



**STUDI APERTI X EDIZIONE**  
ARTS FESTIVAL

**PAESAGGI MIRATI**  
RASSEGNA DI ARCHITETTURA DEL PAESAGGIO

**AMENO (NO) 4-5-6 Luglio 2014**

**FOOD CONNECTION**  
Progettualità e creatività legate al cibo

Il **4-5-6 luglio 2014** ad Ameno si è svolto il festival delle arti **STUDI APERTI** che, all'interno di un ambito multidisciplinare, ogni anno invita artisti, architetti, designer e scrittori a lavorare sul territorio.

La rassegna, giunta alla decima edizione, è promossa dall'Associazione Culturale **ASILO BIANCO** e la rassegna di architettura del paesaggio **PAESAGGI MIRATI**, è stata curata da **ELENA BERTINOTTI**.

Tema dell'evento "**FOOD CONNECTION**". **Riflessioni su progettualità e creatività legate al cibo.**

A partire dal cibo alcuni progetti hanno affrontato tematiche importanti a scala territoriale e ambientale. E' il caso de "*La signora Eugenia e il passero solitario*" progetto vitivinicolo di **ALBERTO ALESSI e LAURA PESSINA** che hanno promosso un intervento di recupero di un'area collinare in abbandono nella zona di Pettenasco, sul Lago d'Orta, portando alla riqualificazione della zona in termini di architettura e di eco-sistema. Il progetto vitivinicolo adotta i criteri della biodinamica per la produzione e commercializzazione del vino accompagnato da una bottiglia progettata da Alberto Alessi su ispirazione di un disegno di Leonardo Da Vinci e da un progetto di packaging ideato dal designer spagnolo Martí Guixé.

Il progetto è stato presentato per la prima volta al pubblico in una mostra al Museo Tornielli con allestimento curato da **ELENA BERTINOTTI e LORENZO CONSALEZ** in collaborazione con il **MUSEO ALESSI** e accompagnato dalla presenza delle sedute-pouf *Ovarin* di **GIULIO IACCHETTI** realizzate con gli artigiani del feltro di **TUMAR**.

La sostenibilità ambientale è stata matrice comune anche per altri progetti, come quello di **MARCO FERRERI**, in un incontro dal titolo *Design nei campi* in cui ci ha raccontato della sua nuova avventura progettuale a Faraneto e, all'interno del progetto del gruppo guidato da **GIANMARIA SFORZA, Golia, una cucina mobile verticale**, si sono potuti sperimentare concretamente gli effetti di un approccio transdisciplinare al design con un intervento di forte interazione con il pubblico.

Il cibo porta anche a riflessioni sull'etica e sulla crescita, per questo gli studenti del Politecnico di Milano, con i docenti **LORENZO CONSALEZ** ed **EMILIO CARAVATTI**, hanno portato *La scoperta dello spazio aperto e gli orti*, progetti elaborati insieme ai detenuti del carcere di Opera e **CORINNE GALLOTTI** e **LAURA CRESPI** hanno portato un progetto legato al mondo dell'infanzia indagandone gli aspetti ludici e sensoriali.

Il progetto *tavola allegorica - still food* di **A4Adesign**, una tavola invitante, apparecchiata, di quattro metri di lunghezza, oltre a costituire elemento altamente scenografico ci ha portato alcuni dubbi e quesiti su ciò che mangiamo e su ciò che sta dietro alle preparazioni alimentari. E il tema della convivialità a tavola è stata occasione per il picnic in bianco, che si è tenuto sabato sera al Parco Neogotico in cui è stato installato anche un piccolo dispositivo replicabile che permette di accomodarsi e mangiare, ideato da **ES-ARCH** Scaramellini.

Gli ideatori di **HANDS ON DESIGN**, (pensare con le mani), lo studio **SHIINA+NARDI**, che promuovono un rapporto di proficua collaborazione tra gli artigiani e i designer realizzando con materiali naturali pezzi unici, manufatti di alta qualità tecnica ed estetica hanno presentato ad Ameno alcuni oggetti in feltro, nati con TUMAR e fatti con gli artigiani del Kirgizstan, in vetro con **ERCOLE MORETTI** e con la start up del legno **SLOW WOOD**, anch'essa presente alla manifestazione con alcuni pezzi tra i quali *Teka*. Alcune aziende del territorio, la Moro Serizzi con i **GHIGOS** hanno presentato *Recycled Stones* utilizzando gli scarti delle lavorazioni lapidee e la FIMA con **ARGENT DE POSH** e **FORUM** di Omegna hanno portato il progetto di restyling della moka alpina, *Lunika*.

Per tre giorni il paese di Ameno si è trasformato in un centro in cui **spazi-arte-architettura e socialità** hanno guidato le persone all'interno del territorio. E' l'esperienza di un viaggio all'insegna di un **TURISMO MULTISENSIBILE** fatto di scelte culturali, responsabili, ecosostenibili, artistiche. Hanno partecipato più di **sessanta invitati** e all'evento si è registrata una presenza di pubblico di circa **duemila persone** con circa millecento visite al museo.

Nell'ambito di Studi Aperti è stata inaugurata la mostra "**Il piacere di collezionare**" curata da **Gilbert Perlein** alla Fondazione Calderara di Vacciago in collaborazione con il Museo MAMAC di Nizza: con opere di **Pierre Soulages, Hans Hartung, Frédéric Benrath, Francis Bacon, Ernest Pignon-Ernest, Vladimir Véllickovic, René Laubiès, Joan Mirò**. A tutti gli **artisti** invitati è stata chiesta una ricetta per collegare il proprio lavoro artistico a un'ispirazione culinaria. Si è consolidata la collaborazione con alcune gallerie, **galleria Roberta Lietti** di Milano, **galleria Cart, GAS gallery**. Grazie alla presenza di **MEB gallery** una sala del Museo Tornielli di Ameno è dedicata agli "artisti storici" con una sezione "Back to Food" con lavori di **Piero Gilardi, Michelangelo Pistoletto, Joseph Beuys e Mario Merz**.

Organizzazione e coordinamento STUDI APERTI: **ASILO BIANCO, Ameno. [www.asilobianco.it](http://www.asilobianco.it) - [info@asilobianco.it](mailto:info@asilobianco.it)**  
Organizzazione e coordinamento Paesaggi Mirati: **Elena Bertinotti DA-A ARCHITETTI - [www.da-a.it](http://www.da-a.it) - [bertiele@libero.it](mailto:bertiele@libero.it)**  
Aziende Partner: Alessi, Sikkens, VA Albertoni, Legnotec, Cave di Corconio, Matia  
Patrocino: Comune Ameno, Regione Piemonte, Compagnia di San Paolo, Fondazione Cariplo, Ordine degli Architetti Pianificatori, Paesaggisti e Conservatori delle Province di Novara e del Verbano Cusio Ossola.  
Ufficio stampa: **Alessandra Valsecchi** | [ale.valsecchi@gmail.com](mailto:ale.valsecchi@gmail.com) | cell. 340 3405184

web site: [www.studiaperti.it](http://www.studiaperti.it) - [www.asilobianco.it](http://www.asilobianco.it) . [www.museotornielli.it](http://www.museotornielli.it) - [www.cuoreverdetradelaghi.it](http://www.cuoreverdetradelaghi.it)

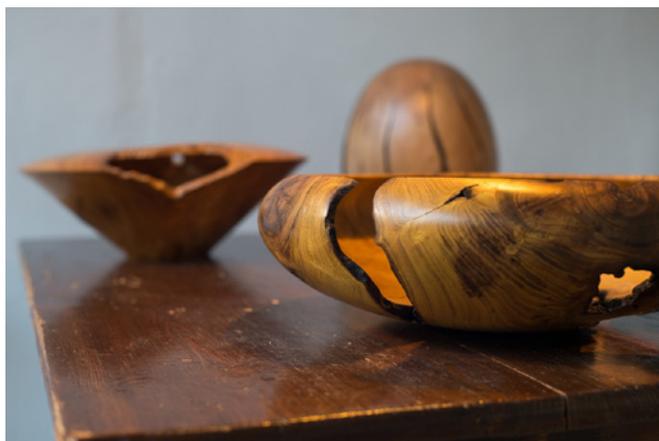
Crediti fotografici: Francesco Lillo, Paolo Minioni, Pier Maulini, Fabio Oggero



1- Adrian Hossli, Josef Gnos, Brigitte Bauder, Villa Pastori  
2- Enrica Borghi e Dimore d'arte



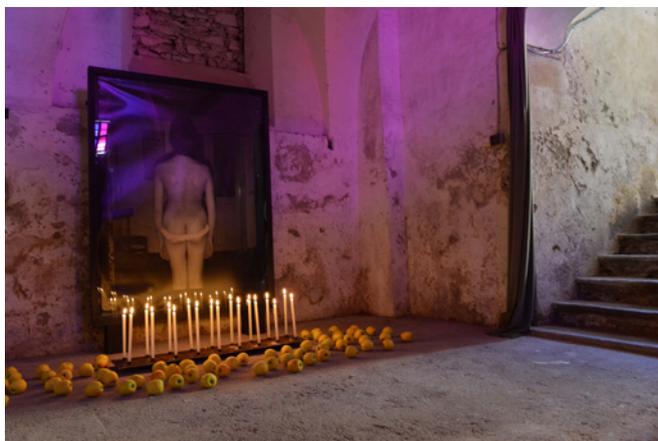
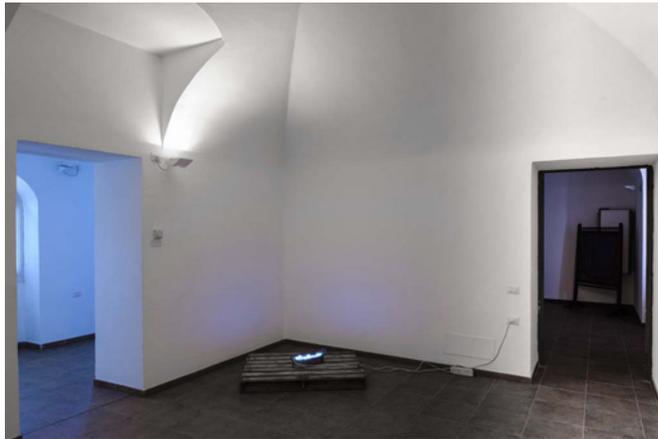
Mostra *“La Signora Eugenia e il passero solitario”* progetto vitivinicolo di Alberto Alessi e Laura Pessina. Allestimento a cura di Elena Bertinotti, Lorenzo Consalez, Museo Alessi. Sedute-pouf *Ovarin* di Giulio Iacchetti



- 1- Shiina+Nardi, *Hands on design*
- 2- Ghigos+Moro, *Recycled Stones*
- 3- Slow wood, *teka e vasi*
- 4- A4Adesign, *Tavola allegorica, still food*



5- Gianmaria Sforza, Alessandra Tschang, Edoardo perani, Leonardo Davighi, Antonio Barletta, *Golia, cucina a torre per happening in spazi urbani*  
 6- Laura Crespi, Corinne Gallotti, *Centotrenta*  
 7- ES- ARCH Enrico Scaramellini, *sweet Walk, sweet Food*  
 8- Emilio Caravatti, Lorenzo Consalez, *La scoperta dello spazio aperto, gli orti*

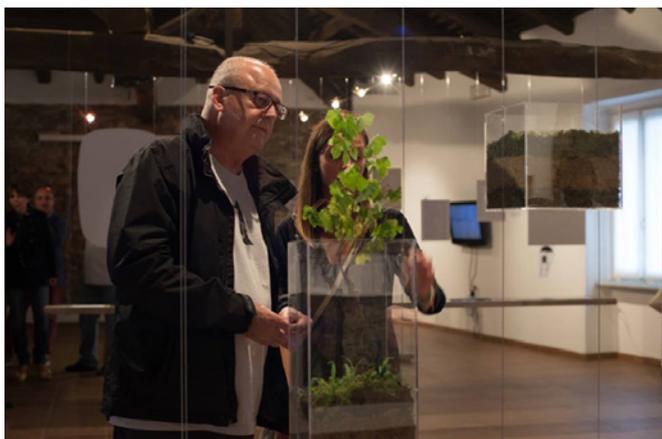


9- Argent de Posh, Forum di Omenga, *Lunika135*

10- Alessandro Fabbris, *Stratificazioni*, 11- Mario Merz, *Che fare?*

12- Stefano Spera, presentato da Galleria Cart, *Ameno visual pavillon* -13 Moritz Hossli, Werner Schmid, *Werner Schmid*

14- Claudia Maina, *Invasione* 15- Natale Zoppis, *Frutti dell'Eden*



16 -BR1, *Acqua, farina, pomodoro* 17-Paolo Minioni, *Nature morenti* 18- Massimo Villa, *Nespole e ciliegia*  
EVENTI, INCONTRI, LABORATORI

10- Inaugurazione della mostra e di studi aperti con Alberto Alessi

11- Marco Ferreri, *Design nei campi*, in dialogo con Lorenzo Consalez

12-13- *Picnic in bianco* con concerto dell'Ameno Blues

14- Laboratori di pietra ollare a Villa Pastore e laboratorio "*Etichette*" tenuto da Francesco Brugnetta

15- Aperitivo turco, *Istanbul connection* di Secil Yaylali