**MIA FAIR 2022**

**MALENA MAZZA, MARGHERITA DEL PIANO, MAURIZIO MONTAGNA**

**SONO I VINCITORI DEL PREMIO**

***IRINOX SAVE THE FOOD***

**I edizione**

**L’opera *Convivio* di Malena Mazza si è aggiudicata il premio acquisto di Euro 2.000 ed entrerà a far parte della Collezione Irinox.**

**Il concorso era aperto a progetti di artisti che avessero una relazione con il tema del cibo in ogni sua forma.**

**MIA Fair** **| Milan Image Art Fair** la più prestigiosa fiera italiana, in programma dal 28 aprile al 1° maggio 2022, a SUPERSTUDIO MAXI a Milano, ospita la prima edizione **del Premio IRINOX SAVE THE FOOD,** a cura di Claudio Composti, co-fondatore e art director di mc2gallery e curatore indipendente, **aperto a progetti** **di artisti che abbiano una relazione con il tema del cibo in ogni sua forma**.

La giuria, composta da Katia Da Ros, (imprenditrice e Vicepresidente di Irinox S.p.A., Conegliano, TV), Carlo Sala (curatore e critico d’arte) ed Enrico Stefanelli (Direttore di Photolux Festival, Lucca) **ha decretato come vincitori: Malena Mazza, Margherita Del Piano e Maurizio Montagna**, scelti tra un gruppo di sedici artisti che comprendeva Simone Barberis, Giulio Cassanelli, Arnaldo Dal Bosco, Alessia De Montis, Mario Ermoli, Silvia Gaffurini, Giacomo Giannini, Luca Gilli, Rohn Meyer, Ryan Mendoza, Romana Zambon, Patrizia Zelano, Liu Ziquian.

**L’opera *Convivio* (2007) di Malena Mazza si è inoltre aggiudicata il premio acquisto di Euro 2000 ed entrerà a far parte della Irinox Art Collection.**

I lavori dei finalisti sono esposti, in uno spazio dedicato, a MIA Fair, dal 28 aprile al 1° maggio 2022.

**Grazie alla partnership con Fiere di Parma,** l’esposizione, curata da Claudio Composti, col patrocinio del Comune di Parma, sarà ospitata anche **al Complesso Monastico San Paolo di Parma in concomitanza con CIBUS**, la fiera internazionale dell’agroalimentare Made in Italy, dal 3 al 6 maggio 2022.

Il riconoscimento promuove la mission e i valori dell’azienda trevigiana, leader nel settore degli abbattitori rapidi di temperatura da casa e professionali.

IRINOX è infatti attenta ai problemi di sostenibilità ambientale, con l’obiettivo di diffondere la cultura del freddo conservativo, per eliminare totalmente gli sprechi di cibo, di tempo, di energia e in grado così di bloccare intatte le proprietà degli alimenti e di mantenerle nel tempo.

Milano, 27 aprile 2022