



JAPAN FOUNDATION
ISTITUTO
GIAPPONESE
DI CULTURA
日本文化会館

CERAMICA YAKISHIME

TERRA, FUOCO, FORMA

a cura di Mieko Iwai, Panasonic Shiodome Museum

2 FEBBRAIO - 8 MARZO 2020

Salone delle Bandiere, Residenza Municipale
Piazza del Popolo, 31 Faenza

Inaugurazione
Sabato 1 Febbraio ore 17

Saranno presenti

Giovanni Malpezzi, *Sindaco*

Massimo Isola, *Vicesindaco di Faenza*

Claudia Casali, *Direttrice Mic*

Ambasciatore Nishigayashi Yasuo, *Direttore Istituto Giapponese di Cultura*
Tomo Hirai Sensei, *Artista*

orari mostra: dal lunedì al venerdì ore 8-19



Yakishime, alias terra cotta ad alta temperatura, è uno dei metodi primordiali di produzione ceramica, forte di una tradizione che giunge intatta ai giorni nostri. La mostra presenta ceramiche figlie di retaggi ancestrali, presentandone la storia - dai primi esemplari ai moderni corredi del tè, stoviglie e objets d'art - allo scopo di trasmettere la sensibilità estetica squisitamente propria del popolo giapponese. Mostra itinerante targata Japan Foundation.



CERAMICA YAKISHIME

TERRA, FUOCO, FORMA

2 febbraio - 8 marzo 2020

Salone delle Bandiere, Residenza Municipale
Faenza

INTRODUZIONE: nascita dello yakishime

La produzione delle ceramiche *yakishime* data al tardo periodo Heian (fine XII secolo) presso Bizen, Tokoname, e altri centri produttivi le cui tradizioni originano nel periodo Sue (IV-V secolo). Prive di smalto, cotte alle alte temperature di 1,200°C to 1,300°C, le ceramiche vetrificano, divenendo estremamente compatte e impermeabili. Il verbo *yakishimeru* - legarsi indissolubilmente attraverso la cottura - è all'origine del termine *yakishime*. Nel periodo Kamakura (1185-1392), la produzione si estende a Shigaraki, Tokoname e ad altri centri, attivi ancora oggi. La sezione introduttiva presenta la storia dello *yakishime*, che ha giocato un ruolo importante nella ceramica giapponese dal periodo Heian fino ai nostri giorni.



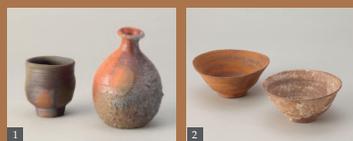
1 - Vaso a bocca larga, Periodo Heian
2 - Giara Bizen, Periodo Momoyama

Sezione 2: Washoku e Yakishime

Nel dicembre 2013, il *washoku*, la cucina giapponese, è dichiarato Patrimonio Immateriale dell'Umanità UNESCO. Nella motivazione si legge che "una caratteristica del *washoku* è il senso estetico della natura e delle stagioni in divenire espresso a tavola". E ancora, "l'uso di piatti e altri utensili che riflettono il cambiamento stagionale" è una parte essenziale della cultura alimentare giapponese. Gli utensili includono, naturalmente, ceramiche, soprattutto *yakishime*, non presenti sulle tavole occidentali, in cui affiora una spiccata sensibilità giapponese. La sezione 2 presenta lo *yakishime* da tavola, adatto al pasto giapponese, tradizionalmente basato su una zuppa e tre pietanze.

Artisti in sezione:

Ohno Yoshinori, Kaneshige Kōsuke, Kitaōji Rosanjin, Shimizu Mayumi, Nikaidō Akihiro, Harada Shūroku, Fujiwara Kei, Fujiwara Yu, Miyao Masahiro, Murofushi Eiji, Yamada Jōzan III, Yokoyama Naoki, Yū Kōbō



1 - Fiaschetto da sake con effetto *yohen* e coppa da sake Bizen, Kei Fujiwara 1965-74
2 - Ciotole da riso, Nikaidō Akihiro 2015

Sezione 1: Yakishime e utensili del tè

Le ceramiche *yakishime*, utilizzate diffusamente come stoviglieria quotidiana in Giappone, subirono una importante trasformazione nel periodo Muromachi (1336-1573 dc). Con ascesa e successo della cerimonia del tè, maestri e allievi si ispirarono a un senso della natura squisitamente giapponese e lo espressero con gli ideali di *wabi* e *sabi*. Subirono dunque il fascino del vasellame *yakishime* proveniente da centri noti come Bizen e Shigaraki, dove le stoviglie di tutti i giorni furono promosse a corredo *chadō*. La sezione presenta la ceramica prodotta dal periodo Momoyama fino a quella dei maestri contemporanei. Il setting ideale, la stanza del tè. All'Istituto Giapponese, il *tokonoma*, lo spazio della casa adibito al bello.

Artisti in sezione:

Abe Anjin, Isezaki Kōichirō, Isezaki Jun, Uchida Kōichi, Kakurezaki Ryūichi, Katō Tsubusa, Kaneshige Tōyō, Kaneshige Yūhō, Kuroda Taizō, Koie Ryōji, Tsujimura Shirō, Yamamoto Tōshū, and Wakasugi Seiko



1 - Ciotola da tè Bizen, Kakurezaki Ryūichi 2014
2 - Vaso (particolare), Kaneshige Yūhō 2015

Sezione 3: Yakishime come Objets d'art

La storia dello *yakishime* risale a 8 secoli fa. Oggi, pur continuando a evolversi come utensili quotidiani o al servizio della via del tè, le ceramiche *yakishime* si muovono in direzioni nuove, come *objets d'art*, libere da canoni funzionalistici. La sezione finale della mostra presenta *objets* scaturiti dall'idea di vaso e sviluppati in molteplici varietà stilistiche.

Artisti in sezione:

Ikura Takashi, Izumita Yukiya, Isezaki Kōichirō, Isezaki Jun, Ichino Masahiko, Itō Sekisui V, Itō Tadashi, Ōtani Shirō, Kakurezaki Ryūichi, Kaneshige Kōsuke, Sago Michiko, Shimamura Hikaru, Tanaka Tomomi, Tsuji Seimei, Tokumaru Kyōko, Hattori Makiko, Mihara Ken, Wada Akira



1 - "Nagare no Ato (Impressione del fluire)", Hattori Makiko 2014
2 - "Kei (Mindscape)", Mihara Ken 2015

a cura di



日本文化会館