



“Come l’acqua sul fuoco...l’alchimia tra cibo e design”

**Il food design da spiaggia in mostra a Castel dell’Ovo di Napoli:
in estate la creatività è outdoor**

Dal 5 Giugno al 4 Luglio 2015

Venerdì 5 giugno, nella sala Carceri di Castel dell’Ovo di Napoli, l’Associazione Creatività e Comunicazione inaugura la mostra **“Come l’acqua sul fuoco...l’alchimia tra cibo e design”** curata da Giovanna Talocci che rimarrà in esposizione fino al 4 luglio 2015: tra fotografie di prodotti, luoghi del cibo, oggetti e immagini che hanno fatto la storia del food design trova spazio la creatività contemporanea frutto del lavoro svolto da designer italiani e internazionali che hanno partecipato al Concorso di Idee “Dal Vesuvio ai Campi Flegrei...navigando tra saperi, sapori e design” lanciato il 30 dicembre 2014 e conclusosi il 28 febbraio scorso. Trentacinque i candidati, tutti esperti di food, product, graphic e interior design hanno realizzato idee originali per il consumo o la vendita del cibo in spiaggia o in mezzo al mare. Che si tratti di una struttura fissa o mobile, ancorata o galleggiante non importa, tutti i progetti sono stati creati allo scopo di essere utilizzati a contatto con l’acqua del mare magari mentre si è distesi sulla sabbia calda d’estate, quando si fa snorkeling o si sta sul pattino con amici, in barca o in riva nel mare. L’esposizione, allestita nelle suggestive Carceri trecentesche del castello di tufo, presenta le creazioni dei primi tre finalisti selezionati da una giuria di esperti: sono pezzi unici di design ispirati all’estate e realizzati con materiali non impattanti, con colori e forme originali. Molti gli elementi inseriti all’interno della mostra che danno forma ad una “ricetta espositiva” affascinante: Il connubio cibo-design si evidenzia nei percorsi materici e cromatici attraverso un fitto dialogo tra immagini, oggetti, profumi, suoni e colori che rievocano nello spettatore emozioni lontane e ricordi del passato. Multisensorialità, trasversalità ed esperienza emozionale proiettano il visitatore in una dimensione dove gli elementi naturali, l’acqua ed il fuoco, fanno riaffiorare il rapporto alchemico fra cibo e design. Una mostra che sviluppa e approfondisce i temi di EXPO Milano 2015 coinvolgendo artisti di tutto il mondo allo scopo di anticipare le tendenze estetiche e culturali del settore dell’alimentazione.

In dettaglio i percorsi visitabili della mostra

Percorso food, design & cinematografia a cura di Francesco Scardaccione

Uno dei primi esempi da citare di “food design” in cinematografia può essere attribuito al film Tempi Moderni di Charlie Chaplin, in cui l’uomo viene sfamato da una futuristica macchina per la “nutrizione automatica”. Gli esempi sono potenzialmente infiniti: il cinema, nel suo costante tentativo di isolare le peculiarità del mondo reale per immortalarlo in un’immagine quanto più fedele possibile, è stato forse il primo grande precursore di quel concetto che noi oggi chiamiamo “food design”.

Percorso Tour Campani

I tour Campani, nati e realizzati in collaborazione con l’associazione Movi_menti, hanno puntato a coinvolgere le realtà locali campane investigando sulle relazioni fra cibo e design in questi territori e raccogliendo esperienze e racconti dei designer e dei maestri dell’enogastronomia.

Percorso suggestioni

Le collezioni Rina Menardi sono fusione di arte, design e artigianato dove cromatismi, estetica e funzionalità s’incontrano a sintetizzare le intuizioni provenienti da quotidianità ed eventi esterni, creando atmosfere di serenità e piacere.

Percorso “Dal Vesuvio ai Campi Flegrei...navigando tra saperi, sapori e design”

Richiesta la progettazione di una struttura fissa o mobile, ancorata o galleggiante per la vendita e/o promozione e/o consumo di cibo, bevande e prodotti tipici. Il luogo di destinazione del progetto è l’acqua e in particolare l’acqua del mare.

Percorso materia, immagine e design

Vista, olfatto e tatto, questi i sensi stimolati in questo percorso fatto di immagini, prodotti alimentari tipici, oggetti e profumi. Le tradizioni del food design campano sono custodite come preziosi gioielli, perché il loro valore evocativo ed emozionale è inestimabile. I prodotti tipici diventano materia da toccare, fragranza da sentire. Questi alimenti rappresentano il simbolo e l’identità di un territorio molto vasto e ricco di tradizioni culinarie. All’interno le splendide immagini di Patrizia Savarese e la ricerca iconografica di Domitilla Dardi.

Percorso ricerca food design

Ogni progetto di composizione gastronomica o di utensile per la cucina e la tavola è un modo inedito di immaginare vie per rinnovare la relazione che lega uomo e nutrienti: una storia fatta non solo di necessità, ma soprattutto di immaginazione. Un modo per attivare nuovi desideri attraverso quella creatività che nulla più del cibo sa suggerire ai nostri sensi.

Percorso alchemico a cura di Roberto Monte e Vincenzo Pellegrino

Indagare oggi sul rapporto alchemico che intercorre tra ciò che assumiamo (food) e ciò che realizziamo per assumerlo (design), significa carpire le relazioni (chimicofisiche) attraverso le quali la materia trasmuta, comunica col mondo esterno.

Dal 5 giugno al 4 luglio 2015

Presso Sala “Le Carceri”

Castel dell’Ovo - Via Eldorado 3 (Borgo Marinaro) – Napoli

L'iniziativa nasce da un'idea di Loredana De Luca ed è realizzata in collaborazione con THEsign Event con il patrocinio di: Regione Campania; Assessorato al Lavoro e alla Formazione Professionale; Ordine degli Architetti Pianificatori, Paesaggisti, Conservatori di Napoli e Provincia; Comune di Ercolano; GIDA Arredamenti; ADI Delegazione Campania; Associazione Culturale ATREDEA; Vitruvio – Associazione Tecnici, Territorio e Ambiente.

Info www.thesignevent.it

Ufficio stampa dipunto studio 081 681505 www.dipuntostudio.it