

02.06

Nature morte e... resuscitate

Di Valentina Tanni [v.tanni@missmarple.it]

Osservare la natura, con attenzione. Individuare le sostanze commestibili. Conservarle e renderle fonti di sussistenza. Azioni oggi sempre più rare, che l'uomo contemporaneo sembra aver dimenticato. Una coppia di artisti rende l'analisi e la manipolazione della natura un atto creativo e consapevole. Oltre che poetico. E gli ortaggi resuscitano...



Cercare, raccogliere, conservare e consumare. Nell'epoca dei supermarket, dei ristoranti e dei surgelati, le civiltà sviluppate hanno perso completamente l'impulso ancestrale che spinge a ricercare nella natura fonti di sostentamento. Ironizzava sulla faccenda l'artista tedesco **Christian Jankowski**, che nel video *The Hunt* (1992) "dava la caccia" ai prodotti sugli scaffali dei negozi, con arco e frecce, infilzandoli prima di metterli nel carrello e passare alla cassa.

Il recupero di questo istinto, in direzione di un viaggio alla ricerca delle proprie origini, è invece al centro del progetto **E.S.C.U.L.E.N.T.A** (dal latino: cose commestibili), ideato dalla coppia di artisti torinesi **Andrea Caretto e Raffaella Spagna**. L'opera, che si sviluppa dal 2002 e ha attraversato diverse fasi di progettazione ed esposizione, consiste, secondo le parole degli stessi autori, in un tentativo di "*contattare la percezione dell'essenzialità dell'autosostentamento, della pura sopravvivenza fisica*", e si configura come un'affascinante esperimento di rivolgimento delle abitudini, aldilà di ogni considerazione banalmente ambientalista.

Tutto inizia con la raccolta di materiale vegetale e minerale nato spontaneamente, ricercato attraverso un'attenta osservazione dell'ambiente naturale, alla ricerca di qualunque sostanza commestibile. Dal dicembre 2002 al maggio 2003 i partecipanti al progetto hanno fatto scorta di sale marino, foglie di tarassaco, ghiande, bulbi; per poi passare alla fase di lavorazione, trasformazione e conservazione. La fase finale si è concretizzata in una cena/performance, svoltasi a Torino presso il locale Bu.Net. Venti persone, selezionate per estrazione, hanno assistito in diretta alle attività culinarie ed hanno potuto assaporare i materiali naturali raccolti e rielaborati in un menù vario e completo. Ricerca, studio, esperimento, contatto con la natura e lavoro collettivo: tutti questi elementi hanno contribuito a creare un corpus di conoscenze ed esperienze volto a reinterpretare criticamente il nostro rapporto con l'atto della nutrizione e del sostentamento fisico.

Ma l'indagine non sarebbe stata completa senza la seconda release del progetto: **E.S.C.U.L.E.N.T.A Lazzaro**, attualmente esposta al Castello di Rivoli in occasione della mostra *La Sindrome di Pantagruel*, parte dell'ambiziosa kermesse artistica della Triennale.

In questa fase, il punto di partenza risulta completamente invertito. Non più dai frutti spontanei della terra verso la tavola, ma dalle cassette dei mercati ortofrutticoli per tornare indietro. In un processo di "**rivitalizzazione**" del cibo-ortaggio: "*una riflessione sul processo di domesticazione che lascia da parte il consueto modo di considerare i prodotti ortofrutticoli come oggetto-merce e/o alimenti da consumare, per rivolgere completamente l'attenzione al 'soggetto vegetale' inteso come organismo vivente, animato da un proprio ciclo vitale*".

Frutta e verdura sono state sottoposte, con varie tecniche, a processi di riattivazione della loro vitalità latente, novelli Frankenstein del mondo vegetale. Ricoltivati fino alla produzione di semi, condotti alla fioritura, reimpiantati. In un'azione di manipolazione consapevole dei processi vitali, condotta con rigore; un'azione simbolica che stimola riflessioni ad ampio raggio sul rapporto tra uomo e natura, sull'utilizzo delle biotecnologie, sul concetto

Segnala questo articolo ✉

Versione stampabile 🖨

stesso di vita e di mutazione.

link - percorsi paralleli

<http://www.esculenta.org/>

<http://www.fabioparisartgallery.com/>

<http://www.torinotriennale.it/>

Commenti degli utenti di MissMarple

Inserisci un commento a questo articolo

RSS

© 2005 Menexa - Monti & Taft - Tutti i diritti riservati