

A Nocciano 'Il "rosso" come colore: dalla Eat Art alla Drink Art'

26 Novembre 2007

L'evento eno-culturale 'Il "rosso" come colore: dalla Eat Art alla Drink Art' si concretizza con un'articolata esposizione pubblica nei prestigiosi spazi del Castello medievale di Nocciano, sede del Museo e Archivio degli Artisti Abruzzesi Contemporanei. La manifestazione è stata inaugurata ieri, presso la Sala Convegni del MAAAC. Erano presenti Ivan D'Alberto, curatore della mostra nonché giornalista e manager culturale, Marino Roselli, Presidente del Consiglio della Regione Abruzzo, Paolo Fornarola, Assessore alla Cultura della Provincia di Pescara, Camillo Sborgia, Vicepresidente del Consiglio (Provincia di Pescara), Ida De Cesaris, Commissario Straordinario del Comune di Nocciano ed Enrico Marramiero, Presidente dell'Associazione "Vignaioli in Abruzzo". Quello che si propone nelle sale espositive del MAAAC è una performance plurisensoriale in cui, oltre al senso della vista, sono stati coinvolti anche quello dell'olfatto e del gusto, attraverso una sperimentazione artistica che avvicina diversi linguaggi e diversi ambiti culturali: le arti visive e l'enologia. Il progetto ha previsto il coinvolgimento di 9 artisti abruzzesi di fama nazionale ed internazionale (Luciano Appignani, Mandra Cerrone, Angelo Colangelo, Mario Costantini, Enzo De Leonibus, Stefania Di Bussolo, Enio D'Incecco, Luigia Maggiore, Fabrizio Tridenti), i quali sono stati impegnati nella creazione di un'opera realizzata con il vino, proveniente da 9 cantine vinicole dell'Associazione "Vignaioli in Abruzzo". I risultati ottenuti sono immagini, installazioni e forme espressive di ogni genere, le quali trasformeranno la fruizione della mostra in un percorso da vedere, assaporare e odorare: le opere che chiederanno, addirittura, di essere "bevute". Il "rosso" come colore: dalla Eat Art alla Drink Art. Riflessione sulla filosofia "beuysiana" e "spoerriana" esprime un singolare progetto di comunicazione artistico-creativa plurisensoriale. Una forma espressiva determinata da un mondo sempre alla ricerca di un linguaggio innovativo, volutamente provocatorio e rivoluzionario, che sembra essere la naturale conseguenza di ciò che illustri predecessori, Daniel Spoerri, Joseph Beuys e in qualche modo Piero Manzoni, già dagli anni Settanta hanno fatto con la Eat Art realizzando installazioni create con materiali commestibili. Questo il motivo per cui alla mostra è stata aggiunta una sezione espositiva che propone una riflessione sulla filosofia "beuysiana" e "spoerriana". A rendere l'evento ancora più gradevole sarà la possibilità di poter degustare, durante l'inaugurazione della mostra, lo stesso il vino Montepulciano che gli artisti hanno usato per realizzare le opere.

Fonte: agricolturaoggi.it