

La mostra/Secondo livello

All'Accademia gli studenti di Luca Caccioni espongono alla Otto: "Imparano cos'è il mercato"

GLI OSPITI



Dalle aule ai muri della galleria l'altra faccia del mestiere d'artista

PAOLA NALDI

«Non è un'indagine sui tanti linguaggi dell'arte o sulle mille possibilità estetiche di un'opera d'arte, ma piuttosto la raccolta di nuove energie creative che mostrano la loro professionalità». Così Luca Caccioni, artista bolognese nonché docente all'Accademia di Belle Arti presenta la mostra «Secondo livello» allestita fino al 31 luglio alla Otto Gallery diretta da Beppe Lufrano in via D'Azeglio 55 (dal lunedì al venerdì 10.30-13 e 16-20 o su appuntamento 051 6449845). Le energie messe in campo sono quelle di dieci studenti che frequentano il biennio di specializzazione dell'Accademia seguendo un progetto, condotto dallo stesso Caccioni e da Rinaldo Novali, che unisce ai più tradizionali indirizzi artistici un percorso di formazione professionale. Il concetto è semplice: va bene saper utilizzare pennelli, co-

lori, legni, carta, fotografia e materiali di ogni tipo, ma bisogna anche imparare a prendere coscienza del proprio lavoro per poi presentarlo in maniera corretta agli altri, al mercato dell'arte e agli operatori, galleristi e curatori di mostre.

«Mi sono reso conto che i nostri studenti erano molto meno attrezzati rispetto ai loro colleghi di altri paesi quando dovevano fare domande per residenze all'estero o dovevano confezionare un portfolio di presentazione — spiega Caccioni —. Per questo ho introdotto un percorso di specializzazione professionale, invitando curatori come Alberto Zanchetta e Walter Guadagnini, galleristi come Beppe Lufrano, e persone come Gino Gianuzzi che si occupano di "arte pubblica"».

In poche parole una connessione con il mondo del lavoro e con il mercato che fino ad oggi mancava. Nel corso di questi mesi gli allievi hanno perfezionato la loro tecnica ma hanno anche pensato come collocare le loro opere in ambienti dai contorni ben definiti come le gallerie,

dialogando con gli spazi architettonici e con la presenza di altri lavori. Hanno montato piccole esposizioni nelle aule di via Belle Arti, con la supervisione dei tanti docenti, poi alcuni di loro sono stati selezionati da Lufrano per questo evento. Daniele Pulze, Mattia Pajè, Gianfranco Mazza, Esteban Ayala, Milena Rossignoli, Federica Giulianini, Andrea Mario Bert, Valerio Balzano, Rosetta Della Polla, Fan Boxiong i protagonisti che presentano canoe sospese al soffitto con giochi di sguardi e parole, strutture geometriche in legno che definiscono lo spazio, fotografie che rimandano a memorie familiari, wall painting che congelano gesti delle mani, installazioni fatte di cellophane che si piega in grandi tasche. Ma seguendo lo spirito dei tempi moderni la cattedra, intitolata «pittura e arti visive», ha anche uno specchio in rete con un profilo Facebook che puntualmente, come un archivio virtuale, presenta i lavori degli studenti, cosa che ha attirato la curiosità di galleristi e curatori, a caccia del nuovo.

riotti e Louis Lortie e si chiude l'8 giugno con Hirofumi Yoshida e Angela Hewitt. Tra gli uni e gli altri si alterneranno direttori come Alexander Lonquich, Aziz Shokakimov, Mikhail Pletnev e solisti come Lilya Zilberstein (nella foto), Herbert Schuch e lo stesso Lonquich. Tra le proposte più pop del cartellone, che saranno integralmente rese note a settembre, ci saranno anche, da un'idea di Andrea Maioli, un viaggio nella storia dell'arte con Flavio Caroli e la musica di Giovanni Solima, il concerto di Ian Anderson, frontman dei Jethro Tull e la Notte della Taranta. (emanuela giampaoli)



IL CURATORE

Luca Caccioni, artista e docente, è due immagini della mostra allestita alla Otto Gallery di via D'Azeglio con i lavori dei suoi studenti



LEZIONE PRATICA DI CUCINA, TECNICHE, MENÙ, CENA e VINO € 45 (ore 19:00)

16/07 La pasta fresca senza uovo, 17/07 Cucina vegetariana, 23/7 Il pesce nella cucina del sud, 24/7 I dolci al cucchiaio estivi, 30/7 La pasta fresca, 31/7 Zuppe estive, 6/8 Il pesce nella cucina del Sud, 7/8 Cucina vegetariana, 13/8 La pasta fresca, 20/8 Piatti della tradizione in estate 27/8 Cucina vegetariana, 28/8 Come cucinare il pesce di qualità spendendo poco, 3/9 I lievitati: pane, focacce, pizze e grissini, 4/9 La pasta fresca senza uovo

CORSO PER CUOCO PROFESSIONALE 3-6-9 mesi Le tecniche, i modi e i tempi, esercizio pratico della professione in diversi ambiti gastronomici. 3 mesi Euro 1210, 6 mesi Euro 2200, 9 mesi Euro 3080 Certificato, con valore in ambito di lavoro privato (ristoranti, mense, catering, ecc.)

CORSO PRATICO AVVIAMENTO PASTICCERE PROFESSIONALE

3 mesi € 880 4 mesi e mezzo € 1300 Le tecniche ad ampio raggio, esercizi pratici per la produzione pasticceria in ambiti estesi. Certificato per lavoro

CULTURA ITALIANA Scuola di Cucina Via Pratello, 46/a Prenotazioni info@bolognacucina.it Tel. 335217893 Ente accreditato dalla Regione Emilia-Romagna per la formazione continua e permanente



Scuola di Cucina
Cooking School

www.bolognacucina.it