

Corpo e anima

Corpo e anima. Li pensiamo come due elementi separati, l'uno carceriere dell'altra, retaggio dell'antica cultura classica, di una filosofia orfica che li voleva distinti e tra loro avversari, che si è riversata poi nel credo cristiano. Soma e psyche: la materia che soccombe, lo spirito che le sopravvive. Se così non fosse? Se fossero un tutt'uno, un sinolo, una capsula unica? Alimentare l'uno significherebbe nutrire l'altro. Un sistema di vasi comunicanti in cui è impossibile recidere la comunione, lo scambio.

In occasione dell'Expo 2015 siamo chiamati a meditare sull'essenzialità del cibo nella nostra vita e a riflettere sul valore di questo stesso in una società che è vittima di una malnutrizione che si nasconde nel paradosso del problema dell'obesità, indotta dal cibo-spazzatura, e il problema della fame, indotta dalla denutrizione. In fondo non sono passati molti anni dalla critica condotta dal quasi novantenne Oldenburg attraverso i suoi enormi hot-dog e forse solo oggi, con i movimenti ecologisti, di chi fa del bio o del kilometro zero la campagna della propria vita, la società sta veramente tornando a prestare attenzione alla qualità degli ingredienti che introduce nel proprio organismo.

Il cibo è la conditio sine qua non umana. Siamo quel che mangiamo; il cibo sano ci nutre fisiologicamente, ci dà energia, ci rende energia. Tuttavia oggi non mangiamo più solo per la necessità di nutrirci nel corpo, mangiamo per il gusto del sapore. La cucina si è raffinata, è divenuta l'arte capace di accompagnare l'uomo attraverso un viaggio multisensoriale, che riattiva i sensi e risveglia l'anima sopita, ricollegandola al proprio io, alla propria identità. Esattamente come l'arte parla alla coscienza dell'avventore che si spinge alla sua mensa con la curiosità della scoperta. La cucina di oggi sperimenta, mescola tradizioni creando degli ibridi culturali, è una cucina fusion, è la nouvelle cuisine che reinventa il passato, che osa abbattere i dogmi e irrompe nella contemporaneità, che solo ha bisogno di meravigliarsi e stupirsi ancora.

Forse oggi l'alta cucina è divenuta una nuova forma di arte contemporanea, accanto alla performance o alla video-art. L'artista è uno chef: come questo parte da un'idea, elabora il processo di creazione, si procaccia gli ingredienti, gli strumenti, dosa la materia prima, diluisce, mescola, si sporca, "assaggia", aggiunge colore, perfeziona, insaporisce, lascia riposare, compone il piatto fino a capire che è pronto, che è come lo aveva pensato, che lo gratifica, che lo rispecchia, ed è pronto per essere consegnato all'affamato. Chi entra in una galleria contemporanea oggi è investito da colori, suoni, odori (basti pensare all'installazione 20:50 di Richard Wilson), si nutre di sapori visivi che liberano la mente e investono completamente la persona, rapendola in quel viaggio multisensoriale che è lo stesso del cibo, che parla all'identità del singolo ma che si esperisce in tanti, attorno a una stessa tavola, lungo una stessa galleria. ' un momento di condivisione che ci rende compagni (cum-panis), persone che spezzano lo stesso pane.

L'arte comunica allo spirito, è vero. Potrebbe per questo definirsi meno essenziale o necessaria del cibo, che nutre il corpo. Eppure l'arte, nelle sue forme più disparate, porta nutrimento alla vita, è quella spezia che risolve e risolve un piatto. L'arte è la luce che attiva la fotosintesi. Annaffiate una pianta in una stanza buia, senza finestre. Morirà.

Viola Novarini