

Puo' un museo nascere da una passione?

Il museo NAVARINI nasce dalla passione, dalla volontà, della famiglia NAVARINI di poter tramandare la conoscenza di una antica e nobile arte: quella della LAVORAZIONE DEI RAMI.

Fondatore, punto di riferimento della Collezione- Azienda artigiana è Pierino Navarini. Maestro cesellatore, nasce a Ravina, alle porte di Trento nel 1933. A sedici anni entra in una fonderia di Vela dove acquisisce i segreti della fusione e abilità manuale nella lavorazione dei lingotti di metallo al maglio. Nel 1947 entra garzone nella bottega dello zio ramaio a Trento. Nel 1958 apre nel piccolo sobborgo di Ravina una piccola bottega artigiana dedicata alla lavorazione del rame; "La bottega dei maestri cesellatori". L'amore per il collezionismo si dipana parallelamente alla sua professione artigiana. Nessuna delle due inclinazioni prevale sull'altra. Al contrario sembrano stabilire un rapporto d'integrazione e sinergismo. La progressiva acquisizione dei segreti e delle tecniche di lavorazione del rame fanno di lui un conoscitore attento ed esperto del valore storico e artigianale dei manufatti. La familiarità, il confronto, l'analisi e la valutazione di questi testimoni silenziosi del passato s'impongono in maniera dominante nella maturazione e nell'affermazione della sua professionalità e competenza artigiana.

Collezione Navarini è una raccolta unica e straordinaria di circa tremila manufatti in rame, dal millecinquecento al secondo dopoguerra, esposti in un percorso museale che è storia di un metallo ma prima ancora storia umana, tra quotidianità e sfarzi, tra ingegno e maestria artigianale. Tra gli avvolti cinquecenteschi in pietra, un'atmosfera coinvolgente e suggestiva dove gli oggetti in rame raccontano gli echi e i rumori d'antiche botteghe artigiane, dove i riflessi patinati e il calore del metallo rosso rievocano l'arte del rame e dei suoi protagonisti.

Il museo, che ha sede a RAVINA (TRENTO) raccoglie circa 3000 ESEMPLARI di OGGETTI DI RAME da quelli d'USO COMUNE: paioli, casseruole, tegami, teglie, pentole fornelli... agli ORNAMENTALI, dai distillatori per la grappa, ve ne erano tantissimi nel Trentino, a oggetti artistici: sbalzi e ceselli, da ogni parte del territorio NAZIONALE - e Centroeuropeo CON UNA SEZIONE PARTICOLARE DEDICATA AL TRENTO e per un periodo lungo secoli: dal 1500 all'inizio '900.

E' l'UNICO, nel suo genere IN EUROPA ed è VISITABILE SU PRENOTAZIONE. IL silenzio del MUSEO Navarini è rotto dal rumore dei martelli e della forgia di Navarini sas, ormai azienda leader a livello nazionale nella produzione di oggetti in rame per la cucina e complementi d'arredo per la tavola.

Per gli appassionati e curiosi UN LABORATORIO DOVE è POSSIBILE SEGUIRE LE VARIE FASI DI LAVORAZIONE DEL RAME.

Dal giugno 2007 Museo Navarini è sede dell'ASSOCIAZIONE TRENTO RAME

che viene da UNA GESTAZIONE lunga 3 ANNI,ne fanno parte: i NAVARINI, i TIRONI, che da 5 generazioni ,portano avanti la tradizione e la lavorazione del rame e altre 5 aziende. L'associazione raccoglie così e coordina l'esperienza e la collaborazione tra alcuni artigiani ramai trentini, accomunati dall'impegno di valorizzare passato e presente dell'arte del rame, attraverso piccole mostre e manifestazioni intese a rivalutare l'importanza storica e a ridare spessore alle peculiarità che rendono il metallo rosso ancora oggi insostituibile ingrediente nel settore enogastronomico. L'unione d'intenti, insieme all'esigenza di assumere un programma strutturato e sistematico hanno dato vita ad un progetto che ha come obiettivo la rivalutazione dell'artigianato trentino del rame, in un continuum dove gli aspetti storico-culturali avvalorino e sostengano la peculiarità, l'importanza e la qualità della produzione attuale. L'anima del progetto è la COLLEZIONE NAVARINI che vanta del resto un curriculum di tutto rispetto nell'impegno culturale dichiarato. Da questa è stato attinto per la mostra RAME D'ARTE a cura della provincia autonoma di Trento tenutasi al CASTELLO DEL BUON CONSIGLIO NEL 1998: DA QUELL'ANNO la COLLEZIONE NAVARINI fa parte di un progetto in collaborazione con FAI, fondo ambiente italiano concretatosi nella presentazione di due mostre itineranti: CINQUE SECOLI DI RAME IN CUCINA CASTELLO DI MASINO CARAVINO (TO) CINQUE SECOLI DI RAME IN CANTINA CASTELLO DELLA MANTA (CU) e... le manifestazioni, CHE HANNO I RAMI COME SOGGETTO PRINCIPE CONTINUANO.... nel 2008 alla 72 EDIZIONE DELLA MOSTRA INTERNAZIONALE DELL'ARTIGIANATO a FIRENZE

Del rame alcune doti eccellenti :è il migliore diffusore di calore, prova ne sia l' utilizzo nella elettricità e per la costruzione di pentole per la cottura di cibi che ,cotti in recipienti di rame, conservano inalterate le loro proprietà organolettiche facendo sì che si senta la qualità e la gradevolezza degli ingredienti, da non sottovalutare il grande risparmio energetico direttamente collegato alla proprietà del rame di essere il migliore diffusore di calore.

Tra le pentole particolari:

la SPARAGERA ,alta ,le casseruole di tutti i tipi e dimensioni, la WOK che viene dal Giappone e serve per bollire verdure, i POLSONETTO per la pasticceria .

I TIRONI realizzano in rame anche dipinti ,questi opera di LUCIA rappresentano paesaggi montani o ripercorrono nel tempo scene di vita locale compresi gli antichi mestieri tra cui non poteva mancare lo STAGNINO; il padre di VINCENZO ha fatto lo stagnino fino al 1953.

DOPO 2 ANNI DI RICERCA E SPERIMENTAZIONE E DALL'ABILITA' DI RAMAI NAVARINI NASCE ARGENTA, linea di pentole altamente professionali, in cui la sinergia tra due metalli nobili, rame e argento è fascino, funzionalità ed efficienza. Le pentole in rame vengono argentate al loro interno, diventando gli strumenti tecnologicamente più avanzati a disposizione del Regno cucina.

Per il futuro? Molte le difficoltà l'attività dello stagnino e non

solo, mancando scuole per la trasmissione di quest'arte, SI VA PERDENDO e da qui l'appello alle istituzioni per favorirne la conoscenza e l'apprendimento.

DA NON SOTTOVALUTARE CHE L'ITALIA è LA PRIMA TRASFORMATRICE DELLA MATERIA GREZZA AL MONDO e la fabbrica più importante si trova nelle vicinanze di Lucca, attualmente il rame che viene lavorato giunge dal CILE dove ci sono miniere a cielo aperto, prima nel Trentino erano sfruttate le miniere di oro e di argento ed estrevano materiale lavorato sul posto, ma ora il costo è eccessivo e le miniere restano chiuse.

.... ma che cosa viene meglio cotto nei recipienti di rame ?

Risotti di tutti i tipi dal Brennero a Pantelleria , i BRASATI ed in genere tutti i cibi .BUON APPETITO da Carmelina Rotundo per maggiori informazioni NAVARINI VIA VAL GOLA 22 38040 RAVINA (TN) E MAIL LA PUBBLICAZIONE

Danilo Valentinotti "...Nei secoli dei secoli" Rame. Rame di-vino.
Ed. Temi dic.2004

Musa ispiratrice Collezione Navarini. La pubblicazione abbraccia due antiche e fiorenti tradizioni della nostra storia e della nostra cultura. Da una parte l'enologia, dall'altra l'artigianato del rame.

Il Lavoro ripercorre cinque secoli di vinificazione vissuti attraverso la riscoperta dei manufatti in rame che hanno caratterizzato e caratterizzano tutt'oggi il mondo di Bacco; dalla cura al trasporto, dalla vinificazione al consumo, dalla conservazione al servizio.