

ARTS & FOODS. RITUALI DAL 1851

Arts & Foods. Rituali dal 1851 è la mostra di Expo 2015 (a cura di Germano Celant) che può essere visitata alla Triennale di Milano dal 9 aprile al 1 novembre 2015. Il progetto è semplice: articolare il rapporto che unisce le arti visive ai riti dell'alimentazione intesa nelle sue implicazioni filosofiche, antropologiche, sociali. Opere d'arte, disegni e maquettes di architetti, film, oggetti, documenti, libri, menu e copertine di dischi attendono il visitatore e svolgono un racconto che illustra trasformazioni profonde della società industriale e postindustriale dal 1851 a oggi. Qui di seguito un estratto dal saggio di Michele Dantini, *Il cibo del mutante. Trasformazioni della sfera domestica nel design e nel cinema di fantascienza*, pubblicato nel catalogo della mostra (Milano, Mondadori Electa, 2015).

1. Premessa

Molto richiamato ma poco discusso, il rapporto tra design e fantascienza è curiosamente asimmetrico. Se registi e sceneggiatori cinematografici hanno profuso riferimenti al design modernista nelle loro ambientazioni futuriste, l'interesse dei designer per la prefigurazione di mondi a venire è tutto sommato prudente e sporadico. Talvolta giudichiamo "fantascientifici" arredi o accessori che appaiono in questo o quel film dedicato al remoto futuro. Ma nelle intenzioni di chi li aveva progettati il riferimento alla fantascienza non era stato davvero importante. Gran parte del design biomorfo in auge tra Cinquanta e Sessanta, per esempio, è prontamente cooptato dal cinema di fantascienza - pensiamo alla poltrona *Elda* di Joe Colombo (1963), che finisce per arredare gli interni della base lunare di *Space 1999*, popolare serie televisiva italo-britannica concepita nel 1973. Questo stesso design trae tuttavia origine dalle morfologie curve e per così dire "organiche" di tanto astrattismo europeo e internazionale postbellico: non dal cinema o dalla letteratura sci-fi. Non esiste alcuna rigida correlazione storica tra il design "astrale" delle sale da pranzo di Eero Saarinen, la seria televisiva *Star Trek* con

il suo celebre "sintetizzatore alimentare", le performance culinarie del vecchio Joda nella sua cucinetta ipogea ai margini della palude deserta, nel secondo film della serie *Star Wars*, o la rossa mela di Apple, così presente, oltreché nel logo, nelle prime campagne promozionali dell'azienda di Cupertino. Tuttavia in ognuno di questi casi alla consumazione del cibo si associa una fantasia di trascendenza e un suggerimento intuitivo di ascesi intramondana. Come interpretare in altro modo la mirabile simbiosi che esiste, in *Avatar* di James Cameron (2009), tra la popolazione dei Na'vi, gli abitanti del pianeta Pandora, e le radici aeree dell'Albero Sacro di Eywa "La forza sia con te": nel nostro rapporto con il cibo, dunque con l'impulso e il bisogno primario di nutrizione, si dischiude la possibilità di controllare paure, angosce, privazioni e di mobilitarle disciplinatamente in un progetto autodeterminato di esistenza.

Nei tre ambiti considerati - alimentazione, design e cinema di fantascienza - la rappresentazione del cibo è spesso metaforica, e si accompagna al progetto di "trasformazione" dell'esperienza di chi osserva. Ingerire questo o quell'alimento, trasformare una bacca o una farina in allettanti manicaretti equivale, in figura, a educare se stessi e giungere a condizioni di "purezza", "santità" o "veggenza".

2. Arts & Foods. Rituali dal 1851: il percorso cronologico

Il percorso segue gli argomenti che riguardano il cibo, la sua preparazione, la sua distribuzione e la sua condivisione, sia nella sfera privata che in quella pubblica. In mostra più di 15 ambienti e stanze dedicati ai luoghi del cibo attraverso la loro rappresentazione in quadri, arredi, oggetti, sculture, elettrodomestici, fotografie, menu, libri, copertine di dischi.

Fig. 1. James Cameron (regista), *Avatar*, 2009, film still, La guerriera Na'vi Neytiri e l'Albero Sacro di Eywa.



3. Arts & Foods secondo Germano Celant

Che cosa racconta?

Negli spazi interni ed esterni della Triennale – 7.000 metri quadri circa tra edificio e giardino – Arts & Foods metterà a fuoco la pluralità di linguaggi visuali e plastici, oggettuali e ambientali che dal 1851, anno della prima Expo a Londra, fino ad oggi hanno ruotato intorno al cibo, alla nutrizione e al convivio. Una panoramica mondiale sugli intrecci estetici e progettuali che hanno riguardato i riti del nutrirsi e una mostra internazionale che farà ricorso a differenti media così da offrire un attraversamento temporale, dallo storico al contemporaneo, di tutti i livelli di espressività, creatività e comunicazione provenienti da tutte le aree culturali.

Tre motivi per visitarla...

1. Attraverso una prospettiva stratificata e plurisensoriale Arts & Foods, con l'allestimento dello Studio Italo Rota, cercherà di documentare gli sviluppi e le soluzioni adottate per relazionarsi al cibo, dagli strumenti di cucina alla tavola imbandita e al pic-nic, dalle articolazioni pubbliche di bar e ristoranti ai mutamenti avvenuti in rapporto al viaggio per strada, in aereo e nello spazio, dalla progettazione e presentazione di edifici dedicati alla produzione del cibo e ai suoi rituali.
2. Arts & Foods permetterà di esplorare lo speciale legame tra le arti visive e l'argomento del nutrirsi e del convivio che saranno trattati sia in maniera positiva, svelandone i rituali e le specificità, sia sottolineandone eventuali idiosincrasie e problematicità.
3. La mostra si arricchirà di capolavori concessi in prestito da musei, istituzioni pubbliche e private, artisti e collezionisti di rilievo internazionale.

Quale visione del futuro offre?

Il progetto enucleerà momenti e temi di rottura e avanzamento che si leggono nelle arti in relazione alla storia e all'evoluzione del cibo e dell'alimentazione in uno scenario espanso che traccia continue zone di attraversamento e di contatto fra le arti visive e i diversi settori delle arti industriali e della cultura di massa. Dai brevetti alimentari all'importazione in Occidente di nuovi cibi presentati e diffusi tramite le Esposizioni Universali alla rappresentazione del prodotto nell'arte degli anni Sessanta, dall'avvento del packaging e della pubblicità di massa, per arrivare all'uso delle nuove tecnologie sia nell'ambito dell'architettura e del design sia in quello



Fig. 2.
Il prof. Dantini durante la visita guidata alla mostra Arts & Foods con gli studenti dei corsi di Storia dell'arte contemporanea e di Geografia dell'Università del Piemonte Orientale.

dell'arte. La mostra ha l'intento di mostrare il futuro dei periodi documentati e l'avvenirismo delle scoperte legate all'alimentazione e al convivio, e la loro ricaduta su tutte le arti, verificando nuove prospettive di analisi e riflessione.

Quale interpretazione del Tema offre?

Arts & Foods si articolerà con un andamento cronologico che copre il periodo dal 1851 all'attualità, il tutto intrecciato alle testimonianze di artisti, scrittori, filmmaker, grafici, musicisti, fotografi, architetti e designer che, dall'Impressionismo e dal Divisionismo alle Avanguardie storiche, dalla Pop Art alle ricerche più attuali, hanno contribuito allo sviluppo della visione e del consumo del cibo. Una raccolta e un viaggio nel tempo che rifletterà creativamente il Tema dell'Esposizione Universale di Milano, Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita, attraverso centinaia e centinaia di opere, oggetti e documenti provenienti da musei, istituzioni pubbliche e private, collezionisti e artisti da tutto il mondo.

Da cosa prende ispirazione?

La presenza del cibo, dei luoghi del convivio e dell'alimentazione accompagnano da sempre la storia dell'arte. Nell'arte il cibo può assumere un valore "rappresentativo", cioè raffigurare qualcosa d'altro oltre a se stesso. Quindi le immagini del cibo possono significare "altro", sia sul piano rituale sia su quello simbolico e la mostra intende esplorare questi temi con una visione a 360 gradi sui linguaggi e con una prospettiva quanto più possibile globale.

In che modo dialoga con i visitatori?

La presenza di Arts & Foods in Triennale, cioè nel centro del tessuto urbano della città, e il legame con Expo Milano 2015 rappresentano l'occasione di porre la creatività a stretto contatto con un pubblico ampio e allo stesso tempo di caratterizzare l'ambiente circostante, nel tentativo di essere un impulso verso nuove "sinapsi" nella rete dell'intelligenza collettiva che attraverserà ed animerà l'Expo. È un potente strumento per ri-significare, costruire senso e identità, portando nella contemporaneità la narrazione storica, nella quale il pubblico ha modo di ri-conoscere e ri-conoscersi.

Università del Piemonte Orientale