

Tecnica, metodo, professione, mestiere, ingegno, creatività, talento, genio, stile e esperienza sono solo alcuni dei sinonimi della parola Arte, ma provate a domandare il significato della stessa parola ad un Artista, si aprirà innanzi a voi un mondo, fatto di soggetti, di colori e di tecnica.

Durante una riunione preliminare per il CiocolArt Sicily Festival 2018 si sono sottolineate le linee guida che da sempre hanno animato l'organizzazione, porgere nel modo giusto la parola ARTE -Arte ed amore per la propria terra le due parole simbolo della Direzione artistica di CiocolArt Sicily, allora che siano pietra, legno, metallo, colore o cioccolato, in questa nuova edizione del CiocolArt Sicily Festival ci saranno.

Nuovo vigore alla tradizionale performance congiunta degli Chef, sarà dato dalla presenza al CiocolArt Sicily Festival di 25 ragazzi provenienti da vari paesi del mediterraneo, che porteranno spezie e prodotti tipici dei paesi di provenienza, sapori particolari che tra le mani esperte degli Chef si trasformeranno in piatti difficili da dimenticare per gli avventori di questa nuova edizione del Festival, uno scambio interculturale dettato da passione e curiosità per i sapori e le tradizioni del nostro bel paese, scambio arricchito dalla presenza dell'azienda Sicilia360Map che con l'ausilio di tecnologie 3D, donerà ai ragazzi un'immersione tra le bellezze artistiche siciliane.

Piatti e sapori che saranno impreziositi da vini della Valigiadibacco, azienda giovane fatta da giovani, che pur collocandosi tra le aziende distributrici di Vini è a fronte di un'enorme passione, da riconoscere come azienda ricercatrice a tutti gli effetti, mai paghi dell'enorme quantità di cantine in cartello, sempre alla ricerca di nuovi produttori, piccoli o artigianali poco importa, condizione sine qua non, una qualità superiore che li contraddistingue alla perfezione.

Innovativa la partecipazione di Vittorio Castellani, un gastronomo senza frontiere: ha girato il mondo. Giornalista, scrittore e studioso, è conosciuto anche come Chef Kumalé. Quando si parla di cucina etnica Castellani è considerato un'istituzione: è stato il primo con i suoi reportage di viaggio a proporre in Italia una panoramica delle cucine del mondo, integrando la conoscenza pratica con ricerche e studi approfonditi sulle culture gastronomiche degli altri paesi, diventando punto di riferimento per Università, Enti, Istituzioni locali e internazionali.

Come nella precedente edizione l'ormai consolidata presenza dell'Accademia di Belle Arti di Reggio Calabria diretta dalla Prof.ssa Daniela Maisano, grazie al protocollo di collaborazione siglato lo scorso anno, mostrerà i muscoli, si ripresenta il Workshop CioccoScultura ideato e curato dal Prof. Filippo Malice, che in questa edizione, vede anche il coinvolgimento dell'accademia di Belle Arti di Catanzaro, diretta dal Prof. Vittorio Politano. Gli studenti delle due accademie con la supervisione e il supporto un Tudor, realizzeranno sculture in cioccolato i cui step evolutivi saranno immortalati da un fotografo.

Sempre in collaborazione con l'Accademia di Belle Arti di Reggio Calabria, da un'idea del Professore Filippo Malice, un progetto sperimentale, dove i lavori degli artisti impegnati nelle "Ciocco - residenze internazionali" svilupperanno le proprie idee-lavori, sulla base del rapporto proprio dell'artista con il luogo ove soggiorna. Opere sperimentali e polimateriche come nuove esperienze nel campo dell'arte contemporanea, che saranno acquisite dal CiocolArt Sicily Museum e andranno a fare parte della prima collezione in progress di arte contemporanea "Testimonianze".

Degna di menzione speciale la Mostra "Segni e materia, un viaggio nel contemporaneo" curata da Filippo Malice, l'evento è un tributo al maestro Gennaro Cilento scomparso prematuramente, il giovane artista napoletano è stato considerato il fondatore della Trip Art.

La rassegna, aprirà i battenti sabato 20 e si concluderà domenica 28 ottobre 2018 e verrà ospitata presso la galleria la Baronia di Forza d'Agrò (ME), diretta dall'artista Roswitha Gruber, la collettiva nasce dalla collaborazione tra il curatore, la gallerista e la Dott.ssa Donatella Rapisardi direttore del CiocolArt Sicily Museum. L'evento è patrocinato dall'Accademia di Belle Arti di Reggio Calabria.

Come sempre un programma ricco e articolato dove la password unica e difficile da dimenticare è "Arte", qualsiasi sia la sua forma, colore o aspetto.