

ENTI PROMOTORI:



CON IL CONTRIBUTO DI:



CON IL PATROCINIO DI:



L'eleganza del cibo. Tales about food and fashion

a cura di Stefano Dominella e Bonizza Giordani Aragno

Conferenza stampa lunedì 18 Maggio 2015, ore 11:30

Inaugurazione lunedì 18 Maggio 2015, ore 19:00

Apertura al pubblico mercoledì 19 Maggio - domenica 1 Novembre 2015

Mercati di Traiano - Museo dei Fori Imperiali

Via Quattro Novembre, 94



L'ELEGANZA DEL CIBO

TALES ABOUT
FOOD & FASHION

Una grande mostra per celebrare a Roma il connubio perfetto tra la nutrizione, tema dominante dell'EXPO 2015 di Milano, e la creatività Made in Italy. **“L'eleganza del cibo. Tales about food and fashion”**, promossa *dall' Assessorato alla Cultura e al Turismo di Roma - Sovrintendenza Capitolina ai Beni Culturali, dalla Regione Lazio, da Unindustria - Unione degli Industriali e delle imprese di Roma, Frosinone, Latina, Rieti Viterbo*, con il Patrocinio del *Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo* e di *EXPO Milano 2015* e con l'organizzazione di *Zètema Progetto Cultura*, sarà ospitata **da martedì 19 Maggio a domenica 1 Novembre presso i Mercati di Traiano - Museo dei Fori Imperiali**, un sito archeologico di rara bellezza, prestigioso per storia e per eleganza architettonica, scelto per raccontare la contaminazione tra le culture della moda e della nutrizione, due aspetti del patrimonio nazionale tra i più apprezzati e conosciuti al mondo.

Acqua, Aria, Terra, Fuoco. I quattro elementi naturali saranno il filo conduttore della mostra, inserita nell'ambito degli eventi in programma a Roma e Milano in occasione dell'esposizione universale da Maggio a Ottobre.

La mostra, a cura di **Stefano Dominella** e di **Bonizza Giordani Aragno**, si articolerà nelle varie accezioni proprie della moda, dal tessuto, al ricamo, all'abito, all'accessorio, e avrà come fil-rouge il cibo con un “richiamo alla natura”. . La moda veste il corpo, lo abbellisce, lo esalta e lo protegge. Il cibo lo attraversa, lo nutre e lo penetra. La moda ciba la mente, il cibo nutre il corpo.

All'interno delle sale museali saranno allestite differenti aree, contenitori dei progetti ispirati alla contaminazione tra moda e nutrizione, moda ed eco sostenibilità, moda ed energia. Il cibo e le materie prime della natura rappresenteranno il fil-rouge della mostra che vedrà protagonista la moda di ieri, di oggi e di domani. Abiti, accessori, immagini fotografiche e video, video mapping e visual-art costruiranno un percorso creativo contemporaneo dove il Made in Italy, l'alto artigianato e quindi la tradizione del “bello e ben fatto” saranno espressione evidente di come e quanto la moda ha saputo trarre ispirazione dalla nutrizione. Il percorso espositivo, inoltre, sarà arricchito dalle fotografie dell'artista coreana Yeonju Sung, un viaggio onirico che racconta attraverso 8 immagini come il cibo possa dialogare con l'abito e assumerne le forme.

In mostra *abiti-opera* ma anche accessori realizzati con materiali inconsueti, dalle forme e disegni scaturiti da una ricerca innovativa, originale e soprattutto ironica. Perché è proprio l'ironia a caratterizzare la creatività dei designer quando interpretano il cibo. Gli abiti realizzati dai più grandi stilisti, dal 1950 ad oggi, insieme alle creazioni di giovani designer emergenti e di giovani talenti comporranno il percorso espositivo con l'obiettivo di esaltarne i contenuti e chiarire l'ispirazione dalla quale è nato l'intero *concept* della mostra. La moda, contaminata dal “gusto”, con i suoi protagonisti tratterà un insolito e affascinante tragitto in perfetta sintonia con il tema dominante dell'Expo 2015.

Se si fa il “gioco” di sostituire alla parola moda ,la parola cibo si comincia a capire come e perché questi due pilastri della creatività e della cultura italiana fatalmente s'incontrino di continuo e segnatamente irrobustiscano il loro legame.

Tra le **160 creazioni in mostra**, tra accessori e abiti, alcuni dei quali mai presentati prima d'ora, come non citare **Giorgio Armani** che ha eccezionalmente aderito all'iniziativa. Re Giorgio, nella sua ultima collezione Privè, si ispira al bambù, pianta delicata e robusta al tempo stesso, sempre più in voga nell'industria ecosostenibile, metafora di un'eleganza che eleva a poesia tessuto e disegno. **Etro** fa suo lo slogan *“We are what we eat”* (Noi siamo ciò che mangiamo), così le meravigliose stampe della Maison si colorano di pasta e crostacei crudi, in composizioni grafiche create con immagini digitali in cui i pranzi, italianissimi nella loro rappresentazione, si trasformano in un caleidoscopio di cibo.

Agatha Ruiz de la Prada, da sempre ci stupisce con decorazioni che richiamano il cibo, tutte decisamente ironiche e spiritose, per ridere insieme alla moda che andiamo ad indossare ogni giorno. **Gattinoni** ha dedicato un'intera collezione di alta moda al cibo, in mostra il "bread dress" con bustier scolpito con vere spighe di grano e pantaloni in juta ricamati con biscotti e salatini glassati e cristallizzati. Il giovane designer **Tiziano Guardini** sceglie vere radici di liquirizia per realizzare il suo abito "Natural Couture" eco-sostenibile. **Salvatore Ferragamo**, pioniere nell'utilizzo di materiali poveri come sughero, rafia e canapa, ha scelto di esibire alcune delle sue calzature più famose tratte dal prezioso archivio storico della fondazione a lui dedicata. **Antonio Marras**, che affonda le radici della creatività nella sua terra di origine, la Sardegna, mette in mostra abiti con ricami-richiami alla natura. Immane **Moschino**, che da sempre ha trattato il cibo con ironia e come strumento di denuncia sociale. In mostra anche **Ken Scott** il *giardiniere della moda*, colui che tra i primi ha scelto di inneggiare al *food* attraverso le vivaci stampe dei suoi abiti: asparagi, piselli, carciofi, mele, diventano "meraviglioso orto" da indossare. E tra gli altri ai Mercati di Traiano, in scena anche il "florilegio" di **Laura Biagiotti** attraverso abiti che citano una "natura di tessuto".

*"Mi sono interrogato spesso in questi ultimi anni circa il parossismo che sta focalizzando la nostra attenzione - dichiara il curatore **Stefano Dominella** - Da una parte l'edonismo, la cura del corpo, l'essere magri ed in forma ad ogni costo, dall'altra il "tam tam" mediatico e pubblicitario sul cibo, sul gusto e sulla golosità in genere che scaturlisce un'ansia alimentare. E la moda? Raccoglie e assorbe tutte queste sollecitazioni e le interpreta con ironica creatività. Da sempre. E' in questo clima da "Dolce Vita" dell'alimentazione che ho maturato l'idea di una mostra che coniugasse moda e cibo. Per sorridere di questa "Strana coppia", ma anche per approfondire e sensibilizzare le mille sfumature legate ad essa, non per ultimo il rispetto per la natura e per l'ambiente."*

Ufficio Stampa Mostra

Edoardo de' Giorgio Ph.+39 06 42884963 Fax +39 06 42820298

eleganzadelcibo@gmail.com www.leleganzadelcibo.com

Ufficio stampa Zètema Progetto Cultura

Chiara Sanginiti

c.sanginiti@zetema.it www.zetema.it twitter @ZetemaCultura