الخليج

منوعات, محطات

21 مارس 2017 02:51 صباحا

«آلاف قطعة في معرض «فنون العالم دبي 3

يعود معرض فنون العالم دبي في نسخته الثالثة ليجمع تحت مظلته عدداً كبيراً من الفنانين وصالات العرض الإقليمية والعالمية، ممن سيقدمون أعمالهم الفنية الفريدة ذات التكلفة المدروسة. ويندرج المعرض، الذي يقام بين 12 و15 إبريل/نيسان المقبل في مركز دبي التجاري العالمي، ضمن إطار فعاليات موسم دبي الفني، ويهدف إلى تحفيز نمو وازدهار المشهد الفني.

يسهم المعرض في ردم الهوة ضمن السوق الفنية الإقليمية من خلال توفير القطع الفنية عالية الجودة، بأسعار تلائم الجميع في الوقت الذي يشهد فيه قطاع القطع الفنية مدروسة التكلفة توسعاً كبيراً، فلم يعد الفن حكراً على الأغنياء فقط.

ويقدم المعرض، الذي يحظى بدعم هيئة دبي للثقافة والفنون، تشكيلة متميزة تضم أكثر من 3 ألاف قطعة فنية من اللوحات والمطبوعات والمنحوتات والصور الفوتوغرافية التي تتراوح أسعارها بين 100 دولار و20 ألف دولار. وعلى امتداد 9 آلاف متر مربع من مساحات العرض المذهلة، سينطوي المعرض في دورته الثالثة على أقسام فنية جديدة، بالإضافة إلى مساحات مكرّسة لصالات العرض، والفنانين المستقلين، والعروض الفنية الجماعية التي تسلّط الضوء على الفنون والثقافات من مختلف أنحاء العالم.

وقالت تريكسي لوه ميرماند، النائب الأول للرئيس لدى مركز دبي التجاري العالمي: يسهم معرض فنون العالم دبي في

ردم الهوة بالنسبة للأعمال الفنية معقولة التكلفة في أسواق الشرق الأوسط ودولة الإمارات، وهو يتكامل على نحو أمثل مع المشهد الفني المزدهر حالياً في دبي. كما يعكس المعرض الأهمية المتنامية لمدينة دبي كمركز ثقافي وفني رائد، من خلال مجموعة معروضاته من الأعمال الفنية.

من ناحية أخرى، فازت ضيافة مركز دبي التجاري العالمي ب 51 وساماً منها أفضل جهد لمؤسسة فردية في الإمارات، وذلك في مسابقة صالون كولينير الإمارات، مسابقة فنون الطهي المعروفة عالمياً، التي تقام سنوياً على هامش معرض جلفود 2017، ويأتي ذلك استمراراً لمسيرتها في الفوز بالجوائز.شارك في المسابقة التي استمرت لمدة خمسة أيام فريق أساسي من 45 طاهياً من مركز دبي التجاري العالمي، قاموا بعرض مهاراتهم الخاصة في الطهي في فئات متعددة شملت تقديم قائمة من خمسة أطباق، والتطبيق العملي للجزارة، ونحت الثلج، وقطع الحلوى المميزة.حصد الطهاة 10 ميداليات ذهبية في نحت الثلج للفرق، والفردي، وفي التطبيق العملي لجزارة الأغنام، والأسماك والمأكولات البحرية، والميدالية الذهبية في التطبيق العملي للمطبخ الإماراتي، وبالإضافة إلى ذلك فقد فاز فريق الضيافة ب 15 ميدالية فضية، و26 ميدالية برونزية، ولقب أفضل جهد لمؤسسة فردية في دولة الإمارات.

"حقوق النشر محفوظة "لصحيفة الخليج .2024 ©