



Home > Cultura > Cultura Genova

CULTURA CULTURA GENOVA

GenovaInBlu al Bristol Palace con la mostra Mare Dentro

17 settembre 2018 0



GenovaInBlu al Bristol Palace con la mostra Mare Dentro

Ostriche e bollicine unite all'arte dell'Accademia Ligustica delle Belle Arti di Genova

Sabato 22 settembre il **Bristol Palace**, hotel Liberty nel cuore della "Superba", dedica al mare la proposta **"Ostriche e bollicine"** che si unisce con l'arte dell'**Accademia Ligustica delle Belle Arti di Genova**.

La collaborazione con l'Accademia, infatti, ha dato vita alla mostra **"Mare Dentro"**, patrocinata dal Comune di Genova e dalla Regione Liguria. Dove sculture, installazioni, videoinstallazioni, oggetti e stampe grafiche a tecnica mista si sviluppano intorno all'esperienza del mare, prendendo spunto da esperienze personali, vissute e plasmate nella città di Genova.

Gli studenti dell'Accademia hanno esplorato tre temi: Memoria, Narrazione e Respirazione, che diventano altrettante chiavi di lettura.

In un ideale fil rouge che unisce tre prestigiose locations nel cuore della città, le opere rimarranno esposte al **Bristol Palace** (dal 20 al 30 settembre), in Nella Sala conferenze Gianfranco Bruno dell'**Accademia Ligustica** (dal 20 al 30 settembre con orario 14.00 – 18.00) e nel **Pronao del Teatro Carlo Felice** (al 20 al 25 settembre con orario 12.00 – 20.00).

Si tratta di un evento speciale del circuito **GenovaInBlu**, il "fuori salone" del 58° Salone Nautico, un'occasione per scoprire le ultime novità del mondo della navigazione ed entrare in contatto con la Genova più autentica, quella di mare, genuina e ricca di storia.

"Per noi collaborare con GenovaInBlu significa essere parte di un progetto che pone al suo centro il patrimonio culturale e artistico della città – spiega Giovanni Ferrando, direttore del Bristol Palace.

Ecco perché abbiamo scelto di dare spazio ai giovani artisti dell'Accademia Ligustica delle Belle Arti, con una mostra dedicata interamente al mare, realizzata in alcuni casi con materiale riciclato e di recupero come vecchie reti da pesca. Un approccio sostenibile che sposiamo con convinzione".

La serata avrà il suo epilogo con un buffet che oltre alle ostriche proporrà gustose specialità preparate dalla brigata di cucina del Giotto, il ristorante dell'hotel.

Il buffet sarà una carrellata di creazioni originali e rivisitazioni dei classici della cucina del territorio, abbinati a un frizzante Magò, il Rosè Corvina dell'azienda Massimago della Valpolicella. Questo sito si avvale di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Cliccando su "Accetto" presti il consenso all'uso di tutti i cookie. [Accetto](#)