In qualità di referente per il progetto sottopongo alla Vs attenzione l’evento che il ns Istituto sta organizzando.

In linea con le ricerche e le sperimentazioni che, da qualche anno a questa parte, Milano propone per promuovere il connubio arte-cibo, per la prima volta il PIATTO SOLIDALE D'ARTISTA viene presentato in Valsesia; in questa occasione però non saranno artisti e chef affermati a collaborare, ma gli studenti delle classi quinta del Liceo Artistico di Varallo e dell'Istituto Alberghiero G. Pastore che hanno avviato, fin dall’inizio del corrente anno scolastico, una collaborazione intorno a un tema comune, quello dell’arte, in un progetto decisamente nuovo per il nostro territorio. Non si tratta di una ricerca storico – artistica sulle raffigurazioni di alimenti nelle opere del passato, come si potrebbe pensare né l’obiettivo è stato unicamente quello di creare sculture con il cibo: questa volta giovani cuochi e artisti hanno lavorato affiancati e il risultato è un prodotto artistico da contemplare e un piatto da degustare attraverso tutti i sensi. Il progetto confluirà nella serata conviviale e aperta a tutti denominata Piatto d’artista, in programma presso l’Istituto G. Pastore a Varallo venerdì 17 aprile (prenotazioni presso la scuola al n. 0163 51753 entro il 10 aprile). La serata vedrà protagonisti gli studenti dei due istituti che presenteranno le loro opere in un menu artistico sotto tutti i punti di vista. Ogni opera esposta sarà infatti affiancata a un piatto che ne condivide il tema e il messaggio affinché, attraverso il cibo, sia possibile assaporarne il significato.

Il progetto vuole proporre nel nostro territorio quanto da anni l’Associazione culturale milanese Arte da mangiare mangiare Arte organizza in ristoranti e spazi culturali diversi: piatto solidale d’artista infatti è stato ideato da Ornella Piluso, in arte topylabrys, per promuovere e sensibilizzare, attraverso l’arte contemporanea, tematiche riguardanti l’alimentazione e il rapporto con l’ambiente.

Nel rispetto dello spirito dell’iniziativa milanese che devolve un euro ogni piatto d’artista a un’associazione operante nel sociale, parte di quanto ricavato sarà donato all’ANFFAS ONLUS di Prato Sesia che ha collaborato con gli artisti per la realizzazione di ciotole in terracotta che ogni commensale riceverà in dono.

PIATTO D’ARTISTA rientra all’interno della programmazione che Arte da Mangiare Mangiare Arte proporrà durante il periodo di EXPO 2015.

Gli studenti sono guidati dai loro insegnanti, lo chef Alberto Regis e l’artista Diego Pasqualin.

Seguono i nominativi degli alunni direttamente coinvolti nello studio e nella realizzazione delle opere dell’iniziativa:

Sara Arrondini, Giacomo Bozio Madè, Edoardo Casetto, Alessandra Marchina, Francesca Sanna e Giacomo Varbaro per il Liceo Artistico; Andrea Chiarini, Andrea De Maio, Maurizio Fantini, Martina Pizzo, Simone Scarparo e Alessio Termignone per l’Istituto Alberghiero Pastore.

Gli alunni delle classi quinte sezione Cucina (IV A), sezione Sala e sezione Ricevimento dell’Istituto Pastore si occuperanno dell’ organizzazione e della gestione dell’intera serata.