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 dedita 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 tantisimi nel Trentino, a oggetti artistici:sbalzi e ceselli, da ogni parte del territorio NAZIONALE - e Centroeuropeo CON UNA SEZIONE PARTICOLARE DEDICATA AL TRENTINO 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 azineda 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 TRENTINO 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 cosi' 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 ingradiente 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 obbiettivo 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 nellimpegno 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 si 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 riprercorrono 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 piu' avanzati a disposizione del Regno cucina.
Per il futuro? Molte le difficolta 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 piu'importante si tova nelle vicinanze di Lucca,attualmente il rame che viene lavorato giunge dal CILE dove ci son 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.