

## COMUNICATO STAMPA



a cura di Chiara Canali

**RezArte Contemporanea, Reggio Emilia  
dal 19 aprile al 31 ottobre 2015**

**Inaugurazione 18 aprile 2015, dalle 18**

**RezArte Contemporanea, via Emilia All'Ospizio 34/D (Condominio Liberty)  
Reggio Emilia**

**SELF SERVICE ART di Antonella Mazzoni presso  
Spazio Gerra, via Piazza XXV Aprile, 2, Reggio Emilia**

**Alla galleria RezArte Contemporanea di Reggio Emilia, la mostra *The Art of Food Valley*, realizzata in occasione di EXPO 2015, è un tour attraverso le forme, i sapori e i colori del distretto territoriale della Food Valley emiliana, un percorso di intersezione tra gli artisti e i prodotti della Food Valley, che rilegge il cibo dal punto di vista dell'arte contemporanea.**

### **IL DISTRETTO DELLA FOOD VALLEY**

Quando parliamo di **Food Valley** alludiamo a un distretto territoriale e produttivo, cioè a un ambito geografico dai confini incerti in cui si esercita un'economia basata sul cibo e sul suo indotto. L'Emilia Romagna in particolare è considerata in tutto il mondo una delle regioni più ricche di prodotti tipici ed eccellenze enogastronomiche, tanto da guadagnarsi l'appellativo di **Food Valley: un vero e proprio distretto territoriale dalla forte pregnanza enogastronomica, culturale ed artistica.**

In occasione di EXPO 2015 e del tema "*Nutrire il Pianeta. Energie per la vita*", il progetto **The Art of Food Valley** si propone come una piattaforma in cui l'arte e il cibo si offrono come strumento di intervento nel territorio italiano e nelle sue regioni.

Cibi e vini di qualità sono motivi validi per un tour in una regione in cui le eccellenze enogastronomiche sono riconosciute in tutto il mondo: **dal Prosciutto crudo al Parmigiano Reggiano, dall'Aceto balsamico al Fungo porcino.**

## LA MOSTRA

Un forte legame unisce il cibo alle arti figurative e coniuga la tradizione enogastronomica con la cultura artistica italiana e internazionale. Il cibo e i prodotti alimentari hanno da sempre ispirato gli artisti nel creare immagini che esprimono la ricchezza della terra e dei riti alimentari e l'inevitabilità della vita che passa.

L'arte contemporanea, così come il cibo, attraverso i suoi linguaggi più innovativi e sperimentali, diventa veicolo per comunicare al pubblico simboli e messaggi nascosti del cibo e degli alimenti, offrendoli ai sensi dello spettatore come in un moderno rito pagano.

**Ventitré artisti riflettono su venti prodotti tipici DOP e IGP compresi nel territorio della Food Valley, attraverso metodi, strumenti e linguaggi artistici che ne portano alla luce significati e valori legati alla sfera dell'estetica, del gusto, della cultura.**

Gli artisti coinvolti nel progetto *The Art of Food Valley*, già riconosciuti a livello nazionale e internazionale, utilizzano tutte le forme e le tecniche espressive, dalla pittura alla scultura, dall'installazione alla fotografia, innescando nuovi meccanismi di riflessione a partire dalle opere presentate.

Nelle opere in mostra è evidente la riproposizione di immagini conosciute e già stereotipate dei prodotti della *Food Valley* o la rielaborazione dell'idea dell'alimento attraverso forme retoriche consolidate nella storia della pubblicità, **con una tendenza all'accentuazione della carica ironica o dissacrante.** Altre volte, invece, prevalgono **letture e visioni più originali, identitarie**, che mettono in luce processi di umanizzazione dell'oggetto-cibo o meccanismi di condensazione onirica che contribuiscono alla reinvenzione di un prodotto e della sua storia.

Dai prodotti più comuni e diffusi in aree geografiche anche lontane, le cui simbologie sono note e tramandate dalla tradizione - la pasta, le uova e le mele - ai prodotti di derivazione più recenti e legati allo specifico distretto territoriale di appartenenza della *Food Valley* - il prosciutto crudo e i salumi, il parmigiano-reggiano, l'aceto balsamico, il tortellino - **tante sono le costruzioni simboliche, i miti e i riti che si condensano attorno al cibo e altrettante le codificazioni che gli artisti ne restituiscono.**

## SELF SERVICE ART

**Il distributore automatico di arte contemporanea.**

**Un progetto di Antonella Mazzoni presso lo Spazio Gerra di Reggio Emilia**

In occasione della mostra *The Art of Food Valley* l'artista Antonella Mazzoni ha ideato il progetto **SELF SERVICE ART**, un distributore automatico di opere d'arte contemporanea.

Un distributore automatico è una macchina che eroga prodotti su richiesta dell'utente, previo pagamento tramite monete. Si pensa che il primo distributore automatico sia stato inventato da Erone di Alessandria il quale, nel 219 a.C., mise a punto una macchina distributrice di acqua per cerimonie propiziatrici nei templi, azionata per mezzo di monete che, cadendo su una leva, aprivano una valvola, erogando una determinata quantità di acqua.

Oggi il distributore automatico è diventato una risposta all'impellenza di cibo e acqua, in luoghi non dotati di servizi ristoro, e svolge questo servizio 24 su 24.

Pensare a un distributore automatico per l'arte sembra quasi un paradosso, perché l'arte non si caratterizza come bisogno urgente e soprattutto non ha i presupposti e le procedure affinché sia veicolata in forme democratiche. L'arte non è per tutti, è ancora un privilegio per i pochi che ne sono coinvolti, creatori o spettatori. Il suo approccio ha tempi lunghi e modalità mediate: bisogna essere informati del luogo in cui avviene l'evento espositivo, organizzare uno spostamento affinché essere vista direttamente nel "suo ambiente", scoprire i significati nascosti che l'opera trasmette, chiedere il prezzo al gallerista, valutare il valore di mercato e poi eventualmente procedere all'acquisto.

**L'idea di Antonella Mazzoni di predisporre un distributore automatico per l'arte contemporanea, a cui partecipano tutti gli artisti di The Art of Food Valley, permette a ciascun fruitore un rapporto diretto con l'opera d'arte, semplificandone il contatto e l'acquisto.**

In realtà, con questa azione, non si acquista solo l'oggetto che esce dal distributore, ma la libertà di condividere un pensiero creativo e la possibilità di renderlo **un atto di fruizione democratica e collettiva**.

### **GLI ARTISTI**

Annalù, Corrado Bonomi, Carlo Cane, Paolo Ceribelli, Vanni Cuoghi, Alberto De Braud, Francesco De Molfetta, Desiderio, Claudio Destito, Matilde Domestico, Stefano Fiorese, Andrea Francolino, Loredana Galante, Giovanni Gaggia, Michelangelo Galliani, Mr. Savethewall, Ester Grossi, Savina Lombardo, Antonella Mazzoni, Simone Racheli, Enrico Robusti, Silvano Scolari, Laura Simone

### **I PRODOTTI**

Parmigiano-Reggiano DOP, Prosciutto crudo di Parma DOP, Aceto balsamico tradizionale di Modena e di Reggio Emilia DOP, Olio di oliva extravergine di Brisighella DOP, Culatello di Zibello DOP, Salame di Felino DOP, Salumi Piacentini DOP, Vino Gutturnio DOP, Mortadella di Bologna IGP, Zampone e cotichino di Modena IGP, Fungo di Borgotaro IGP e Tartufo di Fragno IGP, Mirtillo nero dell'Appennino Modenese IGP, Pera dell'Emilia-Romagna IGP, Pesca e nettarina di Romagna IGP, Amarene brusche di Modena IGP, Ciliegia di Vignola IGP - in via di riconoscimento, Spongata reggiana IGP - in via di riconoscimento, Tortellino di Bologna IGP - in via di riconoscimento, Pomodoro da industria, Pasta

## **The Art of Food Valley** a cura di Chiara Canali

**Inaugurazione: sabato 18 Aprile 2015, dalle ore 18.00**  
**Dal 19 aprile al 31 ottobre 2015**

**RezArte Contemporanea**  
**via Emilia All'Ospizio 34/D (Condominio Liberty)**  
**Reggio Emilia**  
Ingresso libero

### **Orari di apertura:**

martedì, venerdì e sabato ore 9.00-12.30 e 16.00-19.30, mercoledì e giovedì ore 9.00-12.30, lunedì chiuso, domenica su appuntamento (tel. 338 1305698, 393 9222135).

**Catalogo VanillaEdizioni, a cura di Chiara Canali**  
**[www.artoffoodvalley.com](http://www.artoffoodvalley.com)**

### **Per info:**

[www.galleriarezarte.it](http://www.galleriarezarte.it)

[info@galleriarezarte.it](mailto:info@galleriarezarte.it)

tel. 0522 333351

cell. 393 9233135

### **Mostra nel palinsesto di:**

EXPOinCITTA'

WE A•RE \ Reggio Emilia per EXPO 2015

### **Si ringrazia per la degustazione prodotti prevista sabato 18 aprile dalle 18:**

**Agriturismo biologico La casa del sole – Castell'Arquato** Piacenza (Gutturnio Superiore 2011)

**Azienda Agricola Il Girasole – Borzano d'Albinea, Reggio Emilia** (Mortadella di Bufalo)

**Azienda Agricola Sangonelli Delbono – Montechiarugolo, Parma** (Parmigiano di Solabruna)

**Acetaia Villa San Donnino – Modena** (Aceto Balsamico Tradizionale di Modena)

**Si.Gi. Confetture – Macerata** (Confetture)