

**INVITO**  
**GIOVEDÌ, 7 NOVEMBRE 2019**  
**ORE 15:00 - 16:30**

**MASTER SOUNDART**  
 DIRETTORE PROF. ROBERTO FAVARO

**L'ARTE DEL CIBO E LA MUSICA**

**Presentazione del libro**  
**"L'ESTRO DEL GUSTO. Giuseppe Maglione, artista della pizza sostenibile"**

A cura di:  
**prof. Marco Eugenio Di Giandomenico**  
 edito da Apeiron Edizioni (Napoli, 2019)

**INTERVENGONO:**  
 l'artista della pizza **GIUSEPPE MAGLIONE** e **GIANLUCA PASINI** titolare della Molino Pasini

Performance musicale di **MARIUSPHERE** (studente del Master Soundart dell'ARD&NT Institute)

EX CHIESA DI SAN CARPOFORO  
 VIA MARCO FORMENTINI, 14 - MILANO

ARD&NT INSTITUTE MILANO | POLITECNICO MILANO 1883 | ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI BRERA | ART, DESIGN & NEW TECHNOLOGIES ETHICANDO | BettingOnItaly | Apeiron Edizioni

## Comunicato Stampa

Giovedì 7 novembre 2019, ore 15:00 – 16:30, l'ARD&NT Institute (Accademia di Belle Arti di Brera e Politecnico di Milano) ([www.ardent-institute.it](http://www.ardent-institute.it)) e l'Associazione ETHICANDO ([www.ethicando.it](http://www.ethicando.it)), presso l'ex Chiesa di San Carpofofo dell'Accademia di Belle Arti di Brera, in Via Marco Formentini n. 14 a Milano, organizzano un evento sul dialogo tra i linguaggi creativi dell'arte contemporanea nell'era delle nuove tecnologie, con un focus sul food (in particolare sulla pizza) e sulla musica.

Due le case histories di eccellenza selezionate per l'evento.

L'artista napoletano della pizza, Giuseppe Maglione, titolare di Daniele Gourmet ad Avellino, nipote di Anna Daniele (la quale nel 1965 inaugura una famosa pizzeria in centro a Napoli), oggi tra le migliori espressioni creative dell'arte culinaria. Le sue pizze utilizzano i migliori ingredienti dell'Irpinia, diventando strumento di valorizzazione territoriale, nonché altri prodotti di eccellenza del made in Italy (farina e altri), acquisendo una connotazione estetica per così dire "sostenibile", sia per la Bellezza dei manufatti gastronomici in se stessi, sia per i messaggi sociali (difesa dei diritti delle donne, promozione della pace, etc.) che guidano lo chef nella sua attività creativa.

L'azienda Molino Pasini del mantovano, rappresentata da Gianluca Pasini, con quasi cento anni di storia, la quale ha saputo declinare i valori e il know-how degli antichi mugnai nell'epoca delle nuove tecnologie, con una sapiente selezione di grani e altre materie prime, valorizzando un patrimonio artigianale italiano plurimillenario dell'arte della farina che rappresenta una delle migliori espressioni del made in Italy nel mondo.

L'evento inoltre prevede la performance musicale di un talentuoso studente del master SOUNDART dell'ARD&NT Institute, Mariusphere, il quale esegue alcuni brani utilizzando un pianoforte "apparecchiato" per l'occasione, con utensili da cucina inseriti tra le corde, producendo sonorità e suggestioni ritmiche in dialogo creativo con l'arte del food, leitmotiv culturale dell'iniziativa.

Durante l'evento è presentato il libro "L'Estro del Gusto. Giuseppe Maglione, artista della pizza sostenibile", edito da Apeiron Edizioni (Napoli, 2019), curato dal critico dell'arte sostenibile Marco Eugenio Di Giandomenico, cui partecipano anche come autori: Gianluca Festa (Sindaco del Comune di Avellino), Pasquale Giuditta (già Dirigente del Ministero delle Politiche Agricole, Responsabile dei rapporti con l'UNESCO), Roberto Favaro (Professore di Storia della Musica e vice direttore dell'Accademia di Belle Arti di Brera), Roberto Rosso (Professore di Fotografia dell'Accademia di Belle Arti di Brera), Filippo Cannata (lighting designer).

L'iniziativa è promossa dalla piattaforma comunicativa Betting On Italy (BOI), la quale divulga mediaticamente le iniziative artistiche e culturali di maggiore ricaduta di edificazione sociale.

\*\*\*\*\*

**Per informazioni:**

**ARD&NT Institute, via Brera n. 28 – 20121 Milano**

**E-mail: [ardentinstitute.communications@gmail.com](mailto:ardentinstitute.communications@gmail.com)**

**Associazione ETHICANDO, via U. Visconti Di Modrone n. 38 – 20122 Milano**

**E-mail: [ethicando.presidency@gmail.com](mailto:ethicando.presidency@gmail.com)**