

DI COTTIE DI CRUDI

IL CIBO E L'ARTE CONTEMPORANEA

Bari 11 - 19 settembre 2010
pad. 101 - Fiera del Levante



mostra realizzata da



coordinamento e organizzazione
Banca Popolare di Bari - Direzione Business
Ufficio comunicazione ed eventi

progetto grafico
Tempesta Racano

allestimento
Romano Exhibit
progetto Giulio Castellani

assicurazioni
Allianz Ras

un ringraziamento particolare a
Massimo Ferrarotti
Enrico Filippucci
Paola Verrengia
Rüdiger Voss

a tutti i collezionisti
che hanno generosamente
messo a disposizione
le opere di loro proprietà
e, naturalmente, agli artisti.

DI COTTIE DI CRUDI

IL CIBO E L'ARTE CONTEMPORANEA

a cura di **Lia De Venere**

Dario Agrimi
Guglielmo Aschieri
Maura Banfo
Ennio Bertrand
Michele Chiossi
Mimmo Conenna
Daniela Corbascio
Jiri Georg Dokoupil
Marcel Duchamp
Raffaele Fiorella
Piero Gilardi
Paul McCarthy
Pierpaolo Miccolis
Aldo Mondino
Claes Oldenburg
Antonio Paradiso
Pino Pascali
Pavlos
Maurizio Savini
Mario Schifano
Daniel Spoerri
Giuseppe Teofilo
Ivonne Thein
Michele Zaza

CIBARSI D'ARTE TRA PIACERE E DISGUSTO

Lia De Venere

Gustare pienamente l'opera d'arte travasandola in un fatto estetico totalizzante, assaporarne i dettagli, le cromie, gli aromi, i sapori, le melodie e l'atmosfera intera, fa parte di un percorso che aiuta a sciogliere i blocchi del corpo e dello spirito, attraverso l'intelligenza emotiva e le suggestioni sensoriali, in un lento procedere verso il piacere dell'essere, che è un modo di accedere alla felicità mentale e spirituale.

Ave Appiano, *Bello da mangiare*, Meltemi, Roma 2000

Il connubio tra il cibo e l'arte risale all'antichità. Tavole imbandite e alimenti di ogni genere sono stati rappresentati nella pittura vascolare greca, in quella funeraria etrusca, nei mosaici ellenistici, in molti esempi di arte paleocristiana e medievale, nei dipinti del fiammingo Pieter Bruegel il vecchio (1525/1530 –1569), nelle numerose nature morte dei secoli XVI-XVIII, nella pittura del Realismo e degli impressionisti nel corso dell'Ottocento. Importanti contributi al tema sono stati elaborati nel XX secolo nell'ambito delle avanguardie storiche, in particolare dai Futuristi, e a partire dalla metà degli anni Cinquanta dagli esponenti della Pop Art, del Nouveau Réalisme e di Fluxus, cioè da movimenti, gruppi, singoli artisti per i quali il rapporto tra arte e vita si è imposto come inderogabile filo conduttore delle proprie ricerche. Nella seconda metà del secolo si è verificato il fondamentale passaggio dalla raffigurazione degli alimenti al prelievo letterale di essi. Veri cibi, a volte offerti in pasto al pubblico, sono stati usati negli ultimi decenni per realizzare delle opere o durante le *performances*: uova sode, gusci di cozze, patate, aglio, cipolle, carne macinata o a fette, pesce fresco o affumicato, pane di diversi tipi, pasta secca, burro, margarina, formaggi, salumi interi o affettati, frutta e verdura d'ogni genere, cereali, legumi, maionese, spezie, caffè, cioccolato, zucchero, miele, gelatine, caramelle,

smarties, marzapane, torrone, biscotti, sale, acqua, birra, olio e vino, ma l'elenco potrebbe continuare a lungo e forse risulterebbe incompleto. Come dire che quasi tutto ciò che è commestibile – cotto o crudo che fosse – è stato assunto all'interno della sfera estetica, ovviamente con finalità e significati ogni volta diversi. "Il cibo, se da una parte (e prima di ogni altra cosa) è essenzialmente nutrimento, sostentamento, bisogno, dall'altra è fondamentalmente cultura, sovrastruttura, pensiero" scrive Ernesto Di Renzo¹, per cui – come giustamente annota Ave Appiano – "il rapporto uomo-cibo si fonda su una questione sociale profondamente connessa alle condizioni ambientali, alle abitudini alimentari e agli stili di vita di una società e altrettanto intimamente collegata alla relazione natura-cultura e a una sua visione artistica"². A ogni artista, infatti, il cibo offre l'occasione per esprimere in sintesi la propria particolare visione della realtà e dell'arte, all'interno di percorsi che pur rispecchiando particolari urgenze individuali, il più delle volte mettono in luce desideri, sogni, timori e addirittura incubi propri del vivere contemporaneo. La mostra **Di cotti e di crudi** si pone l'obiettivo di presentare una significativa anche se limitata serie di opere dedicate al ruolo che il cibo riveste nella vita quotidiana degli individui, come fonte di nutrimento, dispensatore di piacere, strumento di aggregazione sociale, protagonista di pratiche rituali, indice del tenore di vita dei singoli e delle comunità. D'altra parte, però, essa intende indurci a riflettere su alcune tra le problematiche di grande rilievo e attualità più o meno direttamente connesse al tema, come le manipolazioni genetiche, l'ecostenibilità, la difesa dell'ambiente naturale, i disordini alimentari, l'adulterazione e la contraffazione dei cibi. Con i mezzi dell'arte, ovviamente, che muovendosi tra lettera e metafora, eccessi provocatori e accenti poetici, ci indica che un'altra realtà è possibile. Sempre se non smettiamo di desiderarla.

1. Ernesto Di Renzo, *Strategie del cibo: simboli saperi pratiche*, Bulzoni, Roma - 2005.
2. Ave Appiano, *Bello da mangiare*, Meltemi, Roma - 2000.

Prezioso e proibito. Il divieto di raccolta, detenzione, commercio e consumo del dattero di mare vige in Italia dal 1988, ma soprattutto sotto le feste di Natale i preziosi mitili appaiono ancora oggi nei mercati, dove vengono venduti a peso d'oro. **Dario Agrimi**, con la verve ironica che lo contraddistingue, colloca un dattero dorato in una teca da gioielleria a rimarcare la preziosità di un cibo prelibato, molto ricercato ma ormai assolutamente proibito.

Una pera, una mela. Non è la citazione della dieta severissima pubblicizzata qualche anno fa in uno spot tv, ma il soggetto del dipinto di **Guglielmo Aschieri**, una moderna natura morta, che se mutua evidentemente dalla Pop Art l'accentuata enfaticizzazione delle forme, ne raffredda ulteriormente il potenziale comunicazionale, attraverso il taglio fotografico e la cromia antinaturalistica che conferisce ai frutti una consistenza quasi metallica.

Pranzo reale. Illuminata dalla luce di lampadari barocchi, una tavola riccamente imbandita con candelabri e posate d'argento, brocche di cristallo, piatti di porcellana dipinta e bicchieri di vetro colorati dai bordi dorati: è una tavola effettivamente regale, in cui lo sfarzo è indizio di consuetudini elitarie che pochi conoscono e praticano. **Maura Banfo** l'avvicina ai nostri occhi per farcene apprezzare la straordinaria eleganza e al tempo stesso sancirne l'evidente irraggiungibilità.

Limoni elettronici. Una distesa di limoni trafitti da lamine metalliche collegate a circuiti elettronici, decine di led luminosi alimentati dalla debolissima corrente elettrica che si sprigiona dalla lenta trasformazione chimica del succo acido dei frutti a contatto con i metalli. Non un giocattolo, ma una riflessione seria e poetica insieme di **Ennio Bertrand** sulla necessità della ricerca di fonti alternative e rinnovabili di energia elettrica e un invito a comportamenti più rispettosi nei confronti dell'ambiente.

Butta la pasta! Nel 1983 Giorgetto Giugiaro disegna per la Voiello un nuovo formato di pasta, la cui produzione dura poco a causa dei costi elevati e della cottura non proprio esemplare. La grande "marilla" di marmo di Carrara con l'interno dorato, è per **Michele Chiossi** simbolo degli anni '80, segnati da eventi drammatici che hanno cambiato il mondo, dalla scoperta dell'Aids a quella del buco nell'ozono, dall'incidente alla centrale nucleare di Cernobyl alla caduta del Muro di Berlino.

Oro giallo. Lo chiamano così, l'olio extra vergine di oliva, e quello prodotto in Puglia è abbondante e di ottima qualità. Al condimento più amato dagli italiani e santificato dai dietologi, **Mimmo Conenna** dedicò dipinti e sculture insaporiti con l'ironia puntuta che gli era congeniale. E l'accostamento tra lattine di olio commestibile e di olio per motori fa pensare alle adulterazioni, frequenti nel settore ieri come oggi, veri e propri attentati alla salute di ignari consumatori.

Fonte di vita. L'acqua è la componente principale di tutti gli organismi viventi, alimento indispensabile al metabolismo. In alcune aree del pianeta la scarsità delle risorse idriche o la loro cattiva gestione è un ostacolo al progresso delle comunità che le abitano. Sorella acqua, l'aveva definita Francesco d'Assisi, fonte di vita per **Daniela Corbascio**, che la raccoglie in una sorta di bisaccia da pellegrino, quasi un ventre femminile, per additarne la preziosità.

Tra bellezza e provocazione. Artista indipendente ed eclettico, a suo agio tra linguaggi, stili e generi diversi, **Jiri Georg Dokoupil** ha fatto del nomadismo il cardine della sua ricerca e della sua vita. Così affronta la "natura morta" con un piglio evidentemente originale, senza condizionamenti di alcun genere, dando nuova linfa ad un genere tradizionale, e pur usando un materiale nobile come il bronzo, rivela nella struttura compositiva la sua spiccata propensione all'eccentricità.

Oggetto del desiderio. L'ispirazione per la *Macinatrice di cioccolato*, raffigurata in due dipinti (1913-14), ripresa nel *Grande vetro* (1915-23) come simbolo della sessualità maschile e in questa litografia (1965-66), venne dal ricordo di quella che **Marcel Duchamp** vedeva nella vetrina di una pasticceria a Rouen. Metafora del desiderio, perché genera un oggetto del piacere, la macinatrice è raffigurata – secondo le intenzioni dell'artista – con "precisione", ma è "statica" e dotata soltanto della "bellezza dell'indifferenza".

Relaxing dinner. Il pasto serale come momento di relax, in cui le tensioni accumulatesi durante la giornata sembrano attenuarsi, lasciando spazio ad un tempo sospeso in cui realtà e desiderio si fondono. Tra stoviglie accatastate in disordine in un piccolo ambiente il protagonista del video di **Raffaele Fiorella** cucina per sé e per eventuali ospiti, prefigurando il piacere del cibo e quello altrettanto gratificante dello stare a tavola in buona compagnia.

Frutti di plastica. Sin dagli anni Sessanta **Piero Gilardi** crea accattivanti *still life*, racchiusi in teche di plexiglass e costituiti da elementi naturali realizzati in resina poliuretanica espansa, in maniera talmente realistica da indurre l'osservatore a toccarli. La componente ludica dei suoi lavori nasconde l'invito a una riflessione sull'impiego delle nuove tecnologie nella pratica dell'arte e sul rapporto – attuale e cruciale – tra naturale e artificiale, tra realtà e simulacro di essa.

Cadeau per soli adulti. Il Santa Claus di cioccolato fondente ideato da **Paul Mc Carthy** in occasione del Natale 2007 nasconde sotto l'aspetto pacioso e rassicurante l'ennesima provocazione dell'artista che da anni, con messe in scena tragicomiche, disturbanti e non di rado trash, pone a nudo senza remore le diverse forme dell'alienazione dell'individuo americano, mostrando ciò che abitualmente la società censura.

Il troppo storpia. Gli effetti degli eccessi di cibo sull'organismo umano costituiscono il soggetto degli acquerelli di **Pierpaolo Miccolis**, che da tempo lavora sul tema dell'alimentazione. C'è chi si ingozza di selvaggina e chi vomita rane, chi avverte pesi intollerabili sullo stomaco e chi si contorce a causa di spasmi: tutti i suoi personaggi pagano delle intemperanze alimentari, che mutano il piacere di nutrirsi in vera e propria sofferenza.

Cioccolata o caffè? Capace di praticare linguaggi diversi, attento osservatore della cultura occidentale e insieme incuriosito da quelle di mondi lontani, **Aldo Mondino** ha utilizzato spesso nelle sue opere zucchero, caffè, cioccolato e torrone. In sintonia con il gusto orientale per la decorazione ha inserito dei cioccolatini in diversi quadri su linoleum raffiguranti dervisci rotanti, mistici affiliati di confraternite religiose musulmane, dalle cui danze era fortemente attratto.

Salatino extra large. Agli inizi della sua carriera artistica **Claes Oldenburg**, uno tra i più noti e dotati esponenti della Pop Art americana, ha riservato grande attenzione al cibo, soprattutto a quello di produzione industriale e spesso poco salubre. Ma ancora oggi torna a raffigurare in grande scala, con forme sintetiche e colori accesi, alimenti di ogni genere, come il *pretzel*, salatino che riprende nella forma un tipo di pane nato alcuni secoli fa nei monasteri dell'Europa centrale.

Monumento al caffè. Al seme da cui si ricava la bevanda stimolante più diffusa al mondo, **Antonio Paradiso** ha dedicato un monumento di pietra di Trani. Piccolo al punto che si può stringere in una mano, ma riproduzione esatta del prezioso frutto che, importato dall'Arabia in Occidente solo nella seconda metà del secolo XVII, si diffuse rapidamente, offrendo ai suoi estimatori l'irrinunciabile piacere di cominciare un nuovo giorno e l'occasione di gradevoli pause.

La stella di Negroni vuol dire qualità! Così si concludeva il *jingle* che accompagnava lo spot televisivo che per ben oltre un decennio ha pubblicizzato in *Carosello* i salumi Negroni. E al più famoso marchio della salumeria italiana **Pino Pascali**, che nei primi anni di attività ha lavorato per la realizzazione di film di animazione per la pubblicità in tv, dedica questo disegno, forse solo un progetto, in cui la sua attitudine ludica trova espressione efficace attraverso pochi ma incisivi segni.

Alla salute! Ha un'aria vagamente metafisica la piccola natura morta di **Pavlos (Dyonissopoulos)**, realizzata con strati di carta pressata. Quasi un divertimento per ragazzi a prima vista, ma a guardar bene la scelta di un materiale leggero e soprattutto fragile assimila la composizione ad una *vanitas*, ad una allusione alla caducità della vita umana, comunque priva della severità moraleggiante di quel particolare tipo di nature morte dei secc. XVI-XVIII, che rammentavano agli uomini il loro ineluttabile destino.

Usa e getta. Un delizioso profumo di fragola attrae chi si avvicina alle sculture di **Maurizio Savini**, realizzate con *chewing gum* rosa fissato su una base in vetroresina e trattato con sostanze chimiche velenose. Uno strano alimento, brevettato nel 1869 negli U.S.A. e amato da bambini e adulti: si mastica ingoiando solo gli aromi di cui è imbevuto, e poi si getta via. Come molte cose del nostro quotidiano, piacevoli ed effimere, attraenti ma pericolose.

Frutta sintetica. La pittura vibrante di **Mario Schifano**, tra i più interessanti protagonisti dell'arte italiana del secondo dopoguerra, per una delle sue tante nature morte confezionate a partire dagli anni Ottanta. Colori vivaci, il più delle volte innaturali, dispensati con pennellate veloci ed energiche con frequenti sgocciolature, per frutti che sembrano fatti di materiali sintetici, assolutamente non commestibili, belli da vedere ma quasi certamente indigesti.

Post prandium. **Daniel Spoerri**, ballerino, poi ristoratore, gallerista, editore, artista tra i protagonisti del Nouveau Réalisme, è l'inventore della Eat Art, le cui opere sono realizzate con materiali commestibili e vengono poi consumate. A sancire la sua fama sono stati i cosiddetti *tableaux-pièges*, elaborati a partire sin dagli anni Sessanta, incollando sulle tavole le stoviglie sporche e i resti di cibo lasciati dai commensali, come nei due esempi recenti in mostra, di cui quello intitolato *Tavola pugliese*, è stato realizzato nella nostra regione.

Il sole sotto vetro. Dando corpo ad una metafora, **Giuseppe Teofilo**, se da un lato invita ad una più oculata e lungimirante gestione delle risorse energetiche, dall'altra allude alla consuetudine ancora molto diffusa in Puglia di conservare sotto vetro i prodotti della terra per poterli assaporare durante tutto l'anno. Cercando così di evitare i prodotti scadenti o di incerta provenienza che affollano i supermarket e di salvaguardare la salute.

Morire di fame. Le foto di **Ivonne Thein** costituiscono una cruda denuncia degli ideali di bellezza veicolati dal mondo della moda e inseguiti da giovani donne a costo di gravi danni per la salute, che nel caso dell'anoressia conducono spesso alla morte. I corpi di alcune modelle vengono ritoccati con un software per renderli magrissimi, come se pesassero i soli 32 chili che danno il titolo alla serie di scatti dedicati ad una malattia purtroppo oggi molto diffusa.

Desco famigliare. Nei primi anni Settanta **Michele Zaza** lavora con la fotografia sul tema dell'identità, attraverso cicli di immagini di indubbia valenza poetica e intrise di riferimenti simbolici che trasformano concise narrazioni private in argomentazioni universali di carattere antropologico. La figura del padre e quella del desco famigliare racchiudono l'allusione al ruolo basilare delle radici nella costruzione della propria individualità.

LE OPERE

Dario Agrimi

Nonsololorovaleoro
2006

Resina e oro,
cm 9 x 3 x 2



Guglielmo Aschieri

Senza titolo
1992

Tm su lamiera,
cm 140 x 100
Collezione privata, Noci (BA).



Maura Banfo

Home
2008

Stampa lambda su alluminio,
cm 130 x 190

Ennio Bertrand

Cielo di limoni
2003-2010

Limoni e materiali elettronici
cm 100 x 100

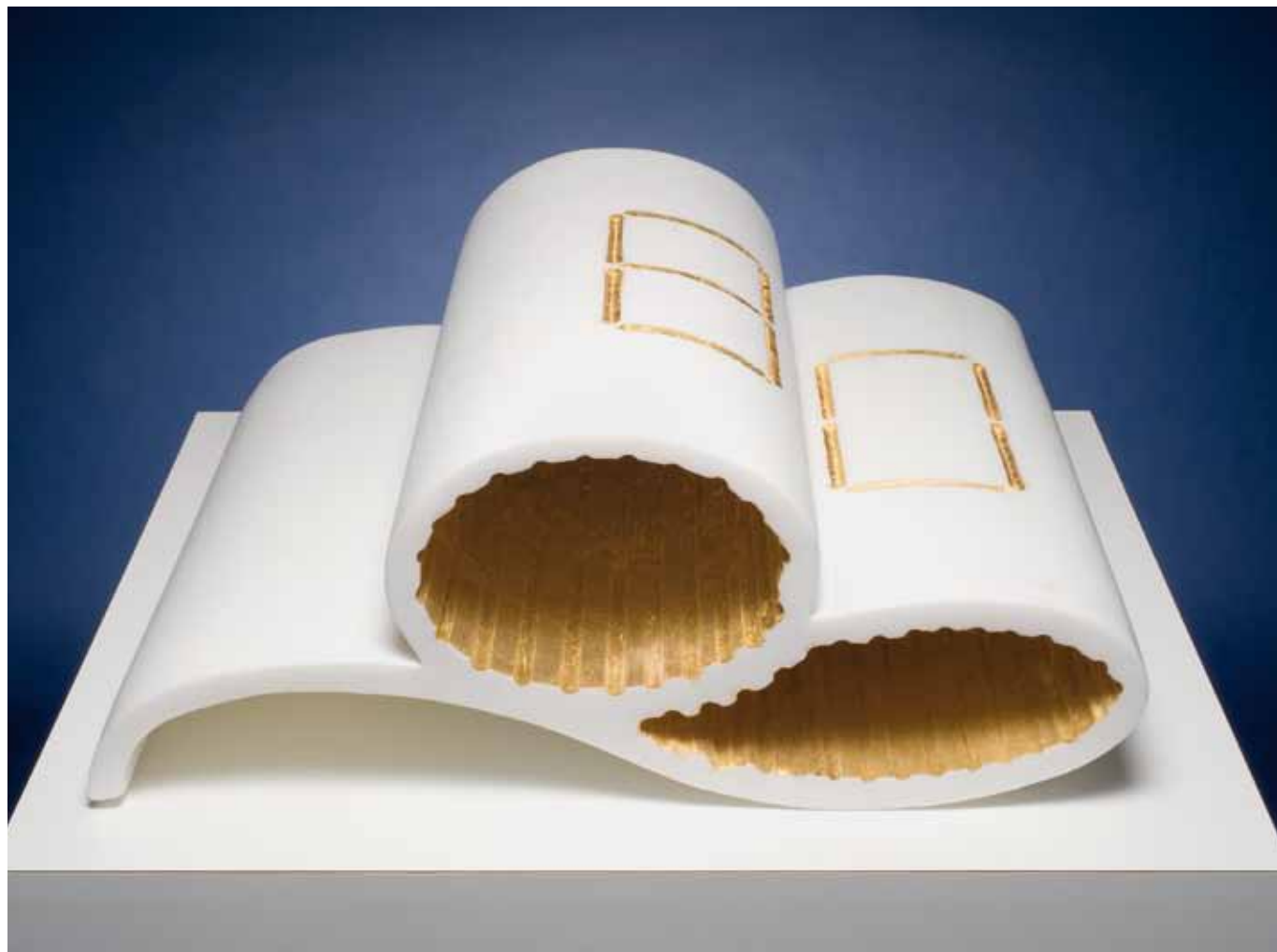


Michele Chiossi

Eighties 2007

Marmo statuario e foglia d'oro,
cm 21 x 51,5 x 45

*Courtesy Galleria Paola Verrengia,
Salerno.*



Mimmo Conenna

Aeroscultura sponsorizzata 1983

Latta litografata,
cm 71 x 80 x 50

Collezione privata, Triggiano (BA).

Daniela Corbascio

A.M.
2010

Fibra naturale, neon turchese,
buste ripiene d'acqua,
cm 200 x 80 x 80,
Collezione privata, Bari.



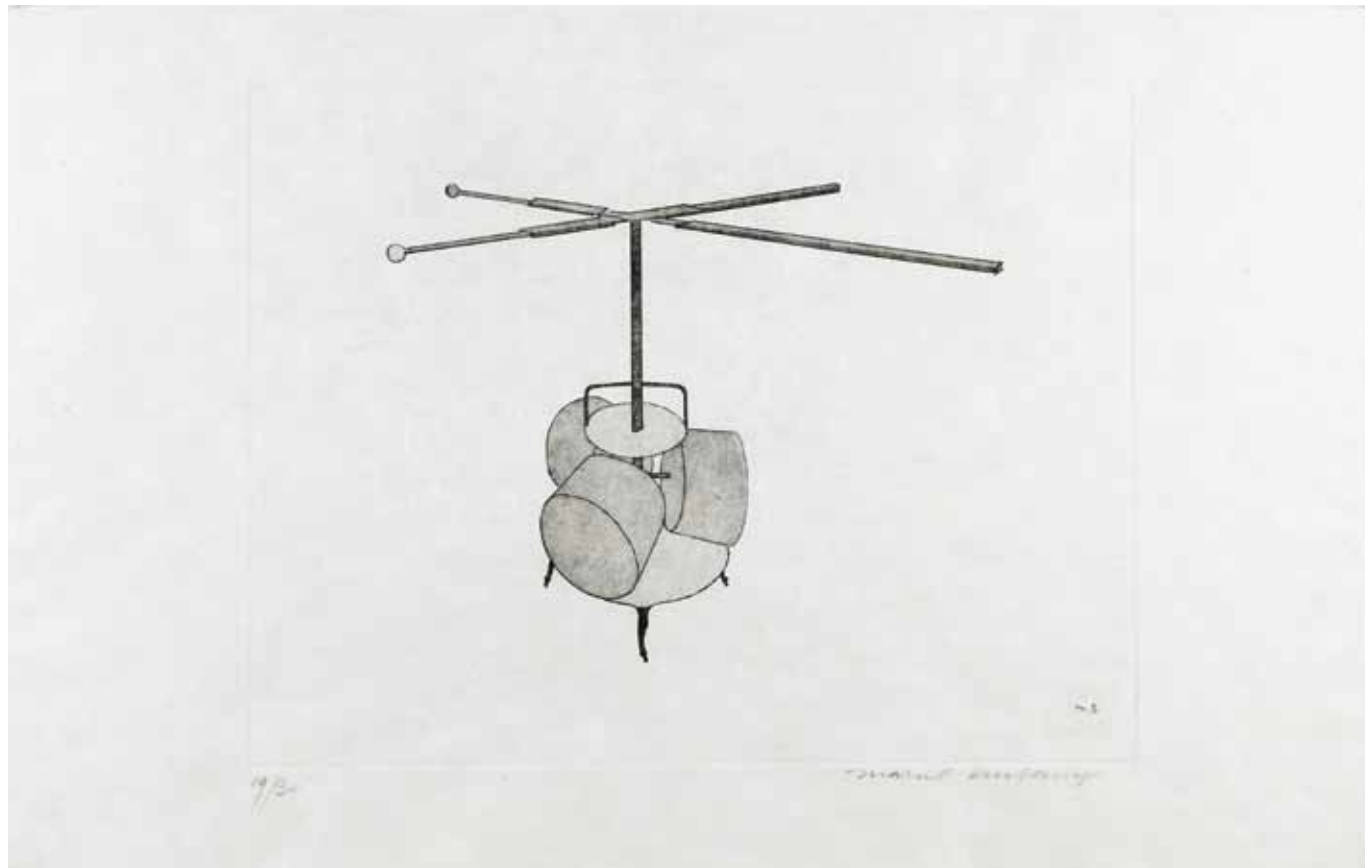
Jiri Georg Dokoupil

Frutta equilibrio
1992

Bronzo,
cm 28 x 32 x 32

Collezione privata, Triggiano (BA).





Marcel Duchamp

Macinatrice di cioccolato
1965-66

Litografia 19/30,
cm 32 x 50

Collezione privata, Triggiano (BA).

Raffaele Fiorella

Dinner
2010

Videoinstallazione,
schermo da 7", durata 4' 30", loop





Piero Gilardi

Orto con fragole
1996

Poliuretano espanso,
cm 100 x 100

Collezione privata, Matera.

Paul Mc Carthy

Santa Claus
2007

cioccolato fondente, multiplo,
cm 27 x 15 x 15

Collezione privata, Bari.



Pierpaolo Miccolis

Nutrition
2010

Acquerelli su carta,
10 pezzi, cm 14,5 x 9,5 ognuno



Aldo Mondino

Derviscio
2000

Olio e cioccolatini su linoleum,
cm 40 x 40

Courtesy Spirale Milano srl.



Senza titolo
1999

Olio e cioccolatini su linoleum,
cm 40 x 40

Courtesy Spirale Milano srl.



Claes Oldenburg

NYC Pretzel
1994

Serigrafia applicata su cartone,
multiplo, cm 16,5 x 16,5 x 1,6

Collezione privata, Bari.



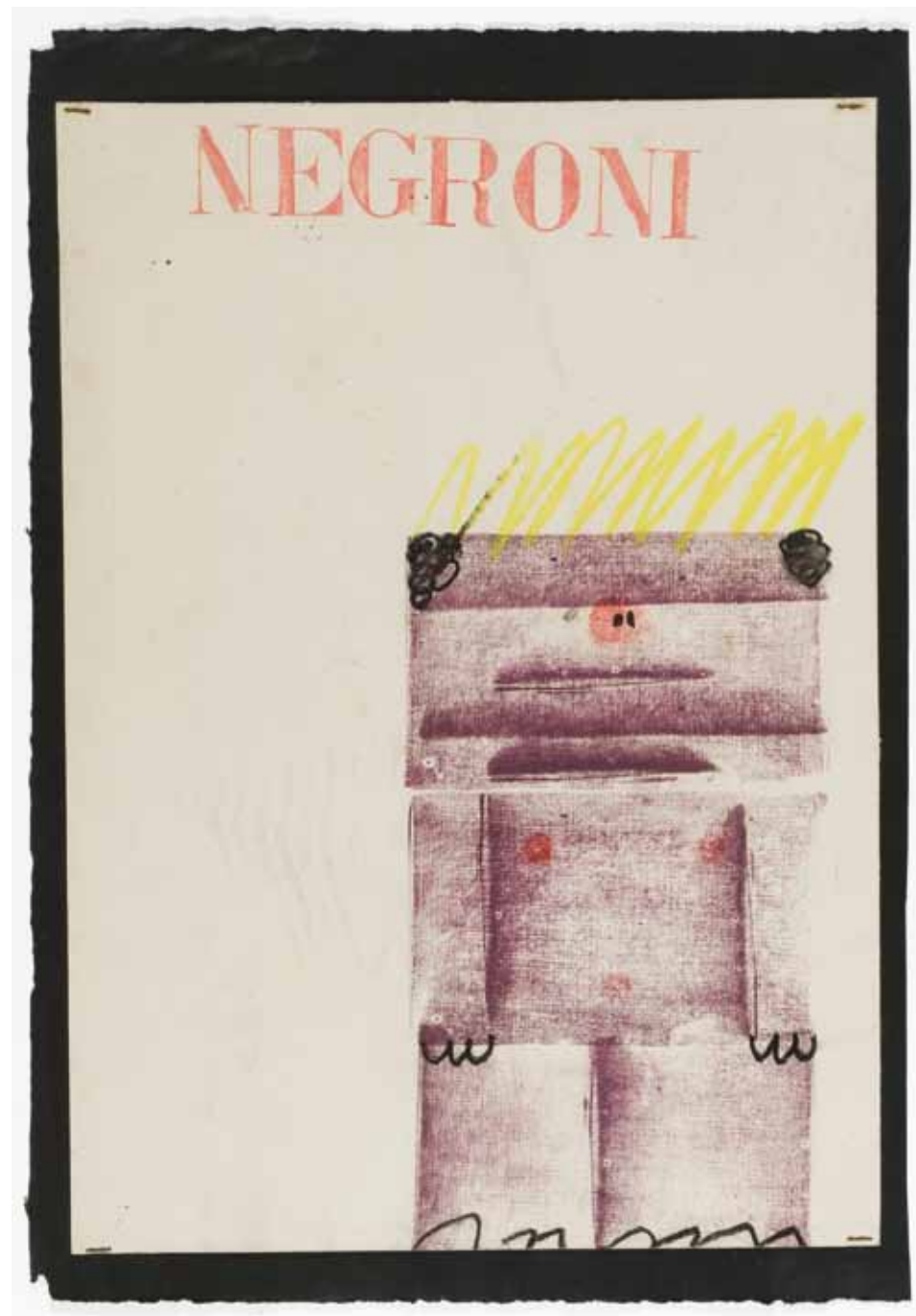
Antonio Paradiso

Chicco di caffè
1989

Pietra di Trani,
cm 8,5 x 10,5 x 5,5

Collezione privata, Triggiano (BA).

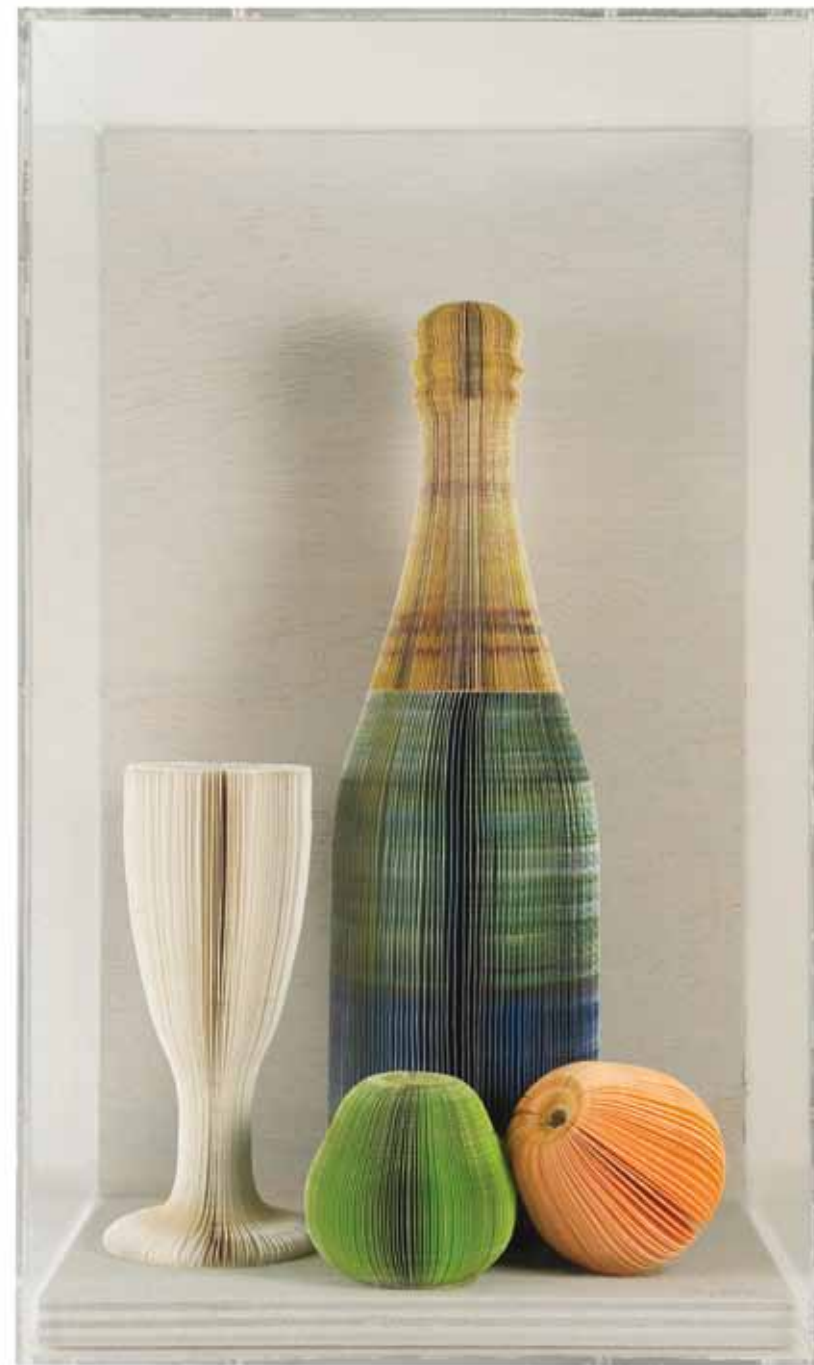




Pino Pascali

Negroni
1963

Inchiostro per tamponi e
pastelli a cera su carta, cm 35 x 24
Collezione privata, Triggiano (BA).



Pavlos

Natura morta con bottiglia
2001

Carta assemblata su compensato,
cm 35 x 24 x 15
Collezione privata, Bari.



Maurizio Savini

Elefante
2010

Chewing gum su legno,
cm 18 x 32 x 14

Collezione privata, Triggiano (BA).

Mario Schifano

Natura morta (Melagrane)

1990

Acrilico su tela,
cm 45 x 45

Collezione privata, Bari.



Tavola pugliese
1997

Materiali vari,
cm 80 x 80 x 40

*Collezione privata,
Matera.*



Colazione con drago azzurro
2004

Materiali vari,
cm 90 x 92 x 42

*Courtesy Opera Arte & Arti,
Matera.*





Giuseppe Teofilo

Senza titolo
2008

Bottiglie, lampadine, impianto
elettrico, dimensioni variabili

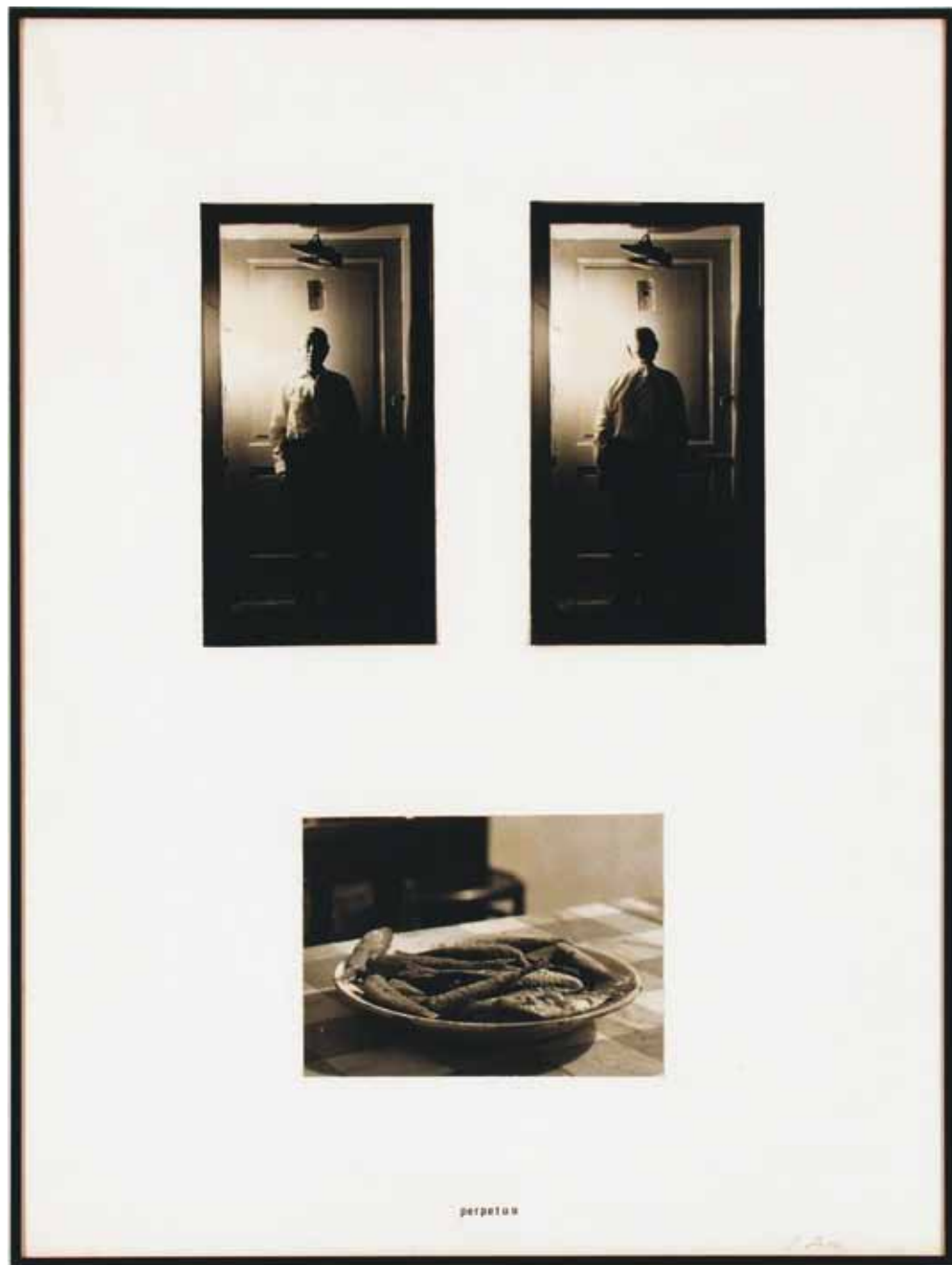
Ivonne Thein

Untitled 02 - Serie 32kg
2008

C-Print su Alu-Dibond,
cm 120 x 82

*Courtesy Galerie Voss, Düsseldorf
e Galleria Paola Verrengia, Salerno.*





Michele Zaza

Perpetuo
1973

Fotografia,
cm 80 x 60

Collezione privata, Triggiano (BA).

DARIO AGRIMI

Atri (TE), 1980. Vive e lavora a Trani (BT).
darioagrimi@hotmail.it

GUGLIELMO ASCHIERI

Sesto Cremonese (CR), 1955. Vive e lavora a Cremona e Milano.

MAURA BANFO

Torino, 1969. Vive e lavora a Torino.
www.maurabanfo.com

ENNIO BERTRAND

Pinerolo (TO), 1949. Vive e lavora a Torino.
enniobertrand@gmail.com

MICHELE CHIOSSI

Lucca, 1970. Vive e lavora a Milano e New York.
chiossimichele@gmail.com

MIMMO CONENNA

Bari, 1942-1998.

DANIELA CORBASCIO

Vive e lavora a Bari.

JIRI GEORG DOKOUPIL

Krnov (Repubblica Ceca), 1954. Vive e lavora a Berlino, Madrid, Praga, Rio de Janeiro e Santa Cruz de Tenerife.

MARCEL DUCHAMP

Blainville (Francia), 1887 - Neuilly-sur-Seine (Francia), 1968.

RAFFAELE FIORELLA

Barletta, 1979. Vive e lavora a Barletta (BT).
www.raffaelefiorella.it

PIERO GILARDI

Torino, 1942. Vive e lavora a Torino.
www.parcoartevivente.it/atelier

PAUL MC CARTHY

Salt Lake City (USA), 1945. Vive e lavora a Los Angeles (USA).

PIERPAOLO MICCOLIS

Noci (BA), 1985. Vive e lavora ad Alberobello (BA).
pierpaolomiccolis@gmail.com

ALDO MONDINO

Torino, 1938-2005.
www.aldomondino.it

CLAES OLDENBURG

Stoccolma (Svezia), 1929. Vive e lavora a New York.
www.oldenburgvanbruggen.com

ANTONIO PARADISO

Santeramo in Colle (BA), 1936. Vive e lavora a Milano.

PINO PASCALI

Bari, 1935 - Roma, 1968.

PAVLOS (DYONISSOPOULOS)

Philiatra (Grecia), 1930. Vive e lavora a Parigi.

MAURIZIO SAVINI

Roma, 1962. Vive e lavora a Roma.

MARIO SCHIFANO

Homs (Libia), 1934 - Roma 1998.

DANIEL SPOERRI

Galați (Romania), 1930. Vive e lavora a Vienna.
www.danielspoerri.org

GIUSEPPE TEOFILO

Monopoli (BA), 1981. Vive e lavora a Polignano a Mare (BA).
teofilogiuseppe@gmail.com

IVONNE THEIN

Meiningen (Germania), 1979. Vive e lavora a Dortmund.
www.ivonnethein.com

MICHELE ZAZA

Molfetta (BA), 1948. Vive e lavora a Roma.

