

NASCE CONDIRE, CREATIVITÀ COME NUTRIMENTO PER IL CORPO, IL CUORE E LA MENTE

13 Marzo 2018



PESCARA - Trasversalità dei linguaggi del contemporaneo, condivisione dei saperi, nomadismo culturale. Quante volte ne abbiamo letto, sentito, postato. Questa volta, addirittura, diventa questione di “qualità della vita” e si applica anche al food.

Che sarà mai questo sedicente, originale new concept “che mette insieme le menti creative” conDIRE, come l’hanno chiamato le ideatrici, **Sabina De Deo**, titolare studio Summit Vai, e la sua partner storica (in business) **Marcella Russo**, a capo di GrandHotel, associazione che si pregia di aver lavorato con noti artisti a livello nazionale e oltre.

Marcella si nomina portavoce del progetto, chiediamo a lei di questa innovativa “unione di arte, design e artigianalità” presentata in anteprima al Meet in Cucina Abruzzo a fine gennaio, a Chieti.

Per restare in tema partiamo dalla “ricetta” ideale di conDIRE, il cui ingrediente fondamentale sarebbe (citiamo dal manifesto scritto **Maria Letizia Paiato**, storico dell’arte e curatore indipendente) “lo sguardo fanciullesco per la vita”. Sguardo ben mixato a inventiva, emozioni, fantasia, energia, estro. “Il tutto impastato con le migliori idee delle menti creative contemporanee (appunto, *ndr*) per ottenere un composto variegato e originale”.

Fuor di metafora, Marcella, di cosa stiamo parlando?

Difatto conDIRE è un concept, un manifesto portatore di valori creativi il cui contenuto è originato dall’incontro e dal confronto di differenti punti di vista creativi che di volta in volta varieranno nel tempo. conDIRE potrà essere composto da artigiani, artisti, designer, operatori culturali, curatori, architetti, letterati, paesaggisti ma anche scienziati, perché ciò che conta di più in questo processo è l’incontro fra esperienze professionali eterogenee. Tutto sempre indirizzato a far emergere la creatività, anche in ambiti laddove comunemente non la s’immagina. In pratica conDIRE si propone come la ricetta giusta pensata per migliorare la qualità della vita.

In pratica, come avete esordito al Meet in cucina di Chieti?

Ho invitato personalmente l’artista **Vincenzo Marsiglia**, il quale ha riprogettato il modulo della sua stella a quattro punte sugli assaggi semplici e genuini offerti da PANEssenza di Pescara agli ospiti del congresso. Dalla confezione dei fagottini salati alle superfici dei conDESK progettati da Summit Vai e realizzati dalla G&G Group-Artigiani del design. Tre differenti identità che agiscono quotidianamente nei rispettivi mondi dell’arte contemporanea, del food e del design, che conDIRE mixa insieme originando una partitura curiosa e inaspettata e dal carattere performativo. La stessa traccia creativa è diventata il motivo plastico ispiratore di conDIRE. I conDESK, oggetti semplici e funzionali e allo stesso tempo esteticamente accattivanti, sono stati pensati per abitare letteralmente il Meet. Sono stati dislocati in differenti punti dello spazio, diventando simultaneamente il dispositivo attraverso il quale conDIRE si è reso visibile tra il pubblico, trasmettendo il proprio messaggio. Ecco un esempio di unione tra arte, ironia e leggerezza, proprio dello spirito di conDIRE.

Far emergere la creatività dove comunemente non la si immagina: la vostra filosofia guida non prescinde dalla trasversalità.

Proprio così. ConDIRE è un’originale ricetta che, guardando il mondo con curiosità, aggiunge sapore e bellezza alla visione delle cose. Grazie agli incontri fra diverse menti creative conDIRE accorcia le distanze e supera i confini dei tradizionali linguaggi espressivi. Quello che

ricerchiamo è un'alchimia di saperi che faccia ribollire la forza delle relazioni, dello stare insieme e del condividere come modello per un futuro da progettare attivamente. Sono proprio loro, le creatività, gli ingredienti basilari degli speciali preparati di conDIRE che, nel variare continuamente, mescolano idee, pensieri e propositi trasformando la singolarità in pluralità”

Contaminazione e comunicazione, un riflesso del vivere contemporaneo. Su quali campi preferite puntare l'attenzione?

Fondamentalmente conDIRE si propone con un atteggiamento nomade, tendendo verso luoghi diversi, condendo di volta in volta situazioni e circostanze nuove senza timore di osare. Ciò che più conta in questo processo è l'incontro fra esperienze professionali eterogenee. Le competenze, le professionalità e l'entusiasmo dei partner che lo qualificano, sono disponibili per tutti quelli che vogliono creare il proprio condire su misura. In pratica conDIRE si propone come la ricetta giusta pensata per migliorare la qualità della vita”.

Prossima uscita?

Posso anticipare che stiamo lavorando alla prossima tappa di conDIRE. Sarà, di fatto, la nostra prima vera e propria ricetta creativa...