**MIA FAIR 2023**

***PREMIO IRINOX SAVE THE FOOD***

**II edizione**

**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** ospita la seconda edizione **del Premio IRINOX SAVE THE FOOD,** supportato da IRINOX S.p.A., 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), Claudio Composti (co-fondatore e art director di mc2gallery e curatore indipendente) Edda Fahrenhorst (direttrice artistica di Yeast Photo Festival e di »horizontezingst« Environmental Photo Festival, Germania) **ha decretato come finalisti** un gruppo di quindi artisti che comprendeva **Michela Balboni, Tina Cosmai, Razlog Dumitrita, Ivana Galli, Maria Giovanna Giugliano, Collettivo Imperfetto, Ziqian Liu, Francesca Mirabile, Patrizia Mussa, Patricio Reig, Eleonora Roaro, Mauro Serra, Ulderico Tramacere, Carlotta Vigo, Jan von Holleben**.

**I lavori dei finalisti saranno esposti, in uno spazio dedicato, a MIA Fair, dal 23 marzo al 26 marzo 2023**. In questa occasione verranno annunciati il vincitore del premio acquisto da parte di IRINOX S.p.a e il vincitore del premio collaterale: una mostra personale organizzata in occasione di Yeast Photo Festival a Matino (Lecce), organizzato da settembre a novembre 2023.

**Grazie alla partnership con Fiere di Parma,** la mostra, curata da Claudio Composti, col patrocinio del Comune di Parma, sarà ospitata, **dal 28 marzo al 10 aprile 2023, anche al Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo a Parma, nell’ambito di *Cibus Off***, il fuorisalone della più importante manifestazione in Italia dedicata al tema del cibo.

Il riconoscimento promuove la mission e i valori dell’azienda trevigiana. 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.

**Il premio**

Il cibo non è solo un bisogno primario, ma è portatore di forti simbologie e importanti implicazioni antropologiche. Dal cinema all’arte fino alla letteratura, gli artisti ne hanno raccontato ogni aspetto, interpretandone la forma ed il significato, oggi più che mai imprescindibile da implicazioni che riguardano anche la sostenibilità ambientale e la riduzione di spreco alimentare ed energetico. Anno dopo anno, la produzione e il consumo di cibo sono in continua evoluzione grazie alle nuove scoperte tecnologiche e ai costumi sociali. Pensiamo alle nuove farine di insetti di origine asiatica o africana o alla carne sintetica prodotta in laboratorio. L’impatto della filiera degli allevamenti sul clima, la produzione di C02 e le nuove consapevolezze alimentari legate alla salute sono sempre più un sapere comune, che cambia le abitudini e la cultura dei consumatori e riporta la tematica al centro di quel dibattito che non è solo scientifico, ma etico. L’arte ha il compito di svegliare le coscienze ponendo dubbi, critiche e questioni, grazie a quella visionaria percezione tipica degli artisti, per questo spesso incompresi dalla loro contemporaneità. Anche il processo di produzione del cibo è come un gesto artistico, risultato di un sapere antico ed artigianale. Entrambi richiedono conoscenza ed estro. Colori, forme e sapori invitano ad una sinestesia, che a volte raggiunge perfino un apice di piacere, conosciuto in arte come sindrome di Stendhal. Si tratta di un forte malessere psico-fisico di fronte ad opere di notevole bellezza, che si può perfino provare attraverso il mangiare, con un visibilio dei nostri sensi che viene definito orgasmo culinario. Il cibo è dunque un viatico per il piacere, simbolo di misticismo e al centro di rituali religiosi e sociali, nutre anima e corpo, a partire dalla percezione, se è vero, come si dice, che il mangiare inizia dagli occhi.

Considerata l’ampia adesione al Premio e il profilo qualitativo dei progetti è stata estesa la selezione dei finalisti che saranno esposti nella mostra a MIA Fair da 10 artisti, come indicato nel Bando, a 12 più 3 in menzione d’onore.

**Le menzioni d’onore vanno a Ulderico Tramacere, Mauro Serra e Carlotta Vigo,** che hanno saputo interpretare in maniera non banale il tema del premio, rispettando la mission stessa di IRINOX: il rispetto per l’ambiente e l’attenzione allo spreco alimentare ed energetico, che passa inevitabilmente da una nuova cultura del cibo sia nella produzione che nel consumo.

**Ulderico Tramacere**

Per aver saputo parlare di cibo da un punto di vista laterale non scontato. Dal 2020 ha avviato il progetto “Il Campo dei Giganti”, opera di land art di un ettaro e mezzo su ulivi ultracentenari (150) affetti dall’epidemia di Xylella. Un’opera che invita a fare una riflessione sul paesaggio e le profonde trasformazioni socioeconomiche connesse a quello che è definito come l’oro verde del sud: l’olio. Nella convinzione che l’arte possa farsi medium eccellente delle buone pratiche, attivando un ripensamento sull’identità e sulla sostenibilità non più deperibile.

**Mauro Serra**

Per avere saputo affrontare un altro tema fortemente legato al tema cibo: lo spreco. Che hai mangiato a pranzo? è una domanda che ci siamo sentiti tutti rivolgere centinaia di volte. In un rapporto di coppia ormai incrinato, può costituire l’ultimo argomento di discussione; in una famiglia in cui c’è poco dialogo, rappresenta un timido sforzo per iniziare una conversazione. Serra ci pone una domanda semplice, ma che implica tanti livelli di lettura e di responsabilità civica a partire da semplici attenzioni e pratiche quotidiane. La rivoluzione inizia da noi e da piccoli grandi gesti.

**Carlotta Vigo**

Fotografa autodidatta, prima chef nelle cucine di ristoranti stellati e pescatrice sull’ultimo peschereccio rimasto a Favignana. Ha saputo modellare con lo sguardo ciò che prima creava con le mani. È rientrata quindi nelle cucine da un’altra prospettiva, quella della fotografia, per riportare attenzione sul mondo dell’artigianato. Cosa c’è dietro un piatto che gustiamo? Un mondo. Di cultura, attenzione, perseveranza e amore. Una filiera legata alla stagionalità e al rispetto dell’ambiente. La forte attrazione per il cibo e un grande rispetto per la materia prima, ne fanno una promotrice di quella che chiama retro-rivoluzione, un atteggiamento che vuole riportare al centro l’ambiente.

Milano, 22 marzo 2023