

SEMINARWOCHE

Arte, danza e cucina rinascentale

*Ein aussergewöhnliches,
interdisziplinäres Kursangebot*

5. BIS 10. OKTOBER 2014

Terzo di Danciano, Cortona, Italien

TIZIANA CARRARO (Culturart)
BERNHARD GERTSCH (Winti Early Dance)
SOPHIE MAUCH (präsent)

Wo früher Seide hergestellt wurde, widmen wir uns – bezogen auf die italienische Kultur zwischen Mittelalter und Renaissance – in malerischer Umgebung der Kunstgeschichte, der Kunst des Tanzes und der Tafelkultur.

Man kann sich für den Besuch eines der Hauptkurse am Vormittag sowie eines oder mehrerer Nachmittagskurse entscheiden. Zwei Exkursionen und ein festlicher Abschluss runden die Woche ab.

Kursleiter

Tiziana Carraro – Arte

studierte Kunstgeschichte, Italienisch und Pädagogik an den Universitäten in Zürich und Pisa (Scuola Normale). Seit 1998 in der Vermittlung von europäisch-abendländischer Kunstgeschichte und Italienisch an verschiedenen Kantonsschulen, Schulen für Erwachsenenbildung und Museen tätig, seit der Gründung der Schule für Kunst- und Kulturgeschichte «Culturart Tiziana Carraro» in Winterthur mit einem breiten Angebot an kunsthistorischen Grund- und Vertiefungskursen, diese auch in Verbindung mit Häusern wie das Kunstmuseum Winterthur oder das Museum Oskar Reinhart.

www.culturart-carraro.ch

Bernhard Gertsch – Danza

studierte Schauspiel, Tanz und Gesang und bildete sich in Alter Musik und Historischem Tanz in Basel (Schola cantorum) und Paris (L'Eclat des Muses) weiter. Seit 1990 freischaffender Künstler, spezialisiert auf übergreifende Aufgaben in Wort, Musik und Tanz vom Mittelalter bis zur Klassik. Als Choreograf, Tänzer und Schauspieler Gast an vielen nationalen und internationalen Festivals. Regelmässige Lehrtätigkeit an Musikschulen, Konservatorien und Musikhochschulen. Gertsch betreut in Winterthur eine eigene Tanzkursreihe «Winti Early Dance». www.bernhardgertsch.ch

Sophie Mauch – Cucina

beschäftigt sich mit europäischen Sprachen und Kulturgeschichte, ihrer Entstehung und ihrer heutigen Form sowie weiteren Entwicklung. In der Sprachvermittlung und Kommunikation auf Italienisch, Englisch, Deutsch und Französisch tätig, beobachtet sie mit Interesse die Veränderung von Gewohnheiten durch die digitalen Medien, wie auch einen zunehmenden Trend hin zu Ursprünglichem und Authentischen, das sich gerade in der Küche besonders stark zeigt. Viele ihrer Projekte organisiert sie selbständig als präsent.

www.praesent.li



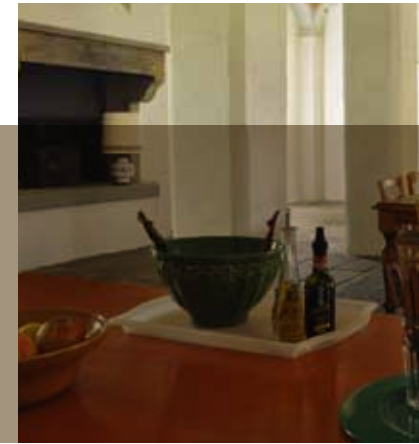
Arte



Danza



Cucina



HAUPTKURS

Die Bildkunst im Trecento und Quattrocento

Die in Italien entstehende humanistische Kultur, die die Wissenschaften vorantrieb, und die merkantile Gesellschaft, dank welcher der Handel florierete, prägten die Bildenden Künste stark. Das erwachende Selbstbewusstsein der Bürger brachte eine neue Bilderwelt mit sich, weshalb sich die italienische sakrale Gemäldetradition z.B. mit mystischen Andachtsbildern für den privaten Bereich von der ikonenhaften Darstellung löste, so wie sich auch die profane Kunst auf neue Aufträge spezialisierte. Viele Bildbeispiele aus der Umgebung bilden die Grundlage der kunsthistorischen Betrachtungen: Assisi, Perugia, Cortona und Siena, wo Giotto, Simone Martini, Piero della Francesca und viele mehr wirkten.

Die Bildkunst im Cinquecento

Mit Bildbeispielen aus der italienischen Kunst der grossen Kunstzentren wird die Kommunikation zwischen Philosophen und Gelehrten (z.B. Raffaels Schule von Athen) thematisiert; darüber hinaus in der Sacra Conversazione unter Heiligen und in den höfischen Gruppenbildnissen.

FAKULTATIV

Die Bilderwelt von Frate Angelico im Florentiner Kloster San Marco aus dem 15. Jahrhundert bietet Einblicke in die Zwiegespräche zwischen Heiligen und Göttlichem, eingebettet zwischen Sakralität und Mäzenatentum.

HAUPTKURS

Tanz im Quattrocento

Die ersten rekonstruierbaren Tanzbeschreibungen in Europa finden wir im Burgund sowie im Italien des 15. Jahrhunderts. Die bekanntesten italienischen Tanzmeister des «Quattrocento» waren Domenico da Piacenza, Guglielmo Ebreo da Pesaro und Antonio Cornazano. Von ihnen erarbeiten wir die Tanzformen Bassa Danza, Piva, Quadernaria und Saltarello. Typisch für diesen Stil sind schwebende Schritte und Choreographien mit hohem Anspruch an Gedächtnis und Eleganz.

Tanz im Cinquecento

Die italienischen Tänze des Cinquecento stehen stilistisch am Übergang zum Barock. Aus dieser Zeit sind vor allem aus Norditalien umfangreiche Tanzsammlungen von Fabrizio Caroso und Cesare Negri erhalten. Als wichtiges Element des Tanzes gewinnt neben der Choreographie die Schritttechnik an Bedeutung. Es werden eine Vielzahl verschiedener Schritte und Sprünge eingeführt und ausführlich beschrieben. Die ausgefeilten Gagliard-variationen bedurften bei richtiger Ausführung täglicher Übung. Die grazilen Schritte der Gentildonna kontrastieren mit den vielfältigen Sprüngen des Gentiluomos.

Für den Besuch des Kurses ist allgemeine Tanzerfahrung von Vorteil.

FAKULTATIV

Gestikkurs: Tugenden und Affekte im italienischen Humanismus

Wir beschäftigen uns praktisch mit der Bedeutung von Hand- und Fingergeräten, Handbewegungen, Gesten und Körperhaltungen. Anhand von ikonographischen Affektdarstellungen des 15./16. Jahrhunderts in Italien erweitern wir unser Verständnis für das Dargestellte.

HAUPTKURS

Die Kochkunst zu Zeiten Michelangelos

Die Küche Italiens hat weltweit einen wohl einzigartigen Ruf. Das Fundament ihrer Berühmtheit entstand schon in der Gesellschaft des späten Mittelalters, und wurde an den adeligen Höfen und den Festlichkeiten des Bürgertums zu einer wahren Kunst entwickelt. Dazu kommt, dass zu dieser Zeit aus der Neuen Welt eine Vielzahl neuer Zutaten nach Europa gebracht wurden, mit denen man ebenfalls experimentierte und die heute nicht mehr wegzudenken sind – darunter unter anderem Kartoffeln, Tomaten und Mais. Wir erforschen die Herkunft und Entwicklung der Speisen im gesellschaftlichen Zusammenhang, so zum Beispiel höfische Menuabfolgen oder einfache Gerichte, wie auch «Fastenmahlzeiten» für Tage, an denen die Kirche kein Fleisch erlaubte – was die Erfinderkraft unglaublich förderte: so gibt es sogar Rezepte, wie man «einen Hirschbraten aus Fischen mache». Neben den Geschichten, Anekdoten und Bildern aus der Zeit widmen wir uns auch dem praktischen Zubereiten von durchaus heute noch salonfähigen Gerichten einfacher Art bis hin zum Höfischen Festmahl.

FAKULTATIV

Glaube und Aberglaube in der Küche

In der Küche jeder Kultur gibt es unzählige Regeln, die über Generationen vermittelt werden und als unumstösslich gelten. Wir gehen einigen davon nach, und überprüfen, aus welchem Grund sie eingeführt wurden, und welche davon heute noch – oder wieder? – Gültigkeit haben...

Programm

5. BIS 10. OKTOBER 2014

Terzo di Danciano, Cortona, Italien

TIZIANA CARRARO (Culturart)
BERNHARD GERTSCH (Winti Early Dance)
SOPHIE MAUCH (präsent)

Kosten & Anmeldung

Programm

SA	04. 10. 2014		Anreise
		ABEND	20h gemeinsames Abendessen
SO	05. 10. 2014	VORMITTAG	Hauptkurs
		NACHMITTAG	Ausflug nach Cortona
MO	06. 10. 2014	VORMITTAG	Hauptkurs
		NACHMITTAG	fakultativ
DI	07. 10. 2014	VORMITTAG	Hauptkurs
		NACHMITTAG	fakultativ
MI	08. 10. 2014	GANZER TAG	Ausflug nach Assisi
DO	09. 10. 2014	VORMITTAG	Hauptkurs
		NACHMITTAG	fakultativ
FR	10. 10. 2014	VORMITTAG	Hauptkurs
		NACHMITTAG	fakultativ
		ABEND	Abschlussfest
SA	11. 10. 2014		Abreise

Hin- und Rückreise werden von den Teilnehmenden organisiert.
Wir können nach Möglichkeit Mitfahrgelegenheiten koordinieren.

Wo früher Seide hergestellt wurde, widmen wir uns – bezogen auf die italienische Kultur zwischen Mittelalter und Renaissance – in malerischer Umgebung der Kunstgeschichte, der Kunst des Tanzes und der Tafelkultur.

Man kann sich für den Besuch eines der Hauptkurse am Vormittag sowie eines oder mehrerer Nachmittagskurse entscheiden. Zwei Exkursionen und ein festlicher Abschluss runden die Woche ab.

Arte

HAUPTKURS

Die grossen Neuerungen in der Bildkunst der Renaissance

FAKULTATIV

Die Bilderwelt von Frate Angelico im Florentiner Kloster San Marco

Danza

HAUPTKURS

Balltänze aus dem Quattro- und Cinquecento

FAKULTATIV

Gestikkurs: Tugenden und Affekte im italienischen Humanismus

Cucina

HAUPTKURS

Die Kochkunst zu Zeiten Michelangelos

FAKULTATIV

Glaube und Aberglaube in der Küche

Kosten

Kurskosten	800.– CHF
KURSWOCHE	Hauptkurs 5 × 3 h = 15 h
	fakultativ 3 × 3 h = 9 h
	TOTAL 24 h

Unterkunft mit Vollpension

DOPPELZIMMER	85 Euro pro Person/Tag
DREIERZIMMER	70 Euro pro Person/Tag
MEHRBETTZIMMER	65 Euro pro Person/Tag
EINZELZIMMER	100 Euro pro Person/Tag

Im Preis enthalten sind 10 % MWST
Zusätzlich fallen für die ganze Woche 6 Euro Aufenthaltstaxe an.
Die Kosten für die Unterkunft werden direkt mit dem Kursort abgerechnet.

Anmeldung

TEILNEHMER	Pro Kurs sind 6–12 Teilnehmer möglich
ANMELDUNG	Bei den Kursleitenden oder Sophie Mauch präsent info@praesent.li Telefon 076 563 563 0
ANMELDESCHLUSS	30. Juni 2014