

Un progetto di



In collaborazione con



## MAM-MAESTRO D'ARTE E MESTIERE V EDIZIONE 2024

### UNA CELEBRAZIONE DEL TALENTO ARTIGIANO NEL CUORE DELLA BELLEZZA

**Alla quinta edizione il riconoscimento MAM – Maestro d'Arte e Mestiere,  
premio all'eccellenza artigiana italiana.  
Suggestiva cerimonia nel cuore di Homo Faber a Venezia,  
per rendere omaggio ai nuovi Maestri del grande saper fare.**

*E pronuncia sempre con riverenza questo nome – maestro –  
che dopo quello di padre, è il più nobile, il più dolce nome  
che possa dare un uomo a un altro uomo*

(Edmondo De Amicis)

**Domenica 29 settembre 2024** alle ore 15 presso lo Squero della Fondazione Giorgio Cini, sull'Isola di San Giorgio Maggiore a Venezia, si è svolta l'emozionante e affollata cerimonia finale di assegnazione del riconoscimento **MAM – Maestro d'Arte e Mestiere**, molto amato e atteso dal mondo artigiano e giunto felicemente alla sua V edizione.

Nello scenario suggestivo dell'Auditorium forse più bello del mondo, nel contesto della terza edizione della grande mostra evento *Homo Faber: The Journey of Life*, straordinaria esposizione dell'alto artigianato artistico internazionale, in una splendida sala affacciata sulla laguna, pienissima e festosa, i **40 Maestri** di questa quinta edizione sono stati premiati tra gli applausi e la commozione generale del pubblico, accorso a rendere omaggio al talento e al savoir-faire inimitabile dei nostri grandi artefici, protagonisti del bello ben fatto.

Ad aprire la cerimonia, condotta da *Alberto Cavalli*, Direttore Generale di Fondazione Cologni, il bel saluto di *Anne-Sophie Duroyon-Chavanne*, Direttrice Generale dell'Institut pour le Savoir-Faire Français, che ha ben sottolineato la storica amicizia tra Italia e Francia, con il comune e appassionato impegno nella tutela del patrimonio e del savoir-faire raro.

**Fondazione Cologni dei Mestieri d'Arte**, in collaborazione con **ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana**, ha ideato e promuove questo speciale riconoscimento biennale, un **inedito tributo** dedicato ai Maestri d'Arte italiani, attivi nelle **23 diverse categorie** dell'artigianato artistico (**40 nuovi Maestri**): dalla ceramica alla gioielleria al legno e arredo, dai metalli alla meccanica al mosaico, dalla pelletteria alla stampa d'arte al restauro, dal teatro al tessile...

La sezione dedicata all'enogastronomia, in occasione dei **20 anni di ALMA**, si allarga in modo significativo in questa edizione ampliando le categorie di riferimento alle arti agrarie, del gusto e dell'ospitalità e celebrando 23 nuovi Maestri, che verranno insigniti e festeggiati nel corso di una speciale

cerimonia dedicata a **Parma**, nello scenario del **Teatro Regio**, il prossimo **11 novembre 2024**, con il supporto di **Parma Food Valley** e con il contributo del **Comune di Parma**.

Con questa iniziativa ormai dal 2016 si è voluto **creare in Italia un titolo di “Maestro d’Arte”** indipendente, colmando una grave mancanza del nostro sistema, per valorizzare e portare all’attenzione del grande pubblico e dei media la straordinaria opera di alcuni dei più significativi protagonisti del nostro artigianato di eccellenza.

## **I NUOVI ARTEFICI DEL BELLO BEN FATTO**

La prima edizione 2016 ha visto la nascita di un simbolico **Libro d’Oro dell’Eccellenza Artigiana Italiana**, nel quale quest’anno hanno apposto la propria firma i nuovi **40 MAM**, Maestri d’Arte e Mestiere affermati che si sono distinti per particolari meriti professionali e per l’attività svolta in favore della trasmissione del sapere. A questi si aggiungono **i 23 protagonisti della rinnovata sezione dei Maestri delle arti agrarie, del gusto e dell’ospitalità**.

**Un drappello straordinario di ormai 350 grandi, i nostri “Tesori Viventi”**, secondo la splendida definizione giapponese, che attende solo di poter accogliere in futuro molti altri Maestri d’eccezione, di cui l’Italia intera è ricchissima, da scoprire, conoscere e amare.

**L’iniziativa ha avuto l’onore di ricevere il prestigioso riconoscimento della Medaglia del Presidente della Repubblica.**

## **I MAM 2024:**

*“Siamo particolarmente felici di assegnare i titoli di MAM durante la terza edizione di Homo Faber a Venezia, e presso il Teatro Regio di Parma: luoghi e momenti significativi, che ci permettono ancora una volta di elevare i maestri d’arte ad ambasciatori eccezionali del nostro Paese: ambasciatori di identità e bellezza”.*

(Franco Cologni, Presidente Fondazione Cologni dei Mestieri d’Arte)

### **BIGIOTTERIA**

Francesca Corradini

### **CARTA**

Paolo Olbi

### **CERAMICA**

Antonio e Giuseppe Bevilacqua

Martha Pachón Rodriguez

Angelo Pisati

Andrea Salvatori

### **DECORAZIONE**

Claudio Marcolongo

### **FLORICOLTURA E GIARDINO**

Vittorio Peretto

### **GIOIELLERIA/ARGENTERIA/OREFICERIA**

Laura Di Giovanna Nocito

Paolo Mangano

Aldo Vitali

**ILLUSTRAZIONE/FUMETTO**

Paolo D'Altan

**LEGNO E ARREDO**

Renato Olivastri

Luciano Tousco

Rita Turri

**MECCANICA/NAUTICA**

Giovanni Cammarano

**MERLETTI/RICAMI**

Paola Matteucci

Natalia Tagliabue

**MESTIERI D'ARTE RARI E CURIOSI**

Marcello Aversa

Tiziana Grassi

**MESTIERI DELLO SPETTACOLO**

Gianluca Falaschi

Carlos Tieppo

**METALLI**

Vincenzo Rosato

**MOSAICO/PIETRA**

Gianpietro Bisaro

Roberto Lucchinetti

**PELLETTERIA/CALZATURA**

Costanzo Canfora

**PROFUMERIA ARTISTICA**

Meo Fuscioni

**RESTAURO E CONSERVAZIONE**

Alvise Boccanegra

**SARTORIA/MODA E ACCESSORI**

Cristiano Barbarulo

Paolo Lentini

Maura Leoni

Antonio Panico

**STAMPA ED EDITORIA D'ARTE**

Egidio Fiorin

**STRUMENTI MUSICALI**

Walter Chinaglia

**TESSILE**

Stefania De Martini

Gustavo De Negri

**VETRO/CRISTALLO**

Nicola Causin

Antonio Dei Rossi

Fabio Fornasier

Davide Fuin

## I RICONOSCIMENTI SPECIALI AI SOSTENITORI

MAM assegna anche alcuni riconoscimenti speciali per i **Sostenitori dei mestieri d'arte**, che nel mondo della scuola, dell'impresa, del patrimonio, delle istituzioni, dei musei, della comunicazione, svolgono un ruolo fondamentale nell'opera di promozione, tutela e diffusione del nostro patrimonio. **10 Sostenitori** sono stati premiati con uno speciale attestato nelle **cinque sezioni previste**, in rappresentanza delle rispettive istituzioni.

Hanno ricevuto il riconoscimento Sostenitore dei Mestieri d'Arte nelle diverse categorie:

Per la sezione **«La regola del talento»** alle scuole pubbliche e private di alto artigianato:

*Arianna Beretta*, Direttore Scuola di Restauro di Botticino (BS) - Valore Italia

*Rosa Maria Villani*, Coordinatore Scuola dell'Arte della Medaglia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato

Per la sezione **«Patrimonio»** a musei/collezioni aperte al pubblico e dedicate in tutto o in parte a opere di alto artigianato:

*Ilaria D'Uva*, CEO D'Uva srl

*Filippo Guarini*, Direttore Museo del Tessuto di Prato

Per la sezione **«Impresa dei mestieri d'arte»** a imprese in cui operino atelier artigiani; che svolgano comprovate lavorazioni manuali all'interno della loro produzione; che promuovano attività formative interne o esterne in favore dei mestieri d'arte:

*Eleonore Cavalli*, Direttore Artistico Visionnaire

*Albino Celato*, Fondatore e CEO De Castelli

Per la sezione **«Comunicazione per i mestieri d'arte»** a stampa, media, editori, comunicatori che si siano distinti nella divulgazione sul tema dei mestieri d'arte:

*Csaba Dalla Zorza*, Direttore Responsabile Marie Claire Maison

*Stefania Montani*, Giornalista esperta di artigianato artistico

Per la sezione **«Istituzioni per i mestieri d'arte»** a enti pubblici e privati che si siano distinti per particolari meriti in favore dei mestieri d'arte, della loro tutela e promozione:

*Elena Baistrocchi*, Direttore Generale Fondazione Arte della Seta Lisio

*Maurizio di Robilant*, Presidente Fondazione Italia Patria della Bellezza

## UNA STRUTTURA DI GARANZIA

La **speciale struttura organizzativa**, unica nel panorama dei riconoscimenti e premi esistenti, permette ai promotori di arrivare a una valutazione il più possibile rigorosa delle candidature dei Maestri, garantendone l'oggettività e imparzialità.

Per individuare e riconoscere il talento e la maestria secondo criteri di massima trasparenza, indipendenza e fondatezza, i promotori hanno voluto dar vita a specifici **organi di valutazione**, che hanno lavorato nelle diverse fasi con indiscutibile competenza, anche tenendo presenti i **criteri di eccellenza** individuati da Fondazione Cologni sulla base di una approfondita e articolata ricerca. **11 i criteri individuati**, che condensano l'alto saper fare e rappresentano un punto di riferimento per il raggiungimento dell'eccellenza: *Artigianalità, Autenticità, Competenza, Creatività, Formazione e Trasmissione, Innovazione, Interpretazione, Originalità, Talento, Territorialità, Tradizione.*

Per la quinta edizione del MAM è stata ampliata la **speciale Commissione degli Esperti**, che rappresenta un vero patrimonio a supporto di questa iniziativa e a cui è stato demandato il più delicato lavoro preliminare di individuazione delle candidature: la compongono **circa 80 esperti** di

notoria perizia, competenti nell'ambito delle diverse categorie artigianali, tra cui storici, docenti e curatori dell'arte e delle arti applicate, direttori di musei e istituzioni culturali, protagonisti del mondo dell'alto artigianato con incarichi istituzionali, conoscitori e collezionisti di comprovato valore, giornalisti specializzati. La selezione finale allargata è stata poi sottoposta al vaglio e al giudizio finale della **Commissione Generale**, composta da **23 autorevoli nomi** del mondo della cultura, dell'arte, dell'imprenditoria, della comunicazione.

## UN OGGETTO D'ARTE

Nel corso della cerimonia i nuovi MAM hanno ricevuto come di consueto quale riconoscimento tangibile un oggetto d'arte appositamente realizzato su disegno originale dalla **Scuola dell'Arte della Medaglia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato**. Questa storica scuola d'arte unica al mondo, meta di molti studenti di estrazione internazionale, ha firmato le **fusioni in bronzo** destinate ai Maestri: testimonianza preziosa di uno storico saper fare che dura nel tempo e simbolo poetico della creatività e bellezza dei mestieri d'arte italiani.

Per ognuna delle edizioni del MAM questo prezioso oggetto d'arte cambia, pur restando la sua realizzazione appannaggio della Zecca. Disegnato da un gruppo di talentuosi allievi della Scuola dell'Arte della Medaglia (Arisbeth Magistri, con Michela Marro Filosa, Arianna Persiani, Giada Reale e Gabriele Carboni), il bassorilievo scelto per l'edizione 2024 ritrae una figura femminile, allegoria dell'Artigianato d'Arte, di profilo volta a destra, che con sguardo fiero e intenso guarda e sostiene con la mano un uccello del Paradiso, a cui si attribuisce la simbologia di bellezza, regalità e libertà creativa.

La **Fonderia Artistica della Zecca** realizza queste vere e proprie opere d'arte dal bozzetto originale modellato in bassorilievo, attraverso il complesso procedimento artistico della fusione in terra, che prevede diverse fasi di lavorazione manuale.

## LA COMUNICAZIONE DELL'ECCELLENZA

MAM-Maestro d'Arte e Mestiere ha un sito dedicato: **[www.maestrodartemestiere.it](http://www.maestrodartemestiere.it)**

È stata inoltre realizzata una **speciale monografia dedicata ai Maestri dell'edizione 2024** che rende omaggio ai nuovi MAM pubblicandone la biografia e le opere. La pubblicazione è stata offerta in omaggio a tutti gli ospiti presenti alla cerimonia.

Grazie alla intensa attività di comunicazione della Fondazione Cologni, di ALMA e dei loro numerosi partner e sostenitori, il riconoscimento MAM-Maestro d'Arte e Mestiere vive al di fuori della premiazione con tutta una serie di importanti iniziative (mostre, portali, pubblicazioni, video, attività social), volte a diffondere e portare all'attenzione del grande pubblico con costante impegno il lavoro dei Maestri MAM, i nostri preziosi "Tesori Viventi".

**Il progetto MAM è posto sotto l'egida di importanti e significativi patrocini istituzionali:**

*Ministero della Cultura*

*Ministero del Turismo*

*Institut pour le Savoir-Faire Français*

*Regione Emilia Romagna*

*Provincia di Parma*

*Confartigianato Imprese*

*CNA*

*UnionCamere*

*Michelangelo Foundation for Creativity and Craftsmanship*

*Fondazione Italia Patria della Bellezza*

*Symbola Fondazione per le qualità italiane*

## L'edizione 2024 del MAM è supportata da Cartier.

*“La Maison Cartier è da sempre orgogliosamente tesa a preservare pratiche ancestrali delicate e straordinariamente preziose. A custodirle, a innovarle e a condividerle. A trasmettere quel tesoro inestimabile che sono i mestieri d'arte. A questa missione risponde la creazione della Maison des Métiers d'Art nel 2014. Crogiolo di talenti che si incontrano, dialogano, competono virtuosamente tra loro, questo progetto nasce dalla visione forte di Cartier, che afferma il suo rispetto per la tradizione e la sua determinazione nel creare un dialogo tra la ricchezza dei Mestieri d'arte e la continua ricerca dell'innovazione”.*

(Rodolphe Ratzel, Direttore Generale Cartier South-East Europe)

## I PROMOTORI

**Fondazione Cologni dei Mestieri d'Arte** è un'istituzione privata non profit, nata a Milano nel 1995 per volontà di Franco Cologni, che ne è il Presidente. Promuove una serie di iniziative culturali, scientifiche e divulgative per la tutela e diffusione dei mestieri d'arte. Con le collane editoriali «Mestieri d'Arte» e «Ricerche» (Marsilio Editori), si propone di ricostruire storicamente la realtà di queste attività di eccellenza fino ai giorni nostri, guardando alla grande tradizione del savoir-faire italiano. Con Carthusia pubblica la collana «Storietalento», nata per far conoscere e amare ai giovanissimi le professioni della grande tradizione artigiana italiana. Ha ideato e realizza il magazine «Mestieri d'Arte & Design», dedicato all'eccellenza del saper fare e del design. Con i tirocini formativi del progetto «Una Scuola, un Lavoro. Percorsi di Eccellenza» sostiene fattivamente la formazione dei giovani nell'alto artigianato e il loro inserimento nel mondo del lavoro negli ultimi 14 anni. Collabora con Starhotels, OMA e Gruppo Editoriale al progetto di mecenatismo “La Grande Bellezza”, a sostegno dell'alto artigianato italiano. Svolge un'intensa attività scientifica e didattica collaborando con istituzioni culturali pubbliche e private di prestigio: tra queste Michelangelo Foundation, SDA Bocconi, Politecnico di Milano, IULM, Creative Academy, Centre du Luxe et de la Création, Institut pour le Savoir-Faire Français, Fondation Bettencourt Schueller. Con Triennale Milano e con Palazzo Litta ha collaborato alla realizzazione di un fitto programma annuale di esposizioni dedicate alle arti applicate. È Partner di Homo Faber Event.

**[www.fondazionecologni.it](http://www.fondazionecologni.it)**

### In collaborazione con:

**ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana** è il primo e più autorevole centro di formazione professionale dell'Ospitalità e della Ristorazione Italiana a livello internazionale. ALMA dal 2004 forma cuochi, pasticciere, sommelier, professionisti di sala e bar, manager della ristorazione, provenienti da tutto il mondo. ALMA ha sede nella splendida Reggia di Colorno, a pochi chilometri da Parma, città UNESCO della Gastronomia e cuore della Food Valley italiana. La Scuola dispone delle più avanzate attrezzature didattiche, che consentono ai futuri professionisti della ristorazione di acquisire le tecniche più aggiornate e la sapienza delle tradizioni, l'attività pratica e la cultura del cibo, la conoscenza delle materie prime e dei territori dell'enogastronomia italiana: questi sono i valori su cui si basa il metodo didattico di ALMA. Realtà dalla vocazione internazionale, ha sviluppato un network con le migliori scuole di cucina di tutto il mondo. Collaborando con questi prestigiosi partner, ALMA organizza corsi di cucina su misura e insegna agli chef stranieri a diventare ambasciatori della cucina e dei prodotti italiani nel mondo. La Scuola inoltre collabora con oltre 700 tra i più rinomati ristoranti italiani per organizzare i tirocini formativi dei suoi studenti e per collocare i suoi diplomati attraverso il canale di placement ALMA Link.

**[www.alma.scuolacucina.it](http://www.alma.scuolacucina.it)**

## Per informazioni

### Fondazione Cologni

MAM-Maestro d'Arte e Mestiere

Francesco Rossetti Molendini [mam@fondazionecologni.it](mailto:mam@fondazionecologni.it)

tel. 02 49572559

[www.maestrodartemestiere.it](http://www.maestrodartemestiere.it)

### Ufficio Stampa

antonella asnaghi & associati

tel. 02 48008294

Antonella Asnaghi [sinergie@asnaghiassociati.it](mailto:sinergie@asnaghiassociati.it)

Anna Maria Calegari [am.calegari@asnaghiassociati.it](mailto:am.calegari@asnaghiassociati.it)

### Alma

ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

tel. 0521 525287

Giacomo Bullo [giacomo.bullo@scuolacucina.it](mailto:giacomo.bullo@scuolacucina.it)

[comunicazione@scuolacucina.it](mailto:comunicazione@scuolacucina.it)

Un progetto di



In collaborazione con



Con il supporto di

*Cartier*



Con il contributo di



Con il patrocinio di

