

# Per l'autunno la Madonna Diotallevi di Raffaello torna a Rimini

Non si vedeva nella sua città d'origine dal lontano 1842, la Madonna Diotallevi di Raffaello. Nell'anno delle celebrazioni per i 500 anni dalla morte del grande pittore, Rimini sarà una della città protagoniste delle celebrazioni raffaelliane in programma per il 2020 e 2021. Infatti, **dal 17 ottobre al 10 gennaio 2021**, la preziosa tavola, oggi conservata alla Gemäldegalerie di Berlino, **sarà esposta a Palazzo di Città** accanto al Crocifisso di Giovanni da Rimini e all'Incoronazione della Vergine di Giuliano da Rimini, più nota come Polittico di Norfolk.

## AUDIFACE DIOTALLEVI E LA MOSTRA



L'opera è appartenuta fino all'Ottocento alla collezione del riminese **Audiface Diotallevi**, Gonfaloniere di Rimini dal 1857 al 1859. Audiface fu un personaggio eccessivo e controverso: fece parlare di sé per la ricchezza, le donne e la vita mondana, per i crack finanziari e la passione per l'arte. La famosa opera quindi sarà al **centro di una mostra che si qualifica per la sua duplice lettura**: la formazione e l'attività giovanile dell'artista e nel contempo la storia della collezione e la figura del collezionista stesso. La

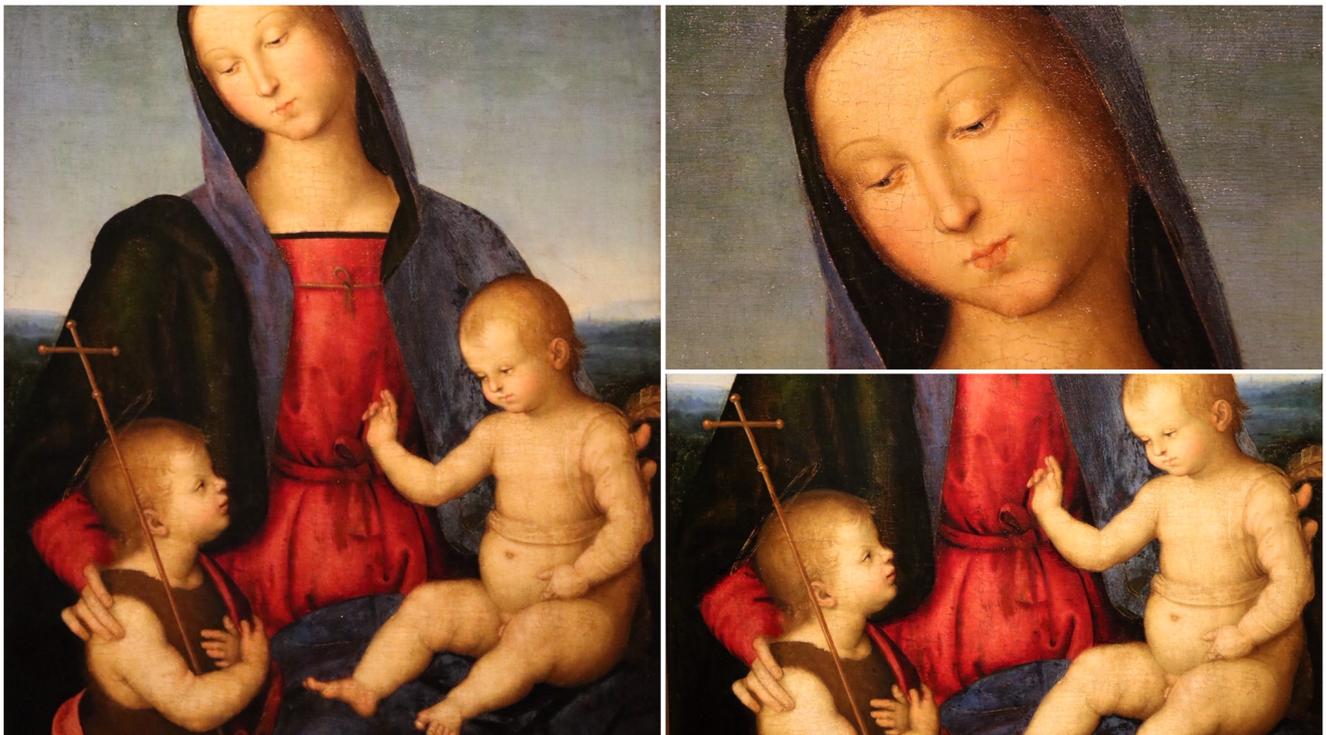
mostra offrirà così l'opportunità di approfondire il profilo dell'ultimo proprietario dell'opera prima che questa entrasse nel museo berlinese. È così offerta una preziosa occasione per scoprire le sorti dei singoli dipinti, approdati oggi con nuove attribuzioni in grandi musei internazionali.

INFO

Museo della Città 'Luigi Tonini', via Tonini 1 – Rimini centro storico

Il Museo della Città Telefono: 0541 793851

E-mail: [musei@comune.rimini.it](mailto:musei@comune.rimini.it)



## L'OPERA DI RAFFAELLO

La Madonna di Diotallevi è un capolavoro giovanile di Raffaello, che è testimone di un passaggio cruciale nella maturazione del genio urbinato. Il volto della Vergine richiama fortemente i modelli del Perugino, mentre il

**Bambino e San Giovannino esprimono già la dolcezza tipica del maestro.** È proprio durante la lavorazione di questo dipinto che il giovane Raffaello acquisisce stile originale e inizia a muoversi autonomamente, diventando l'artista splendido che conosciamo. Ospite d'onore del Festival del Mondo Antico che animerà il centro romagnolo in autunno sarà **al centro di un ricco programma di incontri, workshop, lectio magistralis e itinerari storico-artistici in tema.**

## **Rimini a tavola**

Viaggiare è scoprire, conoscere e stupirsi. Un viaggio in Romagna significa immergersi nella tradizione, nella storia e nella genuinità di queste terre e delle loro genti. Troverete prodotti e piatti tipici unici e straordinari. Per una volta parleremo di **formaggi e di vini, da abbinare scoprendo abbinamenti indimenticabili.**



La via dei sapori dell'entroterra riminese parte proprio da Rimini. Da assaporare la tipica cucina adriatica e le suggestioni legate a Federico Fellini, dal Grand hotel sulla marina ai migliori vini dei Colli di Rimini, detti appunto "I Felliniani". Troverete il **formaggio Squacquerone di Romagna DOP**, ottenuto con latte vaccino, con la sua pasta molle e cremosa, ottimo da spalmare, soprattutto in una piada. Il **Formaggio di Fossa** invece, con il suo gusto particolare, vi dirà della pazienza che ci vuole a stagionare per circa tre mesi nelle tipiche fosse, per trasformarsi e maturare, uscendone nuovo e vigoroso, pronto ad arrivare in tavola solo o accompagnato da dolci e saporite marmellate.



E quante storie ascolterete dal **vino Sangiovese DOC**, storie e leggende di frati che producevano l'ottimo vino rosso Sanguis Jovis. **L'Albana di Romagna** passito è invece un vino bianco, dorato e intenso, secco da tavola o dolce da inzupparci una

ciambella; vi racconterò la leggenda di una principessa bizantina che lo bevve in una ciotola di terracotta, reputando però una coppa d'oro più adatta a questo prezioso vino. Infine il **Pagadebit di Romagna DOC** è un profumato vino bianco il cui curioso nome deriva dalla sua resistenza alle avversità climatiche che garantiva al contadino, anche nelle annate peggiori.



*Di Benedetta D'Argenzio*