

I Concorsi di  
CARP

Duemilaventitré



EVENTO PROMOSSO E ORGANIZZATO DA



IN COLLABORAZIONE CON



CON IL PATROCINIO DI



CON IL SOSTEGNO DI



**Mostra Collettiva degli artisti finalisti**

**Concorso d'Arte "Contemporaneamente SAPORI e ARTE"**

**1° EDIZIONE**

Allestimento della Mostra a cura dell'Organizzazione.

**23 settembre 2023 alle ore 18:30**

Proclamazione e cerimonia di premiazione dei vincitori del concorso.

**dal 23 settembre al 1 ottobre 2023**

Esposizione delle 12 opere ammesse alla fase finale

presso lo spazio espositivo Pallavicini22 Art Gallery a Ravenna.

**Concorso d'Arte**  
**“Contemporaneamente SAPORI e ARTE”**  
**1° EDIZIONE**

“Portai alle labbra un cucchiaino di tè, in cui avevo inzuppato un pezzetto di madeleine. Ma nel momento stesso che quel sorso misto a briciole di biscotto toccò il mio palato, trasalii, attento a quanto avveniva in me di straordinario.”

*Alla ricerca del tempo perduto. Dalla parte di Swann,*  
Marcel Proust

Concorso promosso da:



In collaborazione con:



Con il sostegno di:



Con il patrocinio di:



## **Il bando**

CARP Associazione di Promozione Sociale e Fossa dell'Abbondanza in collaborazione con lo spazio espositivo Pallavicini22 Art Gallery e con l'Archivio Collezione Ghigi-Pagnani, indicano un concorso di fotografia, mosaico, pittura dal titolo "Contemporaneamente SAPORI e ARTE" che ha la finalità di promuovere e valorizzare il sapore nell'arte contemporanea.

Il Concorso è patrocinato da ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana e si avvale del sostegno di RomagnaBanca Bcc–Bellaria Igea Marina e Gioielleria Cellarosi di Ravenna.

Il tema del Concorso è centrato sul connubio artistico e culinario, ovvero la sensazione del gusto da tradurre in un oggetto o in una immagine – non didascalica – in modo da rendere visibili e/o percepibili i sapori con gli altri sensi che non prevedano l'assaggio. È un procedimento analogo a quello della sinestesia – per cui si accostano termini appartenenti a sfere sensoriali differenti – già usata ad esempio nella poesia simbolista da Baudelaire a Rimbaud e in arte da Kandinskij, con l'associazione di colori e note musicali.

Il Concorso è aperto a tutti gli artisti maggiorenni, senza limiti di sesso o nazionalità.

Le opere, per partecipare al Concorso, dovranno poter essere classificate come opere d'arte a muro anche se in piena libertà stilistica e tecnica e dovranno essere inedite.

Tra tutti i partecipanti al Concorso, la Giuria Tecnica sceglierà i vincitori di tre premi.

## La Giuria

- Claudia Agrioli, proprietaria dello spazio espositivo Pallavicini22 Art Gallery e Presidente di CARP Associazione di Promozione Sociale;
- Renato Brancaleoni, affinatore e titolare de La Fossa dell'Abbondanza. Dal 2018 iscritto al Libro d'Oro dell'Eccellenza Artigiana Italiana di MAM Maestro d'Arte e Mestiere nella categoria Enogastronomia Formaggi, un progetto di Fondazione Cologni dei Mestieri d'Arte con sede a Milano;
- Candida D'Elia, responsabile Relazioni Esterne di ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana;
- Luca Maggio, critico d'arte, curatore e socio onorario di CARP Associazione di Promozione Sociale;
- Roberto Pagnani, artista, curatore dell'Archivio Collezione Ghigi-Pagnani e Vicepresidente di CARP Associazione di Promozione Sociale;
- Mauro Zanarini, Responsabile Eventi Slow Food.

**I finalisti**



**ARTISTA** Anna Agati  
Luogo di nascita Cotignola (RA) nel 1981

**Titolo dell'opera** **CHROMO**  
**Sfumature percettive – Piccante\_Aspro\_Dolce**

Tecnica di esecuzione tessere di pasta vitrea fuse a cannello su  
piastrella ceramica

Dimensioni 3 formelle 5x5 cm ognuna

Anno di esecuzione 2022

#### **Abstract**

L'opera si compone di tre piccole formelle in ceramica che costituiscono un aperitivo visivo e tattile alla scoperta della sfera percettiva. Tre "bon bon" presentati come un dessert di haute cuisine in cui i colori e le forme suggeriscono i tre gusti principali: dolce con colori morbidi e linee avvolgenti, aspro con un accostamento di morbido e appuntito e infine il piccante in cui le forme sono pungenti e i colori caldi e vividi.

Come nella preparazione di un piatto gli elementi, come gli ingredienti, vengono selezionati, soppesati e abbinati, quindi tagliati, disposti ed infine scaldati a cannello.



**ARTISTA**

Luogo di nascita

**Martina Baldetti**

Modena nel 1993

**Titolo dell'opera**

Tecnica di esecuzione

Dimensioni

Anno di esecuzione

**Il sapore del paesaggio**

fotografia stampata su forex

28x42 cm

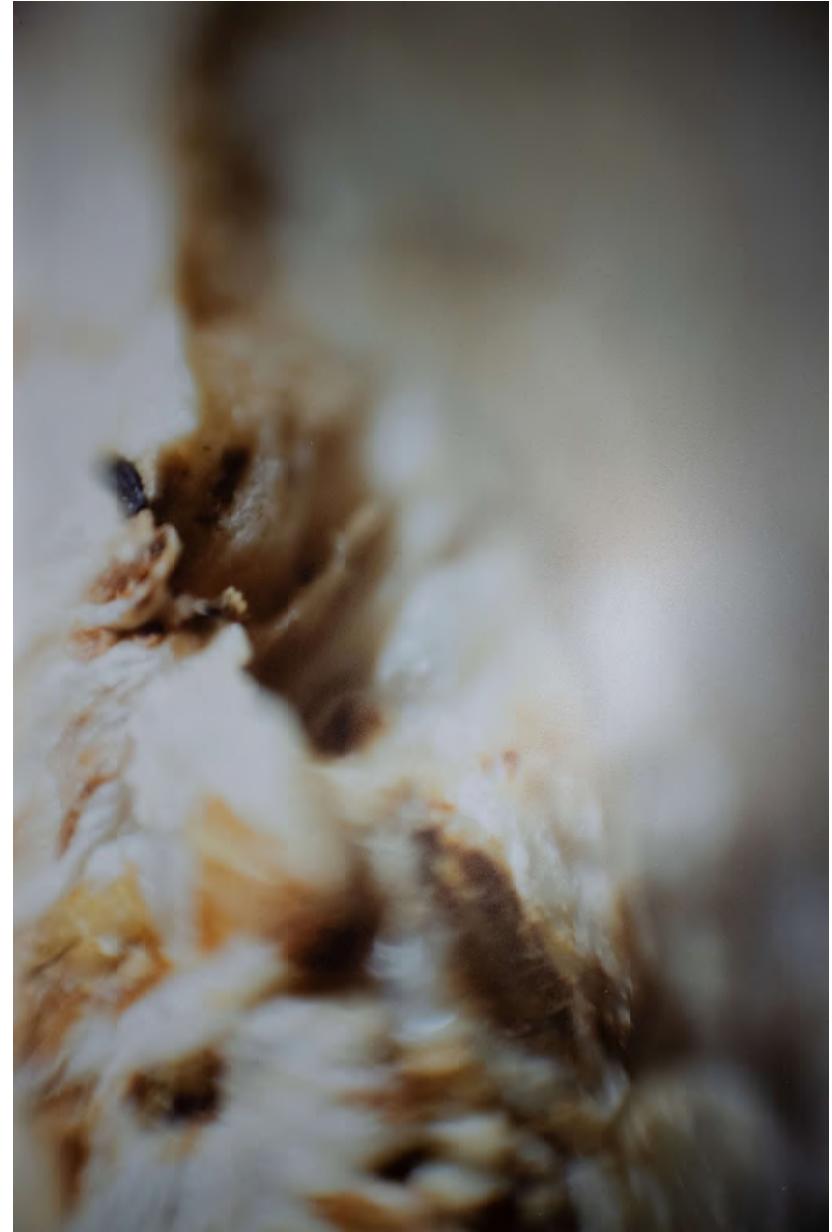
2023

**Abstract**

L'opera propone, partendo da una galletta di riso, non una sua mera rappresentazione, bensì una ricerca di aspetti paesaggistici.

La macrofotografia utilizzata per addentrarsi nei più curiosi dettagli delle pietanze di ogni giorno, fa emergere segni e sfumature nuove. E da qui, quasi in contemplazione, possiamo osservare cartine geografiche che permettono di perdersi nei più ripidi sentieri, scalare colline innevate o calarsi in profondi pertugi.

L'idea complessiva diventa quindi quella di un cibo ora più vissuto, perché appunto, immaginificamente attraversato.



<b>ARTISTA</b>	<b>Mauro Bendandi</b>
Luogo di nascita	Ravenna nel 1973
<b>Titolo dell'opera</b>	<b>Addizione romagnola = I passatelli [dell'Erica]</b>
Tecnica di esecuzione	Penna, acquerelli, olio extravergine, vino sangiovese e zabaione su carta da scenografia
Dimensioni	trittico composto da 3 pezzi di misure 30x45 cm. cadauno
Anno di esecuzione	2023

### Abstract

L'opera da me presentata è un omaggio alla mia terra, la Romagna, con un piatto di facile realizzazione ma dal grande significato, un piatto che unisce. Un piatto presente in ogni casa contadina ma anche nei ristoranti stellati. In modo ironico ho pensato al "romagnolo ignorante" che rapporta ogni cosa al cibo, ed in questo caso la matematica applicata alla cucina.

Così ho rappresentato nelle prime due tavole gli ingredienti principali e fondamentali per la preparazione dei passatelli, mentre nella terza ho rappresentato il risultato finale, ossia il passatello con il ferro per fare i passatelli, tipico utensile della cucina romagnola.

Ho fatto la scelta di utilizzare tre tavole separate proprio per creare la suggestione dell'addizione degli elementi. La tecnica che utilizzo negli ultimi anni è il disegno a penna su carta da scenografia, supportato da acquerelli e spesso da prodotti alimentari, in questo caso olio extravergine, vino sangiovese e zabaione in bottiglia.



**ARTISTA**

Luogo di nascita

**Claudia Clerici**

Milano nel 1977

**Titolo dell'opera**

Tecnica di esecuzione

**Incantesimo Dorato**Tecnica mista: olio spugnato su tela,  
rame, lana, glitter

Dimensioni

50x50 cm

Anno di esecuzione

2023

**Abstract**

La tela é stata conclusa nel maggio 2023, creata ad hoc per esprimere il connubio artistico e culinario richiesto.

Al centro troviamo un grande paiolo di polenta: il filo di rame delimita i contorni di questo magico calderone che nutre e la lana, cardata ai lati, vuole riprodurre il calore, attraverso il tocco, della potente trasformazione del mais.

Attorno una comunità, riunita in natura, intenta a essere: ognuno con il suo colore, la sua grandezza, la sua specificità e la sua voglia di entrare in relazione.

La polenta è semplice, nutre, scalda, avvicina a sé.

Paradossalmente è come un grande sole che diventa centro di un mandala, portatore di unione e completezza ed è come un grande utero che alimenta e permette la vita.



**ARTISTA**

Luogo di nascita

**Andrea Cristino**

Foggia nel 1991

**Titolo dell'opera****#ILPACCODAGIU'**

Tecnica di esecuzione

mosaico su più moduli, realizzato con tessere a lamina metallica su plexiglass e vetro di otto cornici bianche di dimensioni diverse

Dimensioni

95x80 cm

Anno di esecuzione

2023

**Abstract****#ILPACCODAGIU'**

È un mito, un'istituzione, uno stato d'animo

Quando arriva il Pacco da Giù si sta ricevendo una carezza, un gesto poetico, un atto d'amore. Non tanto per ciò che esso contiene, ma per la preparazione che c'è dietro, per chi te lo dona, per l'attesa di riceverlo e per scartarlo quando arriva!

Lo apri e ci ritrovi dentro una parte di te, una connessione con quello che sei stato e ad un tratto: sei diviso a metà!

Ricevere il Pacco da Giù è una pratica ad oggi tra le più diffuse nella tradizione italiana di persone che lasciano il proprio paese, i propri cari, le proprie radici, per cercare altrove un futuro migliore.

Il concetto di Sud nasconde un potenziale rivoluzionario inespresso. In Italia abbiamo bisogno di una forma contemporanea di meridionalismo che non guardi solo all'origine della nostra subordinazione terrona e che non cerchi la restaurazione di un passato idealizzato, ma neanche di un presente decolonizzato!

Perciò ad oggi, la necessità di realizzare il mio pacco da giù, quello che non ho mai ricevuto, che non ho mai chiesto per rinnegare la mia provenienza, per non omologarmi nel rito della transizione, non accettare una condizione, quella della distanza/mancanza!

Per anni: ho evitato di mangiare le orecchiette, i taralli, le melanzane sottolio e la focaccia. Ho cercato altri sapori, facendo così mie le domeniche con le tagliatelle al ragù e riempiendomi di piadine con dello squacquerone che neanche conoscevo.



**ARTISTA**

Luogo di nascita

**MAR (Giancarlo Mariani)**

Castel Focognano (AR) nel 1954

**Titolo dell'opera****Self Service**

Tecnica di esecuzione

penne e matite nere, lapis, penna biro, colori scuri e applicazioni di materiali vari, su cartoncino nero inserito in un pannello di cartone

Dimensioni

58x80cm

Anno di esecuzione

2023

**Abstract**

Un tema stimolante: sapori ricreati nella mente con il sentimento, una sensorialità virtuale lontana dalla troppa realtà concreta. Il mio lavoro si muove tra i neri, i colori oscuri. Il "nero" è la parte sconosciuta, non ancora esplorata dalla ragione, conosciamo solo una minima parte delle cose, il resto è oscurità. Metto sempre delle mani nelle opere, lo strumento che realizza le idee della mente; un elemento riconoscibile che rassicura, che calma la paura di non "capire" degli osservatori.

Anche il titolo dell'opera, "Self Service" è rassicurante. Quante volte ci siamo trovati in questo contesto! Guardavamo una distesa di cibi e contenitori, cercando di capire quale scegliere ... Tanta curiosità e tanta paura di sbagliare; delusi da cibi e sapori che credevamo di conoscere, sorpresi da nuovi sapori e consistenze.

Per esprimere questo concetto ho usato applicazioni di materiali disparati: lana d'acciaio, sabbia, colle, carta di vario tipo, sale ... con risultati che possono suggerire sapori e consistenze di cibi o meno, il tutto nero o molto scuro, perché questo è il colore che si dà all'ignoto, alla parte con cui entriamo in contatto spesso senza consapevolezza.



**ARTISTA**

Luogo di nascita

**Giovanna Minguzzi e Maurizio Pilò**

Faenza (RA) nel 1969 e nel 1957

**Titolo dell'opera**

Tecnica di esecuzione

Dimensioni

Anno di esecuzione

**L'istante di quel che rimane**

Fotografia

48 x 58 cm

2023

**Abstract**

L'immagine di questa fotografia è stata scattata con il cellulare, con il proposito di catturare nella maniera più sincera la spontaneità del gesto del piacere.

Narra il piacere del bambino che scopre i sapori, i colori e le diverse consistenze del cibo: apprende e comprende l'importanza di coinvolgere e di utilizzare tutti i sensi, al fine di esplorare la delizia, il nuovo e l'appagamento per essere riuscito a "spazzolare" tutto il piatto con la mano.

L'età del soggetto ed il movimento del gesto raffigurato, ancorché fissati nell'immagine, non risultano fermi nel tempo e nello spazio: c'è il passato del cibo consumato, c'è il futuro di una vita da vivere e c'è l'immaginazione di chi osserva.

La pietanza dal gusto salato è narrata da un'immagine che ha il sapore dolce, è un invito all'assaggio e all'immaginazione.



**ARTISTA****Franco Palazzo**

Luogo di nascita

Crispiano (TA) nel 1938

**Titolo dell'opera****Orfeo, musica e colori per il palato**

Tecnica di esecuzione

lamina di zinco sagomato, sbalzato  
e pigmentato, in teca lignea

Dimensioni

102 x 46 x 10 cm

Anno di esecuzione

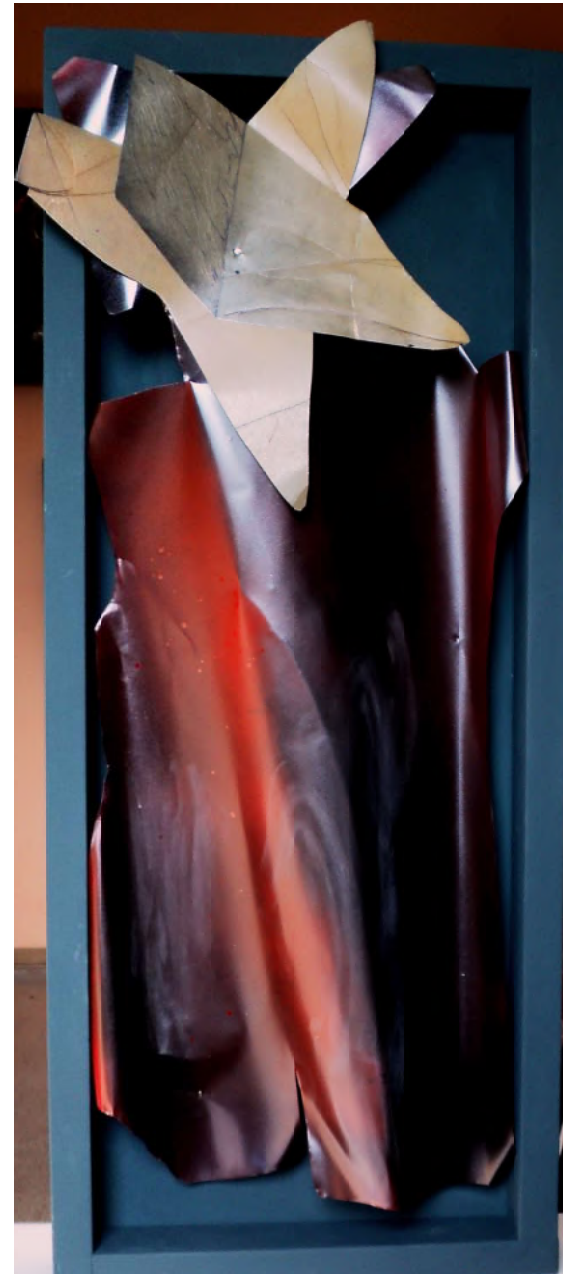
2022

**Abstract**

L'opera, polimaterica e tridimensionale, concepita per l'occasione, costituisce una libera interpretazione del tema Arte-Gastronomia. Orpheus, Orfeo, il mitico aedo capace di porre sotto incantesimo la Natura e tutti i viventi al suono della sua cetra, dopo aver neutralizzato il canto delle Sirene e così protetto dal maleficio gli Argonauti, rivolge ora il suo potere magico verso il cibo degli umani, cantandone la squisitezza e il seducente aspetto.

Da pittore e incisore ho sempre percepito un parallelismo tra l'arte e la cucina: la scelta degli ingredienti per il successo di un buon piatto non differisce molto da quella dei materiali, dalle idee e dai metodi esecutivi che producono una valida opera d'arte.

In una lettura scientifica, Orfeo presenta tra le sue proprietà anche quella di possedere "cariche di sapore e cariche di colore" come alcune particelle sub-nucleari scoperte dalla moderna fisica superiore. L'altra sua proprietà è quella di produrre musica suggestiva dai timbri e dalle frequenze che soggiogano la natura con tutti gli esseri viventi. Egli, al seguito degli argonauti, riesce col suo canto a neutralizzare persino l'effetto mortale di quello delle sirene. Pare che il canto malefico di queste mitologiche creature attivi nei malcapitati che lo ascoltano le cellule destinate a produrre un enzima che, una volta in circolo, impartisce l'ordine a tutte le altre cellule di autodistruggersi, finché non sopraggiunge la morte dell'individuo.





**ARTISTA**

Luogo di nascita

**Domizia Parri**

Vigevano (PV) nel 1974

**Titolo dell'opera**

Tecnica di esecuzione

Dimensioni

Anno di esecuzione

**Cosmo di sapori**

acquerello su carta

35x55 cm

2023

**Abstract**

Il dipinto mira ad esprimere visivamente, con una vera e propria operazione di sinestesia, le sensazioni del gusto che esplodono e si sovrappongono come ideali galassie in prospettiva, dentro cui viaggia inoltrandosi sempre di più la percezione dell'artista. Si tratta di un acquerello su carta Arches pressata a freddo a grana grossa, 600 gr/mq. Le tecniche impiegate sono varie e combinate in modo personale, e variano dal wet in wet al bokeh all'alleggerimento.



**ARTISTA**

Luogo di nascita

**Andrea Pezzi**

Ravenna nel 1989

**Titolo dell'opera**

Tecnica di esecuzione

**Ritratto di Noce numero 30**

Stampa su carta cotone Hahnemuhle da file digitale. Cornice a cassetta in legno bianco panna.

Dimensioni

43x43 cm

Anno di esecuzione

2023

**Abstract**

Un frutto mostrato nella sua perfezione e imperfezione rendendolo quasi scultoreo. Un ritratto che mostra la parte interna ed esterna nella sua complessità facendola diventare non più una noce ma "La Noce" mostrandoci vene, curve, parti tenere e spesse, lisce e ruvide, trasportando il frutto verso una metamorfosi umana.



**ARTISTA**

Luogo di nascita

**Giovanna Sottini**

Desenzano del Garda (BS) nel 1985

**Titolo dell'opera**

Tecnica di esecuzione

Dimensioni

Anno di esecuzione

**Sweet 2**

Acrilico su tela

40 x 40 cm

2022

**Abstract**

L'opera vuole rappresentare la sinestesia dei piaceri ... artistico e del cibo ... connubio perfetto. Diverse opere mie rappresentano alimenti o recipienti per alimenti come la serie Biberon o Special k infine le caramelle.

E' anche un po' un rito, un'eucarestia quello del pasticcino che può, in versione profana, a nostro modo santificare le feste ... La domenica.



**ARTISTA****Virna Valli**

Luogo di nascita

Forlì nel 1959

**Titolo dell'opera****Gusto-Sa-Mente**

Tecnica di esecuzione

Tecnica diretta su supporto definitivo,  
foglia oro, tessere metalliche

Dimensioni

45X55 cm

Anno di esecuzione

2023

**Abstract**

E' la nostra un'epoca di immagini dove la vista viene bombardata da stimoli continui e i social amplificano questo fenomeno, tutto viene fotografato, postato, condiviso: tutto viene esposto.

Anche nella cucina, nella gastronomia c'è a un'impennata di visibilità e il ruolo del cuoco è diventato chef, food designer, sperimentatore di cucina molecolare. La cucina non risponde più solo al bisogno della fame, è soprattutto vista, immagine. D'altra parte è innegabile che tutti vogliono apparire.

A ciò si contrappone proporre serate in cui si gusta il cibo al buio, con gli occhi bendati per dare risalto al sapore (e non all'aspetto), peculiarità che caratterizza ogni pietanza.

E' a questo interessante contrasto che mi sono ispirata per la mia opera "Gusto Sa Mente"

Non è una rappresentazione figurativa della vivanda, è proposta la reazione del (senso) gusto, indipendentemente da ciò che sta assaporando.

Propongo la sorpresa, l'effervescenza, i sentori che solleticano le papille in ogni cibo che mangiamo, perché i nostri ricordi e conoscenze ci portano a riconoscerlo, la mente sa il gusto e lo individua. E il risultato finale è un mosaico di sapori, composto da piccole tessere semplificate nella scomposizione dei loro elementi chimici che lo creano.

Il gusto attraverso la mente, molecole di elementi che compongono il pasto per ottenere un unico "quadro"; è stato questo il mio approccio.





CARP Associazione di Promozione Sociale  
Viale Giorgio Pallavicini 22 - 48121 Ravenna  
Codice Fiscale 92097300393

Email: [carpaps.ravenna@gmail.com](mailto:carpaps.ravenna@gmail.com)  
PEC: [carpaps.ravenna@legalmail.it](mailto:carpaps.ravenna@legalmail.it)  
[www.pallavicini22.com/associazione-carp](http://www.pallavicini22.com/associazione-carp)  
📍 CARP Associazione di Promozione Sociale  
📱 [@carp\\_associazione](#)

CARP Associazione di Promozione Sociale o, in breve, CARP APS è un'associazione operante senza fini di lucro e iscritta al RUNTS, liberamente costituita il 10 marzo 2022 per l'organizzazione e la gestione di attività culturali, artistiche o ricreative di interesse sociale da organizzarsi prevalentemente presso lo spazio espositivo PALLAVICINI22 Art Gallery o presso la villa GHIGI-PAGNANI che ospita l'omonima Collezione e Archivio. CARP è acronimo di Collezioni, Arte, Ricerca, Promozione.



PALLAVICINI22



ARCHIVIO COLLEZIONE  
GHIGI - PAGNANI





PALLAVICINI22

Spazio Espositivo PALLAVICINI22 Art Gallery  
Viale Giorgio Pallavicini 22 - 48121 Ravenna  
[pallavicini22.ravenna@gmail.com](mailto:pallavicini22.ravenna@gmail.com)  
[www.pallavicini22.com](http://www.pallavicini22.com)  
Facebook: Pallavicini22 - Instagram: @pallavicini\_22