

PANEM ET CIRCENSES

Panem Et Circenses :: pratiche artistiche di relazione intorno al cibo

La disposizione sinceramente site specific e la vocazione relazionale nella pratica artistica del collettivo Panem Et Circenses sono gli elementi di base della ricerca che sottende le loro scelte estetiche e formali.

La perfezione nell'esecuzione non si può misurare o definire in termini di esecuzione; implica chi percepisce e fruisce il prodotto che si realizza. Il cuoco prepara il cibo per il consumatore e il criterio del valore di ciò che viene preparato si trova nel consumo. La mera perfezione nell'esecuzione, giudicata isolatamente secondo i suoi propri elementi, probabilmente può essere raggiunta in modo migliore da una macchina invece che dall'arte umana. [...]

L'abilità dell'artefice, per essere indubitabilmente artistica, deve essere "amorosa"; deve prendersi cura a fondo del contenuto su cui si esercita la sua tecnica. [...]

Mentre lavora l'artista incarna in se stesso l'atteggiamento del percipiente"

Ecco cosa sosteneva a proposito dell'Arte come esperienza nel 1936 il filosofo americano John Dewey. Da quel momento l'atteggiamento relazionale dell'arte si è sviluppato in maniera sempre più consapevole fino a raggiungere le forme di partecipazione della contemporanea arte pubblica: il fruitore dell'opera da spettatore diviene partecipante e in questo modo, con il suo coinvolgimento, contribuisce a determinare forma e valore dell'opera stessa. A sua volta l'artista si dispone nei suoi confronti in maniera del tutto nuova, includendo la sensibilità e i sentimenti, i sogni e i bisogni dei propri referenti e partecipanti come in una relazione amorosa oltre che estetica o formale, coinvolgendosi a sua volta e lasciandosi cambiare dall'incontro, assumendo dentro lo stesso processo attivato, "l'atteggiamento del percipiente": essendo, cioè, a sua volta fruitore e partecipante curioso e attento delle dinamiche in campo.

Le "pratiche di partecipazione" nel lavoro di PEC sono un elemento centrale della ricerca oltre che della sua modalità d'azione nei contesti dove si applica. Sono, dunque, quella parte della pratica artistica contemporanea che funziona nell'interazione e con il coinvolgimento delle persone. Queste non sono più solo pubblico, come dicevamo, diventano agenti con l'artista di una forma finale aperta, negoziabile e profondamente contingente. Gli artisti che scelgono di percorrere questa strada – come PEC – si domandano prima di tutto cosa serve, applicano lo strumento di questa domanda alle comunità nelle quali operano e quindi procedono immaginando ipotesi, soluzioni poetiche e dispositivi di attivazione capaci di coinvolgere le persone e stimolare la partecipazione al processo artistico.

In questo contesto il lavoro di PEC sceglie – e il nome del collettivo ne è un indizio chiaro – di puntare l'attenzione sul cibo come luogo di significati, linguaggio e fondamentale dispositivo relazionale considerando l'utilità di un'analisi condivisa su temi come il nutrimento, il piacere, le risorse, la terra, l'autentico e il contraffatto.

L'atteggiamento di PEC è quello del cuoco descritto da Dewey che misura l'esattezza della sua esecuzione con la qualità della fruizione e in essa dell'interazione che ha prodotto. È il valore di relazione che, a fianco del valore d'uso e del valore di scambio dell'economia classica, costituisce un Terzo paradigma per l'analisi delle forze e delle disposizioni fondative della società umana. Il sociologo ed economista francese Alain Caillé elabora questa impostazione a partire da una rilettura del famoso studio sul dono Marcel Mauss¹. Il dono studiato come pratica coesiva fondamentale, alternativa al

legame economico fondato sui valori d'uso e di scambio delle merci, produce relazioni nel tempo, da adito ad uno scambio certo ma libero, non imposto ma coerente e condiviso.

Il cibo letto attraverso l'uso di questo paradigma, come dispositivo relazionale, è spesso nel lavoro di PEC associato ad una riflessione sul tema del dono. PEC salda con forza una considerazione etica complessiva alla dimensione estetica del proprio lavoro. Il cibo è dono. E i soggetti ai due lati dello scambio sono ciò che consideriamo naturale e ciò che consideriamo umano (o forse sarebbe meglio dire culturale o sociale).

In questo senso il cibo è l'occasione per ricostruire un'alleanza, tema a cui PEC riferisce come sfondo ogni suo intervento partecipato.

Recuperare un legame con l'autentico – che non significa invitare ad una retorica palingenesi dell'originale – significa, al contrario, cercare nel presente un rapporto significativo con la natura, con ciò che di essa siamo in grado di raggiungere, comprendere e includere nelle nostre dinamiche di ideazione e produzione del cibo.

Si parla di ideazione del cibo, perché è chiaro che non si tratta di una materia neutra, o di un elemento che trasla semplicemente dalla terra al piatto ma di un "prodotto" culturale, un oggetto costruito secondo regole in un'economia generale del nostro rapporto con la realtà: gli altri, la natura e le storie che vengono dal passato.

La semantica del cibo è costantemente rimessa in gioco dalle azioni di PEC che invitano alla consapevolezza e al disvelamento sia delle dinamiche seduttive associate all'induzione al consumo del cibo nella sfera del mercato sia dei molti livelli di significato, attese e investimenti di cui il cibo è composto a partire dalla nostra esperienza diretta di esso. Disvelamento come anche recupero e accoglienza. Spesso, nel senso dell'invito alla consapevolezza, si insiste sul tema della soglia associato all'atto del mangiare. Mangiare come varcare una soglia, permettere al fuori – al mondo – di compiere un attraversamento verso il dentro – noi stessi – superando la soglia della bocca ma anche delle aspettative, dei pregiudizi culturali e dei mille filtri che dilazionano il contatto con la natura.

La dicotomia natura/cultura rappresenta una sponda delle elaborazioni concettuali all'origine dei lavori di PEC dove la cultura – il linguaggio artistico e le forme, le regole e gli equilibri al suo interno – si pone di fronte alla possibilità di reincontrare la natura, non come mito o come ideale regolativo ma come luogo concreto dove mettere le mani nella terra permette di ritrovare i suoi tempi e la sua abbondanza senza sprechi.

Il mito c'è, però, nel lavoro di PEC che spesso insiste sugli echi arcaici che riverberano dalla materia culturale (storica ma anche poetica e leggendaria) di cui è fatto il cibo.

Nell'approccio performativo e nell'attenta costruzione di situazioni (in ambienti specifici, in tempi determinati e con regole definite) PEC esplorano la dimensione della cerimonia, del rituale magico. Figure queste, esteticamente accurate, di un linguaggio che si sviluppa a partire dalla necessità di lavorare sulla relazione, sul legame e sull'intimità.

Il gesto performativo che è intrinsecamente magico (dando corpo e vita alle cose dell'immaginazione) attrae l'attenzione, coinvolge emotivamente e solleva gli spiriti.

Questa consapevolezza nei gesti e nelle evocazioni consente al loro lavoro di portare oltre alla carica di disvelamento nell'approccio sociologico e nell'impegno politico, uno spessore metafisico che passa dalla sensibilità: dalla relazione e dal legame intimo.

La capacità di essere empatici, di comprendere la sensibilità degli altri come un elemento della propria e la fiducia che ne deriva sono elementi fondamentali nel lavoro di PEC.

La comprensione della sensibilità delle persone a cui si rivolge un intervento artistico, azione o installazione che sia, è un elemento di interesse capitale nel determinarne il successo in termini di dispositivo relazionale e attivatore di reti consapevoli, collaborazioni e processi generativi.

Pec mostrano la capacità di tenere alta questa tensione "sentimentale" con le persone e i luoghi nei quali operano e contemporaneamente di saper gestire la forma complessiva del lavoro con un lin-

Il saggio sul dono è scritto dall'etnologo e sociologo francese marcel Mauss nel 1923. Ad esso fa riferimento il MAUSS, Mouvement Anti-utilitariste dans les Sciences Sociales, di cui Alain Caillé, che teorizza il Terzo paradigma, è esponente di spicco. Alain Caillé Il terzo paradigma. Antropologia filosofica del dono, 1998

guaggio contemporaneo elegante e consapevole della ricerca in atto sui temi da essi sollevati nel contesto più generale del sistema dell'arte.

Questo bilanciamento di sensibilità, cura formale ed estetica consente al loro lavoro di non rischiare di sembrare populista o insincero (rischio che l'arte pubblica non può non correre, soprattutto quando si vale delle pratiche partecipate per funzionare e articolare le proprie figure).

La relazione con la comunità del luogo dove si svolgono volta per volta le azioni e le ricerche del loro lavoro artistico è per PEC un processo a cui dedicare tempo e da non dare mai per scontato negli esiti; e per questo approccio al processo relazionale è senz'altro un elemento che qualifica il loro lavoro nell'ambito di un'idea di utilità sociale dell'arte nella quale l'artista è al servizio con il proprio talento e la propria capacità analitica della comunità, attivando in essa risorse inattese, entusiasmi e riconnessioni di grande valore per il suo sviluppo e per il benessere delle persone che la compongono. In conclusione, il cibo nell'analisi del collettivo Panem Et Circenses è un medium culturale, un segno dotato di un apparato simbolico, di forme variamente declinate e di una storia di queste forme. Un medium costruito per comunicare in una grammatica complessiva che svolge nei secoli della nostra evoluzione la funzione di legante, di collegamento vitale tra noi e il mondo. È pertanto essenzialmente un dispositivo relazionale al cui disinnesco e costante reinnesco creativo sono dedicati gli sforzi del loro lavoro.

Magia ed economia delle relazioni sono ai due lati di una parabola d'indagine che PEC arricchisce, lavoro dopo lavoro, di nuove visioni e nuove circostanze di riflessione senza perdere di vista l'obiettivo esplicitamente sentimentale del suo approccio all'arte: coinvolgere e coinvolgersi, capire meglio, crescere come individui e come membri di una comunità.

Silvia Petronici

lavori







CA' INUA

Opera relazionale con processi partecipati e partecipativi site specific.

Terreni, fabbricati, azienda agricola, elementi naturali.

2016 - in corso. Dimensioni complessive d'ambiente

Ca' Inua, già Ca' de' Magnani, è un podere di piccole dimensioni che si trova a 700 metri di altitudine nel Comune di Marzabotto, completamente esposto a sud, sul monte Tramonto attraversato dalle Varsellane, strada di crinale (inserita tra i pochi paesaggi rurali storici dell'Emilia Romagna nel volume "Paesaggi rurali storici. Per un catalogo nazionale", Laterza, 2011) che collega il versante est di Medelana a quello ovest di Montepastore.

L'azienda agricola, a dimensione familiare e condotta secondo i principi e le modalità della permacultura e dell'agricoltura organica e rigenerativa per il recupero della fertilità dei suoli, è il dispositivo e la forma culturale attraverso cui abbiamo deciso di produrre il nostro cibo e prenderci cura della terra.

Ca' Inua si estende per circa dieci ettari suddivisi tra quattro di seminativo di montagna, comprendenti prati stabili e quasi un ettaro di castagneto da frutto di nuovo impianto, e sei ettari di bosco ceduo composto da roverelle, carpini, castagni, pioppi e acacie.

La coltivazione principale per estensione è il castagno da frutto, innestato a Marrone Biondo di Montepastore secondo le tecniche tradizionali del luogo. L'azienda produce, inoltre, patate di montagna, ortive con metodo biointensivo e da quest'anno aromatiche e piccoli frutti.

Una particolare attenzione è riservata alla cura e alla rigenerazione del suolo, usando tecniche di lavorazione del terreno e di coltivazione che prevengano erosione e dilavamento come piantumazione su curve di livello, pacciamatura verde, impianti di perenni, ampio utilizzo di compost organico certificato.

Data la dimensione, per rendere l'azienda il più possibile resiliente, la strategia è favorire al massimo la diversificazione e la biodiversità.

Come da piano colturale nei prossimi anni procederemo all'impianto di alberi da frutto oltre che all'ampliamento di aromatiche e piccoli frutti.

L'obiettivo aziendale è sviluppare un sistema agroforestale complesso, data la natura e la vocazione del territorio. L'azienda agricola non usa macchinari tecnologici e non si avvale di manodopera esterna. Tutti i lavori agricoli sono svolti da noi con la consulenza e supervisione di un contadino francese esperto di agricoltura naturale Emile Jacquett.

La raccolta delle patate è, fino ad oggi, il momento informale di condivisione e creazione di comunità più importante. Nel campo lavorato e nel castagneto si trovano le prime tre opere d'arte ospitate a Ca' Inua: una semina di patata turchesca affidataci dall'artista toscano Andrea d'Amore in qualità di custodi, facenti parte del suo lavoro "Dieci passi dall'erosione genetica" un progetto socially engaged per ripopolare un'antica patata in estinzione attraverso la creazione di comunità agricole e al contempo una riflessione sulla perdita di diversità legata alla privatizzazione dei brevetti sulle sementi e il divieto del loro libero scambio; un palo di pioppo alto circa cinque metri che si erge come totem innalzato per chiamare l'acqua attraverso un'azione collettiva, "Let's Rain", opera partecipata intorno alla responsabilità individuale (agita insieme agli altri) nei confronti del cambiamento climatico e alla necessità di sviluppare una consapevolezza del legame profondo tra i nostri stati interiori e gli accadimenti naturali; una semina di un miscuglio di grani antichi (Verna, Gentil Rosso e Bolero) e di farro bicocco facente parte dell'opera partecipata "La coltivazione familiare del grano", lavoro attraverso cui vogliamo costruire una famiglia allargata che condivida valori e pratiche comunitarie antiche e che in esse costruisca la sua identità condivisa.

Oltre il castagneto si trovano i due fabbricati del podere che si presentano come un unico corpo.

La stalla con sovrastante fienile è costruita in pietra locale e la sua fattura solida e a regola d'arte ne ha permesso il recupero attraverso un consolidamento strutturale che non ha intaccato l'estetica e le forme; discorso diverso per l'abitazione collegata: costruita successivamente, su terreno di riporto, senza fondamenta e con solai scollegati dalle pareti laterali e su livelli differenti è stata impossibile da recuperare. La scelta è stata quella della demolizione e ricostruzione per garantire una sicurezza strutturale e sismica che non era conseguibile in altra maniera.

La casa di nuova costruzione è stata progettata e viene realizzata con la tecnologia in legno x-lam, mantenendo quasi completamente i volumi pre-esistenti ma con una finitura insolita per il territorio: non sarà intonacata esternamente, il legno, scurito a fiamma con finalità conservativa, resterà visibile. L'interno del fienile, obbligatoriamente consolidato con betoncino armato per motivi strutturali, rimarrà un contenitore grezzo che ospiterà uno spazio di magazzino agricolo e tre camere auto-costruite come scatole di legno inserite nello spazio circostante, richiamando così gli stessi elementi costitutivi della casa nuova, cemento e legno.

La casa e la stalla/fienile sono alimentati da pannelli solari. Le acque grige e nere di casa e stalla/fienile sono depurate con un impianto di fitodepurazione.

Tutti i lavori saranno conclusi a marzo 2019. Data di apertura agriturismo aprile 2019.

Grazie alla forma giuridica ed economica dell'agriturismo il prossimo anno attiveremo un altro dispositito relazionale che ci permetterà di attivare l'ospitalità e le residenze d'artista.

Sotto i fabbricati un altro grande prato scosceso conduce all'imbocco dei quasi sei ettari di bosco misto che completano il podere.

Ca'Inua è concepita come opera d'arte perché la nostra ricerca sul cibo ha allargato lo zoom e fatto un passo indietro per inquadrare l'oggetto da una prospettiva più ampia ritornando quindi all'origine del cibo, alla sua produzione (che noi

vediamo indissolubilmente legata alla Terra se vogliamo garantirle un futuro piuttosto che immaginare di colonizzare altri ambienti o addirittura pianeti) e soprattutto alle possibili modalità di questa produzione.

In questo senso le pratiche di partecipazione a Ca' Inua diventano le pratiche agricole condivise nell'ottica di creare attorno a questo luogo una comunità che condivida la necessità di riconnnettersi alla Natura e che decide di farlo attraverso la produzione di cibo che di nuovo diventa dispositivo relazionale prima ancora di essere alimento.

Una riflessione etimologica può spiegare bene l'obiettivo e le modalità con cui Ca' Inua si esprime come opera d'arte. E' una riflessione – mutuata dal libro di Silvia Petronici "A piedi nudi ballano i santi", testo sul rapporto artista-curatore nelle pratiche artistiche site specific – sulla parola cultura. "Dal latino colere, un verbo polisemico ed estremamente esplicito di tutti i significati attribuiti al termine cultura e con esso al nostro rapporto con il territorio e gli spazi che diventano i luoghi del nostro vissuto. Colere significa: coltivare (come lavorare e prendersi cura); abitare (nel senso di vivere in un luogo, trattenervisi); ornare (abbellire con l'aggiunta di ornamenti); onorare (venerare, trattare con riguardo e devozione); celebrare e infine praticare (esercitare l'azione).

Ca' Inua è anche un'atto sociale e culturale per diffondere e realizzare pratiche di vita sostenibili sia da un punto di vista umano che in relazione all'ambiente nel quale viviamo. L'arte e le persone, artisti e fruitori dell'arte, sono la forza del cambiamento.

"Inua" non è una combinazione di lettere senza senso, o meglio, lo è nella nostra lingua ma non lo è in assoluto. Nella mitologia Inuit "inua" è uno spirito che si ritrova in tutti gli esseri, è lo spirito di tutte le cose, per la capacità delle parole di essere ponte tra i popoli e di rivelare l'unità dell'essere Ca' Inua è, allora, la casa dello spirito di tutte le cose. Nella nostra ricerca di un luogo dove mettere radici per riconneterci alla Madre Terra, per ristabilire un'alleanza dimenticata, Ca' Inua è sempre stata lì in quel luogo che è dentro di noi.







LET'S RAIN

Opera partecipata composta da un'azione collettiva e un'installazione site specific.

L'azione collettiva è stata realizzata domenica 12 novembre a Ca' Inua, nell'area di Marzabotto sull'Appennino Bolognese, dalle ore 10.00 del mattino fino alle 18.00, alla presenza di quaranta persone partecipanti. L'installazione è realizzata nello spazio di ricerca e sperimentazione diretto da Panem Et Circenses, Centro di Arte Contemporanea sulla Cultura Alimentare, il CACCA, in Via Solferino, 33/a a Bologna.

Installazione: stampa digitale su plexiglass 3mm dim. 70x100 cm, scultura in ferro dim. 20x25 cm, traccia audio con cuffie stero durata 10 min., video e cuffie stero durata 4 min., 37 mantelle antipioggia realizzate dagli artisti.

Durante l'azione è stato eretto un tronco di pioppo, privato dei rami e delle radici, in forma di totem di 8 m di altezza, sistemato in un buco profondo 2 m precedentemente scavato a mano. Sono state indossate dai partecipanti mantelle e cappucci realizzati dagli artisti in materiale impermeabile di colore rosso acceso. Era presente all'azione Sam Manawa, sciamana maori che ha eseguito un canto tradizionale, karanga che in lingua maori significa letteralmente chiamata, con il quale si è aperto il lavoro al mattino. È stato consumato un pasto a base di verdura, pane, formaggio e miele di produttori locali e, infine, sono state raccolte impressioni e suggestioni per la realizzazione di un simbolo da apporre sul totem. Nel momento immediatamente successivo all'erezione del totem è stato realizzato uno scatto fotografico dal quale si è tratta l'immagine simbolo del progetto. Questa immagine è un elemento importante dell'installazione che comprende, inoltre, le mantelle utilizzate durante l'azione, un video con l'intervista ad Erena Rangimarie Rere Omaki, sciamana maori da cui è partito l'input dell'intero lavoro, e il simbolo da apporre sul totem realizzato dagli artisti a partire dalle impressioni raccolte insieme ai partecipanti all'azione. Il simbolo è stato realizzato in ferro ed è accompagnato da un file audio che diffonde un suono composto da onde alfa.

L'azione collettiva si è svolta con la partecipazione di molte persone che sono state coinvolte dagli artisti attraverso un dispositivo di partecipazione realizzato appositamente per ciascuno: un invito personale recapitato a tutti singolarmente, contenente un piccolo testo scritto a mano per ciascun invitato e un testo, uguale per tutti, di motivazioni che introduce al contesto e alle ragioni dell'azione con un'immagine, un pezzo di legno dalla forma di nuvola, che sintetizza il legame tra gli alberi (il totem) e la pioggia.

Nei giorni che hanno seguito l'azione gli artisti hanno dato corso all'elaborazione, a partire dagli elementi forniti dalla condivisione dell'esperienza con i partecipanti, di un simbolo da apporre sul totem già eretto.

Da questo processo di riflessione e rielaborazione è emersa una forma che contiene le impressioni di tutti: è un'onda sonora, un ponte, una montagna, ci sono le iniziali di Mother e Water, il simbolo della pioggia e del fuoco, l'equilibrio e l'alternanza, è un lampo, un sopra e un sotto, un dentro e un fuori, una relazione e una via, un richiamo e una traccia.

La pioggia dentro e la pioggia fuori.

Questo è il punto. Imparare, o forse ricordare, la connessione tra il sotto e il sopra, il dentro e il fuori, tra ciò che non si vede, che resta nascosto alla vista e ciò che risulta manifesto. Come si fa a chiamare la pioggia? Con più o meno ironia ce lo siamo chiesti tutti. Eppure alla fine ha piovuto e nevicato tantissimo.

Noi siamo fatti per la maggior parte di acqua e la questione in questo lavoro è muovere innanzitutto la consapevolezza di una connessione che si fonda sull'essere fatti della stessa sostanza, sull'essere insieme parte di uno stesso organismo vivente che ci abita e che abitiamo, che procede con noi, un passo dopo l'altro, nella vita del pianeta.

L'acqua dentro di noi chiama l'acqua fuori e piove perché questo ritorna ad essere chiaro.

Si apre lo spazio per un nuovo approccio nei confronti dell'ambiente e della natura su cui fondare nuove pratiche di comprensione e di relazione. La natura, organismo vivente, ci include come una delle sue parti connesse in una fitta rete di interdipendenze, scambi, alleanze.

Agire nell'ambiente complessivo di questo organismo vivente significa produrre altre azioni, movimenti, reazioni. Significa influire sull'equilibrio del sistema.

Questo lavoro muove un senso di responsabilità pieno di speranza, un atteggiamento costruttivo che crede e realizza il cambiamento.







EIN HUNGERKÜNSTLER

Installazione "1758. Perché non riuscivo a trovar il cibo che mi piacesse". 30 riviste con copertine ri-editate, stampa laser su carta glossy 250 gr.; 30 leggii neri in acciaio; 30 Led Book Light di colore nero. 2016, Dimensioni complessive d'ambiente

Installazione "Il ricco buffet preparato con cura". Tavolo dim. 800×100 cm; tovaglie bianche e drappeggi oro; tre candelabri da tavola neri in ferro battuto; 10 candele accese; buffet ricco e scenografico, 150 piatti bianchi di ceramica. 2016, 800×100 cm.

Performance. Carrello; 6 performer; timer digitale dim. 956 x 250 cm. su trepiede telescopico altezza 150 cm; dispositivo audio con lettura di Arnoldo Foà del racconto "Un digiunatore" di Kafka da una registrazione di Radio Due del 1979; 150 stampe laser a colori 10 x 15 cm su carta laguna. 2016, Dimensioni complessive d'ambiente.

L'installazione si compone di quattro dispositivi collegati che compongono gli elementi per una fruizione relazionale dell'intero lavoro. L'azione comincia già in cappella Farnese. Tre performer entrano ed iniziano a distribuire i piatti tra il pubblico. Uno degli artisti comunica un'unica istruzione per la fruizione del lavoro.

I partecipanti entrano in fila indiana in sala Farnese tenendo tra le mani il piatto vuoto, che non dovranno lasciare in alcun caso, per tutta la durata dell'azione (dal momento dell'ingresso in sala 15 minuti circa). Nella sala sono allestite le opere "1758. Perché non riuscivo a trovar il cibo che mi piacesse" e "Il ricco buffet preparato con cura". Ogni rivista è illuminata da una luce led puntuale, il buffet con candelabri da tavolo. Un timer digitale scandisce un conto alla rovescia che parte con l'ingresso in sala dei partecipanti. Le casse audio diffondono in sottofondo la lettura del racconto.

I performer in sala stanno a guardia del tavolo con il buffet, a cadenza regolare di 5 minuti, a turno, comunicano ai partecipanti che "per il buffet, stiamo aspettando altre presone". Allo scadere del tempo un primo performer richiama l'attenzione dei partecipanti con un fischietto, un secondo ringrazia il pubblico per essere parte dell'opera, un terzo e un quarto, disposti vicino al carrello, chiedono che vengano restituiti i piatti senza aver toccato il cibo. Contestualmente alla restituzione dei piatti gli artisti consegnano ai partecipanti una stampa che svela il meccanismo e il motivo della mancata fruizione del buffet.

"Ein Hungerkünstler" è un lavoro che affronta un tema molto difficile e delicato: la Fame nel mondo. Lo fa con un'opera partecipata composta da un'installazione e una performance che mette i partecipanti in una situazione ideale di condivisione del "piatto vuoto" con chi soffre la fame. L'elemento concettuale che regge l'intera azione e collega i dispositivi è il paradosso. L'opera "1758. Perché non riuscivo a trovar il cibo che mi piacesse", disposta in sala, si ispira all'omonimo racconto di Kafka "Ein Hungerkünstler" in cui si narra il declino di un "artista della fame" (questa la traduzione letterale del titolo che nelle edizioni italiane viene riportato come "Un digiunatore") la cui fama di "più grande digiunatore di tutti i tempi" passa velocemente di moda con l'arrivo di nuove attrazioni per il pubblico fino a che, in punto di morte egli rifiuta l'ammirazione tributatagli in vita sostenendo di non meritarla in quanto il digiunare gli fu sempre facile non per forza di volontà e convinzione nella sua arte quanto piuttosto per una mera questione di gusto, non avendo mai trovato un cibo che gli piacesse. Questa conclusione grottesca e paradossale è tradotta attraverso l'installazione di 30 riviste di cucina (tutte del mese di Gennaio 2016) che raccolgono un totale di 1758 ricette e che vengono private della propria colorata e frizzante identità per divenire monotone e insignificanti in termini gastronomici (il nuovo significato paradossale è dato dalle citazioni del racconto e dalle definizioni stampate sulle nuove copertine bianche) così da riprodurre l'atteggiamento apatico e svogliato del digiunatore kafkiano. Il mezzo rivista è scelto come simbolo di un tipo di intrattenimento superficiale un modo di approcciarsi al cibo che non è dato a chi soffre la fame; infatti la fruizione delle riviste, potenzialmente consultabili dai partecipanti, risulta molto difficoltosa dovendo tenere tra le mani il piatto vuoto: il messaggio è "chi soffre la fame (chi tiene tra le mani un piatto vuoto) non si può permettere di considerare il cibo un intrattenimento (non riesce a sfogliare riviste di cucina)". Le 30 riviste poggiano su leggii musicali. L'elemento musicale è anch'esso parte importante del racconto kafkiano, infatti il canto assicura che il digiunatore non stia mangiando e un'orchestra è presente alla fine di ogni sessione per festeggiare i 40 giorni di digiuno.

Da un paradosso ad un altro, molto più forte. La Fame nel mondo ha, in una nostra interpretazione, una matrice paradossale. Non si tratta di mancanza di cibo o di risorse, si tratta dell'impossibilità di averne accesso per tutta una parte di popolazione pur in assenza di ostacoli fisici concreti. Questo paradosso si traduce formalmente nell'installazione "Il ricco buffet preparato con cura" teoricamente e praticamente a disposizione dei partecipanti cui però non viene consentito accesso nonostante non vi sia alcun impedimento o ostacolo fisico al tavolo, solamente sei guarda sala (i performer) che chiedono di attendere altre persone. Quando al termine dell'azione, scandita dal timer, (unico oggetto in sala oltre alle riviste e al buffet, così come l'orologio è l'unico oggetto nella gabbia del digiunatore — questo dà l'idea dell'importanza della dimensione temporale e dell'attesa, tanto per il personaggio kafkiano quanto per l'azione partecipata) i partecipanti sono invitati a restituire il piatto vuoto senza aver consumato cibo, gli artisti, ringraziando, compiono un gesto fondamentale che chiude concettualmente il lavoro. Consegnano ad ogni partecipante una stampa. Sul fronte sono riportate le parole "stiamo aspettando altre persone" (formula usata all'interno della sala per protrarre l'attesa dei partecipanti); sul retro è riportata una cifra (795 milioni) che indica il numero di persone che soffrono la fame e che tengono in mano un piatto vuoto ogni giorno, non soltanto i 15 minuti di durata dell'azione. Il buffet, intonso, alla fine della serata viene donato interamente ad un ente caritatevole concorrendo ad alleviare un poco le pene di chi soffre la fame vicino a noi.





EUTOPOS Il buon luogo

Installazione site specific. A parete opera su carta dimensione 390 x 130 cm: 500 stampe grafiche dim. 15,6 x 6,6 cm su carta usomano 90gr, adesivo prespaziato grigio antracite dim. 250 x 20 cm. Spazio circostante: desk fieristico dim. 120 x 140 x 60 cm, due computer portatili, cuffie stereo, videoclip (durata 1'17"), 3 report cartacei. Dimensioni complessive d'ambiente. 2015

L'installazione partecipata si compone di due parti, un'installazione a parete e l'allestimento di un "question point" multimediale, con angolo dedicato al dialogo maieutico. Il question point è mobile e permette ai due performer di mantenere il linguaggio dell'evento (workshop/conferenza) e di seguire il flusso dei partecipanti tra una sessione e l'altra.

L'azione consiste nel coinvolgere i partecipanti nella visione del video e nell'aiutarli, attraverso un percorso guidato di dialogo maieutico, alla formulazione di una domanda di senso sul valore/i del cibo.

Il partecipante scriverà la sua domanda sul retro predisposto del "ticket di valore" che andrà a sostituirsi ad uno dei "ticket di valore" sulla parete.

Il mosaico di valore, diventa un raccoglitore di domande di senso.

Mi sono mai soffermato a chiedermi cosa voglia dire per l'uomo esercitare il proprio potere sulla natura?

So davvero quanto ci costa, in termini globali e di sopravvivenza, la produzione mondiale di cibo?

Dove sono "io", all'interno di questo sistema? In che modo ne faccio parte?

Sono in grado di entrare più nel dettaglio ed in profondità? Mi interessa?

Ogni forma di apprendimento passa attraverso la domanda e attraverso le emozioni ad essa collegata, questo ci fa crescere e sviluppare coscienza.

E' importante prolungare la sospensione che lo stato di domanda porta con sé, e alimentare quel domandarsi con osservazioni originali e ulteriori nuove domande, in modo da far crescere percorsi di pensiero autentico.

Il pensiero oggi viene raramente stimolato e valorizzato nell'ambito delle sue funzioni più fertili, più originarie, che sono quelle dell'esercitazione de dubbio, della perplessità, del domandare e domandarsi, dell'indagine in prima persona, della relativa scoperta e meraviglia.

Cosa ci domandiamo quando parliamo di cibo?





video frame



Ristorante al Faro, dal 1917

Installazione site specific, struttura di un tavolo in ferro, struttura di una sedia in ferro, smalto color sabbia, stampa digitale su acetato, filo da pesca, performance partecipata 9 maggio 2015 ore 19.00-20.00, misure complessive d'ambiente. 2015

Si vedono un tavolo e una sedia posizionati contro il muro di cinta bianco sul lato sinistro del cortile del faro. La sedia è rivolta in modo che il partecipante veda di fronte a sé la parete bianca. Sul tavolo si trova un menu in sei fogli di acetato trasparente rilegato con filo da pesca. Nel menu sono stampati i nomi, un breve riferimento e la descrizione, in forma di storia immaginaria, dei sei piatti serviti dal Ristorante al Faro dal 1917.

Il menu è prodotto in due copie, una per la performance con la sola presenza dei nomi e un riferimento ai sei piatti e la seconda completa con le sei storie, che verrà lasciata come parte dell'installazione permanente.

Durante la performance, i due artisti del collettivo Panem Et Circenses indossano abiti riferibili ai ruoli del maitre di sala e dello chef. Il primo invita i partecipanti a sedersi sulla sedia al tavolo e a scegliere dal menu uno dei sei piatti proposti. Una volta deciso, lo chef posizionandosi alle spalle dello stesso, in modo che di fronte a sé veda solo il muro bianco, gli racconterà, bisbigliandogli in un orecchio, la narrazione del piatto, ossia una storia immaginaria legata ad elementi e oggetti concreti del luogo, con i quali gli artisti sono entrati in contatto durante la residenza. Alla fine del racconto il maitre inviterà il partecipante a raccontare a sua volta la storia ascoltata e ad accettare un dono della casa in cibo, come simbolo dello scambio avvenuto.

L'opera parte dalla considerazione che la frazione di Bibione si è sviluppata ex novo in tempi recentissimi, sotto la spinta di una sempre crescente domanda turistica e che quindi non abbia un remoto passato nell'ambito di peculiari tradizioni gastronomiche. Il faro è l'elemento antropico più antico della zona, costruito nel 1917.

In un luogo con una così spiccata vocazione turistica la forma del ristorante (come dichiarato nel titolo) è perfettamente integrata nel paesaggio esistente. La differenza consiste nel fatto che questo è un ristorante immaginario e ciò che si offre nella scelta del menu sono storie. Visioni e immaginazione attivate da un contesto installativo surreale e dal contributo letterario degli artisti, sono il cibo offerto dal Ristorante al faro. Temi come la riduzione della pescosità, la coltivazione di un prodotto tipico come l'asparago bianco, l'invito alla conservazione degli equilibri naturali nella produzione stessa del cibo, alla tutela dei rapporti reciproci tra le specie e, in definitiva, l'amore per la terra intesa come terra madre oltre che come territorio di espansione delle attività umane, sono il contenuto nutritivo dei piatti offerti poeticamente dagli artisti.







IN SC' I-AA PORTA

Installazione: doppia insegna in legno con la scritta "IN SC' I-AA PORTA" dipinta, porta aperta, luce e tavolo all'interno del locale. To-vaglia bianca rotonda con disegno spirale antioraria di colore blu. 30 statuette stampe 3D in nylon bianco. Manifesto su parete esterna. Dimensioni complessive d'ambiente, 2015. Azione partecipativa (sabato 25 Aprile ore 16.00-18-00): un tavolo per ricevere i doni del "cibo dell'allegria", una tovaglia bianca con disegno a mano spirale antioraria di colore blu, 30 stampe 3D in nylon bianco come dono per i partecipanti. Dimensioni complessive d'ambiente, 2015. Azione partecipata (domenica 26 Aprile ore 13.30-15.00): un tavolo con un turtun, una tovaglia bianca con disegno a mano spirale oraria di colore rosso. 8 statuette stampe 3D in nylon bianco Dimensioni complessive d'ambiente, 2015.

"IN SC' I-AA PORTA" è una serie di azioni e un'installazione temporanea. La riapertura momentanea della porta delle Rivolte – frequentato locale pubblico chiuso da più di vent'anni, al pian terreno di un palazzo non agibile che sovrasta le Rivolte di San Sebastiano – si accompagna all'installazione di un grande tavolo rotondo allestito all'interno del locale, un'insegna in legno dipinta, costruita e decorata dagli abitanti del quartiere, un'illuminazione d'effetto sull'interno e un manifesto che dichiara la straordinaria riapertura straordinaria del locale. Il nome del locale liminale e temporaneo è "IN SC' I-AA PORTA" ("sulla soglia" in sanremasco) nome scelto per mettere in evidenza il carattere di confine, passaggio, inclusione, esclusione dell'intero palazzo e per estensione dell'intero quartiere della Pigna nei confronti della città nuova di Sanremo. L'interno del locale non sarà fruibile ma lo si potrà solo guardare dalla soglia, all'interno della quale è stata allestita l'installazione.

"IN SC' I-AA PORTA" è anche due azioni di arte partecipativa e partecipata. La prima è un'azione durante la quale gli abitanti del quartiere porteranno sulla soglia il loro "cibo dell' "allegria" ricevendo in cambio una stampa in 3D fatta in collaborazione con un artigiano del quartiere. L'oggetto mescola una delle icone di Sanremo nuovo, Mike Bongiorno, con il simbolo della Sanremo vecchia, la Pigna. La seconda, il giorno successivo, è un'azione durante la quale noi doneremo alla comunità un cibo tradizionale della zona ma che arriva da fuori, dalle campagne ed è ibrido perché preparato da noi stranieri.

I temi che "IN SC' I-AA PORTA" indaga sono quelli della soglia, del margine, intesi come confine e luogo di scambio, di dialogo tra un dentro e un fuori; confini e margini spaziali, che per analogia sono espressi, in riferimento all'essere umano in quanto entità fisica, dalla bocca: il confine del nostro corpo, la porta, la soglia che separa il mondo esterno dalla nostra interiorità, non soltanto fisica ma anche culturale, intellettuale, sentimentale.

Lo facciamo attivando uno scambio tra gli abitanti della Pigna e noi, che veniamo da fuori, in un luogo significativo di questo passaggio, un palazzo liminare, che è anche e soprattutto simbolo di un modello di politica incurante e distante dalle reali esigenze delle persone. In contrapposizione a questa oggettiva difficoltà di relazionarsi con il pubblico e con chi dovrebbe preservare invece di lasciar cadere, la richiesta da parte nostra di portare un "cibo di allegria" e di festa, è la volontà di concentrarsi sul potere delle relazioni, delle persone che vivono attivamente un luogo e sulla volontà di guardare al futuro in modo propositivo per cambiare le cose.

Il 25 aprile, giorno dell'azione è un giorno di festa, di libertà, di rinascita e di riappropriazione.

Il "cibo dell'allegria", oltre a rappresentare tutte le culture presenti nel quartiere è un modo per unire questi temi, la scelta di chiedere agli abitanti della Pigna di prepararlo è dettata dalla volontà di rafforzare la loro partecipazione attraverso un lavoro attivo, premiandolo con un gesto di restituzione duplice: uno scambio il primo giorno, un dono incondizionato il secondo.







Mæn-hiə

Installazione, 6 stampe fotografiche b/n su carta usomano con interventi unici a pastello neon verde, cm 20x30 ciascuna; 4 coni in terracotta di cm 43 x 18 \emptyset su tavola di cm 70 x 150 x 93; 6 lampade di wood. Dimensioni complessive d'ambiente. 2014

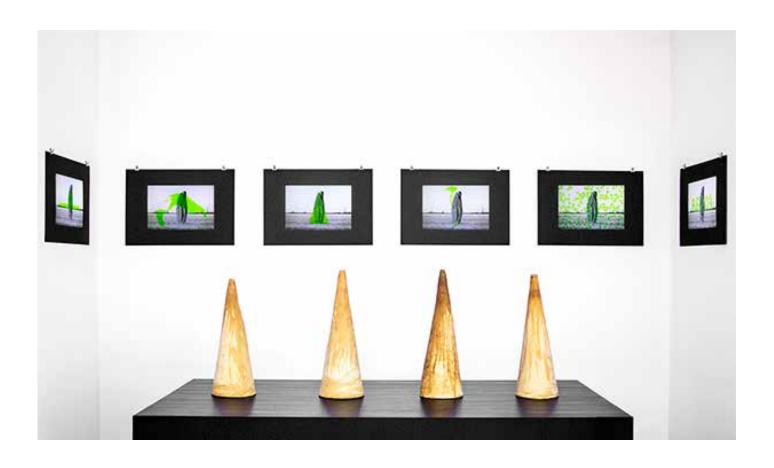
Performance, 1 cono di terracotta contenente una forma di pane di farina di Enkir (grano antico, monococco) da 1 kg, 1 vecchia mazzetta da pietra, 1 stuoia di bamboo scura dim 80 x 80 cm, 1 neon da 8w a luce fredda. Dimensioni complessive d'ambiente. 2015

L'installazione Mæn-hiə comprende 6 stampe fotografiche della la serie "Mæn-hiə, l'uomo è qui", ognuna con un inserto speciale a mano con un'illuminazione alla luce di wood che correda ogni stampa stampe e l'opera "Mæn-hiə, mangiatori di pane", 4 coni di terracotta realizzati a mano che verranno utilizzati come contenitori dentro i quali cuocere un impasto di pane. Completa l'installazione un momento performativo durante il quale uno dei coni verrà rotto e il pane poi offerto in maniera rituale al pubblico.

Nell'epopea di Gilgamesh l'uomo si affranca dal suo stato "selvatico" solo quando apprende dell'esistenza del pane per mezzo di una donna, una prostituta per l'esattezza, consegnando alla figura femminile il ruolo di custode del sapere alimentare oltre che della sessualità. Nell'Iliade e nell'Odissea l'espressione "mangiatori di pane" è sinonimo di "uomini". Il pane è il simbolo dell'uscita dell'uomo da uno stato bestiale, della conquista di una "civiltà". La conquista di questa civiltà passa per l'evoluzione della società umana. Le comunità di cacciatori- raccoglitori nomadi si trasformano nel corso della "rivoluzione neolitica" in società agricole sedentarie che agiscono sul territorio in cui vivono in maniera più evidente di quanto facessero i loro predecessori: l'uomo non si adegua più alle condizioni imposte dall'ambiente, interviene su di esso a proprio vantaggio, lo modifica, crea il paesaggio attraverso le proprie azioni e secondo le proprie esigenze. In questo "contesto culturale" le società agricole elaborano l'idea di "uomo civile" che costruisce artificialmente il proprio cibo, un cibo che non esiste in natura e che segna la differenza tra NATURA e CULTURA.

L'agricoltura è vista in molti miti fondatori come un gesto di violenza nei confronti della Madre Terra; l'aratro che ferisce il terreno, l'irrigazione che forza i corsi d'acqua, la semina che costringe la spontaneità. I riti di fertilità hanno una valenza (implicita o esplicita che sia) spesso espiatoria di questa colpa, espiazione che si compie nel momento della buona riuscita dello sforzo agricolo senza la quale lo stupro della Terra sarebbe vano, rendendo il gesto pura violenza e la colpa insostenibile. Il menhir è coevo dell'evoluzione stanziale dell'uomo, esso modifica lo spazio e lo rende luogo, costruisce un significato nello spazio e nel tempo circostanti, è frutto di un'esperienza e risultato di una volontà di affermazione dell'uomo e del suo passaggio. È il primo segno architettonico dell'uomo "civile".

Il pane è il menhir dell'alimentazione, ciò che la trasforma in cucina: l'uomo civile è qui, lo segnala con una pietra lunga e fa il pane. Mæn-hiə!







Permacottura – Terra. Study for a compost cooking.

Installazione site specific, nastro in plastica giallo e nero, 4 kit in plastica contenenti un foglio di istruzioni, un sacchetto per il sottovuoto, una porzione di rifiuto secco e una di umido. Fanzine formato A5 in carta gialla, compost attivo, contenitore per compost in plastica con interventi di colore e scotch; dimensioni complessive d'ambiente. 2014, Galleria Spiazzi, Venezia*.

L'installazione consiste nella collocazione di 4 kit identici localizzati in corrispondenza delle 4 messe a terra nel cortile esterno della galleria. Il kit è segnalato dalla presenza delle icone della messa a terra rafforzate dal nastro giallo e nero che riveste il tubo di plastica. Sul lato destro del cortile si trova la compostiera contenente compost attivo. All'interno della galleria, sulla soglia della porta a vetri che accede al cortile si trova una postazione di consultazione con la mappa dei kit, una fanzine ed un kit aperto.

In questa residenza sul lavoro site specific e relazionale, dove abbiamo indagato il tema del margine, abbiamo individuato nell'orto collettivo e nella figura di Michele, che pratica la permacultura, una dimensione privilegiata di indagine. Permacottura nasce dall'esigenza di sperimentare la possibilità di usare l'energia/il calore sviluppato da un covone di compost per cucinare con la tecnica del sottovuoto, già impiegata da noi in maniera più ortodossa in altri progetti. Ciò mette in relazione la naturalità del compost e la tecnica del sottovuoto, modalità professionale inserita oggi in un sistema culinario sofisticato e ricercato. Il lavoro si formalizza come una ricerca sperimentale, poiché da una prima analisi teorica è emerso un possibile fattore di rischio alimentare. Questo rischio diventa parte integrante della ricerca, evidenzia il margine, il confine tra cotto e crudo, uno spazio liminale ridotto che contiene l'immensa dimensione valoriale della dualità natura-cultura. Incorporare cibo è sempre più spesso un atto meccanico. Automatismi radicati scandiscono le nostre scelte giornaliere in termini sia di cosa mangiamo, sia di come lo prepariamo, sia della fonte di calore utilizzata per cuocerlo e trasformarlo. L'esperimento vuole dimostrare che il rischio alimentare è tutt'ora presente e mutevole. Se usciamo dall'atto meccanico per riappropriarci della nostra natura animale, orizzontale, rientriamo in un mondo inesplorato dove il sapere antico è stato dimenticato. Quest'installazione è da considerarsi come parte preliminare di un lavoro più ampio e articolato. Un'analisi microbiologica della preparazione "sotto-compost" indicherà la direzione di sviluppo del progetto con le conseguenti implicazioni e concretizzazioni formali.

* Il progetto è il risutlato della partecipazione alla residenza artistica "Sense Of Community #11" a cura di Silvia Petronici









trEATticon

Installazioni, azioni partecipative, editoria, grafica. Dimensioni complessive d'ambiente. 2013-2014, (galleria+)oltredimore, Bologna.

Tre tavole diverse sono state all'estite all'interno della galleria in sei momenti differenti nell'arco di tre mesi. Ogni allestimento ha fatto riferimento ad una declinazione specifica di un disegno progettuale consistente in un ciclo di tre action eating (ripetuti a coppie) accompagnati da una produzione grafica dedicata. Una fanzine autoprodotta illustra il progetto nella sua interezza. Di volta in volta il pubblico è stato introdotto alla sala dell'installazione solamente con informazioni parziali sul proprio coinvolgimento, limitandosi a dire che avrebbe mangiato ma non cosa né, soprattutto, come, favorendo in tal modo una dinamica partecipativa.

trEATticon è un progetto di ricerca in tre atti che si concentra su un'indagine originale circa l'azione del "mangiare" intesa come atto conoscitivo del mondo.

È un excursus evolutivo, un viaggio attraverso gli elementi che compongono la sostanza edule, un crescendo di sperimentazione e studio gnoseologico attraverso il linguaggio del cibo.

trEATticon associa a ognuno dei tre atti un elemento della dottrina tradizionale, un particolare approccio al cibo e una diversa età intellettuale dell'uomo.

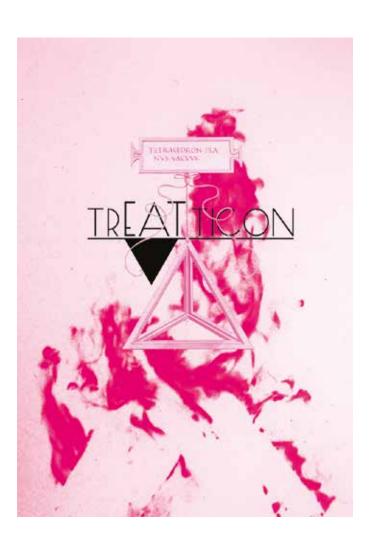
La dottrina tradizionale degli elementi ha dato la connotazione più caratterizzante ad ogni fase del progetto. Terra, Acqua ed Aria identificano con chiarezza elementi grafici, scelta degli alimenti, preparazioni culinarie, colori e forme; mentre Fuoco sottostà in modo idealmente perpetuo e costante al progetto stesso.

L'approccio al cibo focalizzato in ogni fase è strettamente legato all'età intellettuale associata all'atto. Le età si susseguono in ordine naturale, da quella infantile, all'adolescenza e da questa alla maturità.

Il progetto è da considerarsi un work in progress. L'universalità e la vastità dei temi trattati implica l'impossibilità di una visione unica e definitiva sull'argomento. E' fra i nostri intenti la volontà di svilupparlo in altre forme di ricerca e di fruizione.

web: http://cargocollective.com/treatticon

I tre atti sono: Materia, Deleteria, Aetheria.



trEATticon - opening

Installazione interattiva edule. Piedistallo 50×50 cm, 2 martelli di gomma, 2 scalpelli, catene, lamina in cartone dorato 50×50 cm, piramide di cioccolato da 5 kg a base triangolare.

la sommità di un piedistallo da esposizione è ricoperta da una sottile lamina di cartone dorato sul quale viene posta una piramide tetraedrica di cioccolato del peso di 5 kg. Due martelli dalla testa di gomma e due scalpelli da carpenteria sono lasciati a disposizione del pubblico che viene invitato a scavare la piramide per mangiarla.

Il tetraedro è il solido platonico che rappresenta l'elemento Fuoco, sottostante all'intero progetto trEATticon. L'offerta della piramide tetraedrica durante l'opening è stata una sorta di battesimo e di atto beneaugurante del progetto.



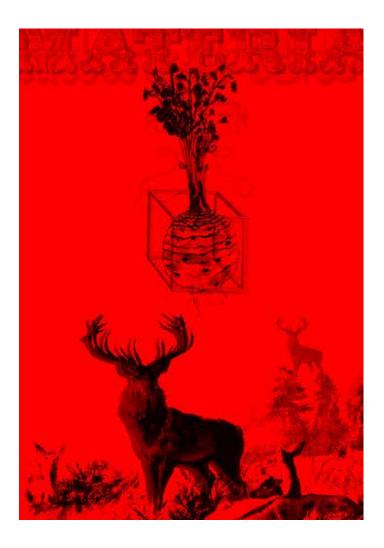
Materia

Installazione edule e azione partecipativa. 1 tavola dim. 120 X 240 cm., terriccio da giardino, sassi, pezzi di legno, materiale dal sottobosco, foglie di loto essiccate, foglie di cavolo verza fresche, recipiente in pietra scavato a mano con coperchio, 24 palle di argilla semirefrattaria, 24 palle di sale. Patate intere cotte al forno nell'argilla, carciofi interi cotti al forno nel sale, rape rosse intere cotte al forno nel sale, uova sode, mele intere cotte al forno nell'argilla, germogli eduli, spezzatino di cervo cotto a bassa temperatura. 1 poster dim. 100 x 70 cm stampa digitale bianco e nero su carta neon rosso/arancio. Traccia audio con presa diretta del paesaggio sonoro della foresta amazzonica all'alba. 1 Bimbi, 1 forno da cucina. Dimensioni complessive d'ambiente.

La tavola viene ricoperta di terriccio sul quale sono collocati gli elementi del sottobosco, i sassi, i pezzi di legno, le foglie. Tra questi elementi vengono disposti i finti sassi di argila semirefrattaria e di sale contenenti il cibo; uova sode con il guscio sono nascoste tra le foglie secche e germogli eduli sono disposti su foglie di cavolo verza. All'interno del recipiente di pietra è nascosto uno spezzatino di cervo cotto a bassa temperatura. Nell'ambiente si diffonde il tappeto sonoro dei rumori della foresta amazzonica all'alba.

"Materia" è il primo atto, legato alla sostanza. La percezione sensoriale diretta guida istintivamente "Materia", dove il confine tra "apparenza" e "realtà" si svela con l'uso delle mani e della bocca. Lo stratagemma di nascondere il cibo camufandolo da elementi naturali serve per togliere al partecipante la familiarità e la riconoscibilità immediata degli alimenti negandogli riferimenti noti; nasconderlo in mezzo ad elementi naturali effettivi concorre ad aumentare il disorientamento e pone il pubblico nella situazione ideale dei primi uomini che dovevano confrontarsi quotidianamente con lo sconosciuto e capire cosa l'ambiente metteva a disposizione in termini di commestibilità e quindi di sopravvivenza alimentare. Cercare e scoprire un proprio accesso al cibo, decidere se condividere la scoperta e il cibo stesso creando una comunità o se isolarsi nella conoscenza e nel consumo erano vie ugualmente percorribili, così come rifiutare ogni coinvolgimento e rimanere passivi ad assistere all'azione altrui.

L'età dell'uomo corrispondente all'approccio espresso da "Materia" è l'infanzia, dove tutto è un gioco conoscitivo, diretto e non mediato da strumenti o codici, dove la bocca è il primo strumento per indagare il mondo circostante.







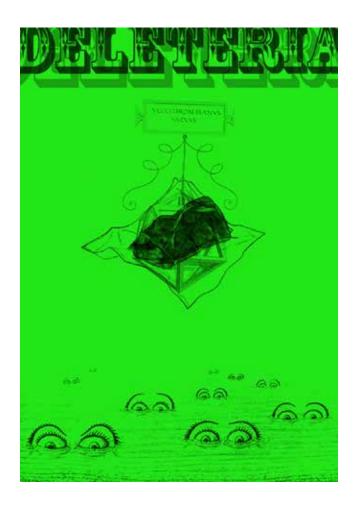


Deleteria

Installazione e azione partecipativa. 1 tavola in acciaio inox dim. 60 x 360 cm., 1 tavola in acciaio inox 120 x 60 cm 12 sgabelli, 12 bacinelle portaferri in melamina dim. $35 \times 24 \text{ cm}$, 12 scodelle in acciaio inox \emptyset 15 cm, 12 pinze in plastica sterili monouso confezionate, 12 bisturi in plastica sterili monouso confezionati, 12 pinze a forbice in acciaio inox, 12 siringhe sterili monouso da 50 ml, 12 palette per miscelazione in plastica sterili monouso confezionate, 12 bicchieri di vetro pirex, 12 filtri da caffè in carta, 1 scatola di guanti monouso in nitrile, 3 contagocce in vetro, 3 supporti in plastica per provette, 24 provette in vetro capacità 50 ml, 36 provette in vetro capacità 100 ml, 12 provette in vetro capacità 150 ml, 3 vasi in plastica trasparente capacità 400 ml, 3 portauovo in plastica bianchi, 24 vaschette sigillate in plastica trasparente dim. 10 x 14 cm, 3 bottiglie a collo stretto in plastica con tappo a cannuccia da 250 ml, 3 bottiglie a collo stretto in plastica con tappo a cannuccia da 100 ml, 3 bottiglie graduate a bocca larga in plastica da 100 ml, 3 bottiglie graduate rettangolari collo largo da 25 ml, 3 bottiglie graduate rettangolari collo largo da 50 ml. Fiori secchi da infusione, gelatine di frutta, riso soffiato, alghe atlantiche eduli, germogli, radicchio, olio aromatizzato all'aringa, aceto di fichi, olio aromatizzato alla vaniglia, wasabi in polvere, brodo vegetale sottovuoto, composto disidratato di cipolla, finocchio, pangrattato, formaggio; composto disidratato di uovo, pangrattato, limone; composto di polvere di masala, curcuma, zenzero; filetti freschi di sgombro, cozze, patate, bietola in sacchetto di cartafata; composto disidratato di cipolla e aglio; composto disidratato di peperoncino, limone, masala, sedano; succo di mela estratto per congelamento; composto liquido di pasta strudel, cannella, uvetta, pinoli, 1 bollitore, 1 rotolo di carta asciugamani a strappo, 1 Bimbi, 1 forno da cucina. 1 poster dim. 100 x 70 cm stampa digitale in bianco e nero su carta neon verde. Dimensioni complessive d'ambiente.

La tavola in acciaio inox è allestita con strumenti che sono usualmente impiegati in un laboratorio di analisi chimiche. Ogni partecipante occupa una delle 12 postazioni preparate per permettergli di operare, attraverso indicazioni scritte e orali, una ricombinazione degli alimenti disidratati, mescolandoli con l'ausilio dell'acqua al fine di ricostituire le preparazioni e poter così consumare un pasto vero e proprio.

"Deleteria" è il secondo atto. Cerca la conoscenza attraverso la percezione mediata da strumenti. Si spinge oltre una ricerca scientifica usando un modello proposizionale e sperimentale. L'elemento che accompagna "Deleteria" è Acqua. L'età intellettuale che rispecchia lo spirito di sperimentazione è l'adolescenza, instabile e trasformatrice. Il nome "Deleteria" richiama iperbolicamente il significato dell'aggettivo deleterio, ponendo un accento ironico sui processi di trasformazione che gli alimenti possono subire quando interviene la tecnologia e l'asetticità della ricerca scientifica privilegia il risultato a scapito del punto di partenza. Nel nostro caso l'attenzione alla materia prima di qualità è un ideale collegamento al primo atto del progetto e allo stesso tempo una volontà di sottolineare come il punto di partenza di un processo (nel caso del cibo e della cucina, la materia prima) sia sempre l'elemento determinante da cui dipende interamente ogni sviluppo successivo.







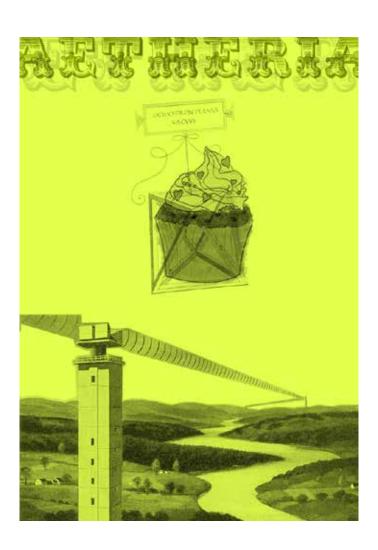


Aetheria

Installazione e azione partecipativa. 1 tavola 125 x 400 cm, 12 riproduzioni fotografiche scala 1:1 incorniciate dim. 54 x 54 cm, tovaglia bianca, macchina fotografica, videoproiettore, cavo per presa diretta da 20 mt, proiezione a parete. 12 specchi quadrati senza cornice dim. 20 x 20 cm, 12 specchi con cornice in legno bianca dim. 26 x 26 cm, 12 bicchieri, 10 confezioni di smarties e m&m's. Ostriche, spuma di gin tonic in sifone, ristretto di piccione in vaporizzatore, gelatine di latte in forma cubica, arachidi dorate, fragole avvolte nell'isomalto. Timballo di pasta da 6,5 kg. 1 Bimbi, 1 forno da cucina, 1 pistola sparafumo, 1 vassoio-arca da portata dim. 60 x 120 cm.

Sulla tavola coperta da una candida tovaglia bianca sono posizionate le 12 riproduzioni fotografiche incorniciate raffiguranti in scala 1:1 un'apparecchiatura sontuosa vista dall'alto in cui spicca la presenza di un i-phone accanto alla sinistra delle forchette e un i-pad sopra il piatto al centro. I commensali sono invitati a prendere posto di fronte all'apparecchiatura virtuale per godersi una cena chic e inconsistente servita da noi che mettiamo in scena un servizio formalmente impeccabile mentre un videomaker riprende e proietta in presa diretta i loro volti e le reazioni alle portate effimere.

"Aetheria", il terzo atto, concettualizza la conoscenza mediante lo sguardo e si concentra sull'astrazione intellettuale del cibo-immagine. Il cibo-immagine non è metafisica ma solo un salto di livello sostanziale, dalla materia alla materia-immagine, dove l'oggetto-cibo rimane come sospeso, smaterializzato, spogliato delle sue qualità tangibili. L'età intellettuale connessa ad "Aetheria" è la maturità, la cui complessità può portare a derive in grado di creare fenomeni degeneri come quello del Food Porn, l'esasperazione degli attributi estetici e percettivi del cibo a scapito di elementi più significativi quali la qualità delle materie prime, il loro rispetto e il gusto delle preparazioni. In una sorta di ribaltamento delle parti il partecipante voyeur, abituato a guardare morbosamente il cibo-immagine proposto dai mezzi di comunicazione su riviste patinate, in rete o via etere, si ritrova ad essere oggetto del proprio voyeurismo, grazie alla presenza di un videomaker che riprende e proietta in presa diretta i volti e le reazioni dei partecipanti alle portate dai nomi altisonanti ma effimere ed inconsistenti, in un crescendo provocatorio che si risolve soltanto con la portata finale a sorpresa, un timballo di maccheroni (quanto di più popolare e lontano dalla cucina estetizzante a tutti i costi, pur mantenendo una valenza "porn", questa volta in termini quantitativi) che placa la fame e smonta ogni accondiscendenza o nervosismo faticosamente sostenuta o celato durante il corso della "cena".









ARMOONICUM

Installazione, performance partecipata. Tavolo in legno dim. 70 x 120 cm, 2 sedie di legno, cassa di legno con coperchio dim. 70 x 40 cm, 5 piatti di ceramica (riproduzioni di servizi storici), cocci di ceramica bianca, cavo elettrico e lampadina a incandescenza da 15 watt, cavo elettrico con 5 lampadine a basso consumo da 11 wat, traccia audio. 5 basi biscotto dolci e salate, 5 spalmabili dal dolce al salato. Dimensioni complessive d'ambiente. 2013, Lanificio Conte, Schio.

Un tavolo su cui pende una lampadina a incandescenza da 15 watt si trova al centro di un ambiente scarsamente illuminato delimitato da un tappeto quadrato di cocci bianchi sparsi a terra. Sopra il tavolo 5 piatti di ceramica che riproducono servizi storici accolgono 5 differenti "doni" alimentari. Dietro al tavolo i due perfomer attendono l'ingresso del partecipante. Il pubblico è invitato ad entrare nello spazio individualmente e a prendere posto di fronte a uno dei due performers che si alternano in base al sesso del partecipante in modo da riproporre sempre una dualità uomo-donna, donna-uomo (il secondo performer scompare come un'ombra alle spalle di quello che si interfaccia con il partecipante). Dopo una lettura intima e istintiva si offre al soggetto uno dei "doni" da consumare all'istante. Tutto si svolge in silenzio, in sottofondo una traccia audio riproduce un Óm armonico mixato con un reverse del rumore di cocci infranti.

Nell'ambito della rassegna artistica Ghisa Art Fusion "Armoonicum" dialoga strettamente con la performance del collettivo Penzo+Fiore "Erosfilia" che sviluppa un climax ascendente di tensione e violenza nel rapporto uomo-donna. Il tema del conflitto relazionale trova una possibilità di risoluzione nell'azione di "Armoonicum", una performance partecipata che, attraverso il linguaggio gastronomico, invita il pubblico a giocare sulla ricerca di una sintonia nel rapporto uomo-donna. L'azione utilizza il cibo come strumento simbolico del recupero della fiducia nell'altra/o, elemento chiave di una condizione armonica nella dualità.

Il cibo donato è lo strumento di riconciliazione, la materia di trasmissione dell'equilibrio, attraverso la forza insita in esso in quanto sostanzia nutritiva.

Il carattere libero e senza scopo individuale dell'offerta innesca un meccanismo di scambio virtuoso. Nel momento dell'accettazione il partecipante ricambia il dono con la sua fiducia.

È questa reciprocità che ristabilisce l'armonia.









Panem Et Circenses

@ info@panemetcircens.es web www.panemetcircens.es facebook: https://it-it.facebook.com/panem.etcircenses.3 tel. 3396052745 - 339 4637892

Panem Et Circenses nasce nel luglio 2012. E' un progetto di ricerca sperimentale sull'atto del mangiare che usa il linguaggio del cibo. E' un progetto di Ludovico Pensato e Alessandra Ivul. Attualmente viviamo a Bologna.

esposizioni

2015 \\ La Pigna in mostra \\ collettiva \\ a cura di Pigna Mon Amour \\ Sanremo
2015 \\ sense OF community #14 \\ Bibione
2015 \\ Maen-hir \\ Setup Art Fair \\ Bologna
2014 \\ sense OF community #11 \\ collettiva \\ a cura di Silvia Petronici \\ Galleria Spiazzi \\ Venezia
2013 – 2014 \\ trEATticon \\ (galleria+)oltredimore \\ Bologna
2013 \\ Armoonicum \\ a cura di Metamorfosi Gallery \\ Ghisa Art Fusion \\ Lanifico Conte \\ Schio
2013 \\ Autolinee PeC \\ Setup \\ Bologna
2012 \\ MCIYP \\ a cura di Barbara Fragogna \\ Buongiorno e Arrivederci – Rassegna di arte italiana \\ Emerson
Gallery \\ Berlin

residenze

2015 \\ sense OF community #14 \\ a cura di Silvia Petronici \\ Bibione
2015 \\ Social Soups \\ a cura di Maria Rebecca Ballestra e Rachela Abbate \\ Sanremo
2014 \\ sense OF community #11 \\ a cura di Silvia Petronici \\ Galleria Spiazzi \\ Venezia

riconoscimenti

2015 \\ assegnatari di uno spazio comunale come vincitori del bando Incredibol! 2014 \\ selezionati da Incredibol!, progetto del Comune di Bologna dedicato all'impresa creativa