rottapharm di Monza (Luca e Lucio, docente e ricercatore biotech) hanno deciso di farne un museo permanente sugli etruschi, passione del fondatore. Un luogo nel quale l'archeologia si unisce all'architettura e all'arte. Dall'antichità avvolta nel mistero al contemporaneo, insomma, con una hall pensata dall'architetto Mario Cucinella come una piazza che si apre alla città per dare continuità al Planetario Ulrico Hoepli, proprio di fronte, verso il giardino progettato da Marilena Baggio (specialista di architettura del benessere dalla cifra terapeutica). Lo spazio verde è concepito come 'aperto', di libero accesso per tutti i milanesi e non soltanto per i visitatori del museo.

Costruito nel 1871 dal principe di Piombino, il palazzo è appartenuto alle famiglie Bocconi e Rizzoli. Adesso i Rovati, dopo averlo acquistato, gli hanno ridato nuova vita quale sede della loro Fondazione. La struttura intende dialogare, sul piano espositivo, anche con una collezione di arte contemporanea nata dai conferimenti personali dei membri della famiglia. Seguendo l'esempio dei migliori benchmark stranieri, l'iniziativa ospita anche un ristorante stellato (dello chef Andrea Aprea), un bistrot, una casa editrice (Johan & Levi) e un merchandising raffinato.

Ore 16.00 Possibilità **facoltativa** di fare merenda presso **Il Bistrot di Andrea Aprea**, aperto sulla hall d'ingresso, e che si affaccia sul giardino interno del palazzo. Lo spazio evoca la tradizione delle caffetterie della Milano cosmopolita e borghese del primo '900, per mettere in scena i fondamentali della cucina italiana, dalla colazione alla cena, con un'offerta capace di accogliere gli ospiti ad ogni ora per un caffè veloce, un cocktail al bancone o per un pasto seduti ai tavoli lungo la vetrata. Un iconico bancone semi circolare in ottone bronzato detta la scansione dello spazio e orienta lo sguardo verso il verde degli esterni. **Andrea Aprea alla Fondazione Luigi Rovati** segna l'avvio del progetto imprenditoriale dello chef partenopeo al termine di un ventennale percorso professionale, lungo il quale Aprea ha costruito il proprio personale approccio alla tavola fino ad ottenere, nel 2017, **la seconda Stella Michelin**.

Ore 16.45 Ritorno verso la stazione con la Metropolitana e possibilità di sosta e di ristoro in previsione del viaggio. **Partenza del treno ITALO 8134 alle ore 17.30** con arrivo a Torino Porta Nuova previsto per le ore 18.40.

Modalità di iscrizione:

Il costo a persona è di euro 78

Per l'iscrizione e per ulteriori informazioni, rivolgersi ad Antonella: (via s.m.s. o cell. 3356784471, o via email: antonellacontardi@libero.it oppure info@amicidellarteedellantiquariato.it)

In caso di disdetta, si dovranno **obbligatoriamente** coprire le spese già sostenute dall'organizzazione.

N.B. Pranzo

Gli iscritti hanno la possibilità di **pranzare in una pizzeria in zona Duomo al costo di € 20,00** (non inclusi nel costo dell'escursione) con un menù già concordato dall'organizzazione e che comprende:

- ✓ pizza a scelta dal menù
- ✓ bibita o acqua o bicchiere di vino o birra
- ✓ dolce
- ✓ caffè

N.B. Merenda

Gli iscritti hanno la possibilità di **gustare una merenda presso il Bistrot di Andrea Aprea al costo di € 12,00** (non inclusi nel costo dell'escursione) con un menù già concordato dall'organizzazione e che comprende:

- ✓ bevanda calda
- ✓ acqua minerale
- ✓ dolce a scelta tra
 - torta caprese
 - frangipane ai frutti di bosco

Si tratta di una rara occasione per assaporare la pasticceria di altissimo livello opera di uno Chef partenopeo con due Stelle Michelin

Siete di pregati di specificare **AL MOMENTO DELL'ISCRIZIONE** se si desidera aderire al pranzo e/o alla merenda.