



Viale Randi, 90 / 48121 Ravenna
Tel. 0544 298511 / Fax 0544 239950 / e-mail: cna@ra.cna.it / sito web: www.ra.cna.it

**Territoriale
di Ravenna**

Ufficio Comunicazione, Stampa e Pubbliche Relazioni
Gentili Antonia T. 0544-298636 – Fax 0544-239950
e-mail: agentili@ra.cna.it

COMUNICATO STAMPA

MOSTRA FOTOGRAFICA

“CibARSi.

L'arte del cibo. Dal territorio alla tavola”

a cura di *Mirco Villa*

*Promossa dalla CNA territoriale di Ravenna
in collaborazione con il Comune di Cervia*

MAGAZZINI DEL SALE – CERVIA (RA)

DAL 13/07/2018 AL 26/08/2018

INAUGURAZIONE: VENERDI 13 LUGLIO ORE 19:00

ORARIO: TUTTI I GIORNI DALLE 20:00 ALLE 24:00

Inaugurerà venerdì 13 luglio, alle ore 19, presso i Magazzini del Sale di Cervia, alla presenza dell'assessore alla Cultura del Comune di Cervia, Michela Lucchi, dell'assessore al Turismo della Regione Emilia-Romagna, Andrea Corsini, del vicepresidente della CNA, Mauro Gasperoni, del responsabile Comunicazione, Terziario Avanzato e Fotografi CNA nazionale, Guido Pesaro e del direttore, Massimo Mazzavillani, la mostra fotografica “CibARSi. L'arte del cibo. Dal territorio alla tavola”, curata da Mirco Villa e dedicata alle opere di autori affermati a livello internazionale e a fotografi locali che metteranno in risalto quanto il patrimonio della cucina italiana sia unico al mondo e quanto i singoli territori abbiano vocazioni specifiche.

“Il cibo come soggetto della rappresentazione fotografica – ha dichiarato **Massimo Mazzavillani**, direttore della CNA di Ravenna - sarà protagonista quest'anno dell'importante appuntamento espositivo che la CNA di Ravenna, in collaborazione col Comune di Cervia, propone all'interno dei suggestivi locali dei Magazzini del Sale, dando così seguito alla positiva collaborazione artistica sviluppatasi ormai da anni con la città di Cervia.

La mostra ospiterà le immagini di alcuni fotografi locali e di autori affermati a livello internazionale, fra i quali vogliamo citare Peter Menzel, fotografo americano famoso in tutto il mondo i cui lavori sono esposti nei più importanti musei americani ed europei.

In un'epoca dove sembra non si possa più fare a meno di parlare, raccontare, immortalare, condividere esperienze gastronomiche fin quasi all'esasperazione, abbiamo cercato di spostare il punto di vista, raccontando il cibo, appunto, attraverso la fotografia come elemento di rappresentazione artistica che dell'oggetto esalta i colori, le linee, le forme, le suggestioni: una mostra che deve essere apprezzata con gli occhi e con i sensi.

L'esposizione si inserisce a pieno titolo nelle linee guida suggerite dalla nuova legge regionale sul Turismo - sulle quali la CNA si sta impegnando e sta lavorando - che promuove itinerari turistici alla scoperta di tutte le eccellenze del territorio, valorizzandole e narrandole attraverso esperienze diverse: cibo, territorio, cultura e artigianato in tutte le sue forme espressive.

“CibARSi” rientra, quindi, in questo percorso come libera e originale testimonianza di un artigianato che diventa arte e va ad arricchire il nostro panorama artistico e culturale, caratterizzandosi come artefice di un processo di crescita continua delle nostre realtà locali.

Una mostra per tutti e per tutte le età che vuole diffondere, soprattutto fra le giovani generazioni, il valore dell'artigianato, all'interno di un processo di orientamento alla cultura d'impresa e, più in generale, a percorsi di avvicinamento dei ragazzi al mondo del lavoro”.

Plauso alla CNA da parte del vicesindaco di Cervia, **Gabriele Armuzzi**, per l'impegno profuso nell'allestimento di eventi che da ben 19 anni permettono a Cervia di essere protagonista di iniziative culturali di qualità.

“La mostra - ha detto **Michela Lucchi**, assessore alla Cultura del Comune di Cervia - risponde perfettamente agli obiettivi che si erano posti i ministri delle Politiche agricole alimentari e forestali Maurizio Martina e dei Beni Culturali e del Turismo Dario Franceschini quando, alla fine dello scorso anno, proclamarono il 2018 Anno Nazionale del Cibo Italiano. L'intento infatti è quello di valorizzare un elemento fondamentale della cultura italiana, il cibo appunto, e attraverso di esso far conoscere e promuovere, anche

dal punto di vista turistico, i paesaggi rurali storici e le filiere alimentari. Questa mostra fotografica mette in evidenza lo stretto legame tra cibo, arte e paesaggio, sottolineando quanto il patrimonio enogastronomico faccia parte del patrimonio culturale e dell'identità di un territorio.

A Cervia sappiamo bene quanto sia profondo questo legame. La nostra città, infatti, oggi è una meta turistica di richiamo internazionale, ma nel passato si è sviluppata grazie alla presenza delle saline e al lavoro di tanti uomini e tante donne che si sono dedicati alla produzione dell'oro bianco. Con la mostra "Cibarsi" si rinnova il proficuo rapporto tra il Comune di Cervia e la CNA di Ravenna, che da anni, nei mesi centrali della stagione turistica, organizza nella splendida cornice del Magazzino del Sale mostre d'arte di alta qualità da offrire a residenti e turisti, confermando che grazie alla collaborazione tra pubblico e privato è possibile promuovere la cultura e valorizzare il territorio".

"Negli ultimi decenni - sottolinea **Mirco Villa** - la fotografia ha sviluppato sotto varie forme la sua forza comunicativa: l'immagine trasmette istantaneamente informazioni, suggestioni, emozioni. In parallelo è maturato l'interesse nei confronti della cucina e del "mangiar bene", ed è cresciuta la consapevolezza che il cibo possiede una forte connotazione culturale e che le abitudini alimentari rappresentano un tratto distintivo di ogni territorio.

Il 2018 è stato proclamato "Anno Nazionale del Cibo Italiano" dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e da quello dei Beni Culturali e del Turismo. Fotografare materie prime e piatti di lunga tradizione permette di far conoscere meglio la cultura gastronomica del cibo italiano.

Nella mostra alcuni autori affermati a livello internazionale e fotografi locali metteranno in risalto quanto il patrimonio della cucina italiana sia unico al mondo e quanto i singoli territori abbiano vocazioni specifiche. Stili diversi che rispecchiamo diversi modi di vivere e interpretare il cibo. Scatti a volte provocatori, espressivi, oppure documentativi, ma certamente di grande impatto e diretti a un pubblico di tutte le età.

Si vuole proporre al visitatore un percorso che narra l'intera storia di ciò che mangiamo. A partire dal paesaggio naturale o coltivato che ospita e fa crescere le materie prime, nelle fotografie di Mirco Villa e Gian Luca Liverani, attraversando la trasformazione artigianale e industriale raccontata da Jessica Morelli e Giancarlo Polacchini, per giungere al valore dei piatti che arricchiscono la nostra tavola, rappresentato dalle immagini di Antonio Barrella, e finire con il progetto di Peter Menzel che suggerisce una riflessione sull'aspetto sociale dell'alimentazione.

Menzel, fotografo americano di fama internazionale i cui lavori sono stati esposti nei principali musei americani ed europei e pubblicati sulle più autorevoli testate mondiali, presenta i prodotti alimentari che alcune famiglie nei diversi Paesi del mondo consumano nell'arco di una settimana.

Grazie alla partecipazione di FIOF (Fondo Internazionale per la Fotografia) saranno esposte immagini di Aleandro Battistini, Nunzia Borrelli, Davide Cerati, Ruggiero Di Benedetto, Antonello Di Gennaro, Enrico Giudicianni, Carlo Giunta e Diego Pizi.

FEP (Federation of European Photographers) parteciperà attraverso fotografi qualificati a livello europeo con le qualifiche EP (European Photographer), QEP (Qualified European Photographer) e Master QEP (Master Qualified European Photographer): Luk Collet (EP, Belgio), Zdeněk Lhoták (QEP, Repubblica Ceca), Joris Luyten (QEP, Belgio), Piroška Mihalka (QEP, Belgio), Kakha Pkhakadze (EP, Georgia) e Igor Sakharov (MQEP, Russia).

I visitatori sono invitati a seguire un percorso fotografico che si propone di esaltare il legame profondo tra cibo, territorio e identità culturale, sottolineando il valore e l'unicità dei luoghi e dei sapori che ci identificano".

L'evento è stato reso possibile grazie al contributo di: **ARCO COSTRUZIONI GENERALI, ASSICOOP ROMAGNA FUTURA-UNIPOLSAI, CEAR, CIICAI, ELFI S.P.A., F.LLI GASPERONI SNC, CON SAR RAVENNA, GRUPPO HERA SPA, LEONARDO DESIGN, SEDAR CNA SERVIZI, CNA NAZIONALE, TIPOGRAFIA VALGIMIGLI.**

Un ringraziamento particolare a **FIOF** (Fondo Internazionale per la Fotografia) e a **FEP** (Federation of European Photographers).

Con il patrocinio di: **Comune di Cervia, Provincia di Ravenna, Regione Emilia-Romagna, I.B.C. Regione Emilia-Romagna, Camera di Commercio di Ravenna.**

CNA Segreteria Elisa Emiliani
Tel. 0544 298511 – Fax. 0544 239950
e-mail: cna@ra.cna.it

Ufficio stampa
Antonia Gentili, agentili@ra.cna.it
0544 298636 – 348 5600129