

Vesna Pavan alla Biennale delle Nazioni

Vesna Pavan parteciperà all'esposizione **BIENNALE DELLE NAZIONI** (16-19 marzo) presso la Scuola Grande della Misericordia di Venezia con la collezione **SKIN** ciclo **GALAXI**. I lavori **SKIN** sono la messa in scena della figura umana come materia liquida. È colore colato, smaterializzato da qualsiasi supporto e cristallizzato in un attimo preciso del suo tempo di essiccazione.

La tecnica **Skin** è stata paragonata dai critici a quelle delle avanguardie degli anni Cinquanta: dalle tele cauterizzate di Alberto Burri al dripping di Pollock, fino all'Espressionismo Astratto degli squarci cromatici di Clyfford Still, a cui si aggiunge quel côté più pop, esclusivamente americano, di Claes Oldenburg o Robert Rauschenberg.

Vesna Pavan, figlia d'arte, nasce a Spilimbergo (PN), la prima mostra risale al 1992. La sua ricerca creativa unisce influenze orientali e un esuberante tocco contemporaneo. Design, moda e lifestyle si contaminano l'un l'altro nelle produzioni dell'artista. È fondatrice del Cromatismo Pavaniano e Ambasciatrice dell'Arte Italiana in Russia.

La Biennale delle nazioni è un evento organizzato da **EA edizioni** che ha l'obiettivo di valorizzare l'attività artistica e informare il mercato dell'arte odierna. È un meeting mondiale che avrà come protagoniste la pittura, la scultura e la grafica, dando spazio ad alcuni tra i migliori artisti contemporanei provenienti da diversi Paesi.

Informazioni sull'intera produzione artistica di Vesna sono disponibili sui siti www.vesnapavan.com e www.spaziom7.com
Biennale delle Nazioni (16-19 marzo 2018)

Biennale al via a Venezia

Al grido di **“Viva Arte Viva”** sabato 13 maggio prende il via a Venezia l’Esposizione Internazionale d’Arte, meglio nota come **Biennale**, presso i Giardini e Arsenale . L’apertura ufficiale della Biennale sarà preceduta da intense giornate di anteprima in cui per i calli veneziani si riverserà la stipa internazionale oltre agli attesi buyers provenienti dai quattro angoli del pianeta. **L’esposizione sarà aperta tutti i giorni dalle 10 alle 18, ad eccezione del lunedì, fino al 26 novembre 2017.** Il biglietto di accesso giornaliero alla Biennale parte da 25 euro.

La 57° edizione dell’Esposizione Internazionale d’Arte di Venezia è curata da **Christine Macel** e organizzata dalla Biennale di Venezia presieduta da Paolo Baratta. La Mostra annovera la partecipazione di 120 artisti provenienti da 51 Paesi di cui 103 presenti per la prima volta in Biennale e 86 Partecipazioni Nazionali negli storici Padiglioni ai Giardini, all’Arsenale e nel centro storico di Venezia. Il tema scelto per questa edizione della Biennale Arte è **Viva Arte Viva**, immaginando una mostra fatta dagli artisti, con gli artisti e per gli artisti. Il progetto espositivo pone gli artefici della creazione in prima linea, garantendo loro l’opportunità di esprimersi in totale libertà.

La mostra si sviluppa intorno a nove capitoli o famiglie di artisti, con due primi universi nel Padiglione Centrale ai Giardini e sette altri universi che si snodano dall’Arsenale fino al Giardino delle Vergini. “La Biennale si deve qualificare come luogo che ha come metodo, e quasi come ragion d’essere, il libero dialogo tra gli artisti e tra questi e il pubblico” sostiene **Paolo Baratta**, presidente della Biennale, secondo cui: “con questa edizione si introduce un ulteriore

sviluppo; è come se quello che deve sempre essere il metodo principale del nostro lavoro, l'incontro e il dialogo, diventasse il tema stesso della mostra. Perché questa Biennale è proprio dedicata a celebrare, e quasi a rendere grazie, all'esistenza stessa dell'arte e degli artisti, che ci offrono con i loro mondi una dilatazione della nostra prospettiva e dello spazio della nostra esistenza". Per Christine Macel si tratta di una Biennale "ispirata all'umanesimo. Un umanesimo che celebra la capacità dell'uomo, attraverso l'arte, di non essere dominato dalle forze che governano quanto accade nel mondo, forze che se lasciate sole possono grandemente condizionare in senso riduttivo la dimensione umana. È un umanesimo nel quale l'atto artistico è a un tempo atto di resistenza, di liberazione e di generosità".

Ognuno dei nove capitoli o famiglie di artisti della mostra costituisce di per sé un Padiglione. Dal "Padiglione degli artisti e dei libri" al "Padiglione del tempo e dell'infinito", questi nove episodi propongono un racconto, spesso discorsivo e talvolta paradossale, con delle deviazioni che riflettono la complessità del mondo, la molteplicità delle posizioni e la varietà delle pratiche. Per la curatrice "la mostra si propone così come una esperienza che disegna un movimento di estroversione, dall'io verso l'altro, verso lo spazio comune e le dimensioni meno definibili, aprendo così alla possibilità di un neoumanesimo". In definitiva **Viva Arte Viva** vuole al contempo infondere una energia positiva e prospettica, rivolta ai giovani artisti e che al contempo dedica una nuova attenzione agli artisti troppo presto scomparsi o ancora misconosciuti al grande pubblico, malgrado l'importanza della loro opera".

Attorno alla mostra principale della curatrice, **86 padiglioni dei Paesi partecipanti** daranno vita ancora una volta a quel pluralismo di voci che è tipico della Biennale di Venezia.

In particolare, il **Padiglione Cina** presenta un progetto espositivo curato da un artista per gli artisti, dal titolo *Continuum – Generation*

by Generation. La mostra propone una riflessione incentrata sul concetto di 'eternità': ponendo in dialogo arte contemporanea e arte vernacolare, offre una chiave di lettura del misterioso protrarsi della tradizione cinese nella produzione artistica, nel corso dei secoli. Qiu Zhijie è stato chiamato a curare questa esposizione. La missione che il Padiglione Cinese si pone è quella di catturare l'energia del *continuum* – o del "Bu Xi" così come definito nella cultura cinese – al fine di ritrovare nella vitalità che caratterizza il fare arte ai nostri giorni quel valore di rigenerazione narrato dai testi antichi, registrando le trasformazioni e il rinnovamento nelle arti applicate tradizionali.

Oltre al percorso ufficiale della Biennale, sono **numerosi gli eventi artistici collaterali** che, nei prossimi mesi, affiancheranno l'Esposizione Internazionale. Tra questi:

JAN FABRE Glass and bone sculptures 1977-2017 Venezia, Abbazia di San Gregorio (Dorsoduro 172) | 13 maggio -26 novembre 2017

MEMORY AND CONTEMPORANEITY – Venezia, Arsenale Nord – Tese 98-99 | 13 maggio -26 novembre 2017

SAM HAVADTOY. 18 – 17 Venezia, Palazzo Bembo (Riva del Carbon 4793) | 13 maggio -26 novembre 2017

BEAT KUERT. Good Morning Darkness – Venezia, Palazzo Bembo (Riva del Carbon 4793) | 13 maggio -26 novembre 2017

Con la Biennale nasce inoltre **la Fondazione delle Arti** presso il Palazzetto Pisani di Sestiere di S. Marco per promuovere gli eventi culturali veneziani di elevata qualità, legati alla salvaguardia dell'identità della città, del suo patrimonio artistico e storico e della qualità della sua offerta culturale.

Nel corso dei prossimi mesi poi, tra gli eventi che affiancheranno l'Esposizione vi sono: **il Festival Internazionale di Danza Contemporanea e la Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica**.

Al Teatro La Fenice si brinda con il Concerto di Capodanno

Per chi non avesse ancora deciso dove andare per le Feste, Venezia potrebbe essere un'ottima meta. Anche perché proprio al Teatro La Fenice di Venezia si tiene il Concerto di Capodanno, il concerto per iniziare il nuovo anno nella migliore tradizione tricolore, giunto ormai alla sua quattordicesima edizione. Partono infatti dalla splendida cornice del Teatro La Fenice gli auguri, televisivi, di un felice nuovo. Anche il Concerto di Capodanno 2017, diretto da Fabio Luisi, si chiude con un brindisi d'auguri da non perdere, quello della *Traviata* di Giuseppe Verdi.

La prima parte del Concerto di Capodanno sarà esclusivamente orchestrale, la seconda, che vedrà anche la partecipazione dei solisti e del Coro preparato da Claudio Marino Moretti, sarà invece dedicata al melodramma con un programma di famose arie d'opera come il celeberrimo brindisi dalla *Traviata* di Giuseppe Verdi.

Luisi è uno dei maggiori direttori italiani, già direttore musicale della Staatskapelle di Dresda, direttore principale del Metropolitan di New York e dal 2018 sarà direttore musicale del Maggio Musicale Fiorentino.

DOVE, COME E A QUANTO

29 dicembre- 1 gennaio Concerto di Capodanno – Teatro La Fenice di Venezia.

giovedì 29 dicembre 2016 ore 20:00

venerdì 30 dicembre 2016 ore 17:00

sabato 31 dicembre 2016 ore 16:00

domenica 1 gennaio 2017 ore 11:15

Biglietti da 55 euro

RIVUS ALTUS: frammenti visivi per ricostruire Venezia

11.354 foto-tasselli, 264 ore di appostamento, 15.963 persone ritratte. Non sono numeri a caso ma quelli di **RIVUS ALTUS**, **10.000 frammenti visivi dal ponte di Rialto a Venezia**, la grande mostra fotografica ospitata presso il suggestivo **Centro Culturale Don Orione Artigianelli**, un antico convento ristrutturato ed attrezzato con le più moderne tecnologie, situato nel centro storico di **Venezia**, **dall'8 Ottobre al 27 Novembre 2016**.

La mostra propone una inedita e originale ricostruzione fotografica del panorama veneziano così come appare da suo punto più celebre, ovvero dal **Ponte di Rialto**.

Gli elementi presenti nell'installazione trovano un valore aggiunto nella partecipazione di **The Boga Foundation**: la serie di sculture **Homini**, infatti, dialoga con gli elementi della mostra, mettendo così in relazione i visitatori e le persone ritratte.

Il progetto fotografico si ispira al testo di **Georges Perec** "**Tentativo di esaurimento di un luogo parigino**" (Parigi, 1975), in cui l'autore descrive una piazza parigina da differenti punti di vista e in diversi momenti, annotando ogni variazione.

L'architetto e fotografo milanese **Massimiliano Farina** indaga il concetto di stereotipo in quanto visione semplificata e largamente condivisa di un luogo, registrando con la macchina fotografica tutto ciò che accade (o non accade) durante i suoi lunghi appostamenti al centro del ponte. Nel luogo dove lo stereotipo della città veneziana si perpetua, grazie alla smania collettiva di fotografare il panorama sul Canal Grande e assicurarsi una foto ricordo, c'è però anche chi si

abbandona alla visione suggestiva. In questo progetto fotografico, Massimiliano Farina riesce a cogliere questa eterogenea dimensione sensibile, catturando gli sguardi e le azioni delle persone che circondano la sua postazione privilegiata.

Il progetto Rivus Altus si compone così di due elementi distinti, in continuo dialogo tra loro: il panorama e i suoi osservatori.

La vista sul canal Grande è composta da un mosaico fotografico di 78 frammenti, frutto di una selezione delle 11.354 immagini raccolte dall'autore, in grado di cogliere nel dettaglio la mutevole natura del soggetto ritratto. Grazie alle innumerevoli combinazioni possibili, il frantumato stereotipo di Venezia viene così ricostruito con esiti di volta in volta inattesi e sorprendenti.

L'approccio utilizzato dall'autore per ritrarre gli osservatori, gli "abitanti di Rialto", ricalca quello utilizzato per restituire un'immagine complessa del panorama. Grazie allo scatto quasi simultaneo di due fotocamere unite da un braccio meccanico è stato possibile catturare gli sguardi dei passanti in una veloce sequenza di immagini. Questi ritratti doppi che differiscono tra loro per tecnica, tempi di posa, zoom e movimenti, sono stati successivamente riuniti in dittici fotografici e proposti in bianco e nero. La scelta cromatica è un vero e proprio escamotage simbolico-figurativo grazie al quale l'autore distingue il proprio punto di vista, il panorama, dalla rappresentazione di quello degli osservatori, conservandone l'aspetto dialogico.

Come tributo al 50esimo della scomparsa di **Alberto Giacometti** e in ricordo della sua partecipazione alla Biennale del 1956 con la *Femme de Venise*, saranno presenti due sue opere appartenenti alla collezione di **The Boga Foundation: Donna che cammina e Nudo in piedi**. L'eclettica creativa dei Boga, attraverso le loro visioni post-moderne e surreali, trova

infatti preziosa fonte di ispirazione dall'opera di Giacometti.

Attraverso le sculture della linea Homini by Boga presenti in mostra, gli osservatori ritratti nei dittici di Massimiliano Farina trovano una parallela rappresentazione materica, proiezione silenziosa dell'essere umano. La duplicità espressiva di Rivus Altus rivela così un'eccezionale interconnessione con l'arte forgiata dai Boga, parte integrante dell'installazione.

L'Homino dei Boga è l'essenza dell'essere umano e con il suo contorno sottile, impreciso, fallibile e grezzo osserva l'orizzonte. L'Homino è "abitante di Rialto", guarda lo scorrere del tempo muovendosi attraverso l'idea progettuale e prende vita con un segno libero che ne determina i confini, trascendendoli. In occasione della mostra sarà presentata la nuova collezione **Homini – The Last Supper** e l'opera **Il Gelataio**.

RIVUS ALTUS | 10.000 frammenti visivi dal ponte di Rialto a Venezia

con il contributo artistico di **The Boga Foundation**, il patrocinio del Comune di Venezia e dell'Università IUAV

**8 Ottobre – 27 novembre 2016 Centro Culturale Don Orione
Artigianelli | Zattere Dorsoduro 909/A – 30123 Venezia**

7 ottobre h.12.30 press preview – h.18.30 inaugurazione

ORARI: Tutti i giorni dalle 10 alle 13 e dalle 14 alle 20 |
INGRESSO GRATUITO

SOCIAL **MEDIA:** **Facebook:**
<https://www.facebook.com/ilpontedirialto> **Instagram:**
<https://www.instagram.com/maxfarina> **hashtag ufficiali:**
#rivusaltus #pleasemyfriendgivemethemoney
THE BOGA FOUNDATION: *<http://thebogafoundation.it/>* **Facebook:**
<https://www.facebook.com/quandoilpensierosuperailgesto>
SONORIZZAZIONE: Sursumcorda
MEDIA PARTNER: Hestetika
PARTNERS: AimOne – ArT – Za
SPONSORED BY: NOVACOLOR – Habitare – Idee Culturali – Mllo
Architects
CONCEPT, SET UP AND COMMUNICATION: Farina Zerozero

A Venezia i musei si visitano al chiaro di luna

A partire dal 20 maggio 2016, la **Fondazione Musei Civici di Venezia** ha deciso di avviare un ciclo di aperture serali nei musei dell'Area Marciana – **Palazzo Ducale** e **Museo Correr** – per tutto il periodo estivo.

Ecco quindi che, nell'ambito delle iniziative volte a creare nuove occasioni per visitare il patrimonio e le collezioni della città lagunare, è stato disposto il prolungamento dell'orario di apertura **fino alle ore 23.00** nei giorni di

venerdì, sabato e domenica.

La decisione è stata presa dopo gli ottimi risultati ottenuti con l'apertura straordinaria del 1° maggio dei musei della città, fortemente voluta dal Sindaco di Venezia **Luigi Brugnaro**, che ha visto la partecipazione di ben 10.235 visitatori totali e nei soli Correr e Ducale di 7813 persone di cui 399 dalle ore 18 alle ore 23.

Scopo dell'iniziativa è offrire ai cittadini di Venezia, dell'area metropolitana e a tutti i turisti una programmazione più ampia, incentivando i giovani e quel pubblico che normalmente non può visitare i musei negli ordinari orari di apertura, a scoprire il patrimonio artistico e culturale cittadino in una eccezionale cornice notturna.

Fondazione Musei Civici di Venezia

call center: 848082000 (dall'Italia) [+39 041 42730892](tel:+3904142730892)
(dall'estero)

web: visitmuve.it

Questo slideshow richiede JavaScript.

“Gusto in scena” a Venezia

Si apre domani, domenica 1° marzo, nella suggestiva cornice di Venezia, **“Gusto in scena”**. La manifestazione, strenuamente voluta da **Marcello Coronini**, raccoglie per due giorni presso la **Scuola Grande di San Giovanni Evangelista** alcuni dei nomi più importanti del panorama italiano della ristorazione di elevato livello.

Per gli **chef**: Andrea Aprea, Enrico Bartolini, Cristian e Manuel Costardi, Enrico Crippa, Herbert Hinter, Giuseppe

Iannotti, Davide Oldani, Maurizio Serva, Massimo Spigaroli, Paolo Beverini, Ilario Vinciguerra. Per i **pizzaioli**: Renato Bosco, Stefano Callegari, Franco Pepe, Ciro Salvo, Gino Sorbillo. Per i **pasticceri**: Luigi Biasetto, Iginio Massari. Diciotto tra i migliori esponenti dell'alta cucina, dell'alta pasticceria e della miglior pizza che si cimenteranno nello studio di piatti secondo le regole de **La Cucina del Senza**, nuovo e rivoluzionario modo di pensare la cucina: "senza... grassi o senza... sale e dessert senza... zucchero aggiunti".

"Gusto in Scena" non è un semplice appuntamento dedicato all'enogastronomia. E' cultura, studio e ricerca, fucina di idee nuove. **Marcello Coronini**. Per il 2015 il tema del congresso sarà: I piatti Firma e I piatti della grande tradizione italiana rivisti attraverso LA CUCINA DEL SENZA 2015 *"senza grassi o senza sale o dessert senza zucchero aggiunti"*. Chiederemo a ognuno degli *chef* relatori di preparare due piatti: uno senza sale e uno senza grassi aggiunti, ovvero: uno il piatto Firma che lo identifica e l'altro tradizionale della sua regione, entrambi con le varianti indicate. Novità dell'edizione 2015 sarà La Pizza del Senza. I migliori pizzaioli d'Italia, guidati da Marcello Coronini, spiegheranno come realizzare pizze senza sale o grassi aggiunti. Passo dopo passo, mostreranno com'è possibile preparare pizze gustose e saporite semplicemente valorizzando le materie prime che vengono utilizzate, senza la necessità di aggiungere altro.

Uno sguardo agli chef

Ecco chi sono i grandi cuochi che quest'anno animeranno la VII edizione del **congresso di alta cucina "Gusto in Scena"**.

1- **Andrea Aprea**, napoletano, 37 anni, Andrea Aprea è l'Executive Chef del **Ristorante VUN dell'hotel Park Hyatt Milano**. Forte di esperienze importanti sia in Italia che all'estero, lo stile di Aprea è basato sulla sperimentazione e sulla continua ricerca di suggestioni.

2-. **Enrico Crippa**, classe 1971, di Carate Brianza; una folgorante carriera lo porta in breve tempo a raggiungere con il suo Piazza Duomo di Alba (Cn) il riconoscimento che lo proietta nel gotha della ristorazione italiana: **le 3 stelle Michelin**. Una cucina di grande leggerezza e piacevolezza, basata sulla freschezza e la qualità delle materie prime che si sposa perfettamente con **La Cucina del Senza**.

3-I **fratelli Costardi**: il trentaduenne **Christian**, chef "salato", e il ventitreenne **Manuel**, lo chef dei "dolci", entrambi impegnati alla "Risotteria" dell'Hotel Cinzia di Vercelli, oggi **Da Christian e Manuel**, con una stella Michelin.

Herbert Hintner chef del Ristorante **Zur Rose** di Appiano, in Alto Adige. 1 stella Michelin, 2 cappelli Gault Millau. Nasce nel 1957 a Colle in Val Casies e per 6 anni è presidente per l'Italia dell'Associazione "Jeunes Restaurateurs d'Europe". La sua è una cucina di grande gusto e di ricerca di prodotti tipo le radici antiche che ritrova presso i vecchi contadini.

5-Campano, classe 1982 è **Giuseppe Iannotti**, che dal 2011 lavora nel suo **Krèsios**, appena fuori Telese Terme (BN). Un ristorante gourmet, una bottega e un bistrot che segue con cura maniacale. Nel 2013 entra a far parte dei JRE, conquista il titolo di Miglior giovane ristoratore della Guida L'Espresso e altri prestigiosi riconoscimenti, fino alla stella Michelin nel 2014.

6-**Davide Oldani**, chef cresciuto alla scuola di Gualtiero Marchesi, dal 2003 impegnato nel suo **D'O** a Milano, 1 stella Michelin.

7-Due stelle michelin anche per **Maurizio Serva** chef del **Ristorante La Trota** a Rivodruti, nel Riminese. Una cucina impeccabile e di gran mestiere specializzata sul pesce d'acqua dolce.

8- **Paolo Teverini**, a Bagno di Romagna (Bo), una stella Michelin. Una cucina d'autore ingegnosa sia

nell'interpretazione delle ricette tradizionali, sia nel creare nuove proposte gastronomiche, frutto di sperimentazioni inconsuete e sempre originali.

9-Napoletano di nascita, **Ilario Vinciguerra** ha portato a Gallarate (VA) una cucina mediterranea, dai sapori netti con il giusto tocco di sorprendente estrosità. La stella Michelin conferma una spiccata dote nella scelta delle materie prime, che esalta con gli aromi dell'olio extravergine d'oliva e sublima con accostamenti, tecniche ardite e ispirazione.

10-Cresciuto sotto l'ala di Massimiliano Alajmo, **Enrico Bartolini** ha ottenuto a soli 29 anni la sua prima Stella Michelin e a 33 la seconda. La sua filosofia di cucina BE Contemporary Classic sta suscitando un forte interesse nel mondo della gastronomia. I valori del passato e l'attualità del presente si fondono per dare vita a nuovi sapori originali e equilibrati. È spesso raccontata come innovativa, equilibrata e meditativa. Dal 2010 gestisce il Devero Ristorante a Cavenago di Brianza a 20 minuti da Milano.

11-Il Maiale è il re della cucina parmense e L'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense di **Massimo Spigaroli** è il suo castello. Il suo culatello è tra i più apprezzati nel mondo e la sua cucina è stata premiata con 1 stella Michelin per l'impegno e il rigore con cui trasforma in piatti ricchi di gusto i prodotti del suo territorio che sono coltivati in massima parte nell'azienda agricola di famiglia.