

Comunicato Stampa

BOOM: Tra cibo e arte il futuro seconda edizione

Sabato 23 Dicembre 2023 ore 17:30

Museo dell'Architettura

Fermignano (PU)

Al via la seconda edizione di **BOOM: tra arte e cibo il futuro**, il contest che lega l'esperienza del panettone artigianale nell'arte culinaria e il packaging ispirato all'arte contemporanea. A **Fermignano**, nelle **Marche**, il 23 dicembre verrà decretato il vincitore del miglior packaging e il miglior panettone dell'anno da una doppia **giuria** di fama nazionale composta da: **Mauro Uliassi**, **Mattia Casabianca** - Pastry Chef di Mauro Uliassi e il suo secondo **Alessandro Brigatti**, **Giovanni Gaggia** - Artista, **Marcella Russo** - Manager Culturale, **Massimiliano Tonelli** - Direttore di Artribune, **Manfredi Maretti** - Editore, **Giulia Marchi** - Artista.

Il 17 dicembre alle ore 17,30 inaugura la mostra collettiva, risultato della call rivolta agli studenti dell'ISIA (Istituto Superiore Industrie Artistiche), Istituzione di alta cultura pubblica dedicata al disegno industriale, con sede nella vicina Urbino. Creativi e designer chiamati a realizzare il packaging ufficiale del vincitore, ispirandosi all'artista: Giulia Marchi. Un doppio concorso che traccia la linea di BOOM, tra cibo e arte sta il futuro: la filosofia del progetto si basa sul grande successo editoriale Mauro Uliassi Meet/Incontra Giovanni Gaggia. "Un libro raro, che parla la lingua alla gente comune. Ventun ricette trisellate che incontrano altrettante opere d'artista, commentate e raccontate da critici gastronomici e d'arte contemporanea".

41 le proposte arrivate dagli studenti. La linea guida è spostare l'asse dal mondo del food all'ambito artistico. Gli ingredienti: materiali, segni e scelte progettuali. BOOM è un progetto che guarda all'alta cucina, si è richiesto quindi un intervento artistico-progettuale che ne comunichi gli intenti e che ne rispecchi la qualità. Il moodboard è basato sulla ricerca di Giulia Marchi, le parole chiave identificate sono: Codice/Linguaggio, Matericità, Essenzialità, Ironia. I materiali studiati sono Carta, Marmo, Lana e Polveri.

“Come direttore dell'ISIA di Urbino sono molto orgoglioso della fruttuosa collaborazione tra il Comune di Fermignano e l'Istituto. Come docente che ha seguito lo sviluppo dei progetti auspico che questa sinergia possa ripetersi negli anni a venire. L'ISIA di Urbino e l'ambiente artistico marchigiano si confermano capisaldi del panorama culturale e produttivo nazionale, nonché esempi eccellenti dell'importanza del dialogo tra istituzioni pubbliche.”

Giuseppe Roberto Biagetti.

Una sezione apposita della mostra è dedicata al Liceo Artistico Scuola del Libro di Urbino. Hanno partecipato al contest dalle classi prime alla quinta, gli studenti hanno esaminato le tappe fondamentali dello sviluppo del tema delle opere dell'artista. Il packaging delle scatole è stato realizzato individualmente, mentre il concetto da esprimere e l'utilizzo di immagini e parole è stato concordato con il gruppo, facendo così nascere piccole opere collettive.

Il packaging non è solo un involucro – scrive l'insegnante Emanuela Ivaldi – ma una finestra aperta su mondi interiori, un'opera d'arte in continua evoluzione che si svela con ogni sguardo. Ogni scatola è un capitolo, un frammento di vita, un grido di identità, in un'esplosione di creatività che avvicina gli osservatori alla stessa esperienza di scoperta che gli studenti hanno vissuto.

Quest'anno sono in produzione il panettone di “Fatto Ha Mano” realizzato da Nicola Capodagli e il packaging di Clelia Maria Perego basato sulla poetica dell'artista Giovanni Gaggia. Invece i migliori elaborati di questa edizione andranno in produzione nel 2024, in occasione di Pesaro Capitale Italiana della Cultura.

Il contest fortemente voluto dal Comune di Fermignano è rivolto a tutti i pasticceri, fornai, gelatieri, cioccolatieri e cake designers della provincia di Pesaro e Urbino. BOOM apre le festività natalizie, in un connubio unico, fatto di arte e cibo. L'intento è quello di creare un momento di confronto e condivisione tra i professionisti del settore, promuovendo l'eccellenza della pasticceria italiana e le sue grandi tradizioni.

“Anche quest'anno continua la collaborazione con l'ISIA U, la Scuola del Libro di Urbino e l'Istituto Comprensivo Donato Bramante di Fermignano. Il titolo dell'evento racchiude in sé tanti significati, un connubio importante tra arte, cucina e il futuro – prosegue Monica Scaramucci, Assessora agli eventi del Comune di Fermignano –. ARTE: con il coinvolgimento di giovani talentuosi che si sono ispirati il loro lavoro all'artista Giulia Marchi. CUCINA: coinvolte le pasticcerie del nostro territorio l'iniziativa può divenire un volano per le stesse, grazie alla presenza di una giuria che vede coinvolte persone di indiscutibile fama nel campo dell'arte e

dell'enogastronomia. FUTURO: per noi questo evento rappresenta un attivatore e un'opportunità per tutti i soggetti coinvolti. Compito di un'amministrazione è avere una visione e valorizzazione le proprie eccellenze".

L'immagine che accompagna l'evento è l'evoluzione di quella ideata dal duo artistico **Gaggia – Dubbini** lo scorso anno, opera inedita realizzata appositamente per BOOM. Un'esplosione nell'area dell'ex Montedison: la raffineria di zolfo di Bellisio Solfare di Pergola fortemente colpita dall'alluvione dello scorso anno.

Panettone e Packaging saranno in produzione limitata per il Natale 2023.

Dai primi di dicembre é disponibile presso il punto vendita Fatto ha Mano, di Fossombrone (PU), la shopper realizzata dalla vincitrice della scorsa edizione, Clelia Maria Perego e pensata per confezionare in modo speciale il panettone di Nicola Capodagli. www.fattohamano.com

Scheda tecnica

Titolo: Boom: Tra arte e cibo il future

Date: 17 dicembre h 17:30 mostra collettiva degli studenti (ISIA e Liceo Artistico di Urbino)
23 dicembre h 17:30 proclamazione vincitore del miglior packaging e panettone dell'anno

Luogo: Galleria Bramante, Museo dell' Architettura (ex mattatoio), Lavatoio - Fermignano (PU)

Info Contest: email: boomilfuturo@gmail.com | tel. 0722 336838

UFFICIO STAMPA RPpress

Marcella Russo | m: +39 3493999037 | email: press@rp-press.it | www.rp-press.it