IVG

#ChefArt, in riva al mare Art&Food Experience con un’opera pittorica… da mangiare

di **Redazione**

29 Giugno 2018 – 10:17



Alassio. Tornano, nel segno “#2018annodelcibo”, le iniziative del brand patrocinato da Regione Liguria: una performance tra cibo e pittura con protagonisti due chef alassini emergenti, Daniele Macheda e Davide Ottonello, e l’affermato artista vicentino Andrea Marchesini. I primi due, dopo il diploma all’Istituto Alberghiero girano il mondo, tra ristoranti e scuole di alta cucina, e oggi si esprimono al “Maqueda” Restaurant dell’hotel Regina di Alassio, mentre Marchesini, figlio d’arte, trasmette nelle sue opere le atmosfere e i linguaggi multietnici maturati durante i viaggi-ricerca e gli studi all’estero.

I tre performer hanno dato vita, intrecciando e amalgamando tra loro abilità, conoscenze e competenze acquisite in cucina e nell’immagine, ad uno straordinario saggio d’arte, laddove il termine ARTE, trova la sua essenza più autentica: celebrare in un’opera talento e capacità umane.

Un educational di art experienceche ha coinvolto i tanti turisti, italiani e stranieri che si

sono imbattuti nel set cinematografico predisposto dagli organizzatori per filmare la realizzazione dell'opera dall'inizio alla sua conclusione, con tanto di assalto all'assaggio collettivo.

Dell'espressione artistica, di fatto, rimarrà solo il video girato da Giacomo Marta e realizzato dal filmmaker alassino WillieBoehmer, immagini che avranno il compito di raccontare la storia del quadro di Alassio da mangiare.

"Il progetto artistico – come sottolineano gli organizzatori – non solo valorizza il talento dei tre protagonisti della performance, ma soprattutto esalta le straordinarie risorse materiali ed immateriale della Liguria, dalle eccellenze agricole alla cultura del cibo. Un patrimonio messo in luce da un gioco di squadra che ha visto gli chef realizzare i colori e le forme per l'elaborazione artistica dell'opera di Marchesini".

In questo lavoro cooperativo, coordinato dal team della Galleria Artender di Alassio, hanno partecipato i giovani chef e maître del progetto eccellenze dell'Istituto Alberghiero della "Città del Muretto" gestendo la parte logistica e di supporto alla performance, guidati dalla critica d'arte Francesca Bogliolo, dal geologo Alessandro Scarpati, dal giornalista e blogger Stefano Pezzini, dal direttore di Confagricoltura Savona Michele Introna e dai docenti Monica Barbera e Franco Laureri.

L'evento ChefArt è stato realizzato dalla Galleria Artender, su progetto del Centro Studi F.M. Giancardi, in collaborazione con Confagricoltura Savona e il ristorante Maqueda dell'hotel Regina di Alassio.