

“FOOD ART TOURBILLON”

Un vortice sensoriale tra arte, gusto, design e suono

Food Art Tourbillon è un progetto creato apposta come supporto collaterale alla Città di Torino durante i giorni della premiazione del **“50 Best Restaurant”** è un’esperienza artistica immersiva che mette in scena l’incontro tra **arti visive, gastronomia d’autore, musica e design contemporaneo**. Il programma si compone di una serie di interventi curatoriali e performativi che trasformano lo spazio espositivo in un ambiente multisensoriale, pensato per stimolare la vista, il gusto e l’udito, creando un dialogo armonico tra estetica e materia.

Ideato da **Francesco Longo**, direttore artistico di Musa Art Gallery, il *“Tourbillon”* si snoderà nelle seguenti forme :

- Progetto Plasma

Di **Stefano Pautasso** e **Caterina Carruozzo**: un format che unisce **interior design e food show esperienziali**, con ambientazioni scenografiche dinamiche. Lo spazio è studiato nei minimi dettagli: un **circuito d’acqua in canaline trasparenti** attraversa il soffitto, mentre una spettacolare **tavola-scultura a forma di vertebre** firmata **Franklong** accoglie un **ristretto pubblico di ospiti**, venti in tutto, che potranno prenotare su studio.plasmaceo@gmail.com coinvolti in **degustazioni performative** condotte dallo chef internazionale **Prince Asford**. Con Un **intervento musicale di Giovanni Portaluppi**, in arte **John Bringwolves**, polistrumentista, compositore, arrangiatore e sound designer attivo da circa otto anni. La sua musica ambient, sospesa tra analogico e digitale, nasce dalla sperimentazione sonora e accompagnerà l’esperienza con una performance progettata appositamente per l’evento, in perfetto equilibrio tra atmosfera, ritmo e profondità acustica.

OLTRE IL SALE / CORPO RADICE di PLASMASTUDIO

Un tavolo che non è solo un supporto, ma una struttura viva.

Una colonna vertebrale attorno a cui si articola un corpo collettivo, fatto di gesti, ricordi, suoni, sapori.

Ogni posto è una vertebra: un punto di contatto, un nodo di memoria.

In questa edizione di PLASMA, il menu è una narrazione profonda.

Uno chef porta in dialogo le sue radici dell’Africa Occidentale con la stagionalità e i paesaggi dell’Italia.

Non è fusione, è evoluzione.

Un percorso che attraversa il corpo – e la terra –

per restituire un messaggio di origine condivisa, di unione, di ascolto.

- CHEF PRINCE ASFORD

Radicato nelle sue origini dell’Africa Occidentale e italiane, Prince Asford è un artista e chef panafricano multidisciplinare, la cui pratica innovativa ripensa i confini della cucina. Integra con naturalezza ingredienti semplici e metodi ancestrali provenienti dalle sue radici e dalle sue scoperte, per sviluppare piatti e sapori che reinterpretano in modo giocoso le classificazioni tradizionali. La sua formazione variegata, che spazia da contesti comunitari a ristoranti rinomati, alimenta un approccio aperto e accessibile al cibo.

“Questa mostra è un’espressione profondamente personale della mia identità come chef. È un dialogo tra le mie radici dell’Africa Occidentale e le mie esperienze in Italia. Si tratta di portare i sapori audaci, intensi e le tradizioni antiche della mia terra d’origine in una conversazione armoniosa con l’abbondanza fresca e stagionale del paesaggio italiano.”

Il menu sarà caratterizzato da ingredienti familiari dell’Africa Occidentale presentati in modi nuovi. Sentirete l’eco di ricette antiche accanto alle note fresche dei prodotti locali. Non si tratta semplicemente di fusione, ma di un’evoluzione — una testimonianza di come le tradizioni culinarie possano trasformarsi.

Ad arricchire ulteriormente l'esperienza della serata, sarà presente anche l'artista John Bringwolves, con una performance live pensata appositamente per questo contesto.

- JOHN BRINGWOLVES

Giovanni Portaluppi, con lo pseudonimo John Bringwolves, fa musica da circa 8 anni. E' un polistrumentista, compositore, arrangiatore e, soprattutto, un appassionato di batteria, sound design e musica ambient. Fin dall'inizio, ha cercato di sperimentare e trovare il giusto equilibrio tra analogico e digitale. Ha il suo studio a Torino, ma viaggia spesso per cambiare le sonorità della zona in cui vive

-ALTARE EFFIMERO. Tavola, Zucchero, Memoria.

Dopo il successo della **Biennale Internazionale di Sugar Art 2023** all'Accademia Albertina, le due artiste e curatrici **Mary & Nuni Cocciolo**, tornano a proporre una riflessione potente e poetica sull'effimero, attraverso una lunga tavola scenografica dove le portate non si mangiano, ma si contemplano. Ispirata all'estetica del **banchetto gourmet**, l'installazione presenta una serie di opere in sugar art — piatti unici, simbolici, realizzati in zucchero, ghiaccia reale e pasta di zucchero. Ogni piatto è stato affidato a un artista diverso, selezionato tra i nomi più interessanti della scena internazionale, elencati di seguito:

Catalina Angel (Spagna), Joan Estabillo (Filippine), Maryam Beheshti (Iran), Sunny Ho (Taiwan), Vicky Chang (Taiwan), Madhu Gamage (Sri Lanka), Le Phan Vien – Hy Noelle (Vietnam), Crisaline Pagba (Filippine), Doreen Zilske (Germania), Tatyana Yefremova (Italia), Mayen (Filippine), Myton Ouano (Filippine), Arianna Sperandio (Italia), Jo Wienneke (Paesi Bassi), Cindy Sauvage (Belgio), Hanna Kharkovets (Ucraina)

A completare il percorso, una seconda installazione-performance, che si rivelerà solo durante i giorni della mostra: un gesto silenzioso, intimo, simbolico.

-“Tourdion”

Un vortice di piatti e altre linoleografie di **Nadia Kuprina**, una artista che porta in mostra il suo bagaglio multiculturale e multidisciplinare. Illustratrice, grafica, pittrice e soprano, nota anche al grande pubblico per la partecipazione al film **“La grande bellezza”** di Paolo Sorrentino. Come interprete del brano *I Lie* di David Lang.

- "Olympic Games"

Un omaggio al pittore fotorealista torinese **Luigi Benedicenti (1948–2015)**, celebre per le sue rappresentazioni iperrealiste di dolci e pasticceria, dove la luce e la materia pittorica diventano un'estensione del desiderio visivo e tattile. In esposizione l'opera in grandi dimensioni realizzata per le Olimpiadi 2006 di Torino.

Il concept di **“Food Art Turbillon”** ha l'obiettivo di rendersi partecipe e collaterale al contesto della premiazione del **“50 best restaurant”** diretta da William Drew e celebrata a Torino con la presenza in città di **chef internazionali e rappresentanze importanti nel mondo del food.**

TITOLO: "FOOD ART TURBILLON" a cura di Francesco Longo

- Date: 12 giugno 2025 – 22 giugno 2025

- Opere esposte:

o Al piano superiore:

- "*Olympic Games*" opera ad olio su tavola in grandi dimensioni di Luigi Benedicenti
- "*Altare Effimero*", collettiva su tavola imbandita di piatti gourmet con autori internazionali
- "*Preview della Biennale di Sugar Art*" di Mary e Nuni Cocciolo con opere alle pareti

o Al piano inferiore:

- "*Progetto Plasma*": Design, installazioni d'acqua e food experience con Prince Asford
- "*Tourdion*": mostra personale con opere di Nadia Kuprina
- Il 15 e il 16 giugno saranno ospitate 20 persone su prenotazione per un'esperienza di show food con lo chef Prince Asford e la partecipazione sonora di John Bringwolves

Inaugurazione e vernissage : 12 giugno 2025 ore 18.00-21.00

Le mostre saranno aperte al pubblico con i seguenti orari:

- 12 giugno 2025 al 22 giugno 2025
- dal martedì al venerdì 15.00 – 21.00 durante il weekend 16.00 – 21.00

Informazioni e Contatti

Musa Art Gallery/SpazioMusa – Via della Consolata 11E - Torino

Per ulteriori informazioni, contattare:

spaziomusa.torino@gmail.com

Direzione artistica: Francesco Longo 3470886634