

**“Un mare di onde d’artista: il dono dell’olivo”
comunicato stampa**



MOVIMENTO

Arte da mangiare mangiare Arte

Associazione Culturale
Via Daverio 7 - 20122 Milano
Ufficio +39 02 39843575
www.artedamangiare.it/

Fondatore e Direttore Artistico:
Ornella Piluso
in arte topylabrys
ricorda23@gmail.com
Tel. 392 399 8216

Segreteria organizzativa e
Curatela Artistica
Monica Scardecchia
info@artedamangiare.it
Tel. 340 3406871

Partner



**27, 28 febbraio e 1 marzo 2025
Olio Officina Festival, 14ª edizione**

**Centro Congressi Porto Antico, Magazzini del Cotone
Via Magazzini del Cotone 58, Genova**

Grandi novità per la prossima edizione di Olio Officina Festival che quest’anno si sposta a **Genova** e sceglie gli **Ex Magazzini del Cotone** come location d’eccezione fra mare, porto e città. Soluzione interessante per rispondere al tema **“L’olio e il mare”** lanciato dall’oleologo e giornalista **Luigi Caricato** ideatore e fondatore di **Olio Officina Festival** che per la sua 14 ed. si terrà appunto a Genova nei giorni **27, 28 febbraio e 1 marzo**.

Come da tradizione l’Associazione Culturale e Movimento di Pensiero **Arte da mangiare mangiare Arte**, partner storico della manifestazione, non poteva mancare e propone un’operazione artistica che declina il tema della manifestazione in una grande installazione d’arte dal titolo **“Un mare di onde d’artista: il dono dell’ulivo”**.

Si tratta di una grande opera realizzata a più mani, dove ogni singolo artista ha lavorato sul concetto d’onda e sulla suggestione derivante dal **racconto mitologico della disputa fra Atena** dea della sapienza, delle arti e della strategia in battaglia e **Poseidone** dio del mare. **Una disputa per ottenere il patronato su Atene e che ha visto vincitrice Atena con il dono dell’albero d’ulivo agli ateniesi. Quale migliore sintesi per comunicare artisticamente il rapporto ancestrale fra l’olio e il mare?**

Fra gli artisti in mostra: Bartolini Clara; Bohr Kika; Bolis Maria Teresa; Bonomi Ornella Lelly BM; Bortoletto Maritè; Campora Leonilde; Cantini Franca; Capiluppi Silvia; Caprioglio Lucia; Caputo Carmine di Rocanova; Carnevale Paolo e Byrne Fiona;; Casal Sara; Cat; Cavaliere Gabriella; Cavallaro Marco Esteban; Cavallo Margherita; Cella Elena; Cibaldi Silvia; Cicardi Fiorella; Cucci Francesco; Dapuzzo Maria Grazia; Dealessi Albina; Di Mineo Annitta; Di Pardo Carla; Faiella Arianna; Fusi Rosella con Giuseppe Caso e Marco Penati; Giacommo Vito; Ghezzi Kiki; Gorla Daniela; Grandi Federica; Iglecias Alicia; Li Ding; Lelex, Limido Maria Cristina; M.S. Murthy artista indiano; Mariani Tiziana; Marra Silvana; Mazzoleni Simone; Mestrangelo Giuseppe; Miazzo Massimiliano; Mitrano Annalisa; Monai Nadia; Persichelli Edy; Pilia Pina; Pozzi Veronique; Ramirez Roberto Anchique; Rossi Etta; Ruffato Kia; Sammartano Antonio; Savona Joetta; Sheren; Sul Filo dell’arte; Tebaldi Maria Cristina; topylabrys; Tornaghi Micaela; Traviglini Liliana.

Presente con un lavoro collettivo anche l’Istituto Comprensorio scolastico Madre Teresa di Calcutta di Milano.

Come di consueto non mancheranno le **performance e le contaminazioni artistico culturali**, infatti, nella giornata inaugurale di **giovedì 27 febbraio alle ore 16.00** sarà presentato il **“Boccone d’Arte”** realizzato dalla chef **Paola Chiolini** del Ristorante La Balena Bianca di Valle Crosia in collaborazione con Arte da mangiare mangiare Arte sulle suggestioni dell’artista **topylabrys**. Il **“Boccone d’Arte”** presentato in questa occasione riguarderà le commistioni di forma, colore e sapore fra Acqua, Sale e Olio, una sperimentazione artistica culinaria per interrogarsi attraverso il senso del gusto sul rapporto dell’olio con il mare.

Sempre **giovedì 27 febbraio attorno alle ore 16.00** si terrà la presentazione della mostra **“Un mare d’onde d’artista: il dono dell’ulivo”** con il Direttore Artistico Ornella Piluso e la curatrice Monica Scardecchia, a seguire la performance dell’artista **Roberto Ramirez: “Minerva uscendo dal mare”**. **Sabato 1 marzo si terrà alle 14.00** la performance delle portatrici d’acqua organizzata da **Arte da mangiare mangiare Arte** in collaborazione con **Satura**. La performance è ideata dal laboratorio Killili con **Alessandra Marsiglia** e la direzione artistica dell’architetto **Maddalena Ferraresi**, per l’occasione proporrà la variante legata all’olio e all’acqua del mare.

La mostra è curata da **Monica Scardecchia** con la direzione artistica di **Ornella Piluso**.

Per informazioni: www.artedamangiare.it; info@artedamangiare.it; Tel. 3403406871

Sponsor



In collaborazione con

