



BANDO DI PARTECIPAZIONE

Informazioni generali

Bjcem e il Comune di Milano promuovono **Mediterranea XVII Biennale Giovani Artisti**, un evento internazionale multidisciplinare che si svolgerà a Milano, Italia, presso la Fabbrica del Vapore, Via Procaccini 4, **dal 22 al 25 ottobre 2015**, e che prevede la partecipazione di oltre 300 artisti. Nata nel 1985, la Biennale si svolge ogni due anni in una città diversa del Mediterraneo, concentrandosi su giovani artisti e creatori. La Bjcem è una rete internazionale con più di 70 membri e partner provenienti da Europa, Medio Oriente e Africa, che, con il loro sostegno, rendono possibile l'evento stesso garantendo la partecipazione degli artisti provenienti dai territori da essi rappresentati.

ARCI Emilia Romagna, membro della Bjcem, invita a partecipare al bando di selezione cuochi di **età inferiore ai 35 anni (nati entro il 31 dicembre 1980)** che lavorano, studiano o vivono in Emilia Romagna.

La selezione riguarderà la sezione **Gastronomia**.

Gli artisti devono presentare un progetto specifico in relazione al tema di questa edizione. La partecipazione al bando è gratuita e aperta a tutti, senza distinzioni di sesso, religione, comportamenti sociali e politici. Gli artisti che abbiano partecipato a più di una edizione precedente non possono partecipare; verrà data priorità agli artisti che non abbiano mai partecipato alla manifestazione.

Per **Gastronomia in Emilia Romagna** collettivi, compagnie o singoli artisti possono presentare proposte multidisciplinari che approfondiscano la riflessione sui rapporti tra arte e cucina. Le differenti forme di espressione artistica – arti visive, arti applicate, spettacolo, narrazione, musica, cinema/video – interagiscono criticamente e creativamente con la gastronomia, in un percorso dalla creazione all'esperienza e oltre.

Il concept del progetto dev'essere accompagnato da una proposta gastronomica con ricette originali, corredata di elenco degli ingredienti ed eventuale lista dei vini di accompagnamento.

Gli chef/artisti selezionati avranno la possibilità di partecipare a un evento di gruppo con degustazione di cibi. Per la preparazione delle loro proposte avranno a disposizione una cucina professionale. L'organizzatore provvederà a fornire gli ingredienti necessari alla preparazione delle ricette.

Il termine per la presentazione della candidatura è il 15 marzo 2015.

La selezione dei partecipanti verrà effettuata da una giuria formata da esperti che sceglieranno i vincitori sulla base dei materiali presentati. La loro decisione è definitiva e non soggetta ad appello e sarà documentata in un verbale, che presenterà le ragioni della scelta degli artisti. La coerenza tematica e la qualità del lavoro in rapporto alle linee guida saranno i criteri fondamentali di selezione.

1. CONCEPT

Completezza e accuratezza dei progetti, coerenza con il tema generale della Biennale Artisti del Mediterraneo e con gli obiettivi della sezione Gastronomia

2. MATERIE PRIME

Qualità della selezione, padronanza dell'uso degli alimenti e loro valorizzazione

3. ESECUZIONE

Abilità tecnica, originalità, cura dedicata alla realizzazione

4. FRUIZIONE/ESPERIENZA

Presentazione, armonia dei sapori, grado di interazione e coinvolgimento dei fruitori

5. MULTIDISCIPLINARIETÀ

Contaminazione e integrazione tra gastronomia e altre discipline artistiche

6. COMUNICAZIONE

Forza narrativa del progetto, potenzialità di comunicazione, promozione e visibilità

In caso di selezione gli artisti saranno invitati a partecipare alla manifestazione ed a presentare il proprio lavoro. La spedizione dei lavori, l'assicurazione, l'allestimento, i viaggi, i costi di vitto e alloggio e il supporto per le richieste di visto verranno forniti rispettivamente dagli enti selezionatori e dall'organizzatore locale.

Non è previsto alcun compenso per gli artisti selezionati.

Come partecipare

Per partecipare è necessario inviare a ARCI Emilia Romagna:

- CV e portfolio con i dati personali del cuoco o del gruppo di cuochi;
- La scheda tecnica compilata accuratamente in ogni sua parte in lingua inglese e firmata;
- I materiali necessari per meglio documentare il lavoro proposto.

La presentazione della candidatura comporta automaticamente l'accettazione integrale del presente regolamento e l'approvazione della riproduzione di immagini o video dei lavori selezionati nei materiali di presentazione e promozione dell'evento o degli artisti selezionati. Il presente bando è disciplinato dalla legge del paese in cui viene inviata la candidatura.

Per ulteriori informazioni è possibile consultare il sito www.bjcem.org.

Contatti per l'invio e per informazioni

Arci Emilia Romagna

Via S.ta Maria Maggiore, 1 - 40121 Bologna

Tel.: +39 051 260610 – Fax: 051 230692

mail. emiliaromagna@arci.it

NO FOOD'S LAND | QUEL CHE RESTA DEL CIBO

Cibo e arte: una relazione su cui da sempre ci si interroga e si sperimenta, una questione più attuale che mai. Da semplice oggetto di rappresentazione, la cucina oggi rivendica dignità artistica, autorialità e autonomia creativa. L'estetica tende a vincolare l'esperienza artistica alla vista e all'udito, poiché l'atto del consumo e l'evanescenza del gusto sembrano ridurre la cucina a una dimensione effimera, limitata al momento della fruizione. Affermare che la deperibilità di un piatto neghi il suo statuto di oggetto d'arte è riduttivo quanto considerare arte solo ciò che è fuori dal tempo e nel tempo persiste.

Un paradigma che la contemporaneità mette continuamente in discussione: se l'arte è sempre più immanente e vorace, popolare e ludica, la gastronomia dal suo canto ha acquisito caratteri che trascendono la semplice sollecitazione e reattività dei sensi. La cucina oggi è fatta di idee e storie in grado di nutrire il nostro immaginario. Volontà di trasformazione, visione del presente, espressione dei valori di una comunità, atto di libertà e responsabilità, tensione alla condivisione e alla convivialità: il cibo non è solo un complesso di sensazioni ma un sistema di simboli, risultato di un processo che lascia un segno.

La sfida quindi diventa rispondere alla domanda su quel che resta del cibo una volta esaurito il momento della fruizione: quali segni lascia in noi e in chi ne fa esperienza? Se la cucina è per sua natura performativa e teatrale, attraverso l'ibridazione e la contaminazione con altre tecniche e linguaggi artistici può diventare narrazione e rappresentazione, offrire conoscenza e persistenza. E dimostrare che – proprio come l'arte – il cibo non si dissolve, ma si trasforma e ci trasforma.

Concept a cura di Caterina Tonon - content strategist

NO FOOD'S LAND – il mondo dopo l'EXPO

Il processo del nutrimento prevede uno scambio: qualcosa viene assimilato e consumato per fornire energia a qualcos'altro. Un ciclo che può essere virtuoso o vizioso, a seconda di cosa si decide o si ha l'opportunità di consumare. Anche l'immaginario funziona in questo modo: va nutrito e curato, coltivato, ripulito da ciò che non serve più. Attraverso il nostro lavoro come artisti, noi nutriamo il nostro immaginario e quello delle persone; possiamo farlo emozionare, riflettere, considerare, sentire; possiamo lasciare semi che germoglieranno nel tempo, costituendo il terreno su cui interverranno le generazioni future; possiamo spostare punti di vista, offrire stimoli, suggerire cambiamenti. Da diversi anni a questa parte si parla di alimentazione in termini salutistici: è opportuno farlo anche in senso interiore, invitando alla riflessione su come nutriamo le nostre parti più profonde e invisibili, su come viviamo in balia delle nostre abitudini non solo in senso pratico ma anche mentale ed emotivo: come Shakespeare insegna, “That monster, custom, / who all sense doth eat, / Of habits devil, is angel yet in this, / That to the use of actions fair and good / He likewise gives a frock or livery, / That aptly is put on” (Hamlet, III, IV). I linguaggi dell'arte sono estremamente efficaci in questa direzione, perché sono sempre scambi tra umani, e spesso si propongono di radunare chi è interiormente vivo e sente il bisogno di questo scambio. E proprio il bisogno ci pone di fronte a delle domande: col nostro lavoro, che immaginario offriamo di coltivare? Cosa offriamo a chi ci guarda? Cosa desideriamo resti in quelle persone? Il nostro processo creativo che effetto sta avendo su di noi? Questa Biennale è una splendida occasione di mostrare lavori innovativi, sviluppati nella direzione di una consapevolezza complessiva

del proprio operato artistico, inteso come un processo che si sviluppa prima e dopo l'opera o l'atto performativo; un processo che lascia segni in noi e in chi condivide con noi il tempo e lo spazio del nostro operare.

Concept a cura di Matteo Lanfranchi Direttore artistico e fondatore di Effetto Larsen

Titolo ideato da Moreno Gentili, Giovanni Maderna, Stefano Giovannoni