



Elena Fava

Il cibo in mostra. Appunti per una riflessione sulle relazioni tra pratiche artistiche e cultura alimentare e gastronomica



Abstract

Nel corso del Novecento molti sono stati gli artisti che hanno utilizzato sporadicamente materiale edibile come mezzo espressivo. Molti meno quelli che lo hanno fatto in maniera sistematica come Daniel Spoerri nella sua Eat Art Gallery avviando un filone progettuale vivo ancora oggi. Il cibo dunque può offrire una chiave di lettura per proporre una riflessione sulle sperimentazioni avviate nel corso del Ventesimo Secolo nell'ambito della ricerca artistica per "mostrare" e "raccontare" se stessa. Nell'articolo, per inquadrare il dibattito che presenta una contestualizzazione del cibo nell'ambito delle pratiche artistiche contemporanee, saranno ripercorse le letture critiche fornite in occasione di alcune esposizioni più recenti, utilizzando le mostre come verifica e come stimolo per possibili riflessioni.

During the 20th century a lot of artists have sporadically used food as a medium of expression, but a few of them, such as Daniel Spoerri in his Eat Art Gallery, have done it in a really systematic way, thus setting an artistic trend that is still very much alive. There is no doubt that food plays a key role in nowadays experiments in art exhibition and in contemporary art practice. The aim of this article is to illustrate this assumption: in order to do so I will go over some of the more recent art exhibitions reviews, and analyze the exhibitions themselves as a test for my reasoning and an invitation to further reflections.



Nutrire il pianeta. Energia per la vita è il tema di EXPO 2015, Milano. Da una parte presentato con sensazionalismo come «il più grande evento mai realizzato sull'alimentazione e la nutrizione», dall'altra - più in linea con il significato che l'Esposizione Universale ha assunto nel corso del tempo (González Loscertales 2008) - si propone di creare una piattaforma per un dialogo internazionale, una:

occasione per riflettere e confrontarsi sui diversi tentativi di trovare soluzioni alle contraddizioni del nostro mondo: se da una parte c'è ancora chi soffre la fame (circa 870 milioni di persone denutrite nel biennio 2010-2012), dall'altra c'è chi muore per disturbi di salute legati a un'alimentazione scorretta e troppo cibo (circa 2,8 milioni di decessi per malattie legate a obesità o sovrappeso)¹. (Il tema - EXPO Milano 2015 Nutrire il Pianeta, Energia per la vita).

¹ Si fa riferimento alla pagina ufficiale di EXPO Milano 2015 in cui è presentato il tema generale

A ben guardare il tema centrale è lo sviluppo sostenibile di cui l'alimentazione costituisce senza dubbio un imprescindibile tassello.

L'appuntamento milanese proiettato nella dimensione internazionale e ancor prima il successo mediatico ottenuto dalle "pratiche di cucina" negli ultimi due decenni, hanno contribuito a sensibilizzare il sistema dell'arte contemporanea attorno all'argomento "cibo" con la conseguente proposta di esposizioni a tema e la collaborazione o il coinvolgimento di storici dell'alimentazione, gastronomi e gastronomi, chef nella maggior parte dei casi stellati.

Ma in che modo personalità e movimenti artistici si sono confrontati con il cibo a partire dal secolo scorso? Per inquadrare le modalità di approccio al tema è possibile formulare un'ipotesi di carattere generale riprendendo l'analisi proposta da Alberto Veca (1998), il quale cita la sintetica prefazione di Bonito Oliva alla mostra *Nutrimenti dell'arte* (Bonito Oliva 1995). Da una parte l'alimento inteso come soggetto della rappresentazione, "ritratto" e luogo di sperimentazioni visive dalle implicazioni formali, psicologiche e metaforiche, dall'altra l'impiego del cibo sia come mezzo espressivo insolito per costruzioni effimere sia come elemento immediatamente riconoscibile ma reso artificiale per la sua astrazione dal contesto originario. Questa suddivisione si dimostra immediatamente inefficace se applicata ad un singolo artista come Daniel Spoerri, il quale dalla produzione di *tableaux pièges* passando per l'esperienza artistico-gastronomica-antropologica sull'isola greca di Simi (Spoerri 2000) arriva a fondare il Restaurant Spoerri e la Eat Art Gallery coinvolgendo temporaneamente numerosi altri artisti nella produzione di banchetti e multipli di cibo, in continuità con il progetto delle edizioni *Mat-Multiplication d'art transformable* avviato nel 1959 (Daniel Spoerri Presents Eat Art 2004). Anche quando si decide di adottare questa ipotesi per tracciare una cesura cronologica collocabile tra gli anni Sessanta e Settanta, ovvero nel momento di piena affermazione delle pratiche performative e relazionali che prevedono l'impiego del corpo e di sostanze organiche, il rischio è quello di trascurare le sperimentazioni nate in seno alle avanguardie storiche, come per esempio il banchetto inaugurale del Santopalato l'8 marzo 1931 a Torino, occasione che secondo Salaris concretizza le teorie proposte nel *Manifesto della Cucina Futurista* già elaborate nei primi anni Dieci in stretta relazione a *Le cubisme culinaire* di Apollinaire (Salaris 2000). Entrambe le modalità si intrecciano indissolubilmente alle trasformazioni che dalla seconda metà dell'Ottocento investono la ricerca artistica, la committenza, il pubblico e i sistemi espositivi e si frammentano in una moltitudine di approcci che corrispondono alla complessità del contemporaneo.

dell'Esposizione Universale, <<http://www.expo2015.org/it/cos-e/il-tema>>, consultato il 22/01/2015.

In questa sede per inquadrare, anche se parzialmente, il dibattito che propone una contestualizzazione del cibo nell'ambito delle sperimentazioni artistiche contemporanee, sembra utile ripercorrere le letture critiche fornite in occasione di alcune esposizioni più recenti, utilizzando le mostre come verifica e come eventuale stimolo per possibili riflessioni, tralasciando quelle di taglio monografico che finirebbero per offrire una visione parziale del problema. Il cibo dunque, è proposto come chiave di lettura per raccontare e riflettere sulle reciproche relazioni tra sistema dell'arte e cultura alimentare e gastronomica; le esposizioni sono utilizzate come strumento per individuare i diversi approcci critici a un tema complesso come quello del cibo, inteso come espressione delle componenti materiali e immateriali della civiltà che lo produce, lo prepara, lo consuma e lo trasmette (Montanari 2006).

La natura della natura morta. Da Manet ai nostri giorni (ed. Weiermair 2001) propone un'analisi cronologicamente circoscritta del genere dedicato al "ritratto" degli oggetti inanimati, di cui gli alimenti sono senza dubbio una costante. Il curatore Peter Weiermair – già direttore della Galleria d'Arte Moderna di Bologna presso cui è allestita la mostra – dichiara l'orientamento più marcatamente europeo dell'esposizione giustificando l'esclusione delle sperimentazioni linguistiche sull'oggetto avviate da Duchamp (ed. Weiermair 2001, s.p.). A questo riguardo non si può fare a meno di pensare alla sua *Sculpture-morte* del 1959, ready-made di ortaggi di marzapane con tanto di insetti, evocativa quanto ironica citazione proprio del genere della natura morta. L'ampio excursus copre un periodo che dalla seconda metà dell'Ottocento, periodo di nuova gloria raggiunta dal genere, attraversa tutto il Novecento compresa la significativa esperienza della Pop Art americana per arrivare alle finte librerie realizzate da Clegg & Guttman nel 2001. La persistenza del ritratto delle cose inanimate permette di constatare la sua natura ambigua, ragione che ha contribuito al successo nell'epoca contemporanea. Se da un lato costituisce un campo neutro per ricerche e sperimentazioni formali al di là del soggetto, dall'altro proprio l'attivazione del potenziale simbolico degli oggetti offre la possibilità di esprimere concetti letterari o filosofici attraverso una eterogeneità di linguaggi che sono espressione della complessità della contemporaneità. L'indice della assoluta versatilità della natura morta è rintracciato (Vitali & Zanetti 2001) nel confronto tra Cézanne e Spoerri con l'opposizione fra ideali imperituri della geometria e l'ingovernabile caos delle tracce umane. La formula che agli inizi del secolo appariva come la più idonea alla descrizione del trascendentale, viene adattata, all'inizio degli anni Sessanta, dall'ostensione diretta di segmenti concreti della realtà. Di Spoerri, definito artista e cuoco e inserito in apertura della sezione *Azioni, arte povera e concettuale*, viene sottolineata l'indagine condotta sul cibo e sui modi della sua consumazione intesi come condensato simbolico di una cultura. I *tableaux pièges*, ovvero le tavole ottenute dal

fissaggio dei resti del pasto conservati senza alcun intervento dell'artista così da prelevare direttamente un pezzetto di realtà, costituiscono il punto di partenza di questa ricerca; inoltre, nell'ottica del percorso tematico offrono una conferma della teoria secondo cui la natura morta, connessa soprattutto a rappresentazioni di cibo, possa fungere da perfetto test psicologico di un periodo e di una civiltà.

Comer o no comer o las relaciones del arte con la comida en el siglo XX (2002) è il titolo della prima collettiva allestita presso il CASA-Centro de Arte de Salamanca nel 2002, nato lo stesso anno per celebrare la designazione della città spagnola come Capitale europea della cultura e per proporsi come piattaforma di analisi e dibattito sui linguaggi del contemporaneo al di là del limite materiale dell'istituzione museale. Il corposo catalogo accoglie infatti numerosi contributi di economisti, biologi molecolari, sociologi, filosofi, scrittori e artisti che hanno affrontato il tema del cibo inteso come atto quotidiano del mangiare e della sua negazione, cioè la fame, offrendo letture complementari all'indagine storico-artistica. A dispetto del periodo cronologico indicato nel titolo, il percorso inizia con una natura morta di Luis Meléndez, l'artista attivo in Spagna nel Diciottesimo secolo. Darío Corbeira, curatore della mostra insieme a Carlos Jiménez ed Eugeni Bonet, individua nella produzione di questo pittore un tributo al quotidiano e allo stesso tempo un monito alla caducità e allo spettro della fame, espressa metaforicamente dagli stessi prodotti alimentari rappresentativi dell'opulenza (Corbeira 2002). La celebrazione del *genius loci*, in questo caso come nel precedente (si pensi al bolognese Giorgio Morandi), apre la presentazione dei lavori di oltre 100 artisti internazionali in un periodo compreso tra il 1901 e il 2001 caratterizzato da grandi trasformazioni politiche, economiche e sociali di cui la fame e l'abbondanza costituiscono le facce di una stessa moneta. La suddivisione in sezioni cronologiche o in sottosezioni tematiche è volutamente abbandonata a favore di una narrazione continua per consentire la lettura delle modalità attraverso cui i diversi linguaggi artistici si sono rapportati sia al gesto quotidiano per nulla scontato del mangiare, sia tra di loro. Il progetto di cui l'esposizione costituisce un tassello, sembra riprendere il concept di Food Cultura. L'idea si sviluppa dall'esperienza dei banchetti rituali collettivi proposti dalla fine degli anni Sessanta da Antoni Miralda in spazi pubblici (Restany 1982) e si consolida nei primi anni Ottanta attraverso la collaborazione con la chef Montse Guillén coinvolta dall'artista catalano nell'allestimento del Food Pavilion all'Esposizione Universale di Hannover nel 2000².

² Concepito come una piattaforma interdisciplinare per indagare il concetto di cultura alimentare, Food Cultura si propone come un centro internazionale che intende promuovere un dibattito sugli atti alimentari, intesi come mezzo attraverso cui si configurano e si comunicano identità e appartenenza, diversità e disuguaglianza. Oggetti, esposizioni, pubblicazioni, happening e workshop proposti a partire dal 1996 da Miralda e dalla rete di operatori, enti ed istituzioni che hanno aderito al progetto, hanno costituito l'ossatura per l'attuazione di Food Cultura Museum, definito come un museo senza pareti, un archivio e un laboratorio aperto alla partecipazione e all'analisi delle culture gastronomiche di tutto il mondo in sintonia con le ricerche di Miralda, più interessato al processo e all'esperienza

GNAM. Gastronomia nell'arte moderna (ed. Gambetta 2007) è il titolo di un macro-progetto ideato da Andrea Gambetta tra il 2006 e il 2008 nella città che ha saputo costruirsi l'appellativo di Food Valley, Parma (ed. Quintelli 2011). Nell'ambito di un programma piuttosto articolato che nel titolo generale si propone di assumere la gastronomia come campo di indagine, in questa sede risultano interessanti i tagli scelti dai curatori delle mostre *Foodscapes. Art & Gastronomy* (ex Cinema Trento, 7 ottobre 2007 - 6 gennaio 2008) e *Piatti di carta* (Palazzo della Pilotta, Salone delle Scuderie, 7 ottobre - 9 dicembre 2007), rispettivamente Lóránd Hegyi e Gloria Bianchino.

Il direttore del Museo di Arte Moderna di Saint-Etienne seleziona i lavori di 40 artisti internazionali nell'ottica di costruire un percorso che si offra «come una guida turistica per viaggiatori sui paesaggi delle tipologie di pasto più disparate» (Hegyí 2007, p. 103). Il curatore nel saggio in catalogo precisa che:

Il modo in cui questa auto-conservazione biologica si manifesta dipende da quale funzione primaria intende svolgere questa attività e in quale contesto viene percepita e tematizzata. Proprio queste tematizzazione e percezione uniscono l'atto del mangiare con l'*estetica*, con la problematica del decoro, vale a dire con la questione della funzionalità e del corretto comportamento in un sistema di simboli appropriato e legittimo dal punto di vista socio-culturale. (Hegyí 2007, p. 72).

L'analisi è ricondotta a un ambito preciso, ovvero al modo in cui è attuato e percepito l'atto del mangiare inteso come espressione della socializzazione del processo alimentare. In questa ottica le ricerche degli artisti e le connotazioni conferite al gesto del "cibarsi" nelle sue diverse declinazioni - attività primaria, elementare, vitale, istintiva e inconscia - sono indagate con un approccio di tipo antropologico. Il percorso si articola in sezioni tematiche strutturate su diversi contesti di riferimento: da una parte contesti culturalmente, storicamente e ideologicamente condizionati in cui l'atto del mangiare si trasforma in un'entità metaforica come per esempio nei lavori di Marina Abramović, Gilbert & George, Šejla Kamerić, Daniel Spoerri; dall'altro contesti in cui lo stesso gesto diventa un'attività barbara, distruttiva e immorale ma sublimata attraverso prassi di tipo mistico-religiose, come nel caso delle azioni collettive dell'austriaco Hermann Nitsch con il suo *Orgien-Mysterien-Theater*, o il lavoro di Patrick Raynaud *Le Festin cannibale* (1993).

Diversa per il taglio curatoriale, per il periodo esaminato e per il contesto di riferimento è la mostra *Piatti di Carta* (Bianchino 2007) che propone una lettura progettuale della gastronomia intesa nella sua accezione più ampia - ovvero come

prodotta attraverso le azioni rituali che non alla esibizione oggettuale, <<http://www.foodcultura.org/en>>, consultato il 27/01/2015.

l'insieme delle pratiche di produzione, trasformazione e consumo del cibo comprese le "arti culinarie" - attraverso i materiali del CSAC dell'Università di Parma. Maquette, manifesti, disegni, fotografie, prototipi, oggetti, quadri e sculture sono gli strumenti con cui Bianchino ripercorre le trasformazioni che interessano il racconto del cibo e i suoi linguaggi in un'Italia che muta la propria fisionomia sotto la spinta del cosiddetto miracolo economico. La curatrice (Bianchino 2007) rintraccia la cancellazione della forma del cibo negli anni del benessere diffuso del dopoguerra nelle modalità narrative del design che sostituisce l'alimento con i suoi contenitori e attrezzi di cucina, e in quelle della pubblicità che propone modelli di comportamento consoni ai nuovi prodotti mostrati attraverso il packaging. Le contraddizioni causate dai repentini cambiamenti economici sono poi testimoniate dall'intreccio del mito della modernità, espresso dai progetti di autogrill dove consumare crackers e chips ai tavoli con vista sulla carreggiata, e dalla registrazione di un rituale domestico come l'uccisione del maiale (che nel caso di Giuseppe Morandi non prevede implicazioni nostalgiche verso un passato considerato mitico), dal dibattito tra realismo e astrazione e dall'affermazione di un linguaggio di ascendenza new-dada e pop.

Anche nel caso della mostra curata da Magdalena Holzhey e Renate Buschmann *Eating the Universe. Vom Essen in der Kunst* (2009) itinerante tra Germania e Austria, l'obiettivo dichiarato dai direttori dei musei ospitanti è quello di attivare una piattaforma di dialogo allargato attraverso una proposta espositiva che intende fornire una lettura del "cibo nell'arte" anche attraverso le ricerche artistiche più recenti (Buschmann et al. 2009), quindi potenzialmente più distanti da un pubblico di non specialisti.

Il titolo riprende quello che Peter Kubelka propose nel 1972 per uno show televisivo trasmesso a New York da Channel 13, in cui l'artista austriaco cucinava per il pubblico mentre spiegava i concetti alla base dei suoi film d'avanguardia. Kubelka intervistato in occasione della mostra, precisa che il processo di preparazione, consumazione e digestione sono per lui «dearest of all the encounters given to us by nature with the universe surrounding us, a universe to which we completely belong, which makes our existence possible and which nourishes us» (Holzhey 2009, p. 230), riprendendo il concetto filosofico secondo cui la comprensione può essere considerata una forma di incorporazione (Birnbbaum & Olsson 2009). Scorrendo le pagine del catalogo ci si rende immediatamente conto del peso attribuito a Daniel Spoerri al quale è dedicato un corposo saggio critico, oltretutto una sezione della mostra. L'artista rumeno fondò proprio a Düsseldorf nel 1968 il suo ristorante e due anni dopo diede vita all'impresa della Eat Art definita «the specific treatment of and working with food and/or the processes of cooking and eating» (Buschmann et al. 2009, p. 228), rivitalizzata dall'apertura nel 2009 di un nuovo ristorante e di una nuova galleria a Hadersdorf am Kamp, nella Bassa Austria. Alla sezione storica dedicata al *genius loci*

e alle collaborazioni stabilite all'epoca della Eat Art Gallery (Arman, Joseph Beuys, César, Richard Lindner, Antoni Miralda e Dorothee Selz, Dieter Roth, André Thomkins, Günter Weseler), è affiancata una selezione di opere - sculture, installazioni, film e progetti - di 23 artisti internazionali che assumono materiali edibili come mezzo espressivo e le pratiche di cucina come campo di indagine, sottolineando la continuità con il filone della Eat Art. La scelta curatoriale riconferma il ruolo centrale di Spoerri nell'elaborazione di una corrente artistica che assume l'alimento, la sua manipolazione, trasformazione e consumazione come strumenti di conoscenza e di relazione; allo stesso tempo sembra rivendicare il primato dell'area tedesca-viennese negli studi in questo ambito, come testimonia la copiosa attività espositiva citata in bibliografia. Sempre in questa ottica si può leggere il contributo di Ulrike Groos dedicato ai locali d'artista a partire dal futurista *Santopalato* [Torino 1931] sino al progetto espositivo di Carsten Höller [*Double Club*, Londra 2008], passando per *Al's Cafe* [Los Angeles 1969] di Allen Ruppersberg e *Food* [New York 1971] di Gordon Matta-Clark e Caroline Goodden. Concepiti soprattutto come laboratori artistici e spazi espositivi alternativi al circuito ufficiale di musei e gallerie, sono indicati come esempio della tendenza all'incontro diretto tra arte e vita ricercata attraverso il cibo e il processo di socializzazione a esso collegato (Groos 2009).

“L'arte del mangiare” è il tema di indagine denunciato nel titolo della mostra *El arte del comer. De la naturaleza muerta a Ferran Adrià* (2011) allestita presso la CX La Pedrera a Barcellona nel 2011. Pur mantenendo un taglio internazionale, la scelta dei lavori valorizza le ricerche che si sono sviluppate nella penisola iberica dal Diciassettesimo secolo, periodo d'oro del genere della natura morta [bodegón], sino alla cucina molecolare di Ferran Adrià, lo chef invitato da Roger Buegel a partecipare a *Documenta 12* [Kassel, 16 giugno – 23 settembre 2007]. La curatrice della rassegna, Cristina Giménez (2011), pur riconducendo l'origine del progetto espositivo alla cucina d'avanguardia di Adrià, dichiara che la mostra intende proporre un bilancio delle modalità con cui l'atto del mangiare è stato incluso nel sistema dell'arte, piuttosto che fornire una lettura univoca che identifichi le pratiche di cucina come linguaggio artistico. Nel saggio in catalogo (Giménez 2011), la presentazione dello chef catalano e del suo ristorante elBulli chiude una digressione che dalla natura morta e passando per gli artisti-cucinieri arriva a citare come casi esemplari di ristoranti-atelier i progetti di Spoerri, Matta-Clark e Miralda, lasciando intuire la sua posizione. Analogamente Elisabeth Hartung (2011) distingue tre categorie fondamentali in cui racchiudere la moltitudine di lavori riferiti al tema dell'esposizione: il cibo come argomento della produzione artistica, l'impiego del materiale commestibile come mezzo espressivo, il ruolo dell'artista come cuiniere e anfitrión. Inoltre, identifica una svolta significativa negli anni Sessanta, momento in cui la ricerca artista rivendica un ruolo più attivo nella

vita e nella società, e negli anni Novanta con l'affermazione dell'arte cosiddetta contestuale che prevede l'attivazione di pratiche partecipative e la fuoriuscita dai luoghi deputati per abitare la città postmoderna. Cita a questo proposito l'esempio del bar montato per una notte da Tobias Rehberger nel 1997 in occasione della ricorrenza del Progetto Münster, e il caso dell'artista Rirkrit Tiravanija che produce situazioni di incontro e interazione con il pubblico sia in spazi pubblici sia in gallerie e musei, cucinando e condividendo con i presenti cibi thailandesi o ibridi culinari. La studiosa nota come nel corso del Novecento l'intreccio tra ricerche artistiche e tematiche connesse agli atti alimentari si sia rafforzato, arrivando a concludere che il cibo – elemento vitale ed espressione culturale - ha costituito un potente fattore per avvicinare il pubblico all'arte, stimolando allo stesso tempo una ridefinizione dei confini dell'arte stessa (Hartung 2011, p. 123). Senza mai entrare apertamente nel merito delle polemiche scaturite in seguito alla partecipazione di Ferran Adrià alla manifestazione internazionale che si tiene a Kassel ogni 5 anni, il taglio della rassegna lascia ampio margine alla possibilità di includere la cucina sperimentale dello chef catalano e le sue creazioni gastronomiche nel sistema dell'arte. Scorrendo l'elenco delle opere in catalogo, nel percorso espositivo la filosofia alla base della sua cucina è descritta da una serie di stampe fotografiche che raccontano con un linguaggio raffinato e talvolta astratto la capacità tecnica di plasmare la materia alimentare sino a renderla irricognoscibile, la cura per la composizione durante l'impiattamento e il legame con i prodotti del territorio, in un goloso trionfo solo per gli occhi. Inoltre, la polaroid *Ferran Adrià 25.6.99* [1999] appartenente alla serie *Polaroid Portraits* di Richard Hamilton, evidenzia l'occasionale collaborazione con il prestigioso artista inglese il quale nel 2009 prende parte al progetto editoriale *Comida para pensar, pensar sobre el comer*³ «una reflexión sobre el universo creativo de Ferran Adrià, la cocina de vanguardia y su relación con el mundo del arte» (Giménez 2011, p. 13).

L'inclusione in un'esposizione artistica di uno chef celebrato per la sua cucina definita d'avanguardia, si risolve nella sostanza in un'operazione pop in cui la materia delle creazioni è sostituita dalla sua immagine congelando le trasformazioni a cui è sottoposta e impedendo la piena esperienza di tutti i sensi (lo stesso Adrià ne prevede un sesto legato alla dimensione mentale dell'esperienza culinaria, come chiarisce Josep Maria Pinto nell'intervento in catalogo, Pinto 2011, pp. 215-217).

Mettendo a confronto l'esposizione *Eating the Universe* (2009) dedicata specificatamente alla Eat Art, e la mostra appena analizzata emerge un dato interessante. Il cibo quando è legato alla dimensione professionale, come nel caso di Adrià, è sostituito dalla sua immagine fotografica, diversamente se sono gli artisti a servirsene è conservato (ponendo problemi di conservazione che riguarda molte

³ Ci si riferisce al testo (ed Hamilton & Todoli 2009).

produzioni contemporanee) ed esibito come risultato della manipolazione di un materiale edibile, come testimonianza di un'azione compiuta o consumato nell'ambito di un intervento site specific che prevede il coinvolgimento del pubblico. Il sistema dell'arte sembra dunque leggere lo stesso materiale effimero con modalità differenti, pur riconoscendo più o meno esplicitamente un valore artistico alla cucina di Ferran Adrià.

Interrogare l'arte a partire dal tema del cibo pone interessanti questioni sia all'arte sia al cibo.

A questo proposito sembra utile proporre un diverso punto di vista. Si tratta dell'esposizione allestita da Davide Paolini, meglio conosciuto come il Gastronomo, presso la Rotonda della Besana a Milano nel marzo del 2008 con il patrocinio dell'Assessorato alla Cultura del Comune e di EXPO Milano 2015. Il titolo *Cibo d'arte/Arte del cibo* (Paolini 2008) non lascia spazio a equivoci e diventa una dichiarazione di intenti. Paolini crea 16 installazioni definite «artistico alimentari» in cui i «protagonisti delle opere sono i cibi del Buonpaese raccontati attraverso tutto ciò che avvicina la produzione di un alimento ad un vero e proprio percorso di creazione artistica»⁴. Inoltre, la gestualità degli artigiani del cibo presentata attraverso testimonianze video è assimilata al mito dell'artista demiurgo che plasma la materia. Il complesso di tradizioni e saperi che intervengono nella creazione dei prodotti «tipici» sono raccontati attraverso assemblaggi di spirito quasi dadaista, per la verità nemmeno troppo originali: paste ripiene presentate come gioielli, formaggi trasformati in strumenti musicali per alludere al suono della perfetta stagionatura, prosciutti adagiati su lettini da massaggio ecc. Un'abile, quanto discutibile, strategia per sensibilizzare il grande pubblico verso la progettualità che accompagna la produzione di questi oggetti golosi e per lanciare la manifestazione enogastronomica *Squisito!* associata alla mostra, invocando l'arte per riabilitare il piacere della gola.

Superando il raffronto tra produzioni agroalimentari tipiche, gloria e vanto della cultura italiana, e una non meglio precisata «arte», ci si potrebbe domandare se un prodotto «tipico» può essere considerato un bene culturale e come tale tutelato e valorizzato per il suo valore storico, al di là dei marchi di riconoscimento rilasciati da consorzi, associazioni ed enti pubblici e da quelli istituiti dall'Unione Europea (DOP, IGP, STG). Come osserva Montanari, in Italia non è mai decollato un progetto nazionale per il censimento del patrimonio alimentare su base storica, analogo a quello

⁴Le citazioni sono tratte dai titoli di testa del video che documenta la mostra <<https://www.youtube.com/watch?v=Ng6m4rTCxi0>>, consultato il 27/01/2015. Un'operazione analoga è condotta nell'esposizione dedicata ai cibi della Val Lagarina allestita a Isera dallo stesso Paolini in collaborazione con la designer Cinzia Ruggeri [*I Giacimenti Golosi della Vallagarina. L'arte nel Cibo, il Cibo nell'Arte*, Palazzo de Probizer, Isera, 1 – 22 agosto 1999, Stella, Rovereto].

promosso in Francia dal Conseil National des Arts Culinaires (ed. Montanari 2013, p. 50).

Il *Codice dei beni culturali e del paesaggio* che raccoglie l'intera disciplina in materia, dichiara che il patrimonio culturale è costituito dai beni culturali e dai beni paesaggistici, precisando:

Sono beni culturali le cose immobili e mobili che, ai sensi degli articoli 10 e 11, presentano interesse artistico, storico, archeologico, etnoantropologico, archivistico e bibliografico e le altre cose individuate dalla legge o in base alla legge quali testimonianze aventi valore di civiltà. (Codice dei beni culturali e del paesaggio, d.lgs. 42/2004, art. 2, comma 2)

Inoltre, l'art. 7bis prevede:

Le espressioni di identità culturale collettiva contemplate dalle Convenzioni UNESCO per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale e per la protezione e la promozione delle diversità culturali, adottate a Parigi, rispettivamente, il 3 novembre 2003 ed il 20 ottobre 2005, sono assoggettabili alle disposizioni del presente codice qualora siano rappresentate da testimonianze materiali e sussistano i presupposti e le condizioni per l'applicabilità dell'articolo 10.⁵ (Codice dei beni culturali e del paesaggio, d.lgs. 42/2004, art. 7bis, comma 1)

Le espressioni di identità collettiva vengono perciò prese in considerazione dal *Codice*, e quindi assoggettate a tutela del patrimonio culturale, laddove si traducano in "testimonianze materiali" e si verifichino le condizioni per l'applicabilità dell'art. 10 (che definisce la tipologia dei beni culturali) e dunque quando su tali testimonianze sia intervenuta la dichiarazione di interesse culturale (art. 13).

Per cercare una definizione di prodotto "tipico" è utile ricorrere nuovamente alle parole dello storico dell'alimentazione Montanari:

Nell'esperienza umana, infatti, i valori portanti del sistema alimentare non si definiscono in termini di "naturalità" bensì come esito e rappresentazione di processi culturali che prevedono l'addomesticamento, la trasformazione, la reinterpretazione della Natura [...] Attraverso tali percorsi il cibo si configura come elemento decisivo dell'identità umana e come uno dei più efficaci strumenti per comunicarla. (Montanari 2006, pp. XI-XII)

⁵Articolo aggiunto dalla lettera c) del comma 1 dell'art. 1, d.lg 62/2008, <<http://www.aedon.mulino.it/archivio/2011/3/codice.htm>>, consultato il 30/01/2015.

L'identità dunque non esiste all'origine, ma si costruisce nel tempo e nello spazio anche attraverso processi di confronto con culture diverse. È essa stessa un prodotto della storia. Capatti e Montanari nel delineare la storia della cucina italiana, spostano la nozione di identità dal piano della produzione al piano dello scambio.

Nel caso specifico della gastronomia ciò appare con chiarezza: l'identità "locale" nasce in funzione dello scambio, nel momento in cui (e nella misura in cui) un prodotto o una ricetta si confrontano con culture e regimi differenti. [...] Il prodotto esclusivamente "locale" è privo di una identità geografica in quanto essa nasce dalla sua "delocalizzazione". La "mortadella di Bologna" (o "Bologna" *tout court*) si definisce come tale solo quando esce dal suo ambito di produzione. (Capatti & Montanari 1999, pp. VIII-IX)

Sempre Montanari (2010) individua nella tradizione cittadina, risalente all'epoca romana e rivitalizzata in periodo medievale, un fattore chiave di trasmissione e diffusione culturale, oltretutto di controllo del territorio. Secondo lo studioso le città "riassumono" il territorio appropriandosi dei suoi beni e della sua cultura per metterla in gioco, esportarla e diffonderla attraverso una rete di rapporti commerciali e non solo; non è un caso che in Italia il nome di un prodotto o di una ricetta venga normalmente individuato attraverso il richiamo di identità cittadine, come dimostrano per esempio diverse città emiliane e lombarde che fin dal Medioevo legano il loro nome a un tipo particolare di formaggio, detto "parmigiano", "piacentino", "lodigiano" secondo la variante locale (Montanari 2010, p. 10). Questo riferimento alla sua appartenenza geografica costituisce il segno del radicamento territoriale ma anche del suo uscire dal territorio attraverso la rete dei mercati. Solo un prodotto che si esporta merita di essere definito in base al luogo di provenienza. In questa prospettiva il legame con il territorio deve essere concepito come qualcosa di dinamico e non di statico e immobile.

In sintesi è possibile affermare che le caratteristiche pedoclimatiche presenti in ogni territorio concorrono insieme alla storia e alla cultura, a determinare l'esistenza di prodotti "tipici" e peculiari, costituiti dalla sommatoria di elementi materiali (il manufatto e gli strumenti) e immateriali (conoscenze e processi che nel tempo li hanno prodotti, modificati e trasmessi).

Le considerazioni sin qui fatte potrebbero adattarsi alla definizione di bene culturale fornita dalla normativa vigente: un prodotto tipico può essere considerato alla stregua di una bene mobile, presenta interesse storico ed etnoantropologico, e costituisce una testimonianza avente valore di civiltà. La sua natura ibrida di manufatto fisico ma destinato al consumo, e quindi alla distruzione, pone maggiori problemi. Pur

potendo essere annoverato nel patrimonio culturale immateriale (insieme di fattori umani che hanno contribuito alla produzione e trasmissione), non sembrerebbe ricadere sotto la legislazione in materia di beni culturali mancando in parte l'imprescindibile materialità del bene, caratteristica questa che possiedono gli strumenti, i ricettari, i documenti, i siti di produzione, trasformazione e consumo strettamente legati alla storia del prodotto.

Certamente l'idea di avviare una schedatura, in vista della tutela e valorizzazione sul piano storico, a partire da un manufatto alimentare non sembra percorribile, tanto più che non si tratta di un oggetto statico ma dinamico e replicabile proprio perché inserito in contesto vivo e quindi soggetto a mutazioni. Ma se il prodotto "tipico" fosse considerato alla stregua di un progetto, o meglio come la manifestazione di un processo (performance) storico, potrebbe essere letto nell'insieme delle sue componenti tangibili e intangibili. La sua archiviazione potrebbe costituire una strada possibile per ricostruire la sua storia in relazione a materiali e frammenti tra loro eterogenei. Al tempo stesso, grazie alla costituzione di un archivio (digitale), il patrimonio enogastronomico territoriale potrebbe essere ammesso in un contesto storico e storico-artistico, un contesto che ne consentirebbe lo studio, la tutela e la valorizzazione come bene della collettività.

Un'ipotesi questa affascinante e allo stesso tempo complessa che ci si riserva di trattare più compiutamente e dopo le opportune verifiche, in altra sede.

L'autrice

Storica dell'arte contemporanea, dal 2006 è docente di *Immagine del cibo nella cultura contemporanea* per il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche e dal 2012 è titolare del modulo *Il cibo nell'arte* per il Master COMET dell'Università degli Studi di Parma. Laureata con lode in Conservazione dei Beni Culturali presso la Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università degli Studi di Parma, ha conseguito il Dottorato di Ricerca in Storia dell'Arte Contemporanea presso il medesimo Ateneo con una ricerca intitolata *Vestire Contro. Il Dressing Design di Archizoom Associati*, vincendo il premio migliore tesi di Dottorato Prof. Adriano Braglia. Ha collaborato con il Gruppo Archivio UDI di Reggio Emilia, con il CSAC dell'Università degli Studi di Parma e ha partecipato al Progetto di catalogazione sistematica di opere del Novecento appartenenti al patrimonio artistico di Banca Intesa finalizzato all'allestimento dei poli museali e culturali *Gallerie d'Italia* e della collana *L'arte moderna in Intesa Sanpaolo*. Come autrice ha inoltre collaborato con Istituto della Enciclopedia Italiana Treccani, con Consorzio ICoN di Pisa e con Federico Motta Editore poi FME Education. Per il Museo della Figurina di Modena ha condotto uno studio critico su un nucleo di materiali qui conservati, destinato al catalogo della mostra *Figurine di Gusto* (Franco Cosimo Panini) a cura di Alberto Capatti. Svolge attività di libera ricerca in ambito universitario, di curatela di progetti espositivi, di ideazione e organizzazione di eventi culturali. Suoi temi di ricerca sono: grafica pubblicitaria e modelli narrativi, i rapporti tra moda e cultura del progetto con particolare attenzione alle sperimentazioni condotte in ambito Radical, le relazioni tra linguaggi artistici contemporanei e cultura alimentare e gastronomica.

e-mail: elena.fava@unipr.it

Riferimenti bibliografici

Bianchino, G 2007, 'Piatti di carta' in *GNAM. Gastronomia nell'arte moderna*, ed A Gambetta, catalogo delle mostre, sedi varie, Parma, 2006-2008, Federico Motta Editore, Milano, pp. 114-137.

Birnbaum, D & Olsson, A 2009, 'An Interview with Jacques Derrida on the Limits of Digestion', *e-flux journal #2*, January, Available from: <<http://www.e-flux.com/journal/an-interview-with-jacques-derrida-on-the-limits-of-digestion/>> [30 gennaio 2015].

Bonito Oliva, A 1995, *Nutrimenti dell'arte*, catalogo della mostra, La Salerniana ex convento di San Carlo, Erice, 29 luglio – 29 ottobre 1995, Fondazione Orestadi Baglio di Stefano, Gibellina, 30 luglio – 29 ottobre 1995, Charta, Milano.

Buschmann, R, Ermacora, B, Groos, U & Holzhey, M 2009, 'Foreword' in *Eating the Universe. Vom Essen in der Kunst*, catalogo della mostra, Kunsthalle, Düsseldorf, 28 novembre 2009 – 28 febbraio 2010, Galerie im Taxispalais, Innsbruck, 24 aprile – 4 luglio 2010, Kunstmuseum, Stuttgart, 17 settembre 2010 – 9 gennaio 2011, DuMont, Düsseldorf, pp. 228-229.

Capatti, A & Montanari, M 1999, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Laterza, Roma-Bari. 'Codice dei beni culturali e del paesaggio, d.lgs 42/2004' 2011, *Aedon. Rivista di arti e diritto online*, no. 3, Available from: <<http://www.aedon.mulino.it/archivio/2011/3/codice.htm>> [30 gennaio 2015]

Comer o no comer o las relaciones del arte con la comida en el siglo XX 2002, catalogo della mostra, CASA-Centro de Arte de Salamanca, Salamanca, 23 novembre 2002 – 19 gennaio 2003, Consorcio Salamanca, Salamanca.

Corbeira D 2002, 'Comer o no comer. Comer, crear, pensar, disfrutar' in *Comer o no comer o las relaciones del arte con la comida en el siglo XX*, catalogo della mostra, CASA-Centro de Arte de Salamanca, Salamanca, 23 novembre 2002 – 19 gennaio 2003, Consorcio Salamanca, Salamanca, pp. 15-20.

Daniel Spoerri Presents Eat Art 2004, catalogo della mostra, Galerie Fraïch'attitude, Paris, 11 giugno - 13 novembre 2004, Aprifel, Paris.

Eating the Universe. Vom Essen in der Kunst 2009, catalogo della mostra, Kunsthalle, Düsseldorf, 28 novembre 2009 – 28 febbraio 2010, Galerie im Taxispalais, Innsbruck, 24 aprile – 4 luglio 2010, Kunstmuseum, Stuttgart, 17 settembre 2010 – 9 gennaio 2011, DuMont, Düsseldorf.

El arte del comer. De la naturaleza muerta a Ferran Adrià 2011, catalogo della mostra, Sala de exposiciones de CX La Pedrera, Barcelona, 14 marzo – 26 giugno 2011, Fundació Caixa Catalunya, Barcelona.

Gambetta, A (ed.) 2007, *GNAM. Gastronomia nell'arte moderna*, catalogo delle mostre, sedi varie, Parma, 2006-2008, Federico Motta Editore, Milano.

Giménez, C 2011, 'El arte del comer' in *El arte del comer. De la naturaleza muerta a Ferran Adrià*, catalogo della mostra, Sala de exposiciones de CX La Pedrera, Barcelona, 14 marzo – 26 giugno 2011, Fundació Caixa Catalunya, Barcelona, pp. 13-27.

González Loscertales, V 2008, 'L'invenzione delle Esposizioni Universali' in *Expo x Expos. Comunicare la modernità. Le Esposizioni Universali 1851 – 2010*, eds MA Crippa & F Zanzottera, catalogo della mostra, Triennale di Milano, Milano, 5 febbraio – 30 marzo 2008, Triennale Electa, Milano, pp. 11-13.

Groos, U 2009, 'Optimism at Table. Notes on a Selection of Artists' Restaurants, Eateries, and Bars' in *Eating the Universe. Vom Essen in der Kunst*, catalogo della mostra, Kunsthalle, Düsseldorf, 28 novembre 2009 – 28 febbraio 2010, Galerie im Taxispalais, Innsbruck, 24 aprile – 4 luglio 2010, Kunstmuseum, Stuttgart, 17 settembre 2010 – 9 gennaio 2011, DuMont, Düsseldorf, pp. 247-252.

Hamilton, R & Todoli, V (eds.) 2009, *Food for Thought. Thought for Food*, Actar publishing, Barcelona-New York.

Hartung, E 2011, 'La vida a fondo. El arte y la comida, más que un mero hilo conductor en el arte del siglo XX' in *El arte del comer. De la naturaleza muerta a Ferran Adrià*, catalogo della mostra, Sala de exposiciones de CX La Pedrera, Barcelona, 14 marzo – 26 giugno 2011, Fundació Caixa Catalunya, Barcelona, pp. 97-123.

Hegyí, L 2007, 'Foodscapes. Art & Gastronomy' in *GNAM. Gastronomia nell'arte moderna*, ed A Gambetta, catalogo delle mostre, sedi varie, Parma, 2006-2008, Federico Motta Editore, Milano, pp. 72-113.

Holzhey, M 2009 'Eating the Universe' in *Eating the Universe. Vom Essen in der Kunst*, catalogo della mostra, Kunsthalle, Düsseldorf, 28 novembre 2009 – 28 febbraio 2010, Galerie im Taxispalais, Innsbruck, 24 aprile – 4 luglio 2010, Kunstmuseum, Stuttgart, 17 settembre 2010 – 9 gennaio 2011, DuMont, Düsseldorf, pp. 230-234.

Montanari, M 2006, *Il cibo come cultura*, Laterza, Roma-Bari.

Montanari, M 2010, *L'identità italiana in cucina*, Laterza, Roma-Bari.

Montanari, M (ed.) 2013, *Verso il 2015. La cultura del cibo in Italia*, catalogo della mostra, Complesso del Vittoriano, Roma, 12 febbraio – 7 aprile 2013, Skira, Milano.

Paolini, D 2008, *Cibo d'arte/Arte del cibo*, mostra, Rotonda della Besana, Milano, 13 – 25 marzo 2008, video caricato il 15 marzo 2008, Available from: <<https://www.youtube.com/watch?v=Ng6m4rTCxiQ>> [27 gennaio 2015].

Pinto, JM 2011, 'El cocinero que cocina' in *El arte del comer. De la naturaleza muerta a Ferran Adrià*, catalogo della mostra, Sala de exposiciones de CX La Pedrera, Barcelona, 14 marzo – 26 giugno 2011, Fundació Caixa Catalunya, Barcelona, pp. 205-218.

Quintelli, C (ed.) 2011, *Cosa intendiamo per Food Valley?*, Atti del Convegno First Parma Food Valley Symposium, Parma, giugno 2011, Festival dell'Architettura edizioni, Parma.

Restany, P 1982, *Miralda! "Une vie d'artiste"*, Barcelona, Àmbit.

Salaris, C 2000, *Cibo futurista. Dalla cucina nell'arte all'arte in cucina*, Stampa Alternativa, Roma.

Spoerri, D 2000, *Daniel Spoerri. Diario in cucina. Isola di Simi, Grecia, 1967*, Slow Food Editore, Bra.

Veca, A 1998, 'Iconografia alimentare del Novecento' in *L'alimentazione. Storia d'Italia. Annali 13*, eds A Capatti, A De Bernardi & A Varni, Einaudi, Torino, pp. 803-843.

Vitali, S & Zanetti, U 2001, 'Rinascite e trasformazioni della natura morta nella contemporaneità. Un itinerario' in *La natura della natura morta. Da Manet ai nostri giorni*, ed P Weiermair, catalogo della mostra, Galleria d'Arte Moderna, Bologna, 1 dicembre 2001 - 24 febbraio 2002, Electa, Milano, pp. 26-49.

Weiermair, P (ed.) 2001, *La natura della natura morta. Da Manet ai nostri giorni*, catalogo della mostra, Galleria d'Arte Moderna, Bologna, 1 dicembre 2001 - 24 febbraio 2002, Electa, Milano.