

## ***Alimentarsi con l'arte contemporanea***

Floriana Mauro

Non è certo pensiero originale dichiarare il cibo come necessario mezzo di sopravvivenza e nemmeno inedito immaginarlo come espressione della cultura individuale e collettiva in contesti geografici diversi. La cultura del cibo, la storia della cucina e la creatività intorno a questa forma d'arte così democratica, caratterizza il passato e il nostro presente, segnato tuttavia, ancora, dal grande divario tra gustare per il piacere e alimentarsi per la sopravvivenza.

La necessità di nutrimento è, da sempre, alla base dell'agire dell'umanità, ma diviene sostentamento di altro genere attraverso la rappresentazione artistica, il cibo presente nella storia dell'arte nei secoli e tema di grande successo in età romana come in epoca barocca. Esso non nutre più attraverso la sua realtà tattile e olfattiva, ma per essere divenuto espressione estetica, mutando il *medium* attraverso cui lo si percepisce. Pittura e scultura, fotografia e cinema hanno affondato a piene mani in quella realtà costituita da quanto di più attraente la natura ci offre in forma originaria, oppure come risultato della manipolazione culinaria umana. Quelle tavole imbandite, quelle cucine profumate, quei banchi di mercato oppure, infine, quegli scaffali di supermercato hanno ispirato artisti di diversa formazione e latitudine. Trasformato in altro da sé il cibo diventa nutrimento dell'anima, goloso arricchimento dell'esistenza in quanto opera d'arte.

In realtà il soggetto dell'opera d'arte, qualsiasi esso sia, diviene cibo per l'essere umano attraverso la creatività artistica. In questo gioco di similitudini è l'arte stessa che si fa alimento vitaminico per il benessere collettivo.

L'artista ,come lo chef ,sceglie gli ingredienti, li esamina e li rielabora offrendone, infine, la sua personale lettura. L'arte come cibo dell'anima, come nutrimento della sensibilità, il lavoro artistico come completamento di un processo intellettuale che mescola intuizione e sapere, volontà e casualità, nasce nell'atelier dell'artista, luogo magico come la cucina dello chef stellato.

L'arte antica nutre per il suo valore storico e per la sua complessiva digeribilità data dalla placida permanenza nei musei. Eppure, sempre più, si avverte l'esigenza di assaggiare e imparare ad apprezzare l'arte contemporanea realizzata con ingredienti freschi e stagionali, mescolando ricette *fusion* ed etniche offrendo agli spettatori un sapido e dolce e aspro e intenso sapore del bello. Per condividere, per comprendere, per aprirsi alla novità non c'è di meglio che una tavola imbandita di opere d'arte contemporanea, affidata alla sapienza di artisti diversi, ognuno incline all'uso di ingredienti di facile reperibilità oppure più misteriosi e inconsueti, ma tutti necessari a esprimere lo straordinario dinamismo del mondo contemporaneo che, per mezzo delle opere artistiche, potrà essere meglio assimilato e digerito.

Una tale cucina ci è offerta, dagli artisti protagonisti di questa esposizione - Silvia Agostini, Isabella Angelini, Norberto Cenci, Marco Delli Veneri, Antonio Esposito, Giovanna Gandini, Metello Iacobini, Michel Patrin, Elisabetta Piu, Gabriella Sabbadini, Simona Sarti, Ginevra Tonini Masella - che aprono al pubblico la propria cucina e la pentola nella quale hanno creato per noi opere originali da mangiare con gli occhi. I sapori e i profumi saranno tutti diversi così come gli ingredienti, sebbene mescolati in pentole omogenee per forma e materiale, espressione democratica dell'arte contemporanea.