**Art of ITALICUS 2020, Creative Talent:**

**i vincitori del primo contest di Digital Art**

**dedicato all’aperitivo italiano**

*Scelti i vincitori di Art of ITALICUS 2020 Creative Talent: il contest artistico sull’aperitivo nato dalla creatività di ITALICUS Rosolio di Bergamotto. L’iniziativa ha visto la partecipazione di artisti emergenti di tutto il mondo.*

*Milano*, 2 settembre 2020 – L’artista che meglio ha saputo rappresentare e realizzare con la Digital Art l’aperitivo italiano, firmato **ITALICUS Rosolio di Bergamotto,** è **Jean Philippe Vaquier**, 29 anni, italiano che vive a Rieti di origine francese. È lui il primo classificato di **Art of ITALICUS 2020, Creative Talent**, il contest di arte digitale ideato da ITALICUS durato tutta l’estate. Il concorso internazionale ha visto sfidarsi artisti emergenti tra i quali illustratori, grafici, pittori e digital artists desiderosi di rappresentare al meglio la tradizione dell’aperitivo italiano. La competizione è stata lanciata in collaborazionecon **Moniker Art Fair**, leader nella valorizzazione dell'arte urbana e contemporanea.

Hanno partecipato **più di 100** **artisti emergenti professionisti e non, tra i 21 e 35 anni, provenienti da 14 Paesi del mondo.** In una prima fase,le opere sono state votate dal pubblico che ha potuto esprimere on line le proprie preferenze. Una volta definita la rosa dei dieci semifinalisti, la giuria di esperti ha proclamato il vincitore.

L’opera con cui Jean Philippe Vaquier è riuscito a salire sul gradino più alto del podio si chiama ***The compenetration of lights*:** un’immagine che mostra in modo nitido la scomposizione di luci nei toni del verde, del blu e del giallo, richiamando tutti gli elementi che incarnano l’essenza di ITALICUS. L'astrazione ne evoca la bottiglia in chiave moderna e interpretativa, con i suoi colori e le sue geometrie. Futurismo e modernismo in quest’opera si mescolano per proiettare in avanti la tradizione italiana legata all’aperitivo. Giocando con forme, linee stilizzate, luci e colori tipici di ITALICUS, il vincitore ha saputo cogliere con acuto estro lo spirito artistico del Rosolio di Bergamotto. Jean Philippe Vaquier è un fotografo ed esperto di comunicazione, amante della tradizione enogastronomica italiana e del *savoir-vivre*. I suoi riferimenti artistici sono movimenti d'avanguardia tra cui futurismo, cubismo e surrealismo. In giuria, **Rowan Miller**, Direttore creativo di Stranger & Stranger, spiega la scelta di quest’opera: “Rappresenta una decomposizione netta del packaging, dello stile e dei colori di ITALICUS. La ‘ricostruzione’ che si ottiene nel complesso dell’opera esprime la versatilità e la creatività che il ITALICUS offre alla moderna occasione dell'aperitivo italiano”.

Dietro Jean Philippe Vaquier, si sono piazzati **Vix Black,** nome d’arte di Vito de Tullio,con la sua opera ***The Aperitif*,** e la bolognese **Virginia Vignali** con ***L’Aperitivo Italiano Per Tutti***.

*****The Aperitif*** di **Vix Black,** artista poliedrico originario di Bari**,** rappresenta uno scorcio di costiera, dove è nato il ITALICUS, inquadrata dal profilo di una finestra. Lo scenario descritto è il classico aperitivo italiano fatto di sguardi, confidenze e sintonia intorno ai bicchieri e alla bottiglia di ITALICUS. L’opera è una vera e propria interpretazione artistica cubista del Rosolio di Bergamotto e dell’aperitivo. L’esaltazione delle forme geometriche delle figure e degli oggetti, la collocazione e i colori esprimono una grande creatività artistica che cattura e spinge a interpretazioni diverse. Sembra quasi di sentire le risate dei personaggi mentre gustano il loro cocktail. In giuria, l’opera di Vix Black ha toccato in modo particolare **Giuseppe Gallo**, Fondatore & CEO di ITALICUS, che commenta: “The Aperitif mi ricorda i quadri di Picasso e ha tutti gli elementi essenziali che contraddistinguono ITALICUS. Questa interpretazione cubista mi colpisce davvero molto”.

La "Dolce vita", rappresentata attraverso un’animazione che raffigura un aperitivo italiano, occasione di incontro, dialogo e condivisione, è invece al centro de ***L’Aperitivo Italiano per tutti*,** opera della terza classificata **Virginia Vignali**, studentessa di service design all’Università di Bologna. La centralità attribuita a ITALICUS è sapientemente messa in risalto dalle figure, dalle espressioni e dai colori in modo brioso, moderno, divertente e semplice come l’artista che lo ha creato, a dimostrazione di come per ITALICUS sia importante dialogare anche con i giovani cogliendone l’attenzione. Su quest’opera, **Tina Ziegler**, Direttore di Moniker Art Fair, membro della giuria, commenta: “I colori, i personaggi, la gioia sono la rappresentazione perfetta del momento di condivisione dell’aperitivo. Adoro l'uso dell'animazione, la scelta dei colori e lo studio che c’è dietro ai personaggi di quest’opera. Una prospettiva davvero divertente che ha soddisfatto tutti gli aspetti richiesti in fase di brief”.

Oltre ai premi in denaro in palio, i tre vincitori avranno la possibilità di partecipare ad un evento globale dell’edizione 2021 di **Art of ITALICUS**.

**In giuria**: Giuseppe Gallo, Fondatore & CEO di ITALICUS; Tina Ziegler, Direttore di Moniker Art Fair; Rowan Miller, Direttore Creativo di Stranger & Stranger: [il video della proclamazione](https://youtu.be/OuHMSyHrHJA)

**Di seguito le opere dei dieci semifinalisti**:

• THE APERITIF di Vix Black

• ITALICUS - A SIP OF ITALY di Alice Siddi

• ITALIAN APERITIVO FOR ALL di Virginia Vignali

• ITALIAN COAST di Ekaterina Nastas

• MRS di Maria Artamonova

• RENAISSANCE OF TASTE di Nadezhda Venevtseva

• THE CREATION OF TASTE di Fabiola Sangineto

• L'APERITIVO ITALIANO NEL MONDO di Pietro Filippeschi

• ITALICUS ANIMATION di Michela Russo

• THE COMPENETRATION OF LIGHTS di Jean-Philippe Vaquier

\*\*\*

**A proposito di ITALICUS®**- Il Rosolio di bergamotto ITALICUS® è stato creato da Giuseppe Gallo, che ha saputo riportare in auge l’antica categoria del Rosolio, ormai quasi dimenticata. Arricchito da note di bergamotto calabrese, ITALICUS® è realizzato utilizzando i migliori ingredienti italiani per ricreare un vero e proprio “sorso d’Italia”. Il design sorprendente della bottiglia, capolavoro di Stranger & Stranger, incarna la storia e il patrimonio italiani e racconta come il Rosolio in passato fosse il simbolo del tradizionale momento dell'aperitivo.

Lanciato il 1° settembre 2016, Italicus® è uno degli aperitivi più premiati a livello globale.

Grazie alla sua unicità, ITALICUS® è già stato protagonista indiscusso di numerosi cocktails: dalla creatività e dall’esperienza dei migliori bartender del mondo sono nati alcuni abbinamenti caratteristici di ITALICUS®, che hanno portato nei locali più di tendenza l’**ITALICUS SPRITZ**, realizzato con ITALICUS® e Prosecco o Champagne; l’**IPALICUS**, che nasce dall’abbinamento del rosolio con la birra IPA; e il **NEGRONI BIANCO**, dove London Dry Gin e Dry Vermouth si amalgamano perfettamente alle note aromatiche del bergamotto. Una versione nuova di gustare lo Spritz **ITALICUS e soda al pompelmo**, un cocktail facile e veloce da preparare anche a casa, da servire come aperitivo. Con il suo gusto fresco e con le delicate note agrumate del pompelmo rosa, ITALICUS e soda al pompelmo , crea il connubio perfetto che richiama la leggerezza e la spensieratezza estiva.

ITALICUS® Rosolio di Bergamotto ha ricevuto il premio come Best New Spirit 2017 al prestigioso Tales of the Cocktail Spirited Awards e, nel 2020 e 2019, è stato eletto come il marchio di liquori di tendenza n.1 da Drinks International.

Ulteriori riconoscimenti includono: Medaglia d’oro nel 2018, 2019 - Women's Wine and spirits awards; Miglior nuovo spirit europeo - Mixology Awards 2017 a Berlino; miglior prodotto - FIBAR 2017; Medaglia d’oro - Packaging awards 2017; Contemporary Awards TROPHY - International Wine & Spirits Competition; Packaging Trophy - Harpers Design 2017; Medaglia d'oro - San Francisco World Spirits Competition 2017; Platinum Best of Luxury - Pentawards 2017; Medaglia d’oro per l’Aperitivo italiano dell'anno - New York International Spirits Competition 2016; Miglior nuovo prodotto - Bar Awards 2016; Certificato di qualità ECCEZIONALE - Difford’s Guide 2016.

**A proposito di Giuseppe Gallo** - L’idea di creare e lanciare ITALICUS® è di Giuseppe Gallo, una delle figure più autorevoli e rispettate dell’industria del bere miscelato. Rinomato a livello internazionale e riconosciuto per le sue capacità di mixologist, ora Gallo dedica il suo tempo all'educazione e allo sviluppo del marchio all'interno del commercio attraverso ITALSPIRITS. La passione per il patrimonio della cultura del bere italiano lo ha portato a realizzare un sogno: riscoprire la categoria del Rosolio come aperitivo lanciando ITALICUS®. Oggi Giuseppe Gallo è CEO e fondatore di Italicus (dopo la partnership annunciata ad aprile con il gruppo Pernod Ricard).

**UFFICIO STAMPA – DAG Communication**Barbara Orrico - [borrico@dagcom.com](mailto:borrico@dagcom.com) – 347-5419012  
Elena Ubertazzi – [eubertazzi@dagcom.com](mailto:fcaraccio@dagcom.com) – 349-5420242