



A.D. MDLXII

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SASSARI

DIPARTIMENTO DI SCIENZE UMANISTICHE E SOCIALI

SCUOLA DI DOTTORATO IN SCIENZE DEI SISTEMI CULTURALI.

INDIRIZZO IN FILOLOGIA, LETTERATURA, LINGUISTICA, STORIA DELLE ARTI - XXVI CICLO

IL GUSTO NELL'ERA POSTMEDIALE.

PER UNA LETTURA IN CHIAVE INDIVIDUALE E SOCIALE DEL CIBO

NELL'ARTE CONTEMPORANEA

DIRETTORE DELLA SCUOLA DI DOTTORATO:

Prof. Massimo Onofri

TUTOR

Prof. ssa Giuliana Altea

Co-TUTOR:

Prof.ssa Lucia Cardone

TESI DI DOTTORATO DI:

Cecilia Mariani

La presente tesi è stata prodotta nell'ambito della scuola di dottorato in Scienze dei Sistemi Culturali dell'Università degli Studi di Sassari, XXVI ciclo, con il supporto di una borsa di studio finanziata con le risorse del P.O.R. SARDEGNA F.S.E. 2007-2013 – Obiettivo competitività regionale e occupazione, Asse IV Capitale umano, Linea di Attività I.3.1.

Indice

I. Capitolo primo.

Il cibo nelle arti visive dalle avanguardie storiche alla contemporaneità p. 4

I.1. "Food Art":

dagli anni Ottanta a oggi tra innovazioni, citazioni e tendenze p. 4

I.2. Tutti a tavola:

Futuristi, Dadaisti, Surrealisti, Novo-Realisti & co. p. 11

I.3 Avanguardie, Neoavanguardie e cibo:

tra alterità, identità e linee guida per il futuro p. 22

I.4 Due possibili linee interpretative per l'oggi p. 36

II. Capitolo secondo. Corpo individuale p. 47

II.1 Cibo e individualità nelle arti visive dagli anni Ottanta a oggi:

note sul contesto p. 47

II.2 Cibo, arte e genere: una premessa p. 57

II.2.1 Breve preambolo cinematografico:

figli di Rossella, nipoti di Eva p. 59

II.2.2 "Less is enough" p. 62

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari

II.3 Artiste e cibo: interno con cucina	p. 71
II.4 Artisti e cibo: <i>chef</i> dell'orrore e del disgusto	p. 124
III. Capitolo terzo. Corpo sociale	p. 150
III.1 Cibo e società nelle arti visive dagli anni Ottanta o oggi: note sul contesto	p. 150
III.2 Mangio, dunque siamo	p. 154
III.3 Cibo di oggi, cibo di domani	p. 172
III.4 Cibo e sistema dell'arte. Estetica relazionale, arte partecipativa e critica istituzionale	p. 187
III.5 <i>Food on stage</i> . Il cibo nella "società dello spettacolo"	p. 208
III.5.1 Paradisi artificiali all'insegna dell' " <i>all edible</i> "	p. 209
III.5.2 Festival, mostre, rassegne, eventi: alla fiera del cibo	p. 225
III.5.3 Ristorazione con vista: cibo, arte e <i>design</i>	p. 234
III.5.4 Tra cibo e progetto (e <i>chef</i> da museo)	p. 242
Conclusioni	p. 254

Apparati	p. 261
Appendice	p. 262
Lista delle immagini	p. 273
Immagini	p. 283
Bibliografia	p. 378

I. Capitolo primo. Il cibo nelle arti visive dalle avanguardie storiche alla contemporaneità

I.1 "Food Art": dagli anni Ottanta a oggi tra innovazioni, citazioni e tendenze

Nel 1987 Jana Sterback confezionò un abito cucendo insieme circa trenta chilogrammi di bistecche di manzo, destinato a seccarsi addosso a un manichino sartoriale nel corso dell'esibizione (*Vanitas: Flesh Dress for an Albino Anorectic*). Nel 1993 Janine Antoni espose quattordici busti-ritratto con le proprie fattezze, alcuni dei quali erano stati realizzati in cioccolato e altri in sapone: i lineamenti erano però a malapena riconoscibili, perché le superfici delle sculture erano state consumate dal passaggio della lingua e delle mani dell'artista, che aveva leccato i sette calchi commestibili e strofinato con acqua gli altri sette (*Lick and lather*). Nel 1996 una Marina Abramovič dalle labbra e unghie rosse si fece filmare mentre mangiava a morsi una cipolla cruda con la buccia e si lamentava in modo plateale della sua vita stressante di artista ricca, famosa e privilegiata (*The Onion*). Nello stesso anno, nel corso della festa per il suo cinquantesimo compleanno, celebrata a Gand presso lo Stedelijk Museum voor Actuele Kunst, Abramovič avrebbe fatto servire agli ospiti una torta che riproduceva esattamente le fattezze del suo corpo; la stessa cosa sarebbe accaduta nel 2011, al Gala del MOCA di Los Angeles, nel corso di una *cena-performance* molto discussa e concertata con l'aiuto di numerosi assistenti. A partire dai primi anni Novanta, Rikrit Tiravanija si è imposto all'attenzione del mondo dell'arte contemporanea per la semplicità delle sue *performance*, in cui sostanzialmente non faceva che cucinare per gli spettatori. Dal 1996 Maurizio Savini ha eletto la gomma da masticare rosa a strumento privilegiato per la costruzione di sculture dalle fogge più varie: oggetti di uso comune, animali, esseri umani. Dal 1997 i

coniugi Lucy e Jorge Orta organizzano delle cene i cui invitati (figure di spicco nel panorama politico ed economico internazionale o semplici cittadini) sono chiamati a riunirsi attorno a una tavola imbandita per confrontarsi su temi e problematiche di interesse mondiale (*70 x 7, The Meal*). A partire dal 2008 Will Cotton ha iniziato a creare gigantesche sculture colorate in polistirolo, acrilico e gesso a forma di torte, impilate una sull'altra in precario equilibrio e con nomi ammiccanti come *Delicious* (2008), *Delight* (2009) e *Sweet* (2009-2010). Per la fiera d'arte Artissima 2011, a Torino, Lara Favaretto ha fatto confezionare dal pasticciere professionista Luca Montersino venti torte-scultura al giorno (per un totale di ottanta torte) per rendere omaggio ad alcuni tra i più importanti artisti del Ventesimo secolo (tra i quali Mondrian, Flavin, Beuys): gli spettatori sono stati invitati a mangiare i dolci, a consumare – letteralmente – l'arte, a riprova del carattere effimero del monumento eretto ai grandi del passato (*Permanence on Demand*, 2011).

Anche solo sulla base di questo breve elenco, che include opere realizzate a partire dagli anni Ottanta del Novecento per arrivare fino alla contemporaneità, appare chiaro come nature morte, scene di banchetto e di genere di matrice rinascimentale e barocca rappresentino solo i riferimenti più ovvi qualora si pensi alle possibili occorrenze del cibo nelle arti visive. Soprattutto nel corso degli ultimi decenni, infatti, gli artisti che hanno assunto il cibo quale riferimento primario o che lo hanno utilizzato come materiale privilegiato sono aumentati esponenzialmente, così come le possibili declinazioni estetiche, medial e postmediali del tema; diverse mostre sono state dedicate all'argomento, mentre l'attenzione da parte del pubblico, della critica e dell'editoria per un fenomeno che potrebbe essere definito, in senso lato, di "*New Food Art*" è cresciuta di conseguenza. Nel tentativo di spiegare le possibili cause di un tale rinnovato interesse, una prima ipotesi potrebbe forse minimizzarne proprio la presunta

originalità, considerando l'incinazione a occuparsi di questioni alimentari tra le più spontanee e naturali da parte dell'uomo; nulla di strano, dunque, che l'arte parli di cibo o tramite il cibo, essendo la nutrizione un aspetto costitutivo e basilare dell'esistenza e dell'identità umana, da sempre al centro del dibattito filosofico, antropologico, culturale ed economico. In realtà, come spiega Carolyn Korsmeyer in *Making Sense of Taste. Food and Philosophy*, il "bell'accordo" contemporaneo tra cucina ed estetica è una conquista relativamente recente e soprattutto successiva a una lunga storia di denigrazione del senso del gusto (e dell'olfatto e del tatto) in ambito tanto filosofico e accademico quanto, appunto, artistico ed estetico. Per quanto la presenza delle vivande in pittura e scultura non sia affatto una novità assoluta del Ventesimo secolo, e per quanto generazioni di creativi abbiano amato incontrarsi presso bar, caffè e circoli – secondo una prassi che ha il suo apice a cavallo tra Ottocento e Novecento¹ – è solo a un laborioso processo di sdoganamento del culinario che è possibile attribuire il suo attuale successo; un successo che non solo lo riconosce in quanto tema e soggetto degno di frequentazione estetica, ma anche in quanto veicolo di conoscenze per nulla inferiori a quelle ottenute tramite i sensi "nobili" della vista e dell'udito, a conferma di quello che Michel Delville ha definito «uno degli aspetti più interessanti dell'analisi gastro-estetica», ovvero «il suo esaminare le possibilità di forme alternative di conoscenza "sensuale"». ²

Una seconda ipotesi sulle ragioni dell'attuale *boom* di opere a tema alimentare e gastronomico potrebbe rivelare, collegandosi alle analisi più pessimistiche sulla famigerata società dei consumi, istanze altrettanto vulnerabili. Si potrebbe cioè

- 1 Cfr. a questo proposito R. CHIRICO, "From Cave to Café: Artist's Gatherings", in *Gastronomica. The Journal of Food and Culture*, Vol. 2, N. 4, 2002, pp. 33-41.
- 2 Cfr. C. KORSMEYER, *Making Sense of Taste. Food and Philosophy*, Cornell University Press, 1999; E. BRADY, *Sniffing and Savoring. The Aesthetics of Smells and Tastes*, in *The Aesthetics of Everyday Life*, Andrew Light, Jonathan M. Smith (ed. by), Columbia University Press, 2005, pp. 177-193. Cfr. M. DELVILLE, *Food, Poetry, and the Aesthetics of Consumption. Eating the Avant-Garde*, Routledge, 2008, p. 3.

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea
Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea
Università degli Studi di Sassari

pensare che i numerosi riferimenti al cibo nell'arte degli ultimi anni non siano altro che un sistema "alternativo" per portare alla ribalta la preoccupante "questione alimentare" e, con essa, dinamiche di tipo politico, economico e ambientale da tempo note; una parallela strategia di denuncia, dunque, o l'ennesimo sintomo di una congiuntura storico-naturale prossima al tracollo. Così, nell'interminabile attesa di una soluzione definitiva, ecco emergere, anche nelle sale dei musei e nelle gallerie, le perplessità sul cibo transgenico e le statistiche sulle disparità nutrizionali (quantitative e qualitative) tra il nord e il sud del mondo; ecco puntuali le critiche allo spreco delle risorse e il *memorandum* di malattie da cibo che, da anoressia, bulimia e *binge eating disorders* vari, arriva fino alla morte per malnutrizione o per sfruttamento nel settore agricolo, il "bucolico primario" di una volta.³

Ancora, infine, si potrebbe decidere di iscrivere il fenomeno della *New Food Art*, specie nelle sue prospettive più edonistiche e giocose, sotto la stessa rubrica – più che mai televisiva, ma anche editoriale – dei programmi e delle pubblicazioni di argomento gastronomico, divenute ormai veri e propri fenomeni *cult* e di intrattenimento di massa, in cui il cibo e i suoi addetti ai lavori vengono variamente imbellettati, esaltati, glorificati: in una parola, spettacolarizzati. Come ricorda Delville, il crescente interesse nei confronti del cibo e la sua promozione in quanto arte da parte della cultura occidentale contemporanea non solo presuppongono un'*audience* abbastanza sana e sazia da potersi permettere di contemplare delle vivande in un senso più concettuale che nutrizionale, ma fanno anche in modo che conoscere il cibo ed essere capaci di disquisire in

3 Le pubblicazioni recenti su queste tematiche sono numerosissime, e il loro successo è dovuto in buona parte (oltre che al culto del benessere, della bellezza e della giovinezza portato all'eccesso) al clima di isteria collettiva sulle conseguenze che fenomeni quali il morbo della "mucca pazza", l'influenza aviaria, gli allergeni e i prodotti OGM potrebbero avere sulla salute umana: cfr. a questo proposito M. FERRIÈRES, *Sacred Cow, Mad Cow: A History of Food Fears*, Columbia University Press, 2005 (traduzione a cura di Jody Gladding, prima ed. 2002).

proposito siano diventati attributi sociali desiderabili, alla stregua di un "capitale gastronomico" da intendersi come sottoinsieme di quello che Bourdieu definiva il "capitale culturale".⁴ Un fenomeno, questo del *Foodism*, talmente pervasivo e in crescita da avere portato Steven Poole, prestigiosa firma del quotidiano britannico *Guardian*, a dedicargli un libro significativamente intitolato *You Aren't What You Eat. Fed Up With Gastroculture*, in cui il giornalista scaglia la sua penna avvelenata contro quello che definisce il *Food Rave*, ovvero l'attuale passione per il cibo portata all'eccesso da parte di una cultura (quella occidentale) sull'orlo di una nuova decadenza, al punto da avere eletto il mangiare e il cucinare compulsivi a nuova forma di "sballo" democratico e legale. La lista dei programmi televisivi dedicati alla cucina e al cibo, degli *chef* cosiddetti mediatici, dei canali a tema e dei professionisti del settore divenuti vere e proprie celebrità sarebbe lunghissimo: si pensi, a titolo di esempio, al successo italiano di emittenti tematiche come Arturo, Alice e Gambero Rosso; al seguito e alla diffusione di un *format* come *MasterChef, talent show* per aspiranti cuochi destinato a essere esportato in tutto il mondo come una sorta di *Big Brother* a declinazione culinaria; si pensi, ancora, alla nuova popolarità dei cuochi-icona, come gli inglesi Gordon Ramsay e Jamie Oliver e gli italiani Alessandro Borghese e Carlo Cracco, o delle giornaliste passate felicemente ai fornelli, come l'inglese Nigella Lawson.⁵ Se è vero che nessuna di queste interpretazioni può essere o apparire esaustiva, è altrettanto vero che in ciascuna risiede una parziale verità, poiché in tutte è possibile trovare delle aderenze al più vasto e complesso fenomeno del rapporto tra cibo e arte contemporanea. Come spiega Barbara Fischer nell'introduzione al

4 Cfr. M. DELVILLE, *Food, Poetry and the Aesthetics of Consumption...*, cit., p. 8.

5 Cfr. S. POOLE, *You Aren't What You Eat. Fed Up With Gastroculture*, Union Books, 2012. Questa rinnovata ossessione per il cibo e le sue declinazioni era già stata interpretata come un sintomo chiaro e ben noto di «anoressia» culturale: cfr. R. GIRARD, *Hunger Artists. Eating Disorders and Mimetic Desidero*, in *The Body Aesthetic. From Fine Art to Body Modification*, Tobin Siebers, Ann Arbor (ed. by), University of Michigan Press, 2003, p. 193.

volume *Foodculture. Tasting Identities and Geographies in Art*:

«c'è stato un curioso, eppure pervasivo interesse per il cibo a partire dalla metà degli anni Ottanta, evidente non solo nell'arte contemporanea, ma anche in letteratura, dai romanzi alla poesia, dalle pubblicazioni accademiche alle riviste di *cultural studies*, un interesse percepito altrettanto intensamente anche nella più vasta cultura popolare. Dappertutto sembrava come se ci fosse stata un'esplosione – la sempre maggiore panoplia dei *cooking show* alla televisione, i nuovi negozi di libri di cucina o la portata ancora più grande del *food-merchandising* e della schiera di sempre più specializzate selezioni di catene di gastronomia – tutto questo mixato con la crescente copertura mediatica a proposito di nuove scoperte scientifiche, i dettami su che cosa fosse salutare o meno mangiare o non mangiare, e il crescente senso di allarme a proposito della produzione di cibo, come il bestiame nutrito con le proteine di greggi malate, o la manipolazione genetica delle farine, della verdura e della frutta. Mentre qualcuno ha suggerito che questa attenzione per il cibo fosse dovuta a un processo generazionale tipico dell'Occidente (...) nelle arti visive il recente interesse sembrava più specificamente legato a idee riguardanti il gusto (nel suo senso letterale e metaforico) nei suoi legami con l'arte, l'identità e la geografia – nel senso dell'origine, della collocazione e degli effetti della globalizzazione».⁶

L'influenza degli aspetti politici, economici, sociali e culturali a cui si è accennato non può dunque essere frettolosamente liquidata come del tutto accessoria o irrilevante. Tuttavia, per quanto l'attenzione che i creativi hanno dedicato al cibo nel corso degli ultimi tre decenni vada certamente di pari passo anche con la nuova ondata di visibilità accademica e mediatica del tema, essa allo stesso tempo gode di un'autonomia che oltre a esprimersi attraverso i mezzi specifici delle arti visive, rispecchia nel contempo i mutamenti, le novità e le correnti del contesto artistico post-Ottanta; proprio per questo, dunque, appare scorretto se non impossibile declassarla a semplice appendice di altre tendenze.

La più evidente dimostrazione di come l'attuale fenomeno etichettabile per

⁶ Cfr. B. FISCHER, *Introduction* in *Foodculture. Tasting Identities and Geographies in Art*, Barbara Fischer (ed. by), Toronto, YYZ Books, 1999, p. 21.

semplicità come *New Food Art* non sia un semplice riflesso di mode e questioni contingenti ed esterne al mondo dell'arte è data dalla possibilità di rintracciarne le premesse storiche, teoriche e critiche non già nelle lontane nature morte del Cinquecento e Seicento, quanto piuttosto nei movimenti e nei pionieri dell'arte del secolo appena trascorso; in quel Novecento, cioè, che per primo e con eccezionale slancio ha dato avvio a una frequentazione estetica del tutto inedita del campo gastronomico, con risultati tanto (ri-)fondativi quanto avveniristici. Si può infatti affermare che, dopo il Sedicesimo e Diciassettesimo secolo – in cui si verifica il rilancio del protagonismo delle vivande sulla tela, sia in Italia che in Europa – sia stato il Ventesimo secolo quello che maggiormente e con grande varietà di declinazioni ha indugiato sul tema: a partire dalle avanguardie storiche fino alla Pop Art e Eat Art degli anni Sessanta e Settanta, con sconfinamenti importanti nell'ambito di Fluxus, della *performance* e della video arte. L'approccio novecentesco alla sfera culinaria, per la sua novità, incisività e frequenza, ha innegabilmente influenzato e ispirato, in modo più o meno diretto, la produzione di tutti gli artisti più recenti che a loro volta hanno messo il cibo al centro della propria poetica o ne hanno fatto l'argomento di lavori occasionali e tuttavia significativi; artisti che nell'elenco di apertura vengono rappresentati solo in minima parte. In questo primo capitolo introduttivo si cercherà di dare conto di alcune delle possibili linee di continuità tra passato e presente prima di passare alla trattazione specifica dei casi degli ultimi tre decenni, questi ultimi tanto più interessanti in quanto partecipano delle novità e delle svolte che hanno riguardato il sistema dell'arte proprio a partire dagli anni Ottanta. Si cercherà così di evidenziare come quei comuni denominatori riscontrabili, pur nella diversità delle poetiche, nei singoli "ismi" e movimenti del secolo appena trascorso, possano rappresentare degli elementi di raccordo con gli ultimi sviluppi, caratterizzati per parte loro da una varietà di inclinazioni e

soluzioni mediali e post-mediali che ne rende particolarmente complesso il tentativo di riduzione a categorie generali ed esaustive.

1.2 Tutti a tavola: Futuristi, Dadaisti, Surrealisti, Novo-Realisti & co.

Il 28 dicembre 1930 Filippo Tommaso Marinetti e Luigi Colombo (meglio noto come Fillia) pubblicavano il *Manifesto della cucina futurista* sul quotidiano *La Gazzetta del Popolo*; l'anno successivo, a Torino, in data 8 marzo, veniva fondato il Ristorante del Santo Palato, decorato dallo stesso Fillia e dall'architetto Nicolaj Diulgheroff, sede deputata di numerose (e teatralissime) cene futuriste, nonché laboratorio per la sperimentazione di ricette concepite come aggregati energetici di sapori, vera quintessenza "sintetica" della modernità; ancora, nel 1932 Marinetti e Fillia davano alle stampe *La cucina futurista*, una sorta di "Zibaldone" in cui trovavano collocazione riletture dei precedenti manifesti del movimento, recensioni delle cene futuriste, menù e, appunto, ricette. Arrivati relativamente tardi "in cucina" – ben ventitré anni erano passati dalla pubblicazione del primo manifesto sul francese *Le Figaro* – i Futuristi di seconda generazione stilavano così il programma dietetico per la rifondazione di un popolo italiano ancora troppo passatista ai fornelli, e a cui veniva intimato di abbandonare per sempre la tradizionale e retorica pastasciutta (colpevole di appesantire i corpi e gli animi senza tuttavia nutrirla) per passare alla consumazione di piatti finalmente moderni e dinamici; queste pietanze, dai nomi altisonanti e dagli ingredienti mai "neutrali" (luce e acciaio, su tutti), avrebbero infuso coraggio negli individui e nei soldati, spingendoli all'azione e soddisfacendo in pieno il loro desiderio nutrizionale ed erotico-sensuale. La rivoluzione futurista del mondo e dell'individuo, insomma, passava finalmente anche dalla tavola, settore in cui il popolo del bel Paese dimostrava le maggiori resistenze e un tenace attaccamento

al passato; e, coerentemente con le battaglie futuriste della prima ora, la messa in discussione delle abitudini alimentari della Penisola andava di pari passo con la critica di un altro tipo di (buon) gusto, quello dell'estetica borghese, già da tempo contestata e condannata senza appello.⁷

Nel corso degli anni Venti, anche l'avanguardia Dada aveva esposto il proprio programma contro l'arte mercificata prodotta dalla società capitalista dei consumi adoperando un lessico che rimandava proprio al campo semantico dei processi corporali dell'ingestione e dell'espulsione: il rifiuto dadaista nei confronti della pittura e della scultura divenute merce non conosceva mezze misure, e provocava (stando ai testi, ai manifesti e alle dichiarazioni degli esponenti del movimento) incontrollabili reazioni di rigetto, quali *indigestione, vomito, diarrea*. Contrariamente alla dieta futurista – tutta orientata alla galvanizzazione di perfetti cittadini e militari – i dadaisti, fedeli a un radicale pacifismo, rifiutavano qualsiasi prassi nutrizionale che mirasse al sostentamento di un individuo concepito ottimisticamente come macchina da guerra. A questa dittatura funzionalista, tanto fisica quanto alimentare, opponevano invece un corpo sociale malato benché civilizzato (meglio: malato proprio perché acculturato), incapace di espletare le ordinarie funzioni corporali, perennemente affetto da problemi dell'apparato digerente e assimilatore, sempre oscillante tra l'assunzione dell'eccesso mondano e commerciale e la sua rielaborazione (culminante in una violenta espulsione) sotto forma di escrementi; il tutto nella convinzione di come

7 Sull'argomento cfr. *Il Manifesto della cucina futurista*, in L. SCRIVO, *Sintesi del Futurismo. Storia e Documenti*, Roma, Bulzoni, 1968, pp. 188-190; F. T. MARINETTI, FILLIA, *La cucina futurista. Un pranzo che evitò un suicidio*, Milano, Marinotti Editore, 1998 (prima ed. 1932); M. DEVILLE, "Contro la Pastasciutta: Marinetti's Futurist Lunch", in *Interval(le)s*, Vol. 1, N.2 (Printemps) 2007; C. NOVERO, *Futurist Banquets* in C. NOVERO, *Antidiets of the Avant-Garde. From Futurist Cooking to Eat Art*, Minneapolis, University of Minnesota Press, 2010, pp. 1-52. Il centenario della pubblicazione del Manifesto del Futurismo è stato celebrato al MoMA e durante il festival di arti performative Peforma con un banchetto apposito in onore dell'anniversario. Cfr. B. RYAN, "Happy Anniversary: MoMA, Peforma Celebrates the Futurist Manifesto", in *Art in America*, 1 March 2009 (versione *on line*).

l'esterno e l'interno del corpo, la vita e l'arte, non fossero altro che un indistinto e disgustoso magma di cose, concetti e azioni impossibili da asservire a qualsiasi criterio di efficienza. Inevitabile, quindi, un'estetica che facesse capo ai concetti di nausea e costipazione, intesi sia come risposte dadaiste all'arte e alla supposta civiltà borghese, sia come reazioni borghesi al cospetto delle opere del movimento, che si configuravano come vere e proprie deiezioni del "corpo dadaista" ricompattate secondo la prassi del *collage*. Ancora, la proposta Dada mostrava la sua radicalità nel portare l'esigenza umana del nutrirsi alle sue estreme conseguenze: nel suo *Manifeste Cannibale Dada* (1920) Francis Picabia svelava l'antropofagia in quanto prassi privilegiata del capitalismo, utilizzandola a propria volta come misura preventiva nei confronti del sistema per violare la società contemporanea con quelle che potevano essere definite le sue stesse armi. Meno interessati rispetto ai futuristi al cibo in quanto tema, i dadaisti ne piegavano dunque il lessico per sferrare un attacco al coevo sistema dell'arte a un livello squisitamente linguistico, in una studiata associazione di termini che invece di provocare piacere suscitava il peggiore disgusto.⁸

Per quanto riguarda il Surrealismo, la prospettiva dalla quale il leader André Breton, compagni e "rivali" – soprattutto nelle persone di Salvador Dalí e Georges Bataille – guardavano al cibo era, in linea con la poetica del movimento, profondamente influenzata dalla riscoperta e valorizzazione dell'inconscio e della pulsioni irrazionali dell'individuo: l'atto del cibarsi e gli alimenti perdevano così il loro valore oggettivo e meramente pratico-nutrizionale, per caricarsi di significati simbolici, legati specialmente alla sfera del desiderio erotico e della sua frustrazione e sublimazione. Con una radicalità ancora maggiore, nel 1930 il dissidente Bataille sarebbe arrivato ad abbassare l'organo predisposto alla

⁸ Sull'argomento cfr. C. NOVERO, "Dysfunctional Physiologies of Divouring", in *Seminar. A Journal of Germanic Studies*, Vol. 3, N. 1, 2001, pp. 1-20; C. NOVERO, *Antimeals of Antiart* in C. NOVERO, *Antidiets of the Avant-Garde...*, cit., pp. 53-90.

nutrizione e alla fonazione umana – la bocca – al mero livello animale: coerentemente con le sue formulazioni sul concetto di informe, e sulla sua intrinseca orizzontalità opposta alla verticalità della visione e della logica, Bataille avrebbe trasformato la sede dell'espressione del pensiero in una cavità atta a collegare, così come accade per le bestie, la sfera orale con quella anale. La bocca avrebbe perso così il suo primato razionalista e illuminista per apparire, capovolta e pervertita, alla stregua di un orificio abietto dalla quale potevano fuoriuscire solo urla e suoni a-logici, veicolo e sintomo di una profonda pulsione di morte e distruzione.⁹ La lettura surrealista del cibo, delle dinamiche della nutrizione e della connessa sfera dell'oralità si espliciterà ancora meglio a partire dal 1930 con la nascita dell'*objet trouvé*, e conoscerà una sua versione originalissima nei lavori di una delle più famose e accreditate esponenti del movimento: Meret Oppenheim. Nel 1936 Oppenheim realizzerà infatti il celebre *Object - Déjeuner en fourrure*, tazza da tè ricoperta di pelle di gazzella, con rispettivo piattino e cucchiaino. Dello stesso anno sarà anche *Ma Governante – My Nurse – Mein Kindermädchen*: un paio di scarpe da donna rovesciato sopra un piatto da portata in metallo, avvolto con lo spago, e infine abbellito con dei pirottini di carta infilati sui tacchi, simili in tutto a quelli usati per adornare le zampe del tacchino del pranzo della domenica. Allusioni sessuali e sadomasochiste si fondono in queste opere degli anni Trenta, con rimandi ambigui e ironici alla sessualità e all'erotismo orale, alle dinamiche di un rapporto di coppia sfavorevoli per la

9 Su Dalì cfr.: R. IRWIN, *The Disgusting Dinners of Salvador Dalì in Food in the Arts: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery - 1998*, Harlan Walker (ed. by), Prospect Books, 1999, pp. 103-111; J. PINE, "Breaking Dalinian Bread: On Consuming the Anthropomorphic, Performative, Ferocious, and Eucharistic Loaves of Salvator Dalì", in *Invisible Culture. An Electronic Journal for Visual Culture*, University of Rochester, N. 14, *Aesthetes and Eaters. Food and the Arts*, (Winter) 2010, pp. 84-105; M. DELVILLE, *Food, Poetry, and the Aesthetics of Consumption...*, cit., pp. 86-90; su Bataille cfr. G. BATAILLE, *Mouth*, in *Vision of Excess. Selected Writings 1927-1939*, (ed. and with an introduction by Allan Stoekl, translated by Allan Stoekl with Carl R. Lowitt and Donald M. Leslie Jr.), Manchester University Press, 1985, pp. 59-60.

donna e alle regole interne a un sistema dell'arte – e di un movimento, quello surrealista – ancora profondamente maschilista; tutti aspetti che troveranno la loro più esplicita celebrazione nel 1959, quando a Berna Oppenheim metterà in scena una sorta di *happening* dal titolo *Festino di primavera* (che verrà poi replicato a Parigi nel corso dell'*Exposition Internationale du Surréalisme – EROS*, nei locali della Galleria *Cordier*), nel corso del quale una donna nuda stesa sopra un tavolo verrà completamente ricoperta di cibi che gli spettatori potranno prendere e gustare, a patto di non usare mai le mani.¹⁰

Il tema del banchetto e del cibo condiviso saranno anche al centro della poetica di un altro artista attivo a partire dall'inizio degli anni Sessanta, in pieno clima neoavanguardistico e Fluxus: è in questo periodo, infatti, che Daniel Spoerri darà vita ai cosiddetti *trap-paintings* (quadri-trappola), ottenuti incollando su piani orizzontali gli avanzi di pasti consumati in solitudine o con altri commensali: piatti, posate, bicchieri e resti di cibo sono fissati alla superfici d'appoggio, che successivamente, in un tentato ricongiungimento di vita e arte, vengono appese alle pareti ribaltando di novanta gradi l'asse biologico-esperienziale-orizzontale

10 Oppenheim replicherà le stesse suggestioni di *Déjeuner en furrure* nel 1969 con *Squirrel*, bocciale di birra con il manico rivestito dalla coda di uno scoiattolo; di tre anni prima era *Bon appétit, Marcel! (Die weisse königin)* (1966), in cui l'omonimo pezzo degli scacchi era adagiato al centro di un piatto bianco con tanto di posate e tovaglietta a quadretti simile in tutto a un tabellone da gioco; il Marcel del titolo era chiaramente Marcel Duchamp: la Oppenheim parodizzava così la bravura dell'artista nel *chess play*, rispondendo nel contempo al maschilismo sotteso all'ultima sua opera, *Etant donnés*. Sulle opere di Oppenheim cfr. R. R. HUBERT, *From Déjeuner en furrure to Caroline: Meret Oppenheim's Chronicle of Surrealism*, in *Surrealism and Women*, M. A. Caws, R. E. Kuenzli, G. Raaberg (ed. by), MIT Press, 1991, pp. 35-49; L. WENGER, *Mangio tanta insalata, per mancanza di vedere del verde...*, in *Le immagini affamate. Donne e cibo nell'arte. Dalla natura morta ai disordini alimentari*, catalogo della mostra a cura di Marina Corgnati (Aosta, Museo Archeologico Regionale, 1 dicembre 2005 – 7 maggio 2006), Musumeci Editore, 2005, pp. 45-49. Per un confronto tra Oppenheim e Magritte sul tema del cibo cfr. J. CATALANO, "Distasteful. An Investigation of Food's Subversive Function in Rene Magritte's The Portrait and Meret Oppenheims Ma Governante – My Nurse – Mein Kindermädchen", in *Invisible Culture. An Electronic Journal for Visual Culture*, University of Rochester, N. 14., *Aesthetes and Eaters. Food and the Arts*, (Winter) 2010, pp. 63-81.

per fargli seguire le direttrici privilegiate dell'asse estetico-visivo-verticale. Le sperimentazioni di Spoerri con il cibo, tuttavia, non si esauriranno in questa invenzione: nel 1961, nel corso della mostra dal titolo *Grocery's Shop* presso la galleria Koepcke a Copenaghen, l'artista venderà cibo in scatola in confezioni che reccheranno la scritta: *Attenzione, opera d'arte*; nel 1963 trasformerà la Galerie J di Parigi (la galleria dei *Nouveau Réalistes*) in un ristorante, e per undici giorni consecutivi cucinerà per venti persone alla volta, appendendo come opere finite gli avanzi dei banchetti; nello stesso periodo avvierà la consuetudine dei "pasti tematici", con menù basati su un'unica idea di partenza. Nel 1964, presso la Allan Stone Gallery di New York, Spoerri realizzerà un evento in quattro giorni (*29 Variations on a Meal: Eaten by*) in cui preparerà trentuno tavoli, uno per ciascun ospite invitato a prendere parte all'opera e a mangiare ciò che più gli piace (tra gli invitati ci sono Arman, Duchamp, Allan Kaprow e Andy Wharol); alla fine di ogni pasto, Spoerri stesso ricaverà un *trap-painting*, poi debitamente certificato.

Alla fine degli anni Sessanta la ricerca dell'artista rumeno si apre maggiormente alle collaborazioni esterne: così, se nel 1968 Spoerri inaugura un suo personale ristorante a Düsseldorf (per il quale desidera una specializzazione in interiora e ritagli), nel 1970, al piano superiore, fonda quella che sembra ormai la necessaria evoluzione del progetto *Eat Art*, ovvero la Eat Art Gallery, in cui invita compagni e sodali a realizzare ed esporre opere e organizzare banchetti nello spirito del movimento. Qui, nel corso del primo anno di attività, Ben Vautrier si rinchiude per ventiquattro ore dentro una scatola di legno, a digiuno (*Ben on Hunger Strike for Twenty-Four Hours*); Joseph Beuys (celebre per il suo utilizzo costante di alimenti naturali fortemente simbolici ed energetici, quali il grasso e il miele) realizza una *performance* in cui mangia la polpa di alcune aringhe e poi le lische rimanenti, ma dopo averle fritte (*Supreme Fried Fish Bones*); Arman, da parte sua, espone delle teche di plexiglass contententi accumuli di caramelle a forma di

gambe di bambola (*Candy*). L'anno successivo Emmett Williams e Robert Filliou prepareranno per gli spettatori dei panini il cui companatico sarà costituito da spaghetti (*Spaghetti Sandwich-Co-invention*, 1971); nello stesso anno César offrirà in galleria riproduzioni delle sue sculture sotto forma di giugiole (tra le quali dei pollici fatti di zucchero, che il pubblico sarà invitato a succhiare in un gesto di regressione infantile) e panini ricavati da un calco del suo viso (1973).

La Eat Art Gallery fu anche la sede in cui Dieter Roth venne invitato a esporre le sue personalissime declinazioni del cioccolato, materiale feticcio con cui da alcuni anni aveva cominciato a sperimentare per esprimere la sua nausea nei confronti dello stucchevolezza del coevo sistema dell'arte. Per Roth la deperibilità del cioccolato alludeva non solo alla transitorietà dell'esistenza umana, ma anche a quella dell'estetica in generale: convinto, come le avanguardie di inizio secolo, che i musei non fossero altro che grandi cimiteri della creatività, l'artista realizzò molti dei suoi lavori con materiali organici (latte inacidito, formaggio, salumi) per rappresentare, proprio tramite il loro disfacimento, la natura effimera e corruttibile delle tendenze e della rispettiva legittimazione. In (*Untitled*) *Doll in Chocolate* (1969) il pervertimento della bambolina, che era a sua volta simbolo di sdolcinato romanticismo e buoni sentimenti, consisteva prima nel capovolgerla, e poi nell'annegarla in un cilindro contenente del cioccolato, in un eccesso di stucchevolezza portato al parossismo; in *Portrait of the Artist as Birdseed Bust* (1970) l'artista offriva ironicamente ai piccioni – riconosciuti amanti dei monumenti – le riproduzioni del suo busto; similmente, in *Self Portrait as a Lion* (1971) Roth conferiva a se stesso le fattezze dell'animale forte e maestoso per antonomasia, ma il *modus* era tale da farlo assomigliare a un tenero *peluche* di cioccolata; infine, in *Rabbit Dropping Rabbit* (1972) del cioccolato restava solo l'apparenza: i multipli erano infatti realizzati con escrementi di coniglio, sebbene solidificati all'interno di uno stampo usato per la confezione di tipici dolci

pasquali al cioccolato, con spunti fin troppo espliciti per un'interpretazione scatologica del lavoro in questione e dell'arte nel suo complesso.¹¹

Come si vede, in quegli anni l'attività di Spoerri rappresentava un imprescindibile punto di riferimento per gli artisti interessati alla sfera alimentare e gastronomica; e tuttavia, nello stesso periodo erano assai numerosi coloro che, pur non gravitando attorno alla Eat Art Gallery, facevano ricorso al cibo per la realizzazione di opere e *performance*. Senza dimenticare gli esiti della Pop Art – in cui l'interesse per il cibo in sé da parte dello stesso Andy Warhol o, per esempio, di Claes Oldenburg lasciava spazio a una riflessione sulle moderne tecnologie di produzione e messa in commercio di alimenti, e dunque sulla loro trasformazione in oggetti del desiderio e feticci della società dei consumi¹² – tra gli artisti più attivi e interessati al tema vi erano alcuni esponenti di spicco di Fluxus: basti ricordare Alison Knowles, con lavori come *Make a Salad* e *Make a Soup* (entrambi del 1962) e *Identical Lunch* (1967-73), o il già citato Ben Vautier, creatore dell'evocativo *Flux Mystery Food* (1963); e, per quanto non direttamente coinvolto nell'ambito Fluxus, non si può non includere in questo elenco l'italiano Piero Manzoni, che in quello stesso periodo, oltre che per la sua famigerata

11 Su Daniel Spoerri e la *Eat Art* cfr. D. SPOERRI, T. LEVY, *The Coincidence as a Master*, Bielefeld, Kerber, 2003; D. SPOERRI, B. REIFENSCHIED, *Eaten by...*, Bielefeld, Kerber, 2009; R. BUSCHMANN, *Evocations of Pleasure and Disgust. Daniel Spoerri and the Establishment of Eat Art*, in *Eating the Universe. Vom Essen in der Kunst*, catalogo della mostra (Düsseldorf, Kunsthalle, 28 November 2009 – 28 February 2010), Magdalena Holzhey, Renate Buschmann, Ulrike Groos, Beate Eramcora, Elke Krasny, Nikolai Wojtko, Christiane Boje (ed. by), DUMONT, 2009, pp. 235-246; C. NOVERO, *Daniel Spoerri's Gastronomoptikum e Convivia of the Neo-Avant-Garde* in C. NOVERO, *Antidiets of the Avant-Garde...*, cit., pp. 145-208 e 209-256. Su Dieter Roth cfr. *Roth Time. A Dieter Roth Retrospective*, catalogo della mostra a cura di Gary Garrels (New York, MOMA, 1 March 2004 – 7 June 2004), The Museum of Modern Art, New York, pp. 116-119; *Wait, Later This Will Be Nothing. Editions by Dieter Roth*, catalogo della mostra a cura di Sara Suzuki (New York, MOMA, 13 February 2013- 24 June 2013), The Museum of Modern Art, New York, 2013; cfr. anche D. BIRNBAUM, "Dieter Roth. Schaulager, Basel", in *Artforum*, September 2003 (versione *on line*), in cui Birnbaum discute della compatibilità tra la poetica di Roth e la grandiosa retrospettiva *post-mortem*.

12 A proposito del rapporto tra Pop Art e cibo cfr. M. DELVILLE, *Food, Poetry and the Aesthetics of Consumption...*, cit., pp. 58-77.

Merda d'Artista (1961), era noto per il personalissimo utilizzo di uova (*Egg Sculpture*, 1960) e pane (*Achrome with Bread Rolls*, 1961).

Il 1971, inoltre, è l'anno di apertura di un altro ristorante di cruciale importanza per la storia dell'arte contemporanea. Nello stesso anno in cui Spoerri inaugurava l'Eat Art Restaurant in Germania, infatti, a New York Gordon Matta-Clark, insieme con Carole Gooden e Tina Girouard, fondava Food (1971-1974), uno spazio concettuale-conviviale concepito non solo come punto di ristorazione nell'allora degradato quartiere di Soho, ma anche come luogo di incontro per artisti e creativi, in cui tutto ciò che veniva cucinato e servito era stato preparato gratuitamente da artisti per altri artisti. Sorto sulle ceneri di un ristorante portoricano fallito, Food si poneva come progetto parallelo alle ricerche di Matta-Clark sulla "anarchitettura", configurandosi a sua volta come spazio alternativo e di controcultura culinaria, all'interno del quale, proprio facendo leva sul potere aggregante del cibo e della sua condivisione, fosse possibile muoversi seguendo i vettori dello scambio e della creazione estetica, alla larga dal *mainstream* non solo artistico ma anche gastronomico.¹³

Infine, non si può non ricordare come nel corso degli anni Settanta l'opera pionieristica di alcune artiste attive nei ranghi del primo femminismo fu caratterizzata proprio da un notevole utilizzo del cibo e da riferimenti alla sfera nutrizionale e domestica ai fini di una riflessione critica su tematiche quali il corpo, la sessualità e la differenza di genere. Opere come quelle di Eleanor Antin, Adrian Piper e Martha Rosler esemplificano bene, nel loro inserimento eterodosso nell'ambito del Concettualismo, la riflessione sul ruolo e l'identità delle donne all'interno della società, della famiglia e, non ultimo, dello stesso

¹³ Cfr. C. MORRIS, *Gordon Matta-Clark. Food*, Verlag der Buchhandlung Walther Konig, 1999; R. KENNEDY, "When Meals Played the Muse", in *The New York Times*, 21 February 2007; I. WAXMAN, "The Banquet Years: FOOD, a Soho Restaurant", in *Gastronomica. The Journal of Food and Culture*, Vol. 8, N. 4, 2008, pp. 24-33.

sistema dell'arte.¹⁴ Così, per esempio, nel 1972 Eleanor Antin si sottopose a un processo di dimagrimento di trentotto giorni nel corso del quale si fotografò quotidianamente in posa frontale, di profilo e di spalle per verificare, tramite 148 istantanee, gli effetti del regime *ideale* sul suo corpo *reale*, divenuto scultura "a levare", modificato da un processo che potrebbe essere definito di intaglio (*Carving: A Traditional Sculpture*); ancora, in un'altra serie fotografica dello stesso anno, dal titolo tanto ironico quanto esplicativo – *The Eight Temptations* – Antin si ritrasse in pose barocche e teatrali di rifiuto, nello sforzo di tenersi alla larga da cibi tanto appetitosi quanto pericolosi per il mantenimento dell'agognato peso forma (tra i quali una banana, un uovo, una scatoletta di sardine); una sorta di dietro le quinte parallelo al primo progetto, quasi a mostrare quali fossero le condizioni da rispettare durante la giornata per ottenere il dimagrimento auspicato.¹⁵ Con un procedimento analogo a quello che Antin avrebbe seguito per *Carving*, nel 1971 Adrian Piper aveva realizzato *Food for the Spirit*, documentando i cambiamenti subiti dal suo corpo durante un periodo di isolamento e digiuno che prevedeva la lettura giornaliera della *Critica della Ragion Pura* di Kant, lo scatto di autoritratti fotografici e la lettura-registrazione di alcuni passi del testo filosofico. La stessa Piper, nel corso della serie di azioni intitolate *Catalysis* (1970), era salita sulla metropolitana all'ora di punta per poi recarsi in una libreria indossando abiti che aveva prima fatto macerare in un miscuglio di uova, aceto, latte e olio di fegato di merluzzo (*Catalysis I*): un modo per essere allo stesso tempo il soggetto

14 Per una lettura dell'uso del cibo nelle *performance* femminili degli anni Settanta e Ottanta cfr. D. R. GEIS, *Feeding The Audience: Food, Feminism, and Performance Art*, in *Eating Culture*, R. Scapp, B. Seitz (ed. by), State University of New York Press, 1998, pp. 216-236. Sulla collocazione "eterodossa" di Antin, Piper e Rosler all'interno del Concettualismo cfr. J. WARK, "Conceptual Art and Feminism: Martha Rosler, Adrian Piper, Eleanor Antin, and Martha Wilson", in *Woman's Art Journal*, Vol. 22, N. 1 (Spring-Summer) 2001, pp. 44-50.

15 Per un'analisi specifica e parallela delle opere di Eleanor Antin cfr. T. BRADLEY, *Rematerializing the Art Object. Eleanor Antin's "Carving: A Traditional Sculpture" in context with "The Eight Temptations"*, Thesis Presented to the Faculty of the Graduate School of The University of Texas at Austin for the Degree of Master of Arts, May 2012.

e l'oggetto di un'arte inserita nel flusso della vita e che provocasse una reazione reale nel pubblico, rendendo evidente – per quanto sgradevole e respingente a causa del fetore che i cibi andati a male avevano lasciato sui suoi vestiti – la sua esistenza come donna e come artista di colore. E se nel 1963 Carolee Schneemann, nuda e in compagnia di un gruppo di *performer* di entrambi i sessi, si era rotolata tra carne di pollo cruda, salsicce e pesce fresco in un'azione orgiastica che voleva essere un invito esplicito al godimento e a una sessualità finalmente gioiosa (*Meat Joy*), nel 1975 Martha Rosler, con il suo video *The Semiotic of the Kitchen*, avrebbe veicolato gli stessi messaggi di liberazione in un modo non meno dirompente e solo apparentemente più distaccato: qui, l'artista che nei panni della cucciniera-semiologa spiegava al pubblico – mimandoli con un'ironia tanto graffiante quanto inquietante – gli aspetti minacciosi nascosti negli oggetti, nei gesti e nei riti quotidiani della cucina elencati in rigoroso ordine alfabetico, puntava a sua volta il dito contro lo stesso reame di oppressione domestica che le donne, ancora a quell'altezza cronologica e nonostante l'insistenza delle lotte femministe, erano chiamate ad amministrare. Del resto, la stessa Rosler, nella sua serie *Bringing the War at Home. House Beautiful*, aveva già mostrato le tensioni e le contraddizioni celate dietro l'apparente calma e perfezione del tempio domestico borghese: nel fotomontaggio *Red Stripe Kitchen* (1969-72) i soldati statunitensi in elmetto e tuta mimetica che setacciano l'ambiente alla ricerca di un possibile pericolo non presentano solo se stessi e la drammaticità della coeva guerra in Vietnam, ma rappresentano in modo tanto ironico quanto emblematico il clima di pericolo e conflitto interno agli ambienti privati della classe media americana.¹⁶ A questi e altri precedenti, e fermo

¹⁶ Sull'opera di Martha Rosler cfr. J. WEINSTOCK, M. ROSLER, "Interview with Martha Rosler", in *October*, Vol. 17, *The New Talkies* (Summer) 1981, pp. 77-98 (specialmente pp. 83-86); H. MOLESWORTH, "House Work and Art Work", in *October*, Vol. 92 (Spring) 2000, pp. 71-97; C. BRUNSDON, "Feminism, Postfeminism, Martha, Martha, and Nigella", in *Cinema Journal*, Vol. 44, No. 2 (Winter) 2005, pp. 110-116.

restando l'utilizzo e il riferimento al cibo, si sarebbero rifatte molte artiste della generazione successiva, a loro volta insofferenti nei confronti di quell'immagine stereotipata della femminilità che Louise Bourgeois aveva efficacemente ritratto negli anni Quaranta nell'emblematica serie delle *Femmes-Maison*, e che Judy Chicago, con il suo evocativo *Dinner Party* (1974-79), aveva invece felicemente contraddetto celebrando i meriti intellettuali e civili delle donne più importanti per la storia dell'umanità, virtualmente riunite in un esemplare banchetto d'onore.

1.3 Avanguardie, Neoavanguardie e cibo: tra alterità , identità e linee guida per il futuro

Come si evince da questa breve panoramica, le incursioni nel campo alimentare da parte di Marinetti e Tzara, Breton e Bataille, Spoerri e sodali, esponenti di Fluxus e artiste femministe, appaiono segnate dalla presenza di elementi sia esclusivi e caratterizzanti, sia condivisi e comuni; elementi che dall'avanguardia transitano nella neoavanguardia e oltre, ne vengono per così dire fagocitati e trasformati, e le cui tracce sarà possibile ritrovare anche nelle opere degli artisti più recenti. Uno degli studi che maggiormente si è soffermato sulla dialettica di analogie e differenze nell'approccio al cibo da parte delle esperienze artistiche fino agli anni Settanta è il recentissimo *Antidiets of the Avant-Garde. From Futurist Cooking to Eat Art*: in questo studio, infatti, Cecilia Novero rilegge il quadro novecentesco proprio attraverso la lente alimentare, riuscendo ad andare oltre la semplice stesura di un manuale di gastronomia "alternativo" che fonda le diverse prospettive da cui futuristi, dadaisti, surrealisti ed esponenti del *Nouveau Realisme* hanno guardato alla sfera culinaria. Un altro interessante lavoro su queste stesse tematiche è quello di Michel Delville, che nel suo *Food, Poetry, and*

the Aesthetics of Consumption. Eating the Avant-Garde abbraccia le relazioni tra arte e cibo dalle avanguardie alla contemporaneità in un'ottica interdisciplinare, in cui la critica delle arti visive si fonde con quella più specificamente letteraria.¹⁷ Soffermarsi in particolare su questi testi sarà ora utile, oltre che per effettuare una preliminare ricognizione critica delle esperienze precedenti gli anni Ottanta, anche per provare a tracciare alcune possibili linee di continuità con il passato più recente e gli sviluppi contemporanei, a riprova della profondità, fecondità e stratificazione degli approcci al culinario che si sono succeduti nella prima metà del secolo appena trascorso.

Novero trova innanzitutto nei due concetti chiave di "anti-dieta" e "incorporazione"/"divoramento" (questi ultimi interscambiabili, e entrambi opposti a quelli di "assimiliazione"/"digestione") i primi elementi di unificazione delle esperienze fino al secondo dopoguerra. Congiuntamente a questi, a caratterizzare la relazione tra avanguardia, neo-avanguardia e campo gastronomico sarebbe quella che l'autrice – sulla base dei manifesti, delle riviste, delle dichiarazioni, delle istruzioni e talvolta dei veri e propri ricettari concepiti dai movimenti – descrive come la "qualità performativa" del cibo e dell'atto del mangiare. Il cibo, insomma, grazie a una sorta di artificio retorico, perderebbe i suoi usi convenzionali per farsi direttamente "parola", sconvolgendo così sia la grammatica alimentare sia la grammatica linguistica: la sua comparsa nei testi e

17 Cfr. C. NOVERO, *Antidiets of the Avant-Garde...*, cit.; l'autrice attribuisce le sue intuizioni sulla possibilità di rileggere avanguardia e neovanguardia sulla base del campo culinario alla lettura di tre racconti di Franz Kafka (*Investigations of a Dog, A Report to an Academy, A Hunger Artist*) in cui l'atto di "pensare" il cibo appariva come la molla che metteva in moto la macchina del desiderio e della creazione artistica, in questo caso letteraria. Cfr. *ivi*, pp. viii-xvi. Cfr. M. DELVILLE, *Food, Poetry and the Aesthetics of Consumption...*, cit.; il parallelismo stabilito dall'autore tra la letteratura modernista e la situazione delle arti visive nella prima metà del Novecento viene poi proiettato su alcuni esiti della seconda metà del secolo, a dimostrazione della continuità teorica di alcuni importanti assunti avanguardistici in un lavoro interdisciplinare che confronta, tra gli altri, Gertrud Stein e Marcel Duchamp, Harryett Mullen e Andy Warhol, Samuel Beckett e Salvador Dalì.

nelle opere d'arte sarebbe dunque solo in minima parte referenziale, per essere soprattutto anti-mimetica, ovvero "anti-dietetica". La priorità viene così assunta dall'atto di "pensare" gli alimenti piuttosto che dalla possibilità di manipolarli o ingerirli, mentre l'assimilazione del cibo, inteso come tema o come oggetto, viene sostituita da un atto di imprevedibile interazione di un soggetto con un qualcosa che si configura come suo opposto; un atto che l'autrice, rifacendosi a Walter Benjamin, definisce, come già accennato, di "incorporazione"/"divoramento".¹⁸ Così concepito, l'approccio al cibo fa anche a meno della mera funzione rappresentativa, perché quella messa in atto dalla corrente avanguardistica è una strategia di straniamento e decostruzione del culinario secondo un procedimento che non mira tanto a elevare il discorso gastronomico al rango di discorso

18 I riferimenti al pensiero di Benjamin da parte di Novero giocano un ruolo centrale soprattutto nel capitolo dedicato al Surrealismo: la produzione artistico-allegorica del movimento d'avanguardia viene intesa sulla base di procedimenti onirico-metabolici per i quali risveglio e ingestione fungono da frontiere tra stadi di incoscienza e coscienza, aree di esperienza e illuminazione; tuttavia, i concetti di incorporazione e divoramento ritornano nell'analisi di tutti i movimenti oggetti dello studio. I testi a cui l'autrice fa riferimento sono principalmente i resoconti degli esperimenti di Benjamin con l'hashish e i brani inseriti nella sezione degli scritti del 1930-31 dal titolo *Mangiare (Fichi freschi, Café Creme, Falerno e baccalà, Borsch, Pranzo caprese, Omelette di more)*. Cfr. W. BENJAMIN, *Verballi di esperimenti con l'hashisch, in Ombre Corte. Scritti 1928-29*, Giorgio Agamben (a cura di), Torino, Einaudi, 1993, pp. 11-26; pp. 97-100; pp. 163-171; W. BENJAMIN, *Mangiare in Opere complete di Walter Benjamin. IV. Scritti 1930-31*, Rolf Tiedemann e Hermann Schweppenhäuser (a cura di), Torino, Einaudi, 2002 (traduzione a cura di Enrico Ganni; prima ed. 1972-89), pp. 150-156. In *Fichi freschi* Benjamin definisce l'atto di divorare «innanzitutto: d'una cosa ingurgitare tutto, pelle e ossa comprese. È indubbio che, più che un assaporare, è un far piazza pulita». Cfr. W. BENJAMIN, *Fichi freschi*, in *Opere complete...*, cit., p. 150. Secondo Novero è l'operazione critica che Benjamin associa con le qualità fisiche dell'incorporazione a stabilire la connessione tra lo studioso e le modalità operative dell'avanguardia: il significato "letterale" dell'atto del divorare viene ampliato fino a divenire un meccanismo interpretativo testuale che permette a Benjamin di leggere le correnti avanguardistiche come reazioni alle coeve modalità di eccessiva produzione e consumo dell'arte; in questa ottica, inoltre, le opere e le poetiche avanguardistiche sono prodotte ed elaborate in uno stadio di alterazione della percezione che interpreta e piega la metafora del divoramento in chiave tanto linguistica quanto espressiva. Il successivo concetto di "indigestibilità" viene a sua volta mutuato dalle tecniche di *collage* e assemblaggio tipiche dell'avanguardia: così come accade a livello linguistico nella pratica testuale della citazione, gli approcci avanguardistici, invece di mirare a una fusione delle parti, puntano piuttosto a una giustapposizione di irriducibili alterità. Cfr. C. NOVERO, *Walter Benjamin's Gastro-Constellations* in C. NOVERO, *Antidiets of the Avant-Garde...*, cit., pp. 91-143.

artistico, quanto piuttosto a mettere in crisi il presupposto estetico dell'autonomia dell'arte nel sistema capitalistico borghese: il fatto di negare al cibo le convenzionali valenze sociali e culturali e ridiscuterne lo statuto va cioè di pari passo con la spinta avanguardistica a sottoporre a processo e giudizio categorie estetiche ritenute assolute e non negoziabili da parte del coevo sistema dell'arte. Le anti-diete proposte dai vari movimenti di avanguardia hanno insomma ripensato e trasformato alcuni dei principi gastronomici di base – come quelli del piacere, del gusto, dell'assimilazione e della digeribilità – mobilitandoli per ridefinire l'arte e i suoi presupposti, così che concetti estetici a lungo accettati e metabolizzati sono stati rimessi in discussione tramite la proposta di una nuova prassi artistico-alimentare ai limiti della commestibilità.¹⁹ Su questo punto concorda Delville, riallacciandosi alla tesi di Lucien Dällenbach sull'avversione modernista nei confronti del cibo e della materialità e dei loro equivalenti nell'ambito della letteratura e delle arti visive: per Dällenbach, ricorda lo studioso, la famosa *querelle* tra gli antichi e i moderni potrebbe infatti ridursi a quella tra *grassi* e *magri*, e tutto il Modernismo, con il suo culto della "magrezza" e dell' "asciuttezza" tanto in letteratura quanto nelle arti visive, potrebbe essere agevolmente interpretato attraverso le lenti congiunte del cibo e del suo linguaggio, allo scopo di ridefinire e comprenderne le nozioni di "corpo" e "soggettività". Le strategie avanguardiste (tra cui forse quella dadaista con maggiore efficacia e violenza) hanno espresso un disinteresse nei confronti del cibo in quanto tale per opporsi, tramite l'alternativa della sua declinazione linguistica, ad un mondo – quello dell'arte – allora già dominato dall'eccesso e dalla sovrapproduzione. Inoltre, continua Delville, anche la corrente del Minimalismo, sorta nell'America degli anni Cinquanta in opposizione all'Espressionismo Astratto, potrebbe essere interpretata come una sorta di

19 Cfr. C. NOVERO, *Antidiets of the Avant-Garde...*, cit., pp. viii-xvi.

reazione "anoressica e ascetica" all'eccesso di psicologismo e vitalismo che avevano fatto la fortuna di un artista come Jackson Pollock, certamente modernista ma esistenzialmente disturbato e esteticamente ridondante. Per quanto le riflessioni sul cibo e le sue dinamiche siano del tutto estranee alle opere di Carl Andre, Donald Judd, Dan Flavin e Robert Morris, Delville sottolinea come, di fatto, la loro insistenza sulla purezza delle forme geometriche, l'assenza del cosiddetto tocco d'artista e la negazione della sua corporeità e gestualità si opponessero a un nuovo tipo di arte istituzionalizzata, dunque borghese, "unta" e "gastronomica" che mirava a miscelare sapientemente una serie precisa di "ingredienti" per impedirne la riconoscibilità e promuovere così un indistinto ma perfettamente identificabile "gusto" gradito tanto ai critici quanto alla massa (e proprio per questo facilmente commercializzabile). Nel caso del Minimalismo, dunque, la *querelle* di cui sopra si spingerebbe a un tale punto estremo per cui a contrapporsi non sarebbero più i *magri* (modernisti) contro i *grassi* (passatisti), bensì gli *anoressici* (minimalisti) contro i *nuovi magri* (modernisti del nuovo *mainstream*).²⁰

Similmente, come si vedrà nei prossimi capitoli, alcuni degli artisti che a partire dagli anni Ottanta hanno continuato a fare ricorso al cibo hanno voluto sfruttarne a propria volta la capacità di alludere a sfere ulteriori o laterali rispetto a quella referenzialmente gastronomica, sulla scia di una nuova messa in discussione delle pratiche e delle tematiche che a quell'altezza cronologica erano ormai divenute convenzionali e conformi alle aspettative del sistema di produzione e consumo dell'arte; ciò in accordo con il parallelo e sempre più consistente apporto dato alle arti visive dalle riflessioni su problematiche di carattere economico, politico e sociale tornate in primo piano dopo decenni di arte radicalmente concettuale. A

20 Cfr. M. DELVILLE, *Food, Poetry and the Aesthetics of Consumption...*, cit., pp. 34-57; pp. 78-97; cfr. L. DÄLLENBACH, *Mosaïques. Un objet esthétique à rebondissement*, Paris, Seuil, 2001.

titolo di esempio si potrebbero citare i numerosi artisti (come Felix Gonzales-Torres e Wim Delvoye) e specialmente le artiste (da Jana Sterbak a Janine Antoni) che, nel contesto di un generale e rinnovato interesse per la corporeità e per l'identità tipico degli ultimi trent'anni, hanno fatto ricorso al cibo per riflettere sulle dinamiche legate alla fisicità e alla consapevolezza di sé da parte dell'individuo. In questi stessi casi, inoltre, l'utilizzo del cibo non solo come materiale ma come *medium* autonomo dotato di specifiche norme interne è tanto più significativo se si considera che il ricorso – soprattutto sulla scia del Nouveau Réalisme e di Fluxus – a materiali deperibili al posto di quelli nobili e potenzialmente eterni (tela, colore, pietra, metallo) usati per convenzione secolare in pittura e scultura, è a sua volta interpretabile come rinnovata sfida alle pretese tipiche di quella dittatura del Modernismo di impronta greenberghiana che fino alla metà del secolo aveva imposto alle opere d'arte gli imperativi (tra gli altri) dell'astrazione e dell'estraneità rispetto agli aspetti pratici, corrivi e transitori dell'esistenza. Dunque, anche nei casi più recenti, e pur in un clima, come quello degli anni Ottanta, caratterizzato inizialmente da un *revival* conservativo dei tradizionali mezzi artistici (su tutti, il ritorno alla pittura figurativa), il ricorso al cibo si pone in modo polemico come atto di sfida nei confronti di linguaggi divenuti ortodossi, per portare alla luce – nei suoi rapporti simbolici, metaforici, metonimici e sineddotici con il corpo umano – tematiche scomode come quelle sopra accennate: la fisicità, l'identità, la differenza di genere, l'omosessualità.²¹

Sempre in parallelo con le teorie di Walter Benjamin sull'incorporazione, Novero mette in evidenza come un altro punto di contatto degli approcci avanguardistici

21 A proposito del rinnovato interesse per il corpo e l'identità a partire dagli anni Ottanta cfr. S.O'REILLY, *Il corpo nell'arte contemporanea*, Torino, Einaudi, 2011 (traduzione a cura di Emilia Sala; prima ed. 2009); *Il corpo dell'artista*, Tracey Warr (a cura di), Milano, Phaidon Press Limited, 2006 (traduzione a cura di Matteo Mazzacurati e Ira Torresi).

e neo-avanguardistici al campo culinario sia il fatto di provocare un incontro dello spettatore con una disturbante alterità, suscitando un contatto con un altro da sé – in termini di cibo – che immediatamente mette in discussione la supposta integrità del soggetto stesso. In questa prospettiva, la sfida lanciata dalle dinamiche dell'incorporazione richiede infatti il compimento di un atto allo stesso tempo di potente affermazione e potenziale distruzione, una sorta di strategia di rottura in cui l'io, dopo l'apertura delle sue barriere, subisce una forma di intossicazione che finisce col trasformarlo, facendogli subire quella stessa metamorfosi che è anche alla base della creazione (oltre che comprensione) artistica. La conoscenza dell'altro, dunque, non viene concepita come sua assimilazione – cioè come fusione e annullamento dell'altro all'interno di sé – ma come confronto fecondo con il diverso che diventa e rimane altro *in sé*; un'operazione che, con il suo portato di paura e rischio di perdita del controllo da parte del soggetto incorporante, non può non ricordare le dinamiche di attrazione e repulsione che studiosi come Mary Douglas e Julia Kristeva hanno efficacemente analizzato nei loro studi di taglio antropologico e psicanalitico.²² Le anti-diete proposte – siano esse futuriste, dadaiste, surrealiste o novo-realiste – hanno la necessità, in quanto invito a ripensare l'esperienza e la grammatica del gusto, di provocare un dis-gusto tale da minacciare la perdita dell'orientamento dello spettatore; vale a dire, le sue certezze e la sua identità socialmente e culturalmente costruita. La nuova anti-dieta – una dieta successiva all'era del (buon) gusto – è così in tutto e per tutto parallela a quell'idea di arte anti-estetica che l'avanguardia voleva rappresentare e promuovere dopo il secolare dominio dell'arte conservatrice e borghese. Novero ricorda inoltre come le stesse dinamiche siano rintracciabili già nel caso dell'avanguardia per eccellenza, il

22 Cfr. M. DOUGLAS, *Purezza e Pericolo*, Il Mulino, Bologna, 1993 (traduzione a cura di Alida Vatta; prima ed. 1970); J. KRISTEVA, *Poteri dell'orrore. Saggio sull'abiezione*, Milano, Spirali Edizioni, 1981 (traduzione a cura di Annalisa Scalco; prima ed. 1980).

Cubismo: la perplessità e la resistenza di Braque al cospetto di un'opera di Picasso (che è possibile identificare nel dipinto spartiacque del 1907, *Les demoiselles d'Avignon*) si esplicitò infatti, nelle parole dell'artista, come il rifiuto di «mangiare fiamme e bere paraffina»; quasi che il collega, con la sua grammatica artistica troppo cruda e potenzialmente intossicante, gli stesse offrendo in pasto un cibo non commestibile e addirittura mortale. Proprio a dimostrazione della sua bontà in quanto arte (d'avanguardia), l'immangiabile Cubismo di Picasso sarebbe poi stato divorato e incorporato (significativamente non assimilato) dallo stesso Braque, che volle così fare di se stesso, in quanto artista ma anche in quanto fruitore, l'equivalente di un «mangiatore di fuoco». L'assunto principale – in accordo più con la radicalità delle teorie estetiche di Adorno, che con la successiva e "diplomatica" proposta di Brecht per un'arte (in questo caso teatrale) che fosse necessariamente anche gastronomica, oltre che straniante – era che l'opera in sé non dovesse porsi come una vivanda facilmente masticabile e digeribile: al contrario, doveva lasciare lo spettatore perplesso come di fronte a un insolito e nocivo menù, e costringerlo a un confronto che non avesse il fine della perfetta fusione metabolica, ma la prospettiva di uno scontro dialettico a-sintetico, e dunque irrisolto e infinito; uno scontro tale che il fruitore, pur avendo incorporato il lavoro, rimanesse cosciente della sua irriducibile alterità. Così interpretata, la reazione di disgusto provocata in Braque dalla visione delle prime opere picassiane, e poi scientemente ricercata dalle altre avanguardie – specie da quella dadaista – condivide diversi aspetti con gli effetti del sublime inteso come assoluta impotenza di fronte a tutti quei fenomeni che trascendono le possibilità umane del pensiero, della parola e della descrizione, e dunque capaci di mettere a repentaglio la stessa esistenza del soggetto. In questo senso, tutte le esperienze dal Futurismo in poi vogliono porre lo spettatore al cospetto di un'esperienza di divoramento dell'opera come forma di contro-

sublime, in cui proprio la sublimazione non avviene perché non è prevista una risoluzione del confronto in termini di assimilazione: e proprio perché la scintilla del confronto tra lo spettatore e l'opera non si spegne (destinata com'è a suscitare un incendio infinito) l'opera evita di decadere a livello di forma relittuale e carbonizzata, perfettamente integrata nella prassi culturale, economica e sociale.²³

Nel caso dell'arte più recente, il ricorso al disgusto di matrice avanguardistica e neo-avanguardistica ritorna con prepotenza, per così dire, letterale nell'opera di tutti quegli artisti (soprattutto, ma non esclusivamente) di ascendenza femminista, che, come già accennato, hanno utilizzato il cibo come mezzo per suscitare una riflessione sui temi del corpo e dell'identità in relazione alle dinamiche dell'abiezione di memoria kristeviana. Tuttavia, lo sconvolgimento dato dall'incontro con quello che in generale può essere definito abietto non è l'unico modo in cui il controsublime e lo straniamento ritornano nei lavori realizzati a partire dagli anni Ottanta. Gli artisti che hanno portato il cibo nelle gallerie e nei musei, sporcando e profanando l'asetticità e sacralità dell'immacolato ambiente del *white cube* descritto da Brian O'Doherty,²⁴ hanno chiaramente continuato le operazioni di contaminazione dei loro predecessori attivi nella sfera del Nouveau

23 Cfr. C. NOVERO, *Antidiets of the Avant-Garde...*, cit., pp. xxiii-xxx.

24 Cfr. B. O'DOHERTY, *Inside the White Cube. The Ideology of the Gallery Space*, University of California Press, 1999. Sull'abiezione in arte cfr. H. FOSTER, B. BUCHLOH, R. KRAUSS, Y. A. BOIS, D. HOLLIER, H. MELESWORTH, "The Politics of the Signifier II. Conversation on the "Informe" and the Abject", in *October*, Vol. 67 (Winter) 1994, pp. 3-21; R. KRAUSS, "Informe Without Conclusion", in *October*, Vol. 78 (Autumn) 1996, pp. 89-105; H. FOSTER, "Obscene, Abject, Traumatic", in *October*, Vol. 78 (Autumn) 1996, pp. 106-124; *Dirt and Domesticity: Constructions of the Feminine*, catalogo della mostra a cura di Jesús Fuenmayor, Kate Haug, Frazer Ward (New York, Whitney Museum of Arts, 12 June – 14 August 1992), New York, The Museum, 1992; *Abject Art. Repulsion and Desire in American Art: Selection from the Permanent Collection*, catalogo della mostra a cura di Jack Ben-Levi, Leslie C. Jones, Simon Taylor, Craig Houser (New York, Whitney Museum of Arts, 23 June – 29 August 1993), New York, The Museum, 1993; *The Abject of Desire. the Aestheticization of the Unaesthetic in Contemporary Literature and Culture*, Konstanze Kutzbach, Monika Mueller (ed. by), Amsterdam-New York, Rodopi, 2007; *Beauty and the Abject. Interdisciplinary Perspectives*, Leslie Boldt-Irons, Corrado Federici, Ernesto Virgulti (ed. by), Peter Lang Publishing, 2007.

Réalisme e di Fluxus (da Daniel Spoerri a George Maciunas, da Joseph Beyus a Emmett Williams e Robert Filliou), che avevano visto proprio nel cibo e nella sua preparazione e condivisione con il pubblico delle gallerie e dei musei un'efficace e scioccante strategia per tentare di abbattere le barriere tra arte e vita, nonché una dimostrazione dell'artisticità dell'esistenza in sé nelle sue dinamiche legate sia al caso che alla ripetizione: così, offerto agli spettatori come dono in un'ottica di arte relazionale e partecipativa, o al contrario simulato nella sua appetibilità nel caso di un'arte intesa come *divertissement* e volta a stuzzicare lo spettatore non tanto nelle sue facoltà intellettuali quanto in quelle puramente sensoriali di desiderio fisico e di relativo appagamento, il recente ricorso al cibo fa in modo che il pubblico, attratto e respinto da quella che si può definire una sorta di familiarità fuori contesto, rifletta su altre dinamiche, interne ma soprattutto esterne alle vivande nei loro risvolti prosaici; come, per esempio, quelle relative alla critica delle istituzioni nell'attuale sistema dell'arte (come accade, per esempio, nel lavoro di Sonja Alhäuser e Jennifer Rubell), o quelle, sulla scia della Pop Art, riguardanti la sempre più pervasiva spettacolarizzazione dell'evento o del prodotto artistico, pubblicizzato dai *mass media* come si farebbe con una merce particolarmente golosa e reperibile (nonché acquistabile) nel più esclusivo dei supermercati; come si vedrà, infatti, non sono pochi i casi in cui l'intento di depistare lo spettatore sottoponendo alla sua attenzione qualcosa di improprio si risolvono paradossalmente nel suo totale appagamento.

Un'altra delle caratteristiche comuni riscontrate da Novero nell'ambito delle avanguardie e delle neo-avanguardie è l'utilizzo del cibo in senso nazionalistico o anti-nazionalistico. Se è vero che la gastronomia nacque alla fine del Settecento e si sviluppò nel secolo successivo come tentativo di affermazione delle specificità e delle autonomie degli Stati anche sulla base delle *cuisine* locali, le "anti-diete" proposte dagli artisti nella prima metà del Novecento furono a loro volta sia

tentativi (per quanto utopistici o fallimentari) di rifondare l'identità nazionale secondo nuove norme culinarie – come accadde emblematicamente per il Futurismo, in cui l'accanimento contro la pastasciutta, piatto tipico dell'italianità passatista, conviveva con il desiderio di costruire su basi moderne la nuova dieta della Penisola – sia modi di ripensare, rifiutandolo, il regime estetico-dietetico fissato dalla borghesia e dalla società capitalistica in senso lato – come è chiaro anche per l'esperienza Dada, per il Surrealismo e per la Eat Art. Se a queste prospettive si aggiunge poi lo sguardo cinico e disincantato (e tuttavia talvolta giocoso, come nel caso delle sculture molli di Claes Oldenburg) della Pop Art, ecco allora svelati i meccanismi di omologazione trans-nazionale alla base della nuova venerazione del cibo inteso come mera merce di scambio: i barattoli di zuppa Campbell's celebrati da Andy Warhol sono, in questo senso, la cartina di tornasole di un'epoca del benessere e del consumo in cui i prodotti alimentari cominciavano a perdere le loro caratteristiche squisitamente nutrizionali per caricarsi di quei valori aggiunti che li avrebbero resi, in tutto il mondo e indistintamente, ulteriori feticci e *status symbol*, specchio di raggiunto progresso e di felice modernità ma anche di indistinzione. Come ricorda anche Delville, ciò che interessa Warhol nella realizzazione delle sue più note nature morte non è tanto la loro possibile connotazione emozionale o metaforica, ma è soprattutto l'impersonalità implicita nel confezionamento delle merci: difatti, più che l'assenza di profondità e tridimensionalità, ciò che rende quei cibi così distanti dallo spettatore è proprio la ricercata assenza di un contesto che possa in qualche modo richiamare alla mente una collocazione familiare in cui identificarsi.²⁵

25 Cfr. C. NOVERO, *Antidiets of the Avant-Garde...*, cit., pp. xvi-xxiii. Cfr. M. DELVILLE, *Food, Poetry, and the Aesthetics of Consumption...*, cit., pp. 65-70: l'autore individua tuttavia sensibili differenze nell'approccio di Warhol a seconda del soggetto in questione, e mostra, confrontando tra loro opere come *Campbell's Soup Can* (1962), *210 Coca Cola bottles* (1962), *Banana* (1962), il film muto *Eat* (1964) e la serie *The Last Supper* (1986), diverse percentuali di coinvolgimento che vanno dal totale disinteresse per il bene materiale riprodotto a un dialogo fitto di allusioni e rimandi alla stessa biografia dell'artista.

Anche in un'epoca come quella contemporanea, più che mai oscillante tra globalizzazione e localismi, tra spinte verso l'omologazione e rigurgiti identitari, non sono mancati artisti che, sulla scia di quella che Hal Foster ha definito "la svolta etnografica",²⁶ hanno indagato gli effetti sul cibo delle dinamiche nazionaliste e post-nazionaliste, tracciando orizzonti critici che mostrano come il meccanismo livellatore dei consumi conviva, a tratti schizofrenicamente, con il tentativo di recuperare aspetti legati a culture e tradizioni gastronomiche minoritarie. Così, per esempio, ai progetti di un Rirkrit Tiravanija che prepara in galleria piatti tipici della cucina thai per offrirli agli spettatori e di un Arpad Dobriban che gira il mondo per entrare in contatto con le specificità culinarie di diversi paesi, si oppongono quelli di due artisti come Martin Parr e Michael Schmidt, i cui *reportage*, realizzati nel corso di personali peregrinazioni, mostrano istantanee di cibi che, nel loro innegabile "sapore" Pop o nel loro aspetto documentaristico, rivelano come gli alimenti che ingeriamo siano "warholianamente" sempre più simili ai quattro angoli del globo, sempre più spersonalizzati e allo stesso tempo sempre più universalmente feticizzati.

Infine, un ultimo importante dato che secondo Novero accomuna le avanguardie e le neoavanguardie è l'insistenza sull'aspetto *hic et nunc* dell'incorporazione, in opposizione alla spinta spasmodica verso l'innovazione a tutti i costi, così tipica del discorso gastronomico classico di impronta settecentesca e ottocentesca. Per gli *chef* del passato, ricorda l'autrice, il desiderio di scrivere pagine radicalmente nuove nella storia delle *cuisine* nazionali era talmente forte da portarli spesso addirittura a negare (o più comodamente a ignorare) la validità della tradizione, come se prima delle loro personalissime creazioni non vi fosse stato altro che un lungo e insipido periodo di barbara prassi nutrizionale. Di contro, per i futuristi, i

²⁶ Cfr. H. FOSTER, *Il ritorno del reale. L'avanguardia alla fine del Novecento*, Milano, Postmedia Books, 2006 (traduzione a cura di Barbara Carneglia; prima ed. 1996), pp. 175-210.

dadaisti, i surrealisti e i novo-realisti, ferma restando la convinzione della necessità di superare quanto ereditato dal passato, era altrettanto necessario dare un nuovo valore al fatto gastronomico-artistico nel suo accadere, prima ancora che alla sua proiezione nel futuro.²⁷ Sia l'approccio avanguardistico – in cui l'uso metaforico e retorico del cibo è storicamente orientato nella sua forte contrapposizione tra presente e passato – sia quello neoavanguardistico – con la sua forma più pratica di intervento immediato nella prassi vitale tramite la Eat Art e Fluxus – rimandano a una peculiare gastro-estetica che, come ricorda anche Delville,

«[cerca] di ri-integrare l'arte non solo nella prassi della vita, secondo la famosa definizione di Peter Bürger, ma anche nel reale tessuto dell'esistenza umana nella sua fisicità, che viene costantemente stimolata da forme di oralità che indirizzano le complessità della produzione e del consumo sia del cibo che del suo significato»;

ne emerge così un'attenzione nei confronti dell'ora, del presente, del momento storico in cui si verifica non solo ogni azione, ma anche ogni forma di conoscenza che «sempre e necessariamente implica una politica del corpo».²⁸

Seguendo una dinamica temporale simile, e in linea con l'interesse mostrato dall'arte dell'ultimo trentennio nei confronti degli scenari futuri, della scienza e delle nuove tecnologie, sono stati numerosi gli artisti che si sono interrogati sulla pericolosità degli effetti che i processi produttivi odierni, basati sullo sfruttamento intensivo delle risorse e sulle modificazioni genetiche applicate in agricoltura e allevamento (animate prevalentemente da logiche di profitto e da scarso spirito di conservazione del patrimonio naturale) stanno avendo sul cibo

27 Cfr. C. NOVERO, *Antidiets of the Avant-Garde...*, cit., pp. xix-xxi.

28 Cfr. M. DELVILLE, *Food, Poetry and the Aesthetics of Consumption...*, cit., p. 6.

che attualmente ingeriamo e ingeriremo nei prossimi decenni.²⁹ Significative, a questo proposito, sono le due mostre tenutesi in Canada, a Saint-Hyacinthe, nel 2003 e nel 2006, dal titolo *Orange*, a cura di Expression: Centre d'exposition de Saint-Hyacinthe. Le caratteristiche della città di Saint-Hyacinthe, situata nella regione canadese di Montérégie, nota per essere il Giardino del Quebec, hanno dato vita a un progetto dalla notevole *site-specificity*, con un interesse *field-to-fork* che specialmente nella seconda edizione ha assunto un tono critico e polemico nei confronti non tanto dell'industria alimentare quanto della consapevolezza da parte dei cittadini. Già dal 2003 gli artisti partecipanti avevano mostrato una particolare sensibilità per le problematiche della sostenibilità ambientale: così, accanto alle *Tomato Head* (1994) di Paul McCarthy, esemplificazioni dell' "adulto disfunzionale" tanto spesso protagonista delle opere dell'artista americano, il canadese Stéphan Bernier poteva esporre tre statue di carne a forma di maiale che, conficcate verticalmente in una porzione di prato di modo che ne fuoriuscisse solo il posteriore, ricordassero agli spettatori le dinamiche occulte dell'allevamento intensivo dei suini (*Plants de porc*, 2003). Ancora più recente e più orientata verso gli sviluppi della filiera agroalimentare è stata l'esposizione *Food Forward*, curata da Karen Verschooren, tenutasi nel 2012 a L'Aia presso la fondazione Stroom Den Haag: qui, gli artisti Arne Hendriks, Christian Jankowski, Michiko Nitta, Michael Burton e John O'Shea, riflettendo sul problema dell'approvvigionamento alimentare per il sostentamento della popolazione mondiale, hanno proposto le loro personali visioni sui possibili scenari per il domani del cibo e il cibo del domani; soluzioni che vanno dalla possibilità di alterare, fino a snaturarli del tutto, i comuni sistemi di produzione

29 Sull'interesse dell'arte contemporanea per la scienza a partire dagli anni Ottanta cfr. *Art and Science*, S. R. Graubard (ed. by), University Press of America, 1988; S. WILSON, *Information Arts: Intersections of Art, Science and Technology*, The MIT Press, 2002; S. EDE, *Art and Science*, London-New York, I.B. Tauris & Co., 2005.

agroalimentare (e dunque i cibi), fino all'eventualità di ridurre al minimo i bisogni degli esseri umani o addirittura le loro stesse proporzioni fisiche. Il tutto, verrebbe da dire, nel comune vagheggiamento di un'umanità necessariamente avanguardistica, costretta a sostentarsi con alimenti che finiscono realmente col ricordare gli aggregati di sostanze e sapori pubblicizzati nel *Manifesto della Cucina Futurista* del 1930 o a reinventarsi come abitanti contratti e lillipuziani di un mondo diventato per fortuna troppo grande e troppo ricco di risorse per esserne rapidamente depauperato.³⁰

1.4 Due possibili linee interpretative per l'oggi

Come si è detto, a partire dagli anni Ottanta del secolo scorso l'interesse dell'arte contemporanea per tutte le tematiche che possono essere definite in senso lato alimentari è cresciuto notevolmente, facendo propria, sotto alcuni punti di vista, l'eredità delle precedenti esperienze avanguardistiche e neovanguardistiche. Tuttavia, se sono sempre più numerosi coloro che pongono il cibo al centro del proprio lavoro, sono ancora abbastanza rari gli studi critici che tentino di mettere a sistema l'argomento e che non siano monografie su singoli artisti, cataloghi di mostre collettive o atti di convegni in cui la relazione tra discipline umanistiche e cibo viene trattata ad ampio raggio.³¹ In ambito sia italiano sia internazionale, inoltre, i testi specifici sull'argomento adottano spesso una prospettiva cronologica (e non sempre limitata al solo Novecento), facendo seguire l'analisi diretta delle opere, di svariata appartenenza e realizzazione, a una generica

30 Sulle edizioni di ORANGE cfr. il sito www.expression.qc.ca. Il catalogo della mostra *Food Forward* è stato pubblicato all'interno del volume *Food for the City. A Future for the Metropolis*, Brigitte van der Sande (ed. by), Nai Pub, 2012.

31 Cfr. a questo proposito *Food in the Arts: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery - 1998*, Harlan Walker (ed. by), Prospect Books, 1999, in cui la parte dedicata all'arte del Novecento è affidata al contributo già citato R. IRWIN, *The Disgusting Dinners of Salvador Dali*, pp. 103-111.

introduzione sulla longevità e importanza del rapporto tra arte e cibo e tra cibo e uomo; così che il risultato, talvolta, finisce con l'essere una sorta di miscelaneo *pot-pourri* di tutto ciò che, dal dipinto rupestre alla *performance*, dalla natura morta rinascimentale e barocca all'installazione *site specific*, può essere rubricato sotto la categoria del gastronomico. In alcuni casi (e particolarmente in Italia) i testi sono anche corredati da un apposito ricettario le cui pietanze dovrebbero rievocare quelle delle opere in esame, e addirittura stimolare, con la loro preparazione e il loro consumo da parte del pubblico, un più completo apprezzamento dei dipinti e delle sculture descritte.³² Non mancano, ovviamente, eccezioni significative, e spesso le prospettive più originali sono offerte dai cataloghi delle esposizioni a tema a carattere internazionale, quali, per esempio, la già citata *Food Forward* (2012) – dedicata alle problematiche della produzione e del consumo alimentare – o *Feast: Radical Hospitality in Contemporary Art* (2012), incentrata, come indica il titolo, sul concetto di ospitalità e sull'analisi dei "banchetti" d'artista orchestrati all'interno di musei e gallerie.³³

In questa ricerca si vuole invece proporre un inquadramento della produzione più recente secondo due macro-categorie, sulla base delle quali verrà modellata la suddivisione in capitoli. Ovviamente l'organizzazione del lavoro nelle sezioni qui denominate "Corpo individuale" e "Corpo sociale" non è che una alternativa tra le tante possibili per cercare di interpretare il sempre crescente numero di lavori che negli ultimi tre decenni hanno avuto nel cibo il loro riferimento principale; e tuttavia, questa bipartizione è sembrata la più opportuna per le possibilità che essa offre di inquadrare i fenomeni all'interno di una griglia interpretativa

32 È il caso, per esempio, dei due volumetti italiani: A. APPIANO, *Bello da mangiare. Il cibo come forma simbolica nell'arte*, Roma, Meltemi Editore, 2000 e R. CARRETTA, R. VIOLA, *Tavole d'autore, Storie di arte e di cucina*, Torino, Il Leone Verde, 2011.

33 Cfr. *Food for the City. A Future for the Metropolis...*, cit.; *Feast. Radical Hospitality in Contemporary Art*, catalogo della mostra a cura di Stephanie Smith (The Smart Museum of Art, University of Chicago, 16 February – 10 June 2012), The University of Chicago Press, 2013.

flessibile, che tenga conto delle evoluzioni del panorama artistico degli ultimi tre decenni dal punto di vista delle pratiche e delle tematiche dominanti. Inoltre, come risulterà evidente nel corso dell'analisi, i criteri non sono stati concepiti in modo oppositivo-esclusivo: al contrario, la loro permeabilità – che talvolta permette di inserire la produzione di un determinato artista o un determinato lavoro al crocevia tra i due settori (come accade, per esempio, nei casi di Sonja Alhäuser e Carsten Höller, Vanessa Beecroft e Felix Gonzales-Torres, Marina Abramovič e Paul McCarthy) – è, oltre che una scelta metodologica, un'esigenza data dalle caratteristiche stesse dello scenario attuale dell'arte contemporanea, in cui ogni tentativo di raggruppamento per affinità cede necessariamente il passo alla singolarità delle opere e dei personaggi (che spaziano spesso e volentieri da un *medium* all'altro), o si volge a una loro classificazione per decenni e annate significative; dopo l'obbligata rinuncia agli "ismi" primonovecenteschi, alla classica suddivisione mediale e l'approdo a quella situazione che Thierry De Duve ha definito dell'arte "in generale",³⁴ la volontà di mettere a sistema proprio un'arte che "si fa con tutto" cede il passo alla proposta di possibili insiemi e sottoinsiemi classificatori a propria volta intersecati e sovrapposti.³⁵ Inoltre, se è

34 Cfr. T. DE DUVE, *Kant after Duchamp*, The MIT Press, 1996.

35 L'organizzazione per date particolarmente significative per gli sviluppi dell'arte contemporanea è adottata da Hal Foster, Rosalind Krauss, Yve-Alain Bois e Benjamin Buchloh nel volume *Arte dal 1900. Modernismo, Antimodernismo, Postmodernismo*, Bologna, Zanichelli, 2005 (traduzione a cura di Elio Grazioli in collaborazione con Eva Fabbris e Lucia Tozzi; prima ed. 2004): nel testo, le impostazioni dei quattro autori – psicanalitica, sociologica, strutturalista e formalista, post-strutturalista e decostruzionista – convivono nel tentativo di inquadrare l'arte del secolo secondo una scansione cronologica in cui il tempo dell'arte è diviso per decenni e singole annate. A proposito della post-medialità dell'arte contemporanea cfr. inoltre R. KRAUSS, *Reinventare il medium. Cinque saggi sull'arte di oggi*, Milano, Mondadori, 2005 (traduzione a cura di Elio Grazioli; prima ed. 2004); R. KRAUSS, *L'arte nell'era postmediale. L'esempio di Marcel Broodthaers*, Milano, Postmedia Books, 2005 (traduzione a cura di Barbara Carneglia; prima ed. 1999). Cfr. inoltre M. PUGLIESE, *Tecnica mista: materiali e procedimenti nell'arte del XX secolo*, Milano, Mondadori, 2006; S. BORDINI, *Arte contemporanea e tecniche: materiali, procedimenti, sperimentazioni*, Bologna, Carocci, 2007; per un approccio più generale al tema cfr. anche A. VETTESE, *Si fa con tutto. Il linguaggio dell'arte contemporanea*, Roma-Bari, Laterza, 2010.

vero, come ricorda Rosalind Krauss, che

«inventare un medium è come inventare una lingua, dacché è dovere di un medium non solo possedere una grammatica, una sintassi e una retorica, ma anche un metro di giudizio su cui porre la competenza del suo uso»,

una delle domande sottese a questa ricerca riguarda proprio la possibilità che il cibo, data la frequenza del suo utilizzo e la varietà delle sue declinazioni nella scena contemporanea, possa essere considerato a sua volta come un *medium* a sé stante, dotato di una sua tradizione, di un suo canone e di sue precise norme interne; non ultime quelle relative alla conservazione delle opere con esso realizzate, talvolta messe a punto *ex novo* per tenere conto della volontà dell'artista circa la deperibilità e la durata del lavoro in questione.³⁶ L'analisi permetterà inoltre di valutare quello che può essere definito come il grado di autonomia o dipendenza dal contesto – istituzionale e non – da parte delle singole opere e delle riflessioni dei singoli artisti. Si cercherà cioè di comprendere in che misura determinati lavori siano stati maggiormente influenzati da problematiche di tipo storico, antropologico, politico, sociale ed economico, e quali, invece, pur liberi da contingenze di questo tipo, risultino comunque soggetti a logiche interne al sistema dell'arte; per questo, ove necessario, la

36 Cfr. R. KRAUSS, *Reinventare il medium...*, cit., p. 72. Va tuttavia ricordata la recente mostra *Video Art & Food* (11 agosto 2012-1 settembre 2012) curata da Ludovico Pratesi nel Castello di Ceglie Messapica nell'ambito del Ceglie Food Festival, in cui il rapporto tra arte contemporanea e cibo era filtrato attraverso la categoria mediale del video. Inoltre, dal 2010, sempre a Ceglie Messapica, si svolge il concorso "Food Art", che premia le migliori opere di artisti professionisti ed emergenti sul tema del cibo: cfr. il sito www.foodartawards.it. Cfr. anche la tesi che Erica L. Boyd ha dedicato al problema della conservazione delle opere realizzate con materiali alimentari deperibili da parte di due importantissimi centri espositivi newyorkesi, il MOMA e il Solomon R. Guggenheim Museum, nelle cui collezioni figurano opere di artisti come Janine Antoni e Felix Gonzalez-Torres: E. L. BOYD, *Food as Media in Contemporary Art and the Role of the Conservator*, Thesis Presented to the Seton Hall University for the Degree of Master of the Arts in Museum Professions, August 2007.

trattazione dello specifico artistico sarà preceduta da brevi *excursus* volti a ricordare alcune importanti variabili nell'approccio al tema e alla prassi della nutrizione (come accade necessariamente a proposito delle differenze di genere). Nel tentativo di rendere conto della complessità della materia, si cercherà inoltre di comprendere in che misura la stessa gastronomia possa essere considerata arte. O meglio: prendendo atto delle continue contaminazioni e interferenze tra arti visive e gastronomia si cercherà di comprendere come e quanto le prime stiano espandendo i propri confini, e in che modo e con quali mezzi la seconda stia cercando di promuovere il proprio *status* in virtù dello sconfinamento sempre più frequente e alla moda in musei e gallerie; dopo la partecipazione del pluripremiato *chef* Ferran Adria a Documenta 12, nel 2007, non si può non riflettere sulle ricadute che il coinvolgimento di un professionista della ristorazione in una delle maggiori *kermesse* dell'arte contemporanea abbia avuto sulla percezione e sulla ridefinizione dei rispettivi paradigmi.³⁷ Del resto, anche la recente mostra *Progetto cibo. La forma del gusto*, presso il MART di Rovereto, testimonia come l'ispirazione offerta al *design* dalla sfera della nutrizione sia troppo variegata, stratificata e ricca di risvolti estetici oltre che pratici perché il rapporto tra cibo e progettazione possa essere considerato un semplice *trend* momentaneo.³⁸

Nella prima sezione – "Corpo individuale" – si darà spazio alle opere e alle poetiche tese all'esplorazione dell'approccio al cibo da parte del singolo individuo. Si cercherà soprattutto di capire la relazione tra questi lavori e il

37 Cfr. *Food for Thought, Thought for Food. The Creative Universe of El Bulli's Ferran Adria. A Reflection on the Worlds of Avant-Garde Cooking and Art*, Vincente Todolí, Richard Hamilton (ed. by), New York, Actar, 2009; A. ALISAUSKAS, "Introduction" in *Invisible Culture...*, cit., pp. 1-7. Cfr. anche G. KUEHN, *How Can Food Be Art?*, in *The Aesthetics of Everyday Life...*, cit., pp. 194-212; E. TELFER, *Food as Art*, in *Food for Thought. Philosophy and Food*, Routledge, 1996, pp. 41-60.

38 Cfr. *Progetto cibo. La forma del gusto*, catalogo della mostra a cura di Beppe Finessi (Rovereto, MART, 9 febbraio - 9 giugno 2013), Electa, 2013.

rinnovato interesse per il corpo e l'identità nelle arti visive degli ultimi tre decenni; gli studi sul disgusto estetico e sull'abietto forniranno un importante criterio interpretativo, dalle teorie espresse da Mary Douglas e riprese da Julia Kristeva fino alle polemiche teorizzazioni sul concetto di informe formulate da Rosalind Krauss e Yve-Alain Bois in *L'informe: mode d'emploi*.³⁹ Nell'ottica di una prospettiva che tenga conto delle differenze di genere, si offrirà un *excursus* dal taglio storico, antropologico, sociale e culturale, che permetta di comprendere le specificità maschili e femminili nel rapporto con la sfera dell'alimentazione. All'interno di questo quadro di riferimento verranno poi analizzate, tra le altre, le opere di artiste come Jana Sterbak e Cindy Sherman, Janine Antoni e Helen Chadwick, Vanessa Beecroft e Sarah Lucas – inquadrabili all'interno di un contesto femminista e post-femminista – e quelle di artisti come Thomas Rentmeister – noto per il suo utilizzo "perburbante" di un prodotto universalmente conosciuto e connotato in senso regressivo come la Nutella – e Wim Delvoye – autore del progetto *Cloaca*, riflessione sul funzionamento dell'apparato digerente umano.

Nel secondo capitolo – "Corpo sociale" – si analizzeranno invece gli orientamenti artistici volti a indagare la relazione tra cibo e società. Ampio spazio verrà dato alle ricerche di Rikrit Tiravanija e Arpad Dobriban, che per la loro riflessione sul cibo come fatto culturale e momento di aggregazione favoriranno una lettura basata sui principi teorizzati da Nicolas Bourriaud nel suo *Esthétique relationnelle*

39 Cfr. M. DOUGLAS, *Purezza e Pericolo...*, cit.; J. KRISTEVA, *Poteri dell'orrore. Saggio sull'abiezione...*, cit.; R. KRAUSS, Y.-A. BOIS, *L'informe. Istruzioni per l'uso*, Milano, Mondadori, 2003 (traduzione a cura di Elio Grazioli; prima ed. 1997). Sul rinnovato interesse per la categoria del disgusto e il disgusto estetico si vedano W. IAN MILLER, *Anatomy of Disgust*, Harvard University Press, 1997; W. MENNINGHAUS, *Disgust. The Theory and History of a Strong Sensation*, State University of New York Press, 2003; C. KORSMEYER, *Savoring Disgust. The Foul and the Fair in Aesthetics*, Oxford University Press, 2011; D. KELLY, *Yuck! The Nature and Moral Significance of Disgust*, The MIT Press, 2011; C. MCGINN, *The Meaning of Disgust. Life, Death and Revulsion*, Oxford University Press, 2011.

(2001); le tesi di Bourriaud – formulate per interpretare una serie di interventi artistici degli anni Novanta che tentavano di instaurare o rinsaldare rapporti umani e reti di relazioni, e la cui proposta di un'arte come esperienza da condividere sembrava opporsi ai dettami della parcellizzazione sociale descritti nel 1967 da Guy Debord nel suo *La société du spectacle* – verranno discusse tenendo conto dei paralleli sviluppi della critica istituzionale, e delle revisioni a cui sono state sottoposte nel corso del dibattito critico più recente.⁴⁰ In questa sezione – comprensiva, tra le altre, delle analisi delle serie fotografiche di Martin Parr e Michael Schmidt, e dei progetti di Lucy e Jorge Orta – verrà inoltre dato spazio alla presentazione di alcune recenti esposizioni collettive, come le già citate *Food Forward* e *Feast: Radical Hospitality in Contemporary Art*, in cui l'interesse per l'alimentazione nei suoi rapporti con la società oscilla tra la preoccupazione per i destini dell'approvvigionamento di risorse a livello mondiale e la possibilità di verificare come l'arte, tramite il cibo e negli spazi a essa riservati, possa interrogare sia il suo legame con il pubblico che il suo stesso statuto. All'interno del "Corpo sociale" rientra infine una categoria di opere in cui il cibo è reso protagonista di quelli che possono essere definiti come dei semplici *divertissements*. Questi lavori verranno discussi tenendo conto di quelle tendenze artistiche in cui – a conferma della profetica tesi di Debord sopra citata, e degli effetti di quella che Hal Foster, citando Peter Sloterdijk, ha definito l'arte "della ragion cinica"⁴¹ – la spettacolarizzazione del fatto estetico legata a interessi economici e commerciali, il coinvolgimento e l'appagamento multisensoriale

40 Cfr. N. BOURRIAUD, *Estetica relazionale*, Postmedia Books, 2010 (traduzione a cura di Marco Enrico Giacomelli; prima ed. 1998); G. DEBORD, *La società dello spettacolo*, Milano, Baldini Castoldi Dalai Editore, 2008 (traduzione a cura di Paolo Salvadori e Fabio Vasarri; prima ed. 1967); sul recente dibattito critico sull'arte relazionale cfr. C. BISHOP, *Artificial Hells: Participatory Art and the Politics of Spectatorship*, Verso Books, 2012.

41 Cfr. H. FOSTER, *Il ritorno del reale...*, cit., pp. 105-132; cfr. P. SLOTERDIJK, *Critica della ragion cinica*, Milano, Garzanti, 1992 (traduzione a cura di Andrea Ermanno e Mario Perniola; prima ed. 1983).

dello spettatore e la sua immersione in un ambiente museale da fiera o da *luna park* tendono spesso a celare, talvolta anche all'interno di contenitori prestigiosi come le grandi Biennali d'arte o nel corso di eventi dedicati, una sostanziale assenza di critica, quasi che il significato fosse già tutto compreso e risolto nella presentazione del "succulento" significante.⁴² Possono essere considerate tali, per esempio, le sculture di gomma da masticare rosa di Maurizio Savini; i dipinti di Vik Muniz e gli *Sweet Grafitti* di Shane Waltener, entrambi realizzati con materiali commestibili; le enormi torri di torte e pasticcini in polistirolo e i dipinti "allo zucchero filato" di Will Cotton; i paesaggi "gastronomici" di Christopher Boffoli e Carl Warner; i giganti dolciumi di legno dipinto di Peter Anton e le pitture a olio di Gina Minichino, iperrealistici ritratti del *junk food* più alla moda. In questa stessa categoria possono essere inclusi anche i recenti e numerosi casi di ristoranti aperti da artisti (Damien Hirst tra gli ultimi: difficile dire se gli spettatori-clienti vi si rechino più per la buona cucina che per la fama del loro eccentrico gestore) e i festival "di categoria", come l'italiano *Play with Food*, nato a Torino nel 2010 e che da allora richiama annualmente un grande numero di visitatori.⁴³

Come sopra accennato, la scelta delle due principali categorie interpretative (individuale-sociale) non è da intendersi in senso, per così dire, manicheo, ovvero alla stregua di un dualismo radicale ed esclusivo: del resto appare ovvio che le riflessioni incentrate sul rapporto tra il singolo e la sfera alimentare vadano

42 A proposito del fenomeno della spettacolarizzazione e mercificazione dell'arte contemporanea, cfr.: *Art, Money, Parties. New Institutions in the Political Economies of Contemporary Art*, Jonathan Harris (ed. by), Liverpool, Liverpool University Press & Tate Liverpool, 2004; I. GRAW, *High Price. Art Between the Market and Celebrity Culture*, Sternberg Press, 2009; sul fenomeno delle Biennali cfr. anche F. MARTINI, V. MARTINI, *Just Another Exhibition. Histories and Politics of Biennals*, Milano, Postmedia Books, 2011.

43 Cfr. *Play With Food. La scena del cibo*, Davide Barbato (a cura di), Spoleto, Editoria & Spettacolo, 2011. Simile è anche la serie di eventi dello *GnamFestival*, che sotto l'acronimo GNAM (Gastronomia Nell'Arte Moderna) ha organizzato mostre e piattaforme di dibattito e laboratoriali itineranti tra l'Italia e l'Europa: cfr. *GNAM. Gastronomia nell'Arte Moderna*, Milano, Federico Motta Editore, 2007; *GNAM. A World of Food Around You*, Milano, Silvana Editoriale, 2008.

necessariamente inserite all'interno di contesti più ampi, così come anche l'analisi di fenomeni più generali sia possibile solo grazie al vaglio della somma di una serie di esperienze individuali. A riprova di ciò, basti pensare come questa coesistenza di prospettive sia una tra le scelte più frequenti sia per l'allestimento delle più significative tra le mostre recenti sul tema di questa ricerca, sia come esito espositivo di iniziative accademiche e didattiche, sia per la promozione di nuove sperimentazioni nell'ambito del *design* e della progettazione. A titolo di esempio, basti ricordare come una importante mostra sul rapporto tra le arti visive e il cibo, intitolata *Eating the Universe. Vom Essen in der Kunst (Food in Art)*, tenutasi a Düsseldorf nel 2009 (e poi a Innsbruck e Stoccarda), mirasse proprio a presentare insieme, per così dire nello stesso menù, i due differenti approcci: opere di artisti diversissimi tra loro come Sonja Alhäuser e Arpad Dobriban, Anya Gallaccio e Paul McCarthy, Jana Sterbak e Rirkrit Tiravanija coesistevano all'interno di una prospettiva che, per quanto onnicomprensiva, scongiurava il pericolo della mera accumulazione sotto il comune denominatore tematico in virtù della scelta curatoriale e metodologica, che mirava proprio a offrire in questa duplice ottica un quadro il più possibile esaustivo delle varie occorrenze.⁴⁴ Simile nei presupposti, per quanto di profilo più sperimentale e concepita quasi come un saggio di fine corso in quattro tempi, è stata anche la serie di mostre nate dalla collaborazione tra l'Accademia di Brera e il Corcoran College of Art + Design di Washington. Tra il settembre 2013 e il gennaio 2014 i due istituti hanno infatti dato vita alla manifestazione *Siamo quel che mangiamo?*, un progetto, curato dal critico e storico dell'arte Antonio d'Avossa, che ha coinvolto per un semestre gli studenti italiani e americani in uno scambio artistico e culturale, per poi concludersi con quattro differenti esposizioni dei centoventi lavori negli spazi del Grattacielo Pirelli di Milano, nella ex Chiesa di San

44 Cfr. *Eating the Universe. Vom Essen in der Kunst...*, cit.

Carpoforo di Brera, nell'Atrium del Corcoran Gallery of Art e nella Corcoran Gallery 31 di Washington. La rassegna, inserita nel programma dell'Anno della Cultura Italiana negli Usa (2013), è stata patrocinata, tra le altre, dall'Expo di Milano 2015, il cui titolo e tema sarà *Nutrire il Pianeta. Energia per la Vita*: proprio per questo, i lavori realizzati dagli studenti e dai professori delle due accademie sono frutto di una riflessione critica che approfondisce il tema della nutrizione sia in quanto elemento legato al piacere individuale e capace di influire sul corpo e sulla psiche, sia nelle sue caratteristiche di fatto trans-culturale e universalmente necessario per la vita. In questo senso, la rappresentazione artistica si legava all'esperienza stessa del cibo, nella consapevolezza di come l'arte e la cultura possano farsi portatrici di cambiamento in uno dei settori che, all'alba del 2000, si configura ancora come una delle emergenze globali, divenendo strumento per la consapevolezza di sé e delle esigenze individuali, ma anche delle dimensioni economiche, sociali e culturali. A conferma dell'attualità di questa impostazione vale la pena ricordare come anche l'edizione 2013 del Premio Lissone – promosso dall'Amministrazione Comunale e dal Museo d'Arte Contemporanea di Lissone, giunto alla IV Biennale, e a cura del docente, critico e architetto Matteo Pirola – abbia scelto come suo oggetto *Design for Food. Design to Feed*. Sempre in vista dell'importante appuntamento dell'Expo 2015, le problematiche legate al cibo sono state poste al centro di una riflessione specificamente progettuale, ed è significativo osservare come tra le novità introdotte ci sia stata proprio la suddivisione in due distinte categorie di concorso che per molti aspetti rispecchiano la suddivisione qui adottata in "Corpo individuale" e "Corpo sociale": la prima categoria, difatti, è stata denominata *Design per la "Funzione del cibo"*, per tutte le proposte di progetti che andavano dalla creazione di oggetti commestibili a oggetti studiati per il consumo individuale del cibo; la seconda categoria, *Design per il "Rito del*

cibo", ha riguardato invece gli aspetti cerimoniali e sociali dell'alimentazione, dagli strumenti pensati per una condivisione ideale degli alimenti alla progettazione di ambienti conviviali. L'organizzazione ha inoltre già annunciato che il riferimento alla Expo 2015 coinvolgerà anche la prossima edizione del Premio (nel 2015, V Biennale), e che in quell'occasione i riferimenti alle altre tematiche affrontate dall'Esposizione Universale riguarderanno il rispetto del pianeta e la salvaguardia dell'ecosistema, la valorizzazione dell'agricoltura e dell'allevamento e l'utilizzo delle fonti di energia rinnovabili e non.

Tre esempi importanti e, come si vede, diversamente ambiziosi, ma tutti accomunati dalla consapevolezza di come il cibo sia allo stesso tempo causa ed effetto dell'identità personale e di quella collettiva, cartina di tornasole sia organica che spirituale dell'esistenza, delle dinamiche e delle problematiche dell'individuo e della società.

II. Capitolo secondo. Corpo individuale

II.1 Cibo e individualità nelle arti visive dagli anni Ottanta a oggi: note sul contesto

Nel saggio *A Precarious Adventure. Food and Body Image*, Beate Ermacora apre la sua dissertazione sul rapporto tra cibo e individuo nell'arte contemporanea con una constatazione che ha il sapore del paradosso:

«è più che sorprendente» scrive l'autrice «come nonostante l'ottima salute di cui godono gli studi e le mostre sul tema del mangiare nell'arte, la diretta relazione tra il corpo e l'immissione di cibo non sia mai esplicitamente evidenziata. Il legame sembrerebbe in questo caso così evidente di per sé da essere solo menzionato di passaggio, come se si trattasse di una considerazione accessoria. Il *focus* rimane principalmente sulla rappresentazione del cibo, che associamo e riconosciamo nella forma tradizionale della natura morta, o nell'utilizzo del cibo in quanto materiale artistico. Anche al mangiare come evento sociale, inteso sia come preparazione sia come consumazione comunitaria di un pasto, viene dedicata grande attenzione, così come, ugualmente, allo sfruttamento degli aspetti sensuali implicati dalla preparazione del cibo, nella quale elementi ecologici, economici e sociologici entrano in gioco in una varietà di modi».⁴⁵

A mancare, secondo Ermacora, sarebbe dunque il giusto interesse critico nei confronti di quegli aspetti che, nel rapporto con il cibo, possono essere definiti individuali e fisiologici; un legame, quello tra corpo e nutrimento, profondo ma non scontato, e che – come lei stessa ricorda nel seguito del testo – le arti visive dagli anni Ottanta in poi hanno tutt'altro che ignorato. Il problema, stando alla studiosa, risiede non tanto nell'assenza di pubblicazioni sui due elementi in questione – il cibo e il corpo – quanto nella loro trattazione separata da parte di

45 B. ERMACORA, *A Precarious Adventure. Food and Body Image*, in *Eating the Universe...*, cit., p. 253.

una critica che raramente si sofferma sul «mistero dell'ingestione»; questo perché qualsiasi discorso generalmente legato alla fisicità nell'arte contemporanea non si concentrerebbe abbastanza sul suo specifico funzionamento interno, ma piuttosto sul suo essere un mezzo di esplorazione del mondo e sulla sua conformità a *standard* estetici, di genere, e a mode imposte dalla cultura popolare; anche il rapporto con il cibo, inteso come «prerequisito per un corpo funzionante, o forse non funzionante» resterebbe così ampiamente inesplorato.⁴⁶

Le considerazioni di Ermacora, in realtà, appaiono più chiare se si tiene conto di alcuni fattori. L'analisi delle opere che negli ultimi decenni hanno affrontato gli aspetti critici e problematici del rapporto individuale con la sfera dell'alimentazione diverrebbe difatti impossibile senza tenere nel giusto conto le influenze che le società, le tradizioni e le strutture di pensiero esercitano sugli individui, sui loro corpi e le rispettive percezioni: anche l'interpretazione di quei lavori in cui l'accento sul dato corporale-naturale sembra prevalere su quello intellettuale-culturale risulterebbe infatti assolutamente incompleta se non la si inserisse all'interno di un contesto più ampio, in cui il singolo corpo e il suo approccio al cibo cessino di esistere in quanto manifestazione di un mero processo biologico, per caricarsi di una molteplicità di connotazioni e rimandi ulteriori. Inoltre, l'enfasi nei confronti del cibo appare superficiale qualora si limiti alla semplice constatazione del suo utilizzo per la realizzazione di opere o *performance*; per questo, l'unico modo per conferirgli il giusto valore critico è il suo inserimento all'interno di un paradigma interpretativo che, oltre a tenere conto della postmedialità delle arti visive in epoca contemporanea, si interroghi sul particolare valore simbolico, culturale, sociale e finanche economico degli alimenti scelti per la messa in essere di determinati lavori.

⁴⁶ Ibidem.

Le osservazioni di Ermacora sono forse più facilmente comprensibili, se non condivisibili, alla luce di un dato statistico: associate le influenze dei contesti e delle tradizioni su quello che è il modo di concepire e vivere il rapporto con il cibo, l'accento sull'individualità risulta infatti assai consistente nei numerosi casi di *Food Art* risalenti agli ultimi trent'anni, e non si contano le opere in cui il nodo critico, spesso irrisolto, si configura come incontro-scontro squisitamente privato tra il singolo soggetto e la sfera alimentare. Questa enfasi sull'individualità, associata a quella sulla corporalità, è del resto pienamente inseribile all'interno del panorama successivo agli anni Ottanta del Novecento, che non solo ha visto il ritorno di tematiche e procedure prevalentemente assenti o tendenzialmente rimosse dallo specifico della scena e dell'espressione artistica, ma si è anche dimostrato aperto e sensibile nei confronti di questioni sociali e culturali fino ad allora ancora inconsuete per il mondo dei musei e delle gallerie.

Il discorso sull'identità, da sempre presente nelle arti visive, si carica di valori inediti e importanti per tutti quegli artisti che a partire dal 1980 hanno insistito sul tema sulla base di nuovi fenomeni sociali e culturali e assunti teorici fortemente *engagé* e politicizzati. In accordo con le idee espresse da alcuni critici che, come Lucy Lippard, hanno evidenziato le caratteristiche relazionali della definizione del sé – che può dirsi tale non in modo innato, ma solo sulla base delle differenze e somiglianze rispetto a un determinato insieme di persone – sono emersi gruppi di artisti affiliati non più, come in passato, sulla base di “-ismi” comuni (dichiarazioni di poetica, manifesti o programmi condivisi e sottoscritti) ma in virtù di determinate caratteristiche razziali, etniche, di appartenenza e inclinazione sessuale; il loro lavoro si è configurato soprattutto in risposta alle dinamiche della globalizzazione, intesa nelle sue specifiche ripercussioni economiche, sociali e culturali, e, non ultime, artistiche. Soprattutto i discorsi sull'io e sulla sua problematicità hanno rappresentato uno dei terreni

più battuti, e sono innumerevoli i lavori che esprimono le difficoltà del singolo di definirsi in modo univoco in relazione a un contesto in perenne evoluzione e precario equilibrio, al punto da porre come domanda principale quella sul senso e sulla specificità dell'essere “umani” al giorno d'oggi.⁴⁷

Questa ridiscussione dell'io è stata soggetta a interpretazioni essenzialiste o relazionali, all'enfasi sulla diversità o sull'ibridazione, sulla fluidità e sul mutamento, ed è culminata nella decostruzione di quelle caratteristiche apparentemente naturali ma in realtà imposte “dall'alto” a un individuo sempre più coinvolto in logiche post-identitarie; dagli anni Ottanta in poi questo dibattito è andato inoltre di pari passo con una nuova problematizzazione del corpo umano inteso in quanto dato certo e capace di garantire una presenza affermativa nel mondo. Come ricorda Sally O'Reilly,

«dopo il freddo distacco dell'epoca modernista e non solo, il corpo, viscerale e vulnerabile, è sentito (...) come un potente significante dell'esperienza vissuta e uno strumento di indagine estetica e formale (...), riconosciuto come il principale terreno di incontro delle strategie identitarie e come un agevolatore e indicatore di appartenenza»⁴⁸.

In particolare, nelle opere degli artisti del periodo, l'accento sul dato fisico –

47 Per il tema dell'identità nell'arte e nella cultura successiva al 1980 e nel contesto globalizzato cfr. L. R. LIPPARD, *Mixed Blessings. New Art in a Multicultural America*, New York, Pantheon Boks, 1990; E. LUCIE-SMITH, *Race, Sex and Gender in Contemporary Art. The Rise of Minority Culture*, London, Arts Book International, 1994; T. McEVILLEY, *Art and Otherness. Crisis in Cultural Identity*, McPherson and Company Publishers, 1992; *ID. An International Survey on the Notion of Identity in Contemporary Art*, catalogo della mostra a cura di Jan Debbaut, Jaap Guldmond, Selma Klein Essink, Frank Lubbers, (Eindhoven, Stedelijk Van Abbemuseum, 8 December 1996 – 9 February 1997), 1996; M. MESKIMMON, *Contemporary Art and the Cosmopolitan Imagination*, Routledge, 2011; *Globalization and Contemporary Art*, Jonathan Harris (ed. by), Wiley Blackwell, 2011; J. HARRIS, *Identity Theft. The Cultural Colonisation and Contemporary Art*, University of Chicago Press, 2008; *Belonging and Globalization. Critical Essays in Contemporary Art and Culture*, Kamal Boullata (ed. by), Al Saqi, 2008.

48 Cfr. S. O'REILLY, *Il corpo dell'artista...*, cit., p. VIII.

quando non inseribile, per esempio, all'interno della tendenza più generale del ritorno della figurazione in pittura, come nei casi del Neo-Espressionismo e della Transavanguardia – si fa specchio di una concezione postmoderna della fisicità stessa: il corpo viene inteso come vuoto contenitore di un'anima perduta, come materia malleabile e influenzabile dai *diktat* sociali e culturali; non è più percepito come unità ma, come ha spiegato Linda Nochlin assumendolo a immagine perfetta della modernità, come “insieme di frammenti” messo in pericolo dalla sua stessa fisiologia e dalle sue imprevedibili reazioni.⁴⁹ Sulla scia di quell'attivismo femminista che aveva trovato efficace espressione nella *Body Art* degli anni Sessanta e Settanta, un consistente numero di opere è stato realizzato da quelle artiste che proprio al corpo hanno continuato a fare riferimento: sia come *medium* privilegiato per discutere la collocazione delle donne nella società, nella cultura e nel sistema dell'arte, sia come perno attorno al quale far ruotare la critica al potere maschile (visivo e non) e alla rappresentazione stereotipata del femminile. Alle riflessioni sulla sessualità e sul genere si sono inoltre affiancate quelle sulla vulnerabilità del corpo in sé, sulla latente minaccia all'integrità dell'io rappresentata dal suo stesso interno e sui pericoli a cui sono esposte le sue parti più sensibili e i suoi orifizi; ancora, grande attenzione è stata dedicata all'indagine sulla malattia e sulla mortalità, chiaramente influenzata da fenomeni di rilevanza mondiale come il tragico avvento del virus HIV, e alle possibilità offerte dalla scienza e dalla chirurgia per modificare il corpo e sottrarlo – anche nella sua versione più estrema, il cosiddetto *post-human* – alle naturali prospettive di decadimento e scomparsa.⁵⁰

49 Cfr. L. NOCHLIN, *The Body in Pieces. The Fragment as a Metaphor of Modernity*, Thames and Hudson, 1994.

50 Per il tema del corpo nell'arte e nella cultura successiva al 1980 A. JONES, *Il corpo dell'artista...*, cit.; *The Body Aesthetic. From Fine Art to Body Modification*, Tobin Siebers, Ann Arbor (ed. by), University of Michigan Press, 2003. Per l'attenzione dedicata dall'arte contemporanea in particolare al tema del corpo malato e disabile cfr. P. KÜPPERS, *Disability and Contemporary*

Soprattutto nel corso degli anni Novanta, la riflessione si è incentrata sugli aspetti considerati abietti e disgustosi, o comunque legati ai fenomeni onnicomprensivi e apparentemente sinonimici dell'abiezione e del disgusto. Come vedremo in seguito, non è un caso che nell'ambito di un'arte definibile in senso lato "oscena" e "trasgressiva"⁵¹ numerosi artisti abbiano fatto ricorso proprio al cibo e proprio in queste accezioni, sfruttandone la capacità di innescare le dinamiche di entrambi i fenomeni. Se infatti è vero, come scrive Kerstin Mey, che l'oscenità è «una categoria culturale dall'origine relativamente recente che è stata applicata a delle rappresentazioni per esprimere, in generale, il loro carattere indecente e volgare, sporco e malizioso, rozzo e sgradevole e dunque moralmente compromettente e potenzialmente illecito»⁵², non c'è dubbio che proprio in questa chiave vadano interpretati tutti gli interventi artistici in cui il cibo viene utilizzato sia per la sua natura di elemento deperibile – e dunque per il fatto di assumere con il trascorrere del tempo delle caratteristiche repulsive – sia per il suo ovvio coinvolgimento nei fenomeni dell'ingestione e dell'espulsione – che mettono in crisi, per loro natura, l'idea del corpo come entità finita e impenetrabile; come vedremo, le teorie sull'abiezione e sul disgusto estetico saranno utili proprio per comprendere la specificità delle esperienze artistiche di cui si darà conto in questa parte della ricerca.

La teoria dell'abiezione, formulata nel 1980 da Julia Kristeva, ha avuto, come è noto, una diffusione e una risonanza culturale formidabile, sia per quanto

Performance. Bodies on Edge, Routledge, 2003; P. KÜPPERS, *The Scar of Visibility. Medical performance and Contemporary Art*, University of Minnesota Press, 2007; A. MILLETT-GALLANT, *The Disabled Body in Contemporary Art*, Palgrave Macmillan, 2010.

⁵¹ Cfr. a questo proposito K. MEY, *Art and Obscenity*, I.B. Tauris, 2006; K. CASHELL, *Aftershock. The Ethics of Contemporary Art*, I.B. Tauris, 2009.

⁵² Cfr. K. MEY, *Art and Obscenity...*, cit., p. 2. Proprio per questo, continua Mey, l'osceno sarebbe una controparte parallela dell'estetico, in quanto strettamente legato alle normative etico-morali e alla legge, che di volta in volta stabiliscono che cosa sia osceno, che cosa non lo sia e che cosa possa divenirlo o cessare di esserlo. Cfr. *ibidem*.

riguarda l'interpretazione estetica sia per quanto concerne la stessa creazione artistica. Riagganciandosi alle analisi strutturaliste del concetto dell'“impuro” portate avanti tempo prima da Mary Douglas, la studiosa definisce abietto tutto ciò che provoca nell'individuo una violenta sensazione di minaccia a «un'identità, un sistema, un ordine» tanto fisico quanto psichico: abietto è tutto ciò che potrebbe violare i limiti del corpo e le sue barriere naturali, ma è anche il corpo stesso (con il correlativo “sé”) inteso come escrescenza, residuo o scarto (unghie, capelli, peli, secrezioni; «*manca*za fondatrice di ogni essere, senso, linguaggio, desiderio»); abietto è ciò che, a causa del suo peculiare stadio – «l'intermedio, l'ambiguo, il misto» – non è chiaramente definibile e riconducibile a una forma e a un'entità, e che come tale scuote con forza soprattutto il presupposto base dell'unità del soggetto, mettendone in crisi il dualismo *io-non io* sul quale si reggono i suoi meccanismi ontologici e gnoseologici.⁵³ Se è vero, come ricorda polemicamente Rosalind Krauss, che è proprio l'uso kristeviano (e non batailliano) del termine “abietto” ad averne influenzato le recenti teorizzazioni in rapporto alle pratiche artistiche contemporanee – un mondo che la studiosa definisce semplicisticamente e onanisticamente «ossessionato (...) da temi e sostanze»⁵⁴ – non si può tuttavia negare come una buona parte dell'arte e della

53 Cfr. J. KRISTEVA, *Poteri dell'orrore...*, cit., pp. 6-7.

54 Cfr. R- KRAUSS, *Conclusion. Il destino dell'informe*, in R. KRAUSS, Y. A. BOIS, *Inform. Istruzioni per l'uso...*, cit., p. 255. La studiosa si dissocia da quello che può essere definito il “volgarizzamento” del concetto di informe nella pratica artistica contemporanea: da azione-operazione, come accade in Bataille, che per primo utilizzò il termine in questo senso, l'informe è diventato un tema e una moda, confuso in senso lato con il disgusto e con l'abietto in senso kristeviano, ridotto, cioè a una mania morbosa per il corpo e la sua fenomenologia. Scrive Krauss a conclusione dello studio: «informe (...) designa un declassamento in tutti i sensi del termine, che mina al contempo la separazione tra lo spazio e il tempo (pulsazione), i sistemi di misurazione dello spazio (orizzontalizzazione, produzione del più basso del basso), le qualificazioni della materia (basso materialismo) e l'ordine strutturale dei sistemi (entropia). Come questo studio ha tentato di dimostrare queste procedure poste sotto il segno dell'informe non sono affatto assimilabili a quello che il mondo dell'arte intende attualmente con abiezione. Inoltre l'informe ha secondo noi il proprio destino da compiere, che è in parte quello di liberarci dall'azione del semantico e dall'asservimento al tema, il cui invece l' “arte

critica, specialmente di marca femminista, abbia talmente fatto proprio il concetto da costituire per certi versi un equivalente visivo e accademico delle formulazioni della stessa Kristeva; ciò soprattutto a proposito dell'idea che la forma di abiezione per eccellenza sia quella che il soggetto prova nei confronti del corpo materno, con il quale ha vissuto una perfetta simbiosi prenatale ma verso il quale, divenuto indipendente, sperimenta con orrore la diversità e la pericolosità.

Il crescente e specifico interesse per il disgusto e per le sue declinazioni estetiche sussume invece l'abiezione all'interno di una più vasta fenomenologia. Nel corso degli ultimi anni numerose pubblicazioni sono state dedicate all'argomento, tra cui il volume di Winfried Menninghaus, che ripercorre le occorrenze e le sfumature di significato di questa “forte sensazione” dall'antichità fino al giorno d'oggi. Tutti gli studiosi sono inoltre concordi nel riconoscerne il valore in quanto categoria interpretativa: per quanto troppo a lungo rimossa dal dibattito, essa presenta infatti significative tangenze nei confronti del sublime, e appare di cruciale importanza per comprendere un certo filone delle arti visive dell'ultimo trentennio, frutto di incertezze e angosce che dalla politica, dalla società e dalla cultura finiscono col riflettersi sui corpi degli individui, percepiti di riflesso come privi di integrità.⁵⁵ Come ricorda William Ian Miller in *The Anatomy of Disgust* – testo “apripista” delle ricerche sull'argomento, dopo il pionieristico *Der Ekel* di Aurel Kolnai (1929) – per quanto le implicazioni del tema siano vastissime, dato che chiamano in causa la sensibilità etica e morale dell'individuo e sconfinano nel

abietta” sembra compiacersi tanto. Il presente progetto non è che un capitolo della sua storia incompiuta». Cfr. *ivi*, p. 257.

⁵⁵ Cfr. W. MENNINGHAUS, *Disgust...*, cit. Come il sublime, anche il disgusto non ha un preciso e unico oggetto di riferimento, ma si verifica tutte le volte che l'individuo ha a che fare con fenomeni che soverchiano le sue capacità di pensiero e di espressione. Significativamente, anche Kristeva sottolinea lo stesso tipo di dinamica a proposito dell'abiezione, chiamando in causa il sublime: cfr. J. KRISTEVA, *Poteri dell'orrore...*, cit., pp. 13-14.

campo dei sentimenti (su tutti, l'amore), ciò che il disgusto mette in crisi più acutamente è, come accade, appunto, anche nel caso dell'abietto, il senso del sé e dell'identità:⁵⁶ e tuttavia, secondo lo studioso, il disgusto non andrebbe ricondotto tanto a reazione nei confronti di ciò che evoca la possibilità del disfacimento o, peggio, della morte, quanto a straniamento rispetto alla vita e a noi stessi.⁵⁷ In un capitolo dal titolo significativo – *Thick, Greasy, Life* – Miller scrive:

«i nostri corpi e le nostre anime sono le prime origini del disgusto. Ciò che gli animali ci ricordano di noi, e soprattutto quelli che ci disgustano – insetti, lumache, vermi, topi, pipistrelli, tritoni, millepiedi – è la vita, la melmosa, viscida, viscosa, brulicante, caotica, sconcertante vita. Non abbiamo bisogno degli animali per ricordarcelo; tutto ciò di cui abbiamo bisogno è uno specchio».⁵⁸

Nel sottolineare come il disgusto sia una delle passioni più culturalmente creative – da cui la molteplicità delle sue letture – Miller concorda con Carolyn Korsmeyer quando nel suo *Savoring Disgust* la studiosa definisce il “disgusto estetico” come quell'aspetto speciale e multiforme del disgusto che si verifica quando lo spettatore di un museo o una galleria (alla pari di chi legge un testo o assiste a una proiezione cinematografica) si trova, appunto, ad “assaporare” questo particolare sentimento (verrebbe da dire nel rispetto della “funzione poetica” jakobsoniana), per esplorare e comprendere più in profondità il valore e il significato degli oggetti che lo hanno suscitato. Non è una mera coincidenza, sostiene Korsmeyer, che la popolarità del disgusto abbia trovato nell'eterogeneo

⁵⁶ Miller dedica particolare attenzione anche alle cause e alle manifestazioni del disprezzo, “cugino sociale” del disgusto fisico: cfr. W. I. MILLER, *The Anatomy of Disgust...*, cit., pp. 179-254. Sulla doppia natura del disgusto (attraente e respingente) cfr. *ivi*, pp. 109-142;

⁵⁷ Cfr. *ivi*, pp. 38-59.

⁵⁸ Cfr. *ivi*, p. 50.

mondo dell'arte un terreno fertilissimo, in cui il disgusto viene evocato deliberatamente affinché eserciti il suo “paradossale magnetismo”; allo stesso modo non stupisce che proprio il corpo umano, nella sua carnale fragilità, sia potuto diventare l'oggetto artistico disgustoso per antonomasia. Riallacciandosi a quanto sostenuto in un suo precedente studio – il già citato *Making Sense of Taste* – la studiosa trae così le conseguenze del perché proprio i sensi del tatto, dell'olfatto e, non ultimo, appunto, del gusto, siano quelli più direttamente coinvolti in questo tipo di reazioni (a differenza di quanto accade per la vista e l'udito), e del perché il cibo – che di per sé mette in crisi il concetto di commestibilità, e dunque la possibilità di valicare i limiti del corpo – sia spesso utilizzato come mezzo o referente artistico privilegiato.⁵⁹ Come già Kristeva aveva notato

«il disgusto per gli alimenti è forse la forma più elementare e più arcaica dell'abiezione (...); quando un cibo appare come oggetto contaminante, lo è in quanto oggetto orale solo se l'oralità significa una frontiera del proprio corpo. Un cibo diventa abietto solo perché costituisce un bordo tra due entità o due territori distinti».⁶⁰

In un orizzonte artistico e critico così caratterizzato, si capisce come il cibo si ponga precisamente al crocevia della riflessione sull'identità e sulla fisicità, divenendo protagonista di opere che, rappresentandoli, manipolandoli e facendo leva sulle componenti abiette o disgustose degli alimenti o dei fenomeni dell'ingestione e dell'espulsione, mirano a esprimere gli aspetti problematici del rapporto tra il corpo e la sua percezione e tra l'individuo e la sua definizione

⁵⁹ Cfr. C. KORMSEYER, *Savouring Disgust...*, cit., pp. 3-6. Su questo punto, per una disamina dei cinque sensi (e relativi organi) e della loro percentuale di coinvolgimento in reazioni di disgusto cfr. W. I. MILLER, *The Anatomy of Disgust...*, cit., pp. 60-108.

⁶⁰ Cfr. J. KRISTEVA, *Poteri dell'orrore...*, cit., p. 4; 84.

all'interno di un contesto sociale e culturale che tende invece a negarne o a considerarne pericolose e condannabili le pulsioni più naturali.

II.2 Cibo, arte e genere: una premessa

Oltre a essere numerosi, i lavori artistici che negli ultimi tre decenni hanno affrontato il tema del rapporto tra individuo e cibo si prestano a un'analisi che tenga conto anche delle caratterizzazioni di genere. Soprattutto per quanto riguarda le artiste, ciò è reso possibile da un approccio all'argomento che, come si vedrà, presenta diverse caratteristiche comuni, e che oltre a rispecchiare tendenze e pratiche estetiche dell'arco cronologico preso in esame in questa ricerca, risulta essere l'esito della peculiarissima relazione tra il genere femminile e la sfera dell'alimentazione, da sempre oscillante tra i poli opposti dell'attrazione e del distacco, dell'identificazione e dello straniamento: la sofferta conflittualità che fa da comune denominatore alle riflessioni (tra le altre) di Jana Sterback e Cindy Sherman, di Janine Antoni e delle gemelle L.A. Reaven, oltre a trovare riscontro nelle dinamiche del femminismo e del post-femminismo (intesi come fenomeni storici e culturali a sé e nelle loro specifiche ripercussioni sulle arti visive), mette insieme questioni di carattere storico e antropologico, sociale e culturale. Per questo motivo, prima di passare alla disamina delle opere, si rende necessario un breve *excursus* per ripercorrere i punti salienti che nel corso dei secoli hanno caratterizzato il rapporto tra le donne e il cibo, poiché alla luce di questi presupposti appariranno più chiaramente sia l'eredità condivisa dalle artiste in quanto donne sia il modo in cui la questione alimentare si stringa attorno a nodi ricorrenti e tuttora irrisolti: a emergere dal confronto dei singoli casi sarà infatti un'identità divisa tra il desiderio nell'indulgere agli immediati piaceri del cibo e la non conformità – e la sfida – a uno stereotipo di femminile

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari

incapace di soddisfare il desiderio dello sguardo maschile secondo quelle modalità di proiezione psico-visiva che Laura Mulvey ha descritto nel classico *Visual and Other Pleasures*.⁶¹

Un approccio di questo tipo, sensibile alle peculiarità di genere, getta inoltre una luce inedita anche sull'interpretazione dei lavori degli artisti coevi: difatti, pur non condividendo le medesime istanze delle colleghe, essi non solo partecipano del medesimo clima culturale e artistico, ma risentono di riflesso delle costanti che hanno caratterizzato l'approccio femminile alla sfera della nutrizione; non da ultimo ciò accade proprio perché i veti e le norme che nel tempo ne hanno regolato le dinamiche hanno una matrice tradizionalmente maschile e patriarcale, e furono generate dal bisogno di irreggimentare la pericolosa alterità dei corpi e degli appetiti femminili. Per questo, la frequenza con cui gli artisti hanno a propria volta declinato il tema alimentare in chiave di abiezione o di disgusto va di pari passo con una relazione progressivamente più problematica (fino a divenire schizofrenica) non tanto con il cibo in sé, ma con la figura materna (nel senso più kristeviano del termine) e quella paterna (nel senso di una "morte del padre" intesa come assenza di riferimenti etici, morali, culturali e, non ultimi, artistici). Più in generale, ciò che spesso emerge dalla disamina dei lavori è un rapporto problematico con la dimensione esistenziale *tout court* (nel senso evocato da Ian Miller): così, in un contesto in cui sono venute meno le condizioni favorevoli al maschio cosiddetto "dominatore e predatore", gli artisti constatano e mettono in scena la realtà di soggetti disturbati, alla ricerca di una nuova riconciliazione quasi sempre frustrata con il proprio io e il mondo circostante, oppure patologicamente interessati all'esplorazione dei propri processi di incorporazione ed espulsione, come è ben esemplificato (tra le altre) dalle opere di Paul McCarthy o di Wim Delvoye.

⁶¹ L. MULVEY, *Visual and Other Pleasures...*, cit.

Qui di seguito, prendendo spunto da una scena emblematica della storia del cinema, si cercherà di offrire una prospettiva antropologica, sociologica e culturale dalla quale guardare alle differenze nel rapporto tra i due sessi e la sfera dell'alimentazione: ciò sarà utile per introdurre quell'eredità concettuale condivisa dalle artiste e dagli artisti che, a partire dagli anni Ottanta del Novecento, hanno fatto del cibo un tema e uno strumento privilegiato di espressione. Una prospettiva innanzitutto storica, quindi, per una lettura diacronica e sincronica che aiuti a comprendere come determinate costanti nel legame tra i generi e il vasto campo della nutrizione si ritrovino, con le dovute sfumature, dalle origini della civiltà fino al Ventesimo secolo e oltre.

II.2.1 Breve preambolo cinematografico: figli di Rossella, nipoti di Eva

“Reggere forte! Non respirare!”. Si apre con queste parole una delle scene più famose di *Via col vento* (*Gone with the Wind*), il celebre film del 1939 diretto da Victor Fleming e tratto dall'omonimo romanzo del 1937 di Margareth Mitchell, ambientato nel Sud degli Stati Uniti nel 1861. Si apre, cioè, con una battuta che è un invito perentorio alla resistenza e alla moderazione, rivolto da un'esperta governante – Mammy – alla sua giovane protetta – la dolorante Miss Rossella – che, aggrappata al baldacchino del letto in biancheria e mutandoni, si fa stringere i lacci dell'insopportabile corsetto d'ordinanza; un “reggere forte” e un “non respirare” che, come si intende, vanno ben oltre il rito della consueta vestizione, e si applicano più in generale a ogni aspetto della condotta di una dama borghese della metà del diciannovesimo secolo, e specialmente a quelle dinamiche che la vedono intenta ora alla toeletta ora al desco familiare e forestiero.

Rossella, che è stata invitata a una festiciola dai coniugi Wilkes, genitori del suo amato Ashley, è intenta a imbellettarsi e a indossare un'enorme gonna a balze e

un corpetto fitto di *ruches* che la fanno assomigliare – molto appropriatamente – a un vezzoso *bon-bon*. Presa com'è dai preparativi, non intende fare colazione, e alle insistenze di Mammy perché si decida a mangiare – o meglio: perché si plachi la fame tra le mura domestiche per poi digiunare con decoro e senza sforzo in società – segue puntuale il rifiuto di digerire il ridicolo *diktat* comportamentale:

Rossella: “(...) Voglio godermela tanto oggi. Mangerò dai Wilkes...”

Mammy: “Se a te non importare la buona reputazione, a me sì! Ti avere detto e ridetto che vera dama in pubblico dovere mangiare poco, come *uccellino*. Non stare bene che nella casa di Mr. Wilkes tu ingozzarti e riempirti come *tacchino!*”

Rossella: “Perdindirindina! Ashely mi ha detto che gli piacciono le ragazze di buon appetito...”

Mammy: “Quello che i giovanotti dire e quello che pensare essere due cose. E a me non parere che lui avere chiesto di sposarti.”⁶²

Annientata dalle ciniche ma sagge parole della governante, Rossella prende a ficcarsi in bocca meccanicamente e a mo' di sfida il cibo offertole: ormai si è arresa, e mangerà. Mammy del resto ha ragione, e a Rossella, che conosce perfettamente e suo malgrado le regole del gioco, non resta che piegare l'animo ribelle alle norme del *bon ton* e del suo stesso, ambizioso, romanticismo: per amore di Ashley – che ha però confessato un debole per le robuste mangiatrici – rinnegherà se stessa e il suo famelico caratteraccio, e per fargli un'ottima impressione in società si limiterà a sbocconcellare distrattamente qualche briciola, interpretando al meglio la parte della fanciulla soave e incorporea,

⁶² In questo punto il romanzo è ancora più preciso: quando Rossella replica che si sarebbe comportata come sua madre, che da giovane mangiava senza remore durante le occasioni mondane, Mammy risponde: “Quando essere sposata, potrai mangiare anche tu. Quando Miss Elena aveva la tua età, non mangiare quando usciva, nemmeno tua zia Paolina e zia Eulalia. Essere tutte sposate. Signorine che mangiare molto non trovare marito”. Cfr. M. MITCHELL, *Via col vento*, Mondadori, Milano, 1987 (traduzione a cura di Ada Salvatori ed Enrico Piconi; prima ed. 1937), p. 91. Benché l'intero romanzo sia fitto di riferimenti al cibo, ai pasti e alla convivialità, in questo brano è assai evidente il legame tra cibo e *status* in una cultura, come quella borghese, ossessionata dall'idea della rispettabilità sociale e, per le ragazze, dall'obiettivo del buon matrimonio.

contenuta nei modi e soprattutto nell'appetito, mansueta e innocua come l'etichetta esige da ogni rispettabile ragazza in età da marito.⁶³

La storia dell'appetito represso di Rossella O'Hara ha radici profonde, che attraversano tutto l'Occidente per ricongiungersi, quasi simbolico cordone ombelicale, con il prato di quell'Eden da cui la prima donna era stata scacciata insieme al suo uomo per avere commesso il primo e il più imperdonabile dei peccati: mangiare il frutto proibito dell'albero della conoscenza, dal quale sarebbe derivata l'umana consapevolezza del bene e del male. La scena tra Rossella e Mammy ha così il pregio di condensare in poche inquadrature i presupposti ideologici che, a partire da quel mitico primo morso, hanno caratterizzato nei secoli il rapporto individuale e sociale, privato e pubblico, tra i sessi e il cibo, con una palese condizione di svantaggio per il polo femminile che può essere riassunta nelle seguenti costanti: in primo luogo, il senso di colpa per il suo consumo, che deve essere sempre moderato per espiare l'eccesso originario e osservare il precetto di continenza imposto dal potere ecclesiastico e patriarcale; direttamente collegata a questo imperativo normativo è la schizofrenia delle donne stesse, sempre combattute tra il conformismo imposto dall'autorità maschile e la ribellione; segue la gestione e manipolazione femminile del cibo come strumento di potere privilegiato per creare e distruggere legami tramite l'invio di messaggi di amore e odio, resa e rivolta; e, non ultima, l'equivalenza stessa tra donne e cibo, in quanto soggetti/fonti di vita e di nutrimento ma anche in quanto oggetti/alimenti invitanti e ben disposti sulla mensa sociale e sessuale, pronte per essere date in pasto a un convivio

⁶³ Elisabetta Chicco Vitzizai ha dedicato proprio al romanzo di Mitchell un volumetto intitolato *A tavola con Scarlett O'Hara. Le ricette di Via col Vento* (Torino, Il Leone Verde Edizioni, 2010), in cui il tema del cibo nel testo letterario e in quello filmico viene analizzato nei suoi aspetti storici, culturali, economici e sociali. Il libretto fa parte a sua volta di una apposita collana ("Leggere è un gusto") ideata dalla casa editrice Il Leone Verde per analizzare le occorrenze dei cibo in racconti, romanzi, film, movimenti e generi artistici e letterari.

evidentemente maschile.⁶⁴ Qui di seguito, analizzando brevemente ciascuna di queste costanti e isolando e intersecando i diversi piani temporali e culturali, vedremo come determinati aspetti siano certamente mutati nei secoli, e come di altri fenomeni si sia persa la traccia se non la memoria; ciò che tuttavia emergerà come comune denominatore sarà una relazione mai neutrale e fortemente simbolica tra donne, uomini e alimentazione, perfetto riflesso di quel meccanismo che Elspeth Probyn, nel mettere a fuoco il legame tra cibo e corpo come campi di forze in perenne conflitto e collaborazione, ha definito molto appropriatamente «la tangibilità del potere, la sua consistenza e il suo aroma».⁶⁵

11.2.2 “Less is enough”

Modificando un celebre motto, il contegno auspicabile per le donne a tavola – sempre oscillanti tra eccessi (l'*aut-aut* tra “uccellino” e “tacchino” ricordato da Mammy) e compromessi – potrebbe essere riassunto in una sorta di “*less is enough*”.⁶⁶ Questo “assioma” prende le mosse da Eva e dal mito stesso della creazione: l'assimilazione del consumo di cibo a forma di trasgressione ha infatti

⁶⁴ Cfr. W. BELASCO, *Food: the Key Concepts*, Oxford-New York, Berg Publishers, 2008, pp. 41-52. Gli studi sull'argomento, condotti secondo una prospettiva di genere, psicologica, storica e antropologica, concordano nell'individuare in questi punti le costanti del rapporto femminile con il cibo. Tra i più importanti cfr.: S. CLINE, *Just Desserts. Women and Food*, London, Andre Deutsch LTD, 1990; S. BORDO, *Unbearable Weight: Feminism, Western Culture, and the Body*, University of California Press, 2003 (prima ed. 1993); D. LUPTON, *Food, the Body and the Self*, London, SAGE Publications, 1996; *Food and Gender. Identity and Power*, C. M. Counihan, S. L. Kaplan (ed. by), London & New York, Routledge, 1998; C. M. COUNIHAN, *The Anthropology of Food and Body. Gender, Meaning and Power*, London & New York, Routledge, 1999; E. PROBYN, *Carnal Appetites. FoodSexIdentities*, London & New York, Routledge, 2000; *Cooking Lessons. The Politics of Gender and Food*, S. A. Inness (ed. by), Lahnam, Rowman and Littlefield Publishers, 2001; R. M. MEADOW, L. WEISS, *Women's Conflicts about Eating and Sexuality. The Relationship Between Food and Sex*, New York, Routledge, 2012 (prima ed. 1992).

⁶⁵ Si veda E. PROBYN, *Carnal Appetites...*, cit., p. 7.

⁶⁶ Per un inquadramento storico dall'alto Medioevo alla più recente contemporaneità cfr. M. G. MUZZARELLI, F. TAROZZI, *Donne e cibo*, Milano, Mondadori, 2004; M.G. MUZZARELLI, *Nelle mani delle donne. Nutrire, guarire, avvelenare dal Medioevo a oggi*, Laterza, 2013.

inizio nel momento in cui la raccolta e le condivisione di un alimento si compiono come violazione di un tabù alimentare divino; e mentre Adamo viene descritto dall'esegesi più come vittima innocente che come complice del misfatto, la responsabilità viene fatta ricadere interamente sulla compagna. Come punizione, da questo momento sofferenze e fatiche sarebbero gravate sulle sorti degli umani, e non di poco conto sarebbe stata la lotta quotidiana per procurare quel sostentamento che il Paradiso Terrestre offriva in abbondanza.⁶⁷ Al fine di scongiurare nuovi casi di indulgenza e per tenere a bada in senso ampio i pericoli del desiderio, si impose ben presto la prassi della disciplina alimentare, destinata a decretare il successo di quel binomio *abstinentia/continentia* che a partire dall'alto Medioevo avrebbe permeato la vita di religiosi e laici, fuori e dentro le comunità monastiche maschili e femminili.⁶⁸ Nel caso delle donne, la repressione degli istinti era complicata dal loro statuto di figlie di Eva, e quindi ontologicamente più deboli, più inclini alla trasgressione e pericolosamente contagiose; per loro la scelta ideale sarebbe stata quella di vivere una sorta di penitenza perenne, utile sia alla buona condotta personale sia all'eterna richiesta di perdono per il pasto nefando della progenitrice.⁶⁹

Tuttavia, già nel corso del Medioevo, la mortificazione del corpo e degli istinti divenne per alcune di loro una scelta consapevole di privazione: da una parte, infatti, nel caso delle Sante digiunatrici rifiutare gli alimenti divenne un modo per sperimentare una via di accesso privilegiata al contatto diretto con la divinità tramite l'eucarestia; dall'altra, l'astinenza dai beni materiali fu una strategia di affermazione per tutte quelle donne che, pur di rendersi artefici del proprio

⁶⁷ Secondo Warren Belasco il gesto di Eva rappresenterebbe la versione primordiale del detto "*There ain't no such thing as a free lunch*" (TANSTAAFL), secondo il quale la gratuità del pasto, passata la soddisfazione del bisogno, ha conseguenze sempre negative sull'individuo e sul suo contesto. Cfr. W. BELASCO, *Food...*, cit., p. 80.

⁶⁸ Cfr. M. G. MUZZARELLI, F. TAROZZI, *Donne e cibo...*, cit., p. 2.

⁶⁹ Cfr. *ivi*, pp. 5-6.

destino in una società che imponeva loro ogni scelta, decisero di agire sull'ambito dell'alimentazione, l'unico in cui era possibile rivendicare una forma di autorità e possesso.⁷⁰

Entrambe queste condotte testimoniano di quanto siano antiche e peculiari le contraddizioni del legame femminile con il cibo e con la sua gestione.⁷¹ Certamente è vero che per oltre otto secoli le donne occidentali hanno rifiutato il cibo per rivendicare una forma di potere all'interno di un mondo nel quale non avevano strumenti di controllo, sebbene i loro scopi fossero differenti: da una parte, la ricerca della santità, dall'altra il tentativo di raggiungere la perfezione attraverso l'estrema magrezza, arrivando letteralmente a “incarnare” quella che Susan Bordo, nel registrare il preoccupante aumento del fenomeno a partire dagli anni Ottanta del Novecento, ha definito in modo efficace una forma di

⁷⁰ Sul digiuno femminile nel Medioevo e sulle Sante digiunatrici cfr. *ivi*, pp. 30-40. Sia rifiutare la mensa terrena preferendole quella divina, sia negarsi volontariamente il cibo per mortificare la propria femminilità e perdere quel ruolo di pedina debole nella partita sociale, furono scelte frequenti e contestate perché viste come spia di stregoneria e possessione demoniaca; sotto l'appellativo di streghe furono a lungo rubricate dai Tribunali dell'Inquisizione anche tutte quelle figure femminili ai margini della società che per l'esecuzione dei propri servizi ricorrevano alla manipolazione di alimenti più o meno commestibili. A proposito delle “streghe in cucina” cfr. *ivi*, pp. 18-29. Rudolph Bell, nel suo celebre studio *Holy Anorexia*, ha invitato a considerare le affinità tra il comportamento delle digiunatrici del Medioevo (“santa” anoressia) e la patologia femminile della fine del diciannovesimo secolo (anoressia “nervosa”); Carolyn Walker Bynum ha invece insistito sulla necessità di trattare a parte la malattia diagnosticata in pieno Ottocento tenendo conto sia dei secoli che separano il Medioevo dalla *Belle Époque*, sia dei relativi mutamenti culturali e sociali. Cfr. R. M. BELL, *La santa anoressia. Digiuno e misticismo dal Medioevo a oggi*, Bari, Laterza, 2010 (traduzione a cura di Anna Casini Paszkowski; prima ed. 1985) e C. W. BYNUM, *Sacro convivio e sacro digiuno. Il significato religioso del cibo per le donne del Medioevo*, Milano, Feltrinelli, 2001 (traduzione a cura di Sandro Lombardini; prima ed. 1987).

⁷¹ Non mancarono però casi di Sante e mistiche che nei loro scritti manifestarono un rapporto con il cibo e il Divino basato non sulla negazione, bensì sulla presenza costante e gioiosa, specie in forma di metafora letteraria per esprimere il contatto del naturale (corpo-cibo) con il soprannaturale (spirito-Dio). Cfr. a questo proposito C. MAZZONI, *Cucina, donne e santità: dalla pratica alla scrittura*, in *Il cibo e le donne nella cultura e nella storia. Prospettive interdisciplinari*, M. G. Muzzarelli e Lucia Re (a cura di), Bologna, CLUEB, 2005, pp. 67-81. Della stessa autrice cfr. *The Women in God's Kitchen: Cooking, Eating, and Spiritual Writing*, New York, 2005.

“cristallizzazione della cultura”.⁷² Tanto più che, come è stato notato, l'ossessione femminile contemporanea a privarsi di determinati cibi potrebbe essere più correttamente considerata come un riproporsi, in chiave di “mangiarlo o non mangiarlo?”, della domanda “farlo o non farlo?” che le donne degli anni Cinquanta e Sessanta del Novecento si ponevano a proposito del sesso prematrimoniale, equiparando il cibo a un amante con il quale l'unico rapporto apparentemente possibile fosse di amore e odio, attrazione e repulsione, sottomissione e dominio.⁷³

Il consolidarsi attraverso i secoli di un modello comportamentale portò con sé una sorta di schizofrenia da parte delle donne stesse, un'incertezza sul conformarsi o ribellarsi alle norme di buona condotta codificate dall'autorità religiosa, civile e familiare. Questa coscienza divisa si acuì in pieno Ottocento con la nascita dei primi movimenti emancipazionisti, che desideravano liberare le donne dalla prigione della cucina perché accedessero finalmente al regno libero e maschile del pensiero. Parallelamente allo sviluppo di un'industria che ormai aveva trovato nella casalinga la sua soddisfatta consumatrice, e all'istituzione dell'economia domestica come disciplina autonoma, si assiste così a cortei di donne che rinnegano quasi con furia “iconoclasta” la riduzione all'immagine di angelo del focolare, di addette alla cura e alla nutrizione della prole; alla fine degli anni Sessanta, il discorso della liberazione dalle mansioni tradizionali si avvantaggiò anche dell'avvento dei primi elettrodomestici e dei cibi precotti, che

⁷² Cfr. *Food and Gender...*, cit., p. 6; C. M. COUNIHAN, *The Anthropology of Food and Body...*, cit., p. 12; sull'anoressia cfr. H. BRUCH, *Anorexia Nervosa and its Differential Diagnosis*, in *Food and Culture. A Reader*, C. Counhian, P. Van Esterik (ed. by), New York and London, Routledge, 2008 (prima ed. 1997), pp. 104-117; sull'anoressia in epoca vittoriana cfr. J. J. BRUMBERG, *The Appetite as a Voice*, in *ivi*, pp. 141-161; sulla “nuova” anoressia del dopoguerra cfr. S. BORDO, *Anorexia Nervosa: Psychopatology as the Crystallization of Culture*, in *ivi*, pp. 162-186 e S. BORDO, *Unbearable Weight...*, cit.

⁷³ Cfr. soprattutto R. M. MEADOW, L. WEISS, *Women's Conflicts about Eating and Sexuality...*, cit., pp. 1-12.

permisero di guadagnare un tempo libero prima impensabile da spendere in attività intellettuali e ricreative.⁷⁴

Una forma di protesta nei confronti dell'ideale femminile cominciò a esprimersi, sempre a cavallo tra i due secoli, anche con l'esordio delle prime vere mode per la magrezza e con l'insorgere di quei disturbi dell'alimentazione che, nel 1868, i medici William W. Gull e Charles E. Lasègue diagnosticarono come “anoressia” e “bulimia”: l'ideale di “figura di vespa e leggerezza di farfalla” che ogni donna della media-borghesia occidentale doveva perseguire realizzando insieme il suo destino di fattrice e di presenza graziosa della casa finiva così col ritorcersi contro se stesso in uno sciame di contraddizioni che a tutt'oggi è ben lungi dall'essere placato.⁷⁵ Il conseguente culto della forma fisica, nella sua origine ottocentesca e medio-borghese e nelle sue molteplici sfaccettature, si accordava non solo con la convinzione vittoriana secondo la quale “una donna non dovrebbe mai essere vista mangiare in pubblico”, ma arrivava a coprire un'intera area di significati, ancora drammaticamente attuali: così, nella reazione ai pasti familiari e condivisi, il rifiuto della crescita conviveva con la paura della sessualità, e l'ansia della perdita di controllo aveva il suo contraltare nell'ostentazione del dominio di sé e

74 Sulle modalità in cui il mercato e la pubblicità hanno condizionato gli acquisti alimentari e connotato alcuni cibi come destinati principalmente a un pubblico femminile cfr. V. S. JENKINS, *Banana's: Women's Food*, in *Cooking Lessons...*, cit., pp. 111-128; e K. LeBESCO, *There's Always Room for Resistance: Jell-O, Gender, and Social Class*, in *ivi*, pp. 129-149. Protestare per il pane, così come per l'impiego, fondeva il ruolo della donna nutrice con quello della donna lavoratrice, facendo della richiesta di cibo e di salario un unico obiettivo di azione. Cfr. M. G. MUZZARELLI, F. TAROZZI, *Donne e cibo...*, cit., pp. 140-159. Sulle proteste per il pane e il lavoro tra Ottocento e Novecento cfr. F. TAROZZI, *In piazza per il pane: una presenza al femminile, in Il cibo e le donne nella cultura e nella storia...*, cit., pp. 145-163. Si veda anche W. BELASCO, *Food...*, cit., pp. 41-52; p. 59.

75 Cfr. A. COLELLA, *Figura di vespa e leggerezza di farfalla. Le donne e il cibo nell'Italia borghese di fine Ottocento*, Firenze, Giunti, 2003, in cui l'analisi del rapporto che le italiane della classe media avevano con il cibo alla fine del XIX secolo assume una validità più generale nel rispecchiare il contesto europeo e americano. Cfr. anche M. G. MUZZARELLI, F. TAROZZI, *Donne e cibo...*, cit., pp. 160-167.

della disciplina.⁷⁶

Cucinare e servire il cibo sono state attività che a lungo hanno conferito alle donne una forma peculiare di potere, poiché il controllo del focolare finiva col tradursi automaticamente nel privilegio di una supervisione in ambito domestico e di una salda presa sui propri familiari: la gestione alimentare, insomma, contribuiva a dare voce alle donne laddove mancava una predisposizione sociale e culturale per l'ascolto, permettendo loro di farsi sentire e di esprimersi attraverso le pietanze.⁷⁷ Non fu un percorso privo di ostacoli, e fu necessario del tempo perché una portata preparata da una donna venisse consumata da un uomo senza alcun tipo di resistenza: l'antico pregiudizio secondo il quale ogni degna figlia di Eva avrebbe potuto offrire un alimento pericoloso è infatti alla base di fenomeni tanto diversi tra loro come la caccia alle streghe di memoria medievale e moderna e la lenta affermazione delle cuoche come figure professionali autonome a servizio di famiglie che non fossero quelle d'origine.⁷⁸

⁷⁶ W. BELASCO, *Food...*, cit., pp. 52-53. Per un'analisi delle prime manifestazioni e diagnosi di anoressia nervosa alla fine dell'Ottocento cfr. J. J. BRUMBERG, *The Appetite as a Voice*, in *Food and Culture. A Reader...*, cit., pp. 141-161.

⁷⁷ Cfr. W. BELASCO, *Food...*, cit., pp. 41-52; S. A. INNES, *Introduction: Of Meatloaf and Jell.O*, in *Cooking Lessons...*, cit., pp. xiii-xiv; cfr. anche l'intera sezione *Part I: The Power of Food*, in ivi, pp. 1-85.

⁷⁸ Il prestigio maggiore in questo campo sarebbe andato, storicamente, agli *chef*, professionisti maschili dell'arte culinaria, e non certamente alle cuoche, considerate alla stregua di semplici sguattere. Cfr. W. BELASCO, *Food...*, cit. pp. 41-52. Belasco sottolinea come nemmeno l'equazione "donna=brava cuoca" fosse così scontata: che cosa può garantire, infatti, la bravura delle donne del passato ai fornelli? Non poteva certo trattarsi sempre di una dote innata. In un'ottica di messa in discussione delle costruzioni e dei miti patriarcali, bisogna specularmente mettere in conto non solo l'esistenza di donne costrette loro malgrado ai compiti della cucina, ma anche di pessime cuochiere. Cfr. anche M. G. MUZZARELLI, F. TAROZZI, *Donne e cibo...*, cit., pp. 129-139; J. NEUHAUS, *Is Meatloaf for Men? Gender and Meatloaf Recipes, 1920-1960*, in *Cooking Lessons...*, cit., p. xii. Parafrasando il celebre saggio di Linda Nochlin *Why Have There Been No Great Women Artists?*, Charlotte Drukman si è chiesta perché non ci siano state nella storia delle grandi *chef* di sesso femminile, e perché, nonostante la loro verificata attuale esistenza, le modalità con cui le si descrive siano tali da perpetuare lo stereotipo della donna come semplice cuoca: cfr. C. DRUKMAN, "Why Are There No Great Women Chefs?", in *Gastronomica. The Journal of Food and Culture*, Vol. 10, N. 1, 2010, pp. 24-31. Sull'argomento cfr. anche L. S. REYNOLDS, *The Evolution of the American*

L'esclusione delle donne dal campo della cucina "ufficiale" non fa che confermare l'altra faccia della medaglia di una gestione del cibo di genere, ovvero la segregazione femminile nelle cucine e nelle case per la cui ribellione bisognerà aspettare la fine dell'Ottocento: è proprio in questo modo, infatti, che il cibo, da forma di controllo in mano a madri e mogli, diveniva il suo opposto, ovvero un modo per controllarle, relegarle a ruoli marginali, tenerle occupate nella sfera privata per renderle inoffensive in quella pubblica. Il mito della donna "chioccia", lungi dall'essere assunto come fatto archetipico, si rivelerebbe così per quello che è stato nel corso della storia: una mera costruzione patriarcale.⁷⁹

Tra le costanti del rapporto tra gentil sesso e sfera dell'alimentazione, l'equivalenza tra donne e cibo è forse la più ontologica: il latte materno, del resto, è considerato l'alimento per eccellenza, un concentrato di quanto di più necessario a un essere umano nei primi mesi di vita.⁸⁰ Ma le donne sono sempre

Woman Chef. An Ecofeminist Approach to Gender, Food, and Power, VDM Verlag, 2009.

⁷⁹ Cfr. W. BELASCO, *Food...*, cit., pp. 41-52; *Food and Gender. Identity and Power...*, cit., p. 4. Per alcuni esempi di come la preparazione femminile dei cibi possa celare forme ipocritamente democratiche e sia, al contrario, veicolo di discriminazioni razziali e sociali, cfr. E. S. D. ENGELHARDT, *Beating the Biscuits in Appalachia: Race, Class and Gender Politics of Women Baking Bread*, in *Cooking Lessons...*, cit., pp. 151-168; e p. A. WILLIAMS-FORSON, "Suckin' the Chicken Bone Dry": African American Women, Fried Chicken, and the Power of a National Narrative, in *ivi*, pp. 169-191. Il legame femminile con l'ambito della preparazione degli alimenti assume quasi i caratteri della vocazione se si pensa alla scelta di quelle religiose che, pur ritiratesi nella solitudine del chiostro, hanno continuato a tenere un contatto con il mondo esterno tramite il confezionamento di cibi non comuni, spesso e volentieri cibi dolci. Le "monache pasticcere" sembrerebbero confermare come l'atto di nutrire sia per la donna una forma di dovere ontologico, una mansione spontanea e naturale da svolgere e con profondo senso di responsabilità nei confronti del prossimo. Cfr. M. G. MUZZARELLI, F. TAROZZI, *Donne e cibo...*, cit., pp. 41-49. Non mancarono anche casi di donne che, compiuta a loro volta la scelta della vita monastica, preferirono trascorrere le giornate allo scrittore invece che ai fornelli, dedicandosi alla stesura di trattati in cui il cibo era, sì, l'argomento principale, ma veniva analizzato in funzione dei possibili effetti positivi e negativi sul corpo umano, come dimostra l'esempio emblematico di Ildegarda di Bingen (1098-1179). Sull'argomento cfr. M. G. MUZZARELLI, *Si mangia o non si mangia? Il VII libro della "Physica" di Idelgarda di Bingen*, in *Il cibo e le donne nella cultura e nella storia...*, cit., pp. 43-65.

⁸⁰ Sull'importanza dell'allattamento e sugli scompensi causati dalla sua impossibilità, nell'ottica della negazione del ruolo della "donna-frutto" cfr. A. FERLINI, *Femminilità e nutrimento. Dal "Cantico dei Cantici" a una paziente di Freud. Dall'amore arcaico all'Amore primigenio*, in *Il*

state cibo anche in un'accezione più nascosta, metaforica e per certi versi negativa: oltre che a lungo impossibilitate a scegliere cosa, come e quando mangiare, nei secoli furono infatti inesorabilmente “fagocitate” da quell'autorità maschile che stabiliva per loro destini strategici di mogli e di madri. Nella norma dell'offerta di sé, le donne impararono presto e loro malgrado a disporsi sulla mensa sociale nel modo più invitante possibile. Il processo, anche in questo caso, raggiunge la sua maturità nel pieno Ottocento, e diventa la prassi per tutte quelle fanciulle in età da marito che finivano con l'imbellezzarsi per solleticare gli appetiti maschili come avrebbe fatto il più invitante dei *dessert*.⁸¹

Soprattutto gli anni delle dittature avrebbero esasperato in senso ideologico queste equivalenze; il ruolo delle donne venne infatti rinforzato con tutti gli attributi e i luoghi comuni atti a fare di ogni donna una perfetta regina della casa e una cittadina esemplare, responsabile della buona condotta dei rispettivi uomini in quanto futuri soldati. Così, in una costruzione che passava ovviamente attraverso il cibo, l'immagine della puerpera che allatta il bambino veniva assimilata a quella della madre della Patria.⁸² Senza contare che in anni come quelli dei conflitti mondiali, caratterizzati da rinunce alimentari e strategie di risparmio, le massaie avrebbero sacrificato ancora una volta il proprio appetito, confermando l'assunto secondo cui gli uomini hanno sempre mangiato per primi,

cibo e le donne nella cultura e nella storia..., cit., pp. 29-42. Sulla pratica dell'allattamento e del baliatico cfr. M. G. MUZZARELLI, F. TAROZZI, *Donne e cibo...*, cit., pp. 50-58. Si noti anche come in tutte le culture esistano cibi connotati come femminili e altri come maschili. Cfr. a questo proposito C. M. COUNIHAN, *The Anthropology of Food and Body...*, cit., pp. 10-12; S. A. INNES, *Introduction: Of Meatloaf and Jell.O*, in *Cooking Lessons...*, cit., p. xii.

81 Cfr. M. G. MUZZARELLI, F. TAROZZI, *Donne e cibo...*, cit., pp. 77-93 e pp. 111-120. Sul senso “cannibale” dei rapporti di potere cfr. E. PROBYN, *Carnal Appetites...*, cit., pp. 79-100.

82 La maggioranza delle donne vi si conformò, ma non mancarono episodi di insofferenza e ribellione. A proposito del malcontento femminile durante gli anni del regime cfr. l'analisi di Lucia Re del romanzo di Paola Masino *La Massaia* (1941-42), la cui protagonista, in un'epopea di formazione *sui generis*, esemplifica la grottesca ribellione di una donna al mito della massaia rurale cara al Fascismo italiano: L. RE, *Fame, cibo e antifascismo nella “Massaia” di Paola Masino*, in *Il cibo e le donne nella cultura e nella storia...*, cit., pp. 165-181.

meglio e in abbondanza.⁸³

Una peculiare forma di protesta, che prese piede massicciamente in ambito femminista e che ebbe le sue prime manifestazioni già in epoca vittoriana, si espresse tramite il vegetarianismo. Come ha spiegato Carole J. Adams in *The Sexual Politics of Meat: A Feminist-Vegetarian Critical Theory*, per secoli le donne sono state trattate alla stregua di “pezzi di carne” che gli uomini avrebbero dovuto cacciare per dare sfogo a una mascolinità ansiosa, che per manifestarsi «animalizzava le donne e sessualizzava e femminilizzava gli animali» facendo di entrambi dei «referenti assenti»;⁸⁴ considerarle come bestie da domare e da uccidere non era che un modo per privarle della loro carica di pericolo e di incontinenza di primordiale memoria. Citando dal *Dizionario Storico dello Slang*, Belasco elenca una serie di espressioni idiomatiche che ben rendono la crudezza dell'equivalenza:

«“un po' di carne” (un uomo alla sua prima esperienza sessuale), “carne fresca” (una nuova prostituta), “carne bollente” (una donna licenziosa), “carne cruda” (una donna nuda), “mercato della carne” (luogo di incontro delle prostitute), “casa della carne” (bordello)».

Se dunque le donne sono state concepite dal potere maschile esclusivamente come varietà di carne, e se anche le loro parti del corpo hanno potuto vantare un'onomastica conseguente (zampa, coscia, lombo, culatta, petto), allora non c'è

⁸³ Cfr. *Food and Gender. Identity and Power...*, cit., p. 2. Come ricorda Counihan, molto spesso le donne soffrono la fame e patiscono molto di più degli uomini durante le carestie per via della loro subordinazione socioeconomica e politica in molti paesi del mondo. Cfr. C. M. COUNIHAN, *The Anthropology of Food and Body...*, cit., p. 8.

⁸⁴ Cfr. C. ADAMS, *The Sexual Politics of Meat (20th Anniversary Edition): A Feminist-Vegetarian Critical Theory*, New York, The Continuum International Publishing Group, 2010, p. 4 e 13 (prima ed. 1990). Cfr. della stessa autrice anche *The Pornography of Meat*, New York, The Continuum International Publishing Group, 2004, in cui il consumo di carne e il consumo del corpo femminile vengono accomunati dalla comune sottomissione a logiche di ascendenza pornografica.

niente di strano che mangiare carne possa essere stato un problema per alcune di loro; per le dame vittoriane, che non volevano assumere su di sé le caratteristiche ferine e peccaminose associate al suo consumo; per le attiviste del ventesimo secolo, che a loro volta la rifiutavano in quanto emblema del patriarcato e della denigrazione della donna; un piccolo segnale di quello che sarebbe stato il progressivo smantellamento delle costruzioni ideologiche circa la figura femminile e il suo ruolo.⁸⁵

II.3 Artiste e cibo: interno con cucina

Un aspetto interessante e, per così dire, sintomatico della raccolta di interviste *Performance Artists Talking in the Eighties* curata da Linda Montano è rappresentato dal fatto che, tra tutti gli artisti interpellati a proposito del tema “cibo”, le donne costituiscono la maggioranza quasi assoluta. Se più equilibrate appaiono le proporzioni tra i generi nelle altre sezioni del volume – dedicate a temi quali “sessualità”, “denaro/fama”, “ritualità/morte” – quella incentrata sull'alimentazione è indubbiamente dominata dalla presenza femminile, con poche, per quanto notevoli, eccezioni (su tutte, quella di John Cage).⁸⁶ Che quella di Montano sia una scelta consapevole e orientata – dovuta, dunque, alla sua esplicita volontà di coinvolgere più artiste che artisti in questa sezione del progetto – oppure una condizione dettata dall'evidenza delle statistiche – implicata, cioè, dal fatto che a interessarsi al tema del cibo, a quell'altezza

⁸⁵ Cfr. W. BELASCO, *Food...*, cit., pp. 47-52. Sulle abitudini alimentari dei veri libertini – come Giacomo Casanova e Don Giovanni – e sulle ripercussioni della loro condotta sulla relazione tra donne e cibo, cfr. E. GRAZIOSI, *Strategie alimentari ed esercizio dei sensi: donne, cibo e seduzione nella “Storia della mia vita di Giacomo Casanova”*, in *Il cibo e le donne nella cultura e nella storia...*, cit., pp. 105-125; e B. CAPACI, *Famelici libertini e donne inappetenti. L'irrinunciabile dialettica dei sessi a tavola*, in *ivi*, pp. 127-144.

⁸⁶ Cfr. *Performance Artists Talking in the Eighties*, Linda Montano (ed. by), University of California Press, 2000. Per la sezione di interviste sul tema *food* cfr. pp. 145-223.

cronologica, fossero state e ancora fossero più le donne che gli uomini della *Performance Art* – è una questione che può essere, almeno momentaneamente, lasciata aperta. Appare invece più significativo, analizzando e confrontando le numerose risposte date da artiste come Alison Knowles e Suzanne Lacy, Faith Ringgold e Martha Rosler, il senso di similarità che emerge pur nella varietà delle esperienze biografiche, dei percorsi artistici e delle personali poetiche. Del resto, la domanda che Montano sceglie per dare inizio alla conversazione è sempre la stessa, e riguarda il rapporto che l'artista intervistato aveva con il cibo nella sua infanzia; una scelta che sottolinea quella che per la curatrice è l'importanza-incidenza del dato personale e biografico sull'arte performativa, dalle decisive impressioni infantili alle successive vicissitudini esistenziali.⁸⁷ Ma l'omogeneità in questione va oltre il semplice dato organizzativo e strutturale, e le costanti rintracciabili nel lavoro delle artiste intervistate non possono essere considerate casuali. Tra esse si ritrovano: l'ammissione della banalità del nutrirsi per semplice istinto di sopravvivenza, e dunque la gioia per il consumo di cibo ma anche la frustrazione e la rabbia per la sua assenza; l'importanza dell'impronta delle abitudini familiari rispetto al cibo e ai pasti; complesse associazioni tra cibo e cura, controllo e punizione; e soprattutto frequenti risultano essere i riferimenti a disordini alimentari e rapporti ambivalenti di amore e odio, oscillazioni di peso, ipernutrizione, anoressia e regimi dietetici, così come le riflessioni sul ruolo delle

⁸⁷ Montano ripete la formula anche nelle altre sezioni: al principio di ogni intervista, a ciascun performer viene chiesto se, *as a child*, avesse un rapporto libero o inibito con la sessualità, se nutrisse già il desiderio di ottenere successo e denaro, se avvertisse già paura della morte e se avesse dei particolari rituali infantili che lo aiutassero a relazionarsi e avere controllo su se stesso e sul mondo. Va ricordato come Montano, artista e *performer* a sua volta, e con alle spalle un grave episodio di anoressia durante l'esperienza monacale della giovinezza (tra il 1960 e il 1962), si sia spesso servita del cibo o di riferimenti al cibo nei suoi lavori; tra gli altri, nel 1981 realizzò il video *Anorexia Nervosa*, in cui intervistava cinque donne affette da questo disturbo, e includendo se stessa tra le intervistate. Cfr. a questo proposito L. BRAUNER, "Linda Montano. Anorexia Nervosa and an art of hunger", in *Women & Performance: a journal of feminist theory*, Vol. 18, N. 2, July 2008, pp. 127-132.

donne in quanto nutrici per eccellenza, “cameriere” (e dunque schiave) sia per statuto ontologico sia sotto il profilo sociale e culturale. Non meno significativa, inoltre, è la comune appartenenza delle artiste intervistate all'Occidente ricco, capitalista e consumista, dominato dal potere dei modelli e delle immagini della cultura W.A.S.P.⁸⁸

Dunque, anche nel settore delle arti visive – e, per quanto riguarda il volume curato da Montano, nell'ambito della *Performance Art* degli anni Settanta e Ottanta – la relazione tra donne e cibo sembrerebbe soggetta alle stesse costanti di tipo storico, antropologico, sociale e culturale di cui si è detto in precedenza. Si potrebbe quasi affermare che le opere siano, in un certo senso, la declinazione estetica di una riflessione appassionata su quegli stessi nodi problematici innati e irrisolti. Parrebbe confermarlo, a tre decenni di distanza da quelle esperienze, anche una recente mostra a cura di Martina Corgnati, dal significativo titolo *Le immagini affamate. Donne e cibo nell'arte. Dalla natura morta ai disordini alimentari*: senza eccessive sofisticazioni, e anzi tracciando una chiara parabola di discendente spontaneità e crescente pessimismo, è evidente fin dall'*incipit* la fine di quella sottesa corrispondenza tra “gentil sesso” e “Madre Terra” che aveva portato generazioni di pittori e scultori a ritrarre prosperose fanciulle attorniate da abbondanza di frutti, ortaggi e altri prodotti alimentari. Il periodo contemporaneo – rappresentato in mostra dalle opere (tra le altre) di Jana Sterbak e Mariella Bentivoglio, Katharina Fritsch e Odinea Pamici – viene invece accuratamente isolato, e già nel suo specifico sottotitolo denuncia il senso di dissociazione e straniamento nei confronti del cibo e del corpo che caratterizza la scena più recente.⁸⁹

⁸⁸ Cfr. M. ROTH, *Introduction*, in *Performance Artists Talking in the Eighties...*, cit., pp. 149-151. Cfr. anche D. R. GEIS, *Feeding The Audience: Food, Feminism, and Performance Art...*, cit.

⁸⁹ Cfr. *Le immagini affamate. Donne e cibo nell'arte. Dalla natura morta ai disordini alimentari*, catalogo della mostra a cura di Marina Corgnati (Aosta, Museo Archeologico Regionale, 1

Come già accennato, proprio la discussione sul corpo femminile e sulla sua rappresentazione è stata al centro degli interessi della critica e di un consistente numero di artiste degli ultimi trent'anni, molte delle quali hanno elaborato poetiche espressive in chiaro allineamento con l'attivismo femminista. Come ricorda Susan Rubin Suleiman nell'introdurre uno dei primi studi sull'argomento, nel corso dei secoli

«troviamo ampia testimonianza del fascino che il corpo femminile ha esercitato sulla nostra coscienza individuale e collettiva. E simultaneamente a questa attrazione, troviamo testimonianza della paura e dell'odio che questo corpo ha suscitato: bello ma immondo, affascinante ma pericoloso, il corpo femminile (possiamo dire che sia sempre, in un certo senso, il corpo materno?) è apparso come misterioso, ambiguo – una fonte di piacere e nutrimento, ma anche di distruzione e male. Insomma, una sorta di unione tra Maria e Pandora»⁹⁰.

La domanda sul “posto” occupato dal corpo femminile nell'immaginario occidentale, che Suleiman pone in apertura della raccolta di saggi, oltre a essere ancora molto attuale e a non avere trovato una risposta univoca e definitiva, è la stessa che artiste come Janine Antoni e Helen Chadwick hanno posto con le loro opere, facendo ripetutamente ricorso al cibo nella sua materialità: non è un caso che queste artiste abbiano deciso di utilizzarlo come insolito *medium* per riflettere proprio su queste tematiche, così come non sorprende la loro comune scelta di “manipolarlo” piuttosto che di rappresentarlo. L'utilizzo concreto del cibo, specie in declinazioni poco ortodosse o esplicitamente disgustose e abiette, appare già come un netto rifiuto di epoche e convenzioni passate: la “natura” in

dicembre 2005 – 7 maggio 2006), Musumeci Editore, 2005. Per quanto non incentrata esclusivamente sulla scena contemporanea, la mostra fa risaltare le aporie degli ultimi decenni anche in virtù della scansione anche cronologica delle sue sezioni.

⁹⁰ S. R. SULEIMAN, *Introduction*, in *The Female Body in Western Culture. Contemporary Perspectives*, Susan Rubin Suleiman (ed. by), Harvard University Press, 1986, p. 1.

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari

questione, infatti, lungi dall'essere “morta” e immobile sulla tela, è più che mai “viva” nelle *performance*, nelle sculture e nelle installazioni, mentre l'insistenza sulla sua componente organica viene portata all'estremo limite per mostrare un decadimento effettivo, lento ma inesorabile, che niente ha in comune con la supposta eternità della raffigurazione pittorica o scultorea, e che invece rimanda alla finitudine della materia e dell'esistenza umana. Un rimando alla concretezza, questo, che contrasta anche con quel significato squisitamente astratto e culturale del corpo femminile che per lungo tempo, come ricorda ancora Suleiman, ha considerato la donna non un'entità in carne e ossa, ma un “costrutto simbolico”, “un discorso”, tanto visivo quanto verbale, e che ha sempre portato con sé l'impronta del punto di vista maschile.⁹¹ Come sostiene anche Lynda Nead nel suo studio sul nudo femminile nell'arte, il successo del corpo della donna in quanto soggetto primario nella storia della pittura e della scultura – al punto, sostiene l'autrice, da potere quasi essere identificato *tout court*, almeno in Occidente, con l'idea stessa di arte – rimanda alla necessità tutta maschile di contenere, all'interno di una cornice tanto fisica quanto estetica-intellettuale, la naturale tendenza all'informe, e dunque all'oscenità, delle fattezze femminili.⁹² Ed è proprio in risposta a questo assunto comune che diverse artiste, a partire dagli anni Ottanta del Novecento – in corrispondenza con il superamento delle politiche femministe “essenzialiste”, della radicale polarità tra i generi che aveva caratterizzato il decennio precedente, e alla ricerca di nuove modalità espressive – non solo hanno spesso mostrato il corpo della donna “in frammenti” ma lo hanno “rivoltato” per portarne alla luce le accezioni più

91 Cfr. S. R. SULEIMAN, *Introduction...*, cit., p. 2.

92 Cfr. L. NEAD, *The Female Nude. Art, Obscenity and Sexuality*, Routledge, 1992. Nead sostiene che l'irreggimentazione del corpo femminile in determinati canoni di rappresentabilità stia alla base della sua stessa presentabilità, e dunque accettabilità: in assenza di questo tipo di controllo, il corpo femminile decade al livello di immagine oscena, ovvero pornografica.

“mostruose”, quali nutrizione, escrezione, riproduzione. Questa distruzione del “piacere della visione” – per citare un'espressione cara a Laura Mulvey – ha messo il cibo al centro della riflessione e delle opere con una frequenza che, nell'esplorazione di quella che Rosemary Betterton definisce l'“intima distanza” tra il sé e la sua rappresentazione, non può essere considerata di secondaria importanza.⁹³ Inoltre, sottolinea la studiosa, se a livello di cultura popolare il corpo femminile è stigmatizzato come massima incarnazione del decadimento e della morte (ma anche della vanità atta a mascherarne o ritardarne gli effetti),

«nelle opere d'arte di quelle artiste che si interessano ai limiti del corpo e ai suoi piaceri orali ed erotici è possibile vedere un tentativo di esplorare la nostra ambivalente fascinazione e paura della nostra stessa corporeità nel suo mutare, consumarsi e desiderare».⁹⁴

È proprio in questo senso che è possibile interpretare molti di quei lavori degli anni Novanta in cui le preoccupazioni mostrate corrispondono esattamente alle tre principali tipologie di abiezione individuate da Julia Kristeva: cibo, alterazione del corpo e morte. L'insistenza sull'ambiguità conferma la possibilità di leggere queste opere anche in riferimento alla categoria del disgusto estetico, di cui si è detto in precedenza, e che proprio alle dinamiche di attrazione e repulsione deve la sua efficacia creativa e interpretativa.⁹⁵

Tra le artiste che maggiormente hanno “esplicitato”, rendendolo visibile, l'interno

⁹³ Cfr. R. BETTERTON, *An Intimate Distance. Women, Artists and the Body*, Routledge, 1996, pp. 1-19.

⁹⁴ Cfr. *ivi*, p. 132.

⁹⁵ Cfr. *ivi*, pp. 130-160. Betterton sottolinea nello specifico la diversità d'atteggiamento del cinema rispetto alle arti visive: usando come riferimento il film *Death Becomes Her*, diretto da Robert Zemeckis nel 1992, la studiosa mostra come il messaggio veicolato dal grande schermo (e in generale dalla cultura pop e commerciale) sia di sola ansia culturale e disgusto, mentre l'approccio delle arti visive e delle artiste in particolare tende a evidenziare l'ambiguità di reazione (repulsione, ma anche attrazione) nei confronti di certi fenomeni; non secondario, inoltre, il fatto che il regista del film in questione sia un uomo. Cfr. anche C. KORSMEYER, *Savoring Disgust...*, cit., pp. 87-134.

del corpo femminile, con opere di sfida nei confronti degli sguardi e delle aspettative maschili, Jana Sterbak e Cindy Sherman occupano senza dubbio una posizione di primo piano, e alcuni loro lavori risultano particolarmente significativi nell'ambito di questa ricerca proprio per il ricorrente utilizzo del cibo in chiave provocatoria e disturbante.

Quando nel 1987 i visitatori della Galerie Rene Blouin di Montreal si trovarono a fronteggiare *Vanitas. Flesh Dress for an Albino Anorectic* – un abito di bistecche di manzo del peso di venticinque chilogrammi che Sterbak aveva assemblato e drappeggiato su un manichino sartoriale – lo *shock* delle autorità politiche e civili fu tale che si gridò immediatamente allo scandalo. La potenza visiva del lavoro, forse il più influente dagli anni Ottanta sulla scena artistica canadese,⁹⁶ ha dimostrato del resto la sua carica inesausta quando, a oltre vent'anni di distanza, il 12 settembre 2010, la controversa *pop-star* Lady Gaga si è esibita durante la cerimonia degli *MTV Video Music Awards* con un costume di scena fatto di sola carne cruda, disegnato per lei da Nicola Formichetti e “cucitole” direttamente sul corpo da Franc Fernandez.⁹⁷ Tuttavia il chiasso mediatico suscitato dall'ennesima

⁹⁶ Cfr. L. McTAVISH, “Body Narratives in Canada, 1968-99. Sarah Maloney, Catherine Heard, and Kathleen Sellars”, in *Woman's Art Journal*, Vol. 21, N. 2 (Autumn, 2000 - Winter, 2001), p. 5; J. MASTAI, *The anorexic body: contemporary installation art by women artist in Canada*, in *Generations and Geographies in The Visual Arts. Feminist Readings*, Griselda Pollock (ed. by), Routledge, 1996, pp. 135-145; nel constatare la progressiva scomparsa del corpo femminile dall'opera di queste artiste, sempre più orientate verso interventi installativi, Mastai paragonava il contesto canadese a un corpo anoressico, che rifiutava la sovrabbondanza tipica di un'arte maschile retaggio del passato.

⁹⁷ Lo scandalo non ha preoccupato la cantante, che nel 2012 ha incluso tra i costumi per il suo *tour* mondiale (*Born This Way Tour*) una versione rivisitata dell'iconico abito, nata dalla collaborazione tra lo stesso Nicola Formichetti e il controverso fotografo di moda Terry Richardson. Proprio per Richardson, tempo prima, la *pop-star* aveva posato con addosso un bikini di carne cruda (ribattezzato *meatkini*) per una serie di scatti che furono pubblicati sul numero di settembre del 2010 di “Vogue Man Japan”. Curiosamente, si è parlato poco dell'esibizione di Gaga in relazione all'opera di Sterbak. Recentemente l'abito di Gaga, essiccato e ridipinto per restituire l'effetto della carne viva, è stato esposto alla Rock'n'Roll Hall of Fame and Museum di Cleveland (Ohio) all'interno della mostra *Women Who Rock. Vision, Fashion, Power* (7 settembre 2012 - 6 gennaio 2013) e nella collezione permanente del National Museum of Women in the Arts di Washington.

mossa sopra le righe della cantante è stato alimentato soprattutto dalle critiche e dalle rivendicazioni della P.E.T.A. e di numerose associazioni animaliste e vegane;⁹⁸ un trentennio prima, invece, la scelta di Sterbak aveva impressionato sia per il supposto spreco alimentare, sia per l'efficacia con cui il lavoro – che nelle riproduzioni fotografiche era indossato da una modella, a parodia dei cataloghi d'alta moda – riusciva a fondere in una sola e violentissima immagine una serie di concetti scabrosi apparentemente opposti ed esclusivi. Da una parte, infatti, si veniva a creare un'immediata equivalenza tra il vestito e il suo supporto, mentre dall'altra risultava impossibile conciliare la tangibilità della carne (in quanto corpo, in quanto cibo) con quella di un soggetto – che il titolo dichiarava *anoressico* – a cui la patologia renderebbe insopportabile l'atto del nutrirsi.⁹⁹ Non a caso, proprio per questo si è parlato di *Vanitas* come una delle opere che meglio esemplificano il tema più ricorrente nell'opera di Sterbak, ovvero quello della costrizione intesa come potere subito da “soggetti disciplinati e corpi docili”: tortura per la *mannequin*, dunque, e tortura per lo spettatore, che con difficoltà è costretto a sopportarne la visione.¹⁰⁰ Il corpo femminile, infatti, nello stesso momento in cui veniva ridotto a indifeso brandello di carne, privato di ogni

⁹⁸ Cfr. A. TOPPING, “Lady Gaga's meat dress angers animal's rights groups”, in *The Guardian*, 13 September 2010.

⁹⁹ Nel 1991, al momento dell'esibizione di *Vanitas* nell'ambito della mostra retrospettiva *States of Being*, alla National Gallery di Toronto (Canada), il dibattito pro e contro la sua censura arrivò fin dentro le aule del Parlamento, che criticò lo spreco alimentare. Cfr. *Interpreting Censorship in Canada*, Allan C. Hutchinson, Klaus Petersen (ed. by), University of Toronto Press, 1997, pp. 228-229; a emergere in quella stessa occasione fu, inoltre, la contraddizione tra un'impostazione curatoriale che si compiaceva di proporre opere tali da “cambiare il mondo” ma allo stesso tempo si stupiva se quelle stesse opere suscitavano effettivamente delle reazioni forti e discordanti nell'opinione pubblica.

¹⁰⁰ Cfr. F. COHEN, *Only a hero, maybe...*, in *Jana Sterbak. Condition Contrainte*, catalogo della mostra a cura di Françoise Cohen (Nîmes, Carré d'Art. Musée d'Art contemporaine de Nîmes, 20 ottobre 2006 – 7 gennaio 2007), Actes Sud, 2006, p. 27; J. McLERRAN, “Disciplined Subjects and Docile Bodies in the Work of Contemporary Artist Jana Sterbak”, in *Feminist Studies*, Vol. 24, N. 3 (Autumn) 1998, pp. 535-552; McLerran sottolinea l'importanza della riflessione sul potere anche in opere come *Remote Control I e II* (1989), in cui la costrizione del corpo femminile all'interno di una crinolina elettrica può rimandare al cibo, per così dire, *in absentia*.

rivestimento protettivo, sfidava con altrettanta violenza lo sguardo del pubblico, come se l'assenza di pelle divenisse un'arma d'attacco della donna prostrata dal peso dell'umido fardello; proprio in questo senso, dunque, il riferimento del titolo all'anoressia poneva l'attenzione su una malattia le cui vittime, per la maggior parte di sesso femminile, finiscono con l'esercitare una forma di controllo simile in tutto a quello tradizionalmente appannaggio dell'autorità maschile.

Il tema dell'abito come metafora del corpo, molto frequente nell'opera di Sterbak, arrivava dunque già con *Vanitas* alle sue estreme conclusioni, con un prodotto in cui il “taglio” del sarto e quello del macellaio venivano a coincidere e confondersi, in un cortocircuito di associazioni che fondevano sia la critica all'industria della moda sia quella alla “bestializzazione” del corpo femminile che Carol J. Adams avrebbe portato avanti nel suo *The Sexual Politics of Meat*.¹⁰¹ Inoltre, il controverso aspetto “*couture*” dell'opera – sul quale ha insistito Nancy Spector – emergeva progressivamente in virtù delle sue stesse modalità di conservazione: cosparso di sale, l'abito di carne si disseccava a poco a poco, rattrappendosi e perdendo così ogni traccia di mollezza e vulnerabilità, per divenire, a esibizione conclusa, una sorta di guaina dura e impenetrabile che intrappolava lo stesso manichino. Proprio in questo risiedeva tutto il paradosso del soggetto anoressico, diviso tra il rifiuto di quelle debolezze del proprio corpo che poi finivano col dominarlo e l'altrettanto fragile corazza di maniacale autocontrollo con la quale fronteggiare la prosaicità dell'esistenza.¹⁰²

Se nel caso di *Vanitas* la “polpa” spersonalizzata alludeva a una condizione specificamente femminile, in alcuni altri lavori realizzati nel corso degli anni Novanta Sterbak avrebbe proseguito la sua riflessione sulla corporeità utilizzando

¹⁰¹C. J. ADAMS, *The Sexual Politics of Meat...*, cit.

¹⁰²Cfr. N. SPECTOR, “Flesh and Bones”, in *Artforum*, March 1992, pp. 95-98.

tipologie di cibi più “rassicuranti” combinati con elementi d'arredo d'uso quotidiano: fatta eccezione per l'orripilante *Chair Apollinaire* (1996) (una poltrona che, come l'opera del 1987, era interamente rivestita di carne cruda), in *Cake Stool* (1996) una soffice torta costituisce la seduta di uno sgabello; similmente, per *Bread Bed* (1996) l'artista ha fatto realizzare in pane tutte le componenti morbide di un letto matrimoniale (materasso, cuscini, coperte).¹⁰³ Non c'è dubbio che la potenza visiva di questi ultimi lavori risulti inferiore rispetto alla brutta dattità di *Vanitas*; ma la carica perturbante degli oggetti è tuttavia tale da mettere in secondo piano la semplice interpretazione neo-surrealista che se ne potrebbe dare in prima battuta: per quanto sembrano provenire da un universo onirico o favolistico – quasi che fossero il mobilio di una casetta commestibile immaginata dai fratelli Grimm – sia lo sgabello che il letto assumono un aspetto sinistro nel momento stesso in cui si comprende che proprio l'utilizzo (di fatto, impossibile) ne comporterebbe l'immediata distruzione. In ogni caso, se è vero che il dolce e il pane non potrebbero che cedere sotto un peso reale, entrambi sono comunque destinati a deteriorarsi nel corso dell'esposizione, alla pari delle bistecche, con le quali condividono il valore di metafora della precarietà della vita e del corpo umano; un corpo, del resto, richiamato per compensazione proprio da quegli oggetti che, come una seduta o un giaciglio, stabiliscono con esso un contatto intimo e piacevole, accogliendolo nei momenti di stanchezza e di necessario, quando non estremo, riposo. Il corpo che interessa Sterbak, nella sua “arte della verità”, è infatti un corpo “nudo”,

¹⁰³L'uso di letti e sedie come metafore del corpo umano è frequente nell'opera di Sterbak: in *Dissolution* (2001), la seduta e la spalliera di numerose sedie sono realizzate in ghiaccio; nel corso della mostra il ghiaccio si scioglie, la struttura in acciaio perde stabilità e si disgrega: alla fine del processo, quando anche l'acqua è evaporata, restano solo i telai, sparpagliati sul pavimento come un sinistro accumulo di “ossa”; in *Narcisse* (2001), una sedia in acciaio inossidabile e vetro e una in ghiaccio si fronteggiano, con la prima che assiste “imperturbabile” alla progressiva scomparsa della seconda. Cfr. J. DE LOISY, *Impetus*, in *Jana Sterbak. Condition Contrainte...*, cit., pp. 48-49.

considerato nei suoi bisogni primari, come mangiare e muoversi, assumere energia e dissiparla; sono i bisogni di un corpo “vivo” che però non può non fare i conti, secondo il *memento mori* della *still life* barocca, con la prospettiva dell'immobilità e del decesso.¹⁰⁴ Come è stato notato in particolare a proposito del fisiologico processo di decomposizione di *Vanitas*, in questo e simili casi la scelta dell'artista di utilizzare dei materiali che muteranno nel corso dell'esibizione non solo è intenzionale, ma necessaria affinché il contenuto dell'opera si espliciti al meglio; la decomposizione della carne e degli altri prodotti da forno è parte integrante dell'opera, un fenomeno previsto e contemplato sul quale l'artista non potrà più intervenire fino al termine della mostra.¹⁰⁵

La potenza di un lavoro come *Vanitas* – che in una sola immagine riassume l'ambivalenza del corpo femminile, il suo esterno idealizzato (la modella) e il suo abominevole interno (la carne cruda) – può essere agevolmente messa in relazione con due serie fotografiche realizzate da Cindy Sherman tra gli anni Ottanta e Novanta (1987-1991): *Disaster* e *Moldy Food*. In queste foto, che risalgono a un momento di svolta nella ricerca dell'artista, le parrucche, i belletti

¹⁰⁴Cfr. F. COHEN, *Only a hero, maybe...*, cit., pp. 27-28. In questa sua attenzione ai bisogni primari, secondo Cohen, Sterbak avrebbe delle affinità con l'interesse delle avanguardie della prima metà del Novecento per gli elementi e i principi elementari. Interessante è anche il suo frequente utilizzo dell'elettricità, che richiama la passione futurista per la luce. Cfr. J. DE LOISY, *Impetus...*, cit., pp. 44-45.

¹⁰⁵Cfr. S. IRVIN, “The Artist's Sanction in Contemporary Art”, in *The Journal of Aesthetics and Art Criticism*, Vol. 63, N. 4 (Autumn) 2005, pp. 315-326. Il discorso di Irvin, che prende le mosse dal commento alle vicissitudini di un'opera di Liz Magor, *Time and Mrs. Tiber* (1976), il cui oggetto è costituito da conserve alimentari, è ovviamente applicabile alla maggior parte degli artisti contemporanei che hanno realizzato e realizzano opere con il cibo, e in particolare a tutti quei casi in cui è importante conoscere la volontà dell'artista a proposito dei processi di invecchiamento e decadimento degli alimenti; nel caso più comune, si tratta di verificare se l'autore abbia stabilito di rimpiazzare l'opera a ogni nuova esibizione oppure di lasciare che il tempo mostri il suo effetto su un'unica opera di partenza, contemplandone addirittura la definitiva sparizione. Cfr. sull'argomento anche D. HUDSON HICK, “When is a Work of Art Finished?”, in *The Journal of Aesthetics and Art Criticism*, Vol. 66, N. 1 (Winter) 2008, pp. 67-76.

e i travestimenti che ne avevano caratterizzato l'opera fin dagli esordi lasciano il posto a confuse accumulazioni di cibo in stato di decomposizione avanzata, quando non nella fattispecie di liquami non digeriti: il corpo, nella sua integrità e riconoscibilità, è scomparso dal quadro, mentre è quasi immediata «un'analogia tra queste immagini di eccesso e ripulsa e la contemporanea situazione di violenza e apparente caos»¹⁰⁶. Entrambe le serie costituiscono una sorta di antitesi dell'analisi della rappresentazione cinematografica della donna che Sherman aveva svolto fin dall'inizio della sua carriera. Esse si pongono infatti come tappe ulteriori (e per certi versi obbligate) di quel processo che, passando attraverso «film, mostruosità e maschere»¹⁰⁷, aveva portato l'artista – come ha spiegato Laura Mulvey – dall'esplorazione e ri-rappresentazione “fantasmagorica” dell'immagine femminile alla progressiva parodia dello sguardo feticistico e voyeuristico, fino ad arrivare al punto limite in cui lo spazio interno dell'inquadratura non fosse pervaso da altro che non fosse il “disgusto”: «il disgusto del detrito sessuale, del cibo in decomposizione, del vomito, del fango, del sangue mestruale, della peluria».¹⁰⁸ La riflessione sulle dinamiche della

¹⁰⁶Cfr. A. CRUZ, *Movies, Monstrosities and Masks. Twenty Years of Cindy Sherman*, in *Cindy Sherman. Retrospective*, catalogo della mostra a cura di Amanda Cruz, Elizabeth A. T. Smith, Amelia Jones (The Museum of Contemporary Art. Los Angeles, 2 November 1997-1 February 1998), Thames & Hudson, 1997, p. 10. L'autrice mette l'accento, a proposito di questa serie, sul corpo a pezzi e devastato di Sherman in quanto metafora della schizofrenia del corpo sociale: «mentre il corpo politico è sotto attacco, gli individui sono ossessionati dal proprio corpo e la sua forma». In *ibidem*.

¹⁰⁷Cfr. *ivi*, pp. 1-15.

¹⁰⁸Cfr. L. MULVEY, “A Phantasmagoria of the Female Body. The Work of Cindy Sherman”, in *New Left Review*, n. 188, July-August 1988, p. 144. Mulvey ripercorre la carriera di Sherman per tappe, mostrandone in ordine cronologico l'evoluzione della poetica: dai primi *Untitled Film Stills* degli anni 1977-1980 (uso del bianco-nero, suggestione del cinema e dell'immaginario anni Cinquanta, ambientazione esterna) passando per gli *Untitled, Rear Screen Projections* e *Centerfolds* del 1980-1981 (introduzione del colore, orizzontalità del formato a richiamare il *cinema scope*, uso della proiezione, ambientazione anche in interni) fino ad arrivare agli *Untitled* del 1983 (progressiva e ricercata sgradevolezza dell'immagine) e agli *Untitled* del 1984 e oltre (ispirati ai mostri delle fiabe e poi ai maestri e ai capolavori della storia dell'arte, con crescente aspetto protesico e artificioso anche nei “semplici” ritratti femminili). Cfr. anche E. HEARTNEY, *Cindy Sherman. The Polemics of Play*, in L. NOCHLIN, E. HEARTNEY, H. POSNER, N. PRINCETHAL,

rappresentazione del corpo femminile si fonde qui con quella sulla transitorietà e reversibilità dell'esistenza e della bellezza, entrambe "rivoltate" fino ad assumere *in toto* le caratteristiche dell'abietto kristeviano;¹⁰⁹ una riflessione connotata anche dalla scelta dei cibi e dalla sofisticata elaborazione formale, con opere di grande dimensione in cui la potenziale narrazione raggiunge il grado zero, i contorni delle immagini sfumano, e la superficie visiva perde ogni profondità e verticalità per identificarsi più propriamente – come ha notato Rosalind Krauss, spostando l'attenzione dall'aspetto tematico e contenutistico a quello delle scelte espressive e stilistiche – con le dimensioni dell'orizzontalità, dell'entropia e dell'informe.¹¹⁰

Una foto riassume in modo paradigmatico i principali aspetti tematici e stilistici della serie *Disasters*: in *Untitled (#175)* (1987), la metà sinistra del quadro è

S. SCOTT, *After the Revolution. Women who Transformed Contemporary Art*, Monaco, Prestel, 2007, pp. 168-187. Cfr. anche E. HEARTNEY, *The Polemics of Play...*, cit., p. 178.

¹⁰⁹Cfr. L. MULVEY, "A Phantasmagoria of the Female Body...", cit., p. 148. Come ricorda Mulvey, rifacendosi direttamente a Kristeva: «sebbene entrambi i sessi siano soggetti all'abiezione, è la donna che può esplorare e analizzare il fenomeno con maggiore equità, poiché è il corpo femminile che ha finito con il rappresentare, non esclusivamente ma in modo predominante, il brivido suscitato dalla liquidità e dal decadimento», in ibidem. Cfr. E. HEARTNEY, *The Polemics of Play...*, cit., p. 179; E. A. T. SMITH, *The Sleep of Reason Produces Monsters*, in *Cindy Sherman. Retrospective...*, cit., pp. 19-29; l'autrice paragona gli aspetti più raccapriccianti e grotteschi di una certa produzione di Sherman con la lezione di Francisco Goya, Jeronimus Bosch, Arcimboldo, Anna Höch e Ralph Eugene Meatyard.

¹¹⁰Cfr. R. KRAUSS, "Informe Without Conclusion...", cit. pp. 94-98. Krauss vede a sua volta la serie *Disasters* come un punto di svolta importante nella poetica di Sherman, giunto però dopo una serie di passaggi gradualmente: tappe precedenti dell'arrivo alla dimensione dell'informe e dell'orizzontalità sono individuate dalla studiosa a partire dalla serie *Centerfolds*, in cui si riscontrano il mutamento di formato dell'immagine, la posa distesa dei soggetti, l'inquadratura dall'alto. L'attacco alla *Gestalt* da parte di Sherman, secondo Krauss, non si arresta con la serie *Disasters* (e nemmeno con la serie *Moldly Food*) proprio perché non si esaurisce in una "letteralizzazione" del concetto di informe, e dunque nella sua presentazione in guisa di detrito o deiezione; al contrario, questo processo continua, per esempio, nella serie *Old Master Portraits*, in cui, nonostante il ritorno dell'immagine al formato verticale, l'apparato protesico a cui Sherman fa ricorso nella messa in scena fa sì che l'immagine "alta" tenda, per così dire, verso il "basso" o, battezzianamente, "più in basso della bassezza". Krauss individua un altro importante significante nell'uso che Sherman fa della luce, dei bagliori e delle ombre, altrettanto coinvolti in un'opera di dispersione e distruzione della forma. Cfr. ivi, pp. 96.

occupata interamente da scarti di cibo e dolciumi di produzione industriale (tra i quali si riconoscono chiaramente dei *muffins* al cioccolato e delle caramelle) sparpagliati sulla sabbia insieme a flaconi di cosmetici; la metà destra, invece, è invasa da una chiazza informe identificabile con un ammasso di vomito sopra un telo bianco di spugna; in alto a destra, a rivelare la presenza dello sguardo dell'artista (ma anche dello spettatore), le lenti a specchio di un paio di occhiali da sole rovesciati sullo stesso asciugamano riflettono il volto di una donna (evidentemente la stessa Sherman, che riappare in una delle sue pose) accasciata a guardare con orrore la raccapricciante “natura morta” che si decompone di fronte ai suoi occhi.

Amelia Jones nota come proprio in *Untitled (#175)* il corpo della donna venga mostrato secondo le logiche di una dicotomia estremizzata: o come totalmente “interno” – il vomito – o come totalmente “esterno” – il riflesso della donna impersonata da Sherman nella lente a specchio; in entrambi i casi, lo sguardo dello spettatore, attratto e respinto dal quadro, è chiamato a riflettere sul ruolo del cibo in relazione al femminile, essendo il cibo ciò che permette, a seconda del suo incorporamento, di regolare l'immagine esterna della persona.¹¹¹ Il riferimento al consumo (e al consumismo), del resto, va qui di pari passo non con la semplice allusione, bensì con la citazione letterale dei disordini alimentari; anzi, proprio l'accento sul disturbo anoressico-bulimico è tanto più significativo se lo si inserisce all'interno della critica di Sherman nei confronti della cultura degli anni Ottanta a lei coeva, che dell'esibizione e dell'eccesso (e del conseguente rigetto) in tutte le sue forme – non ultime quelle legate al cibo – aveva fatto la sua bandiera. Come nota esplicitamente Mulvey,

¹¹¹Cfr. A. JONES, *Tracing the Subject with Cindy Sherman*, in *Cindy Sherman. Retrospective...*, cit., pp. 44-45.

«le immagini del cibo in decomposizione e del vomito palesano lo spettro della ragazza anoressica [e bulimica], che tragicamente mette in scena il feticcio alla moda della donna come una costruzione sviscerata, cosmetica e artificiale, creata apposta per scongiurare l' "alterità" celata nell' "interiorità"»¹¹².

Solo nella serie *Moldy Food* è possibile avvertire un maggiore distacco e un pervasivo senso di ironia: l'accurata composizione dei cibi in putrefazione e parzialmente coperti di muffe e funghi ritarda infatti la reazione di disgusto, mentre la brillantezza e la vivacità dei colori apparentano le foto alle immagini di divulgazione scientifica, conferendo loro un fascino inaspettato.

La scelta di Sherman di fotografare in *Untitled (#175)* dei prodotti industriali noti per l'*appeal* tentatore e il massiccio apporto calorico non è di certo un *unicum* né nella storia delle arti visive (basti pensare alla Pop Art), né nell'ambito circoscritto delle artiste che hanno portato avanti una riflessione sulla sfera della nutrizione. A privilegiare alimenti chiaramente connotati dal punto di vista del piacere e del peccato sono infatti altre esponenti della scena degli anni Novanta e Duemila che hanno utilizzato, talvolta in modo costante e continuo, uno dei cibi che nel corso dei secoli è divenuto l'emblema stesso della tentazione alimentare, ovvero il cioccolato. E per quanto nemmeno i riferimenti al cosiddetto "cibo degli dei" siano una novità nella storia dell'arte, l'interpretazione datane da artiste come Janine Antoni, Hannah Wilke, Helen Chadwick, Sonja Alhäuser e la già citata Jana Sterbak assume caratteristiche peculiari, caricandosi di istanze dichiaratamente di genere ed instaurando in taluni casi un dialogo diretto con Marcel Duchamp e Dieter Roth, due degli artisti che, pur su piani differenti, possono essere considerati i pionieri novecenteschi delle declinazioni più originali e dissacratorie di questo cibo. Mentre Roth, come già ricordato nel capitolo

112L. MULVEY, "A Phantasmagoria of the Female Body...", cit., p. 146.

precedente, lo aveva eletto a materiale feticcio per riflettere sulla transitorietà e stucchevolezza del sistema dell'arte successivo agli anni Sessanta, sempre più dominato dalla serialità e dalle criticità del *marketing*, Duchamp, in opere come *Broyeuse de chocolat No.2* (1914) e *La Mariée mise à nu par ses célibataires, même* (1918-1923), ne aveva fatto l'emblema del desiderio inappagato di espressione da parte dell'artista dopo la morte della pittura e l'avvento della logica del *ready made*; inoltre, la citazione – piuttosto che l'utilizzo – di un cibo noto per la sua golosità e le sue doti afrodisiache era uno fra i tanti modi con cui l'autore di *Fountain* (1917) sottolineava l'importanza della corporeità dell'artista e del pubblico nelle dinamiche della creazione e della ricezione delle opere.¹¹³

Se l'utilizzo del cioccolato da parte di Sterbak nell'opera *Catacombs* (1992) – un'inquietante gruppo di ossa “al fondente”, con tanto di teschio, simile in tutto a

113In *Broyeuse de chocolat No. 2* il geometrismo lineare del marchingegno segna il passaggio di Duchamp a un tipo di arte spersonalizzata e priva di autorialità; tuttavia la macinatrice, con il suo movimento ritmico e sussultorio, rimanda chiaramente anche alla vitalità e ai processi del corpo umano (dell'artista, dello spettatore), e in particolare alle dinamiche del rapporto sessuale; a differenza di questo – che ha la sua conclusione nel raggiungimento del piacere – il macchinario simbolizza però la prefigurazione di un godimento sempre ritardato, mai raggiunto, eppure ricercato all'infinito. In *La Mariée mise à nu par ses célibataires, même* la macinatrice è invece il marchingegno che mette in funzione il movimento degli scapoli – ovvero i pittori/artisti – e il loro tentativo di fecondare (invano) la sposa – ovvero la pittura/arte. L'artista, con il suo movimento meccanico e potenzialmente infinito, è ridotto a un grande “masturbatore” dell'arte stessa, mentre questa, a sua volta, ha completamente mutato di segno; la pittura, dopo la nascita dei colori in tubetto, è infatti da considerarsi morta e superata nella sua essenza, se è vero che anche la semplice preferenza per un colore, equivalendo alla scelta di un prodotto già confezionato, non fa che confermare il principio dell'assemblaggio. Per Duchamp gli artisti che a quell'altezza cronologica non “macinavano” più i loro colori, ma li compravano già pronti, si auto-alimentavano di questo desiderio di compiutezza pittorica mai del tutto appagato; proprio il riferimento al cioccolato esprime bene come la soddisfazione tanto ambita fosse la più irrealizzabile delle chimere, a cui bisognava sostituire e preferire più realistiche alternative. A questo proposito cfr. T. DE DUVE, *Kant After Duchamp*, The MIT Press, 1995, pp. 147-196. Cfr. anche E. WENZEL *White, Chocolate for Rose: Marcel Duchamp's Chocolate Grinder and The Large Glass*, in *Chocolate. Food of the Gods*, Greenwood Press, Alex Szogyi (ed. by), 1997, pp. 67- 84. Sull'interesse di Duchamp per la tecnologia e le relative ripercussioni su *Broyeuse de chocolat No. 2* e *La Mariée mise à nu par ses célibataires, même*, cfr. L. DALRYMPLE HENDERSON, *Duchamp in Context. Science and Technology in the Large Glass and Related Works*, Princeton University Press, 1998, pp. 71-170.

una serie di polverosi reperti archeologici – si inseriva all'interno della sua riflessione sulla precarietà dell'esistenza umana, due importanti lavori di Janine Antoni – *Gnaw* (1992) e *Lick and Lather* (1993) – alludono invece in modo esplicito proprio alla vitalità del corpo dell'autore e dello spettatore dell'opera, alla sua presenza, ai suoi desideri, alla sua multiforme e malleabile identità.

Nel caso di *Gnaw* un blocco di cioccolato e un blocco di lardo identici per forma e dimensione, collocati su due pedane di marmo, portano impressi i segni dei morsi dell'artista che, in una sessione di masticazione compulsiva/esaustiva, ha asportato con i denti e sputato via un certo quantitativo di materia prima da entrambi: con il cioccolato in eccesso Antoni ha poi realizzato trentaquattro separatori per *bon-bons* a forma di cuore, e ha lavorato il grasso con cera d'api e pigmento in modo da ricavarne trecento rossetti (denominati “*lipslicks*”); successivamente, dolciumi e cosmetici sono stati collocati – quali perfetti emblemi del consumismo e delle sue aporie o, come ha suggerito Mignon Nixon, come «oggetti convenzionali del desiderio masochistico femminile»¹¹⁴ – all'interno di teche di vetro. Per *Lick and lather*, invece, l'artista ha ricreato quattordici autoritratti in forma di busto, sette in cioccolato e sette in sapone, e in un secondo momento ha reso irriconoscibili i volti leccando quelli commestibili e strofinando con acqua gli altri sette. Dopo il trattamento, i connotati di Antoni risultavano totalmente alterati, mentre sulla superficie delle sculture erano evidenti le tracce del passaggio compulsivo della lingua e la reazione del sapone allo sfregamento, sotto forma di piccole bolle e increspature; manifestazioni allo stesso tempo metaforiche e tangibili di quel processo di esplorazione ed “erosione” del proprio io che ogni individuo compie nell'arco della propria vita.

Oltre a rimandare a temi e stilemi ricorrenti nel lavoro di Antoni – il corpo, l'identità, la maternità, la genesi dell'opera intesa come imprescindibile dal

¹¹⁴Cfr. M. NIXON, “Bad Enough Mothers”, in *October*, Vol. 71, *Feminist Issue* (Winter) 1995, p. 77.

coinvolgimento fisico dell'artista – la peculiarità dei materiali accomuna le sculture dal punto di vista creativo e ricettivo. In entrambi i casi l'artista ha modificato le sculture tramite il proprio corpo, mentre la scelta accurata di sostanze commestibili e fortemente aromatiche determina un singolare coinvolgimento sensoriale da parte del pubblico, che è portato a riflettere sulle dinamiche dell'indulgenza e dell'autocensura: se il cioccolato rappresenta infatti la tentazione del piacere – un piacere che si manifesta negli atti compulsivi dell'addentare o del leccare – il lardo e il sapone ne sono la perfetta controparte in una società come quella contemporanea caratterizzata dalla fobia per il grasso in eccesso e per l'igiene, e che vorrebbe determinare le identità dei suoi membri in base ai codici della perfezione estetica e dell'autocontrollo.¹¹⁵ In *Lick and lather*, invece, la forma canonica del busto celebrativo influenza la percezione immediata delle sostanze suggerendo l'assimilazione del cioccolato alla terracotta e del sapone al marmo: è dunque evidente il contrasto tra materiali tutto sommato poveri e deperibili, destinati all'incorporazione e al consumo, e altri più nobili e resistenti, tradizionalmente scelti per tramandare ai posteri il ritratto più integro e idealizzato di personaggi ritenuti degni di memoria. Una scelta che tradisce la volontà di Antoni di trasmettere, al contrario, un senso di precarietà e incertezza a proposito dell'identità personale, intesa come molteplice e relazionale, e dunque sensibile a condizionamenti indotti e spontanei.

In entrambe le opere la presenza del corpo dell'artista, a lungo rinnegata dalle logiche del Modernismo – ma, come si è detto, già rivendicata da Duchamp a inizio secolo anche tramite l'allusione metaforica al cioccolato – viene chiaramente evocata e resa percepibile agli spettatori in quanto intervento diretto di cui l'opera reca le tracce. In questo è possibile vedere un riferimento

¹¹⁵Cfr. D. CAMERON, *Parts and Whole. Three Works by Janine Antoni*, in D. CAMERON, A. CAPPELLAZZO, E. LAJER-BURCHARTH, R. MARTINEZ, N. SPECTOR, M. WARNER, *Janine Antoni*, Pink Tree Editions, 2000, p. 28.

polemico di Antoni nei confronti del canone tradizionale, e nello specifico alla scultura minimalista americana: l'ostentata rinuncia all'autorialità, il geometrismo e la freddezza dei materiali che erano state le cifre stilistiche dei suoi esponenti più famosi sono infatti platealmente contraddette dall'artista, che pur partendo dalla forma base del cubo (in *Gnaw*) e pur allineando i busti in un'ottica sostanzialmente priva di composizione (in *Lick and lather*), non solo aveva scelto due materiali organici, "caldi" e carichi di associazioni come il cioccolato e il lardo, ma era intervenuta direttamente a rimodellare i blocchi e i busti secondo modalità affatto convenzionali nella storia della scultura, quali quelle del mordere, del leccare e dell'insaponare: così, trasformando azioni della quotidianità in azioni artistiche, Antoni utilizzava il proprio corpo come tramite per una *écriture féminine*, e allo stesso tempo come «strumento di un meccanismo psichico riconoscibile» che rimandava a uno stato comportamentale compulsivo e ossessivo.¹¹⁶ Le modalità espressive dell'artista in quegli anni erano del resto una novità indipendentemente dal confronto specifico con il Minimalismo: come scrive Nancy Spector, paragonando la pratica di Antoni a quelle tutto sommato ancora abbastanza tradizionali a quell'altezza cronologica, l'artista, da parte sua, lavorava «molto duramente»¹¹⁷. L'opera di Antoni, in questo senso, può essere coerentemente interpretata secondo un'ottica di

116Cfr. E. LAJER-BURCHARTH, *Antoni's Difference*, in *Janine Antoni...*, cit., pp. 42-77. Secondo l'autrice le procedure di Antoni rimandano allo stadio pre-Edipico dello sviluppo psichico, strettamente connesso al funzionamento tattile e orale del corpo: «è la simbolica eloquenza di questa tattilità e oralità che l'artista enfatizza quando imita con il proprio corpo le tecniche base dell'arte, come scolpire (con i suoi denti), dipingere (con i suoi capelli), disegnare (con le sue ciglia), o modellare (con il suo intero corpo)». Cfr. *ivi*, p. 50.

117Cfr. N. SPECTOR, *Slumber. A Fairytale*, in *Janine Antoni...*, cit., p. 10. Spector si riferisce alla pesantezza degli sforzi fisici con cui spesso l'artista realizzava le sue opere: basti pensare, a titolo di esempio, alla performance *Loving Care* (1992), durante la quale Antoni aveva lavato "amorevolmente" il pavimento della Anthony D'Offay Gallery usando i propri capelli come uno straccio, intingendoli in un secchio colmo di tintura nera e strofinandoli per tutta la superficie senza l'aiuto delle mani; il titolo si riferiva a una nota marca di prodotti per capelli (*Loving Care*, appunto), usata, a quanto dichiara l'artista, anche dalla madre.

genere e come domanda aperta sulla collocazione delle artiste all'interno di un canone ancora piuttosto refrattario al riconoscimento dei loro contributi; non da ultimo, la sua ricerca si pone anche come interrogativo personale circa la propria posizione – in termini di eredità, debiti, alterità – non solo in rapporto ai grandi maestri, ma anche alle artiste del più recente passato, viste come *corpus* materno di riferimento con il quale il confronto sembrava ormai inevitabile.¹¹⁸

Altrettanto pervasiva appare certamente la riflessione specifica sulle condizioni e sulle ambiguità dell'immagine femminile, sulle contraddizioni relative alla sua percezione e rappresentazione. Sebbene l'operato di Antoni sia stato spesso frainteso e limitato alla sola critica dei disordini alimentari e della monotonia delle mansioni svolte dalle donne, a stratificare e rendere interessante il suo lavoro è la non meno importante allusione al puro piacere della ripetizione, che la *performer* mette in primo piano proprio con un coinvolgimento fisico diretto, spesso estenuante e talvolta umiliante.¹¹⁹ Inoltre, la carica fortemente simbolica dei materiali e i processi di realizzazione delle opere hanno a lungo oscurato altre tematiche e letture significative sottese alla poetica dell'artista.¹²⁰ Tra queste, non ultima, l'interpretazione religiosa e spirituale permette di scorgere nel lavoro di Antoni le luci e le ombre del cattolicesimo, inteso sia come credo al quale l'artista stessa è stata educata, sia come patrimonio occidentale condiviso di riti, dogmi e credenze. È la stessa artista a incoraggiare questo tipo di indagine: il suo ritornare con frequenza sui temi della nascita, della maternità e della trasformazione può essere interpretato in parallelo con le dottrine cristiane dell'incarnazione e dell'immacolata concezione e con il sacramento dell'eucaristia, durante la quale pane e vino diventano il corpo e il sangue di Cristo. Anche il cioccolato e il lardo

¹¹⁸A questo proposito cfr. E. LAJER-BURCHARTH, *Antoni's Difference*, in *Janine Antoni...*, cit.

¹¹⁹Ibidem.

¹²⁰Cfr. D. CAMERON, *Parts and Whole. Three Works by Janine Antoni*, in *Janine Antoni...*, cit., pp. 26-27.

sarebbero conformi a questa visione, e densi di associazioni religiose:

«il lardo è bianco, il cioccolato è scuro, ed evocano lo spettro del dualismo cristiano della purezza e della contaminazione, del sacro e del profano, del Paradiso e della terra».¹²¹

Inoltre, la reciproca trasformazione di una materia nell'altra può essere letta nell'ottica di un processo di transustanziazione – con entrambe le materie atte a diventare “corpo” – mentre l'esplorazione dell'uno e dell'altro blocco tramite la masticazione unisce l'artista ai materiali in un modo prettamente fisico «non diverso dal modo in cui il credente diventa uno con Cristo nutrendosi del suo corpo»¹²².

Tuttavia, la conferma di come le istanze legate alla sfera femminile rivestano in ogni caso un ruolo centrale nella ricerca di Antoni è data dal fatto che negli stessi anni di *Gnaw* e *Lick and Lather* l'artista realizzò un lavoro come *Eureka* (1993): dopo essersi immersa in una vasca da bagno colma di grasso grazie a un dispositivo meccanico simile a una gru, ne asportò la quantità corrispondente al suo volume e la trasformò in un blocco di sapone quadrato, che utilizzò successivamente per lavare via dal suo corpo i residui di unto; la sua impronta, di contro, rimase all'interno della vasca, testimoniandone il passaggio e innescando un'inevitabile serie di equivalenze tra la fisicità femminile e il concetto controverso di "eccesso". Ancora una volta, dunque, la corporalità veniva messa in primo piano, sia nella realizzazione dell'opera sia per la sua interpretazione. In questo caso, inoltre, a differenza di *Gnaw*, l'utilizzo del lardo si caricava di una

¹²¹Cfr. E. HEARTNEY, “Thinking Through the Body. Women Artists and the Catholic Imagination”, in *Hypatia*, Vol. 18, N. 4, (Autumn-Winter) 2003, p. 16. L'autrice analizza l'influenza del cattolicesimo sull'opera di artiste di educazione o fede cattolica, tra le quali Renee Cox, Kiki Smith, Petah Coyne, Lisa Yuskavage e la stessa Antoni.

¹²²Cfr. *ivi.* p. 17. Si noti che Heartney, nel commentare la scultura *Lick and lather*, indica i sette busti bianchi come fatti di lardo invece che di sapone. Cfr. *ibidem.*

pluralità di significati non solo negativi e abietti: oltre a suggerire un senso di rinascita – o addirittura di «resurrezione»¹²³ – condivideva alcuni tratti dell'interpretazione positiva datane da Joseph Beuys nel secondo dopoguerra, poiché Antoni intendeva richiamare (tra le altre) l'idea e la sensazione fisica del passaggio dallo stato prenatale (quando si è ancora carne della carne, e dunque del grasso, della propria madre) a quello dello svezzamento e della progressiva autonomia (simboleggiato dal successivo processo di auto-pulizia). L'immersione nel grasso era così un modo per ricreare quel senso di protezione e cura già messo in luce dall'artista tedesco: il materiale non alludeva più – o non solo, come in *Gnaw* – a un corpo “sbagliato”, che mostrava al mondo esterno la propria deformità come risultato di una disdicevole perdita di controllo, bensì a un corpo accogliente, fonte di vita e culla di benessere primigenio.¹²⁴

Con questi lavori Antoni si riallacciava anche all'operato di alcune artiste della generazione a lei precedente, in particolare Hannah Wilke – pioniera dell'attivismo femminista – e Ana Mendieta. Un richiamo che, nel porsi come atto di «estetica definizione del sé», andava però oltre la semplice citazione o il tributo, marcando anzi la volontà dell'artista di volersi differenziarsi da “matri” eccezionali ma dalla personalità potenzialmente opprimente, con le quali non condivideva più – per ragioni anagrafiche, e per certi versi proprio in virtù delle loro pionieristiche “conquiste” – la radicalità dell'opposizione alle costruzioni patriarcali e la rivendicazione di un raggio d'azione non solo artistico ma anche sociale e culturale. In *Eureka*, la concavità lasciata dall'immersione di Antoni nella vasca da bagno non può non richiamare alla mente la serie delle *Siluetas* mendietane realizzate a partire dagli anni Settanta. Proprio la scelta di Mendieta di ricreare e fotografare il profilo del proprio corpo in contesti *en plein air*, tramite

123Cfr. ibidem.

124Cfr. A. CAPPELLAZZO, *Mother Lode*, in *Janine Antoni...*, cit. pp. 109-112.

interventi generalmente transitori e poco invasivi e destinati a venire riassorbiti dal contesto stesso, è stata generalmente interpretata come desiderio di attuare un ricongiungimento sostanzialmente positivo e armonico con la natura; Antoni, da parte sua, al contrario di quanto accadeva per le *earth-body sculptures*, aveva appositamente predisposto all'interno di un ambiente espositivo il “set” per la propria *performance*, accostando a un alimento certamente naturale e organico come il lardo un altro oggetto – la vasca – ideato e costruito appositamente dall'uomo per finalità igieniche, estetiche ed edonistiche: in questo senso, l'opera sottolineava l'inevitabilità del contrasto tra “donna” e “natura” piuttosto che suggerire la possibilità di una fusione armonica delle due parti; l'atto compulsivo e ripetuto del lavarsi, successivo all'uscita di Antoni dalla vasca, intendeva rappresentare proprio la metabolizzazione del trauma del distacco e della perdita da parte del soggetto che sperimenta l'alterità tra sé e il corpo naturale-materno, dal quale deve necessariamente, sebbene non senza pena, emanciparsi e differenziarsi.¹²⁵ I busti di *Lick and lather* – oltre a citare quasi alla lettera i multipli del *Portrait of the Artist as Birdseed Bust* di Dieter Roth – si ricollegano ai calchi in cioccolato del proprio corpo che Hannah Wilke aveva realizzato nel corso degli anni Ottanta per la serie *Venus Pareve*¹²⁶. L'artista aveva già utilizzato materiale commestibile, e nello specifico del *chewing gum*, per il lavoro fotografico *S.O.S. Scarification Objects Series* (1974-75): modellate per assumere la forma di piccole vulve, e poi pressate sul viso e sul corpo nudo, le gomme da masticare perdevano il loro convenzionale valore di ottimistico *status symbol* della cultura popolare americana, per suggerire l'idea di ferite aperte e cicatrici disseminate sulla pelle

¹²⁵Sulle *Siluetas* cfr. A. RAINE, *Embodied geographies: subjectivity and materiality in the work of Ana Mendieta*, in *Generations and Geographies in the Visual Arts...*, cit., pp. 228-249, in cui la studiosa sottolinea l'ambivalenza del lavoro di Mendieta e invita a una sua interpretazione che vada oltre l'aspetto della rassicurante riconciliazione con la natura.

¹²⁶La serie *Venus Pareve*, oltre ai calchi in cioccolato, ne comprendeva altri in plastica colorata.

della *performer*, fotografata in una varietà di pose che replicavano l'esposizione commerciale della fisicità femminile da parte dei *mass media*. In un'opera altrettanto carica di istanze di genere come *Venus Pareve*, l'utilizzo del cioccolato non era privo di ironiche sfumature di appartenenza in senso religioso: "pareve" è infatti il termine con cui nella cultura ebraica viene indicato il cibo privo di carne o latte, dunque conforme alle proibizioni dietetiche del credo e idoneo al consumo. Parodiando l'idea del corpo femminile come cibo – non senza un certo compiacimento, che le costò la ripetuta accusa di narcisismo e uso strumentale della propria immagine – Wilke offriva così una versione di Venere, dea pagana dell'amore e della bellezza, che potesse accontentare anche i "palati" delle minoranze, aspirando così a una universalità di ricezione della sua offerta. Al contrario, il lavoro di Antoni, per quanto appaia legato al suo precedente, se ne allontana per la connotazione più intimista, mentre la componente narcisistica – pur presente ed espressa dalla compulsione del leccare e dell'accarezzare fino alla consunzione della propria "immagine" – è funzionale all'esplorazione del sé in quanto persona, in quanto donna, in quanto artista; l'identità, suggerisce Antoni, non può configurarsi se non come auto-analisi privata di una realtà stratificata, malleabile, erodibile, sensibile a condizionamenti esterni e interni, indotti o spontanei, e proprio per questo sempre volubile e sfuggente, impossibile da costringere in dicotomie obbligate di carattere sessuale, come uomo-donna, o razziale e somatico, come bianco (il sapone)-nero (il cioccolato).¹²⁷

Se è credibile che spesso i visitatori delle gallerie e dei musei siano stati tentati di toccare e leccare a propria volta le sculture di Antoni, nell'opera *Cacao* (1994)

¹²⁷Cfr. E. LAJER-BURCHARTH, *Antoni's Difference*, in *Janine Antoni...*, cit. Antoni ritorna spesso sul tema, in modo emblematico nell'opera fotografica *Mom and Dad* (1996-99), nella quale il ruolo e lo stereotipo materno e quello paterno vengono messi in discussione e ibridati e fusi l'uno con l'altro. Cfr. R. MARTINEZ, *Conjunctions and Disjunctions*, in *Janine Antoni...*, cit. pp. 124-129.

dell'artista Helen Chadwick, esposta per la prima volta alla Serpentine Gallery di Londra, questa modalità di coinvolgimento sensoriale del pubblico veniva esasperata fino all'eccesso: il cioccolato era infatti fuso, e tramite un tubo dall'aspetto allusivamente fallico veniva gettato, come se si fosse trattato di una fontana, all'interno di una grande vasca di forma circolare. All'iniziale desiderio di contatto e assaggio da parte degli spettatori, se non addirittura di vera e propria immersione, seguiva però presto una sensazione di nausea e disgusto per l'atmosfera satura dell'aroma di cacao, mentre la consistenza vischiosa e il colore della melma, carichi di associazioni perturbanti e di rimandi alle sfere dei piaceri orali ed erotici, finivano col suscitare un senso di abiezione di memoria chiaramente kristeviana. La coesistenza delle forme della vasca – circolari/orizzontali/femminili – e del tubo – lineari/verticali/maschili – lasciava inoltre irrisolto lo stato di ambiguità del lavoro, alludendo a tipi di sessualità indistinta e polimorfa, in cui «il fango, le feci e il cioccolato sono ugualmente piacevoli nella loro viscosità marroncina».¹²⁸ Accentuando consapevolmente queste dinamiche di attrazione e repulsione l'artista intendeva creare un parallelo con il corpo femminile e la sua controversa interpretazione e collocazione all'interno della cultura e della società; il tutto veniva amplificato proprio dalla presenza accattivante ma allo stesso tempo disgustosa del cioccolato liquefatto, che pur suscitando il desiderio di una fusione totale celava il pericolo di una morte per annegamento in una variante più torbida e nauseabonda di un immaginario “brodo” primordiale. La dinamica di attrazione e repulsione in relazione al corpo della donna, ricorrente nell'opera di Chadwick, appare esemplificata anche in un altro lavoro, dal valore quasi paradigmatico, risalente al 1991, in cui l'artista aveva già fatto ricorso al cibo: *Loop my loop* era infatti il risultato dell'intreccio di un fascio di capelli biondi con un intestino di

¹²⁸Cfr. R. BETTERTON, *An Intimate Distance...*, cit., pp.157-159.

maiale, poi fissato su un supporto simile a un tagliere di legno da cucina. L'inaudito accostamento, dall'esito tanto orripilante quanto composto e formalmente ineccepibile, ricordava gli *objects trouvées* di Meret Oppenheim: su un surreale vassoio sacrificale l'artista offriva infatti l'esito della lotta incessante tra il simulacro della bellezza canonica femminile – rappresentato dai capelli biondi, residuo sineddotico e abietto del corpo – e il suo opposto – l'intestino di maiale, apparato digerente di una bestia immonda, sviscerato ed esposto per essere dato in pasto allo sguardo dello spettatore. L'utilizzo delle interiora dell'animale in *Loop my loop* si collegava a sua volta a *K*, un lavoro video del 1989 di Jayne Parker, in cui l'artista estraeva dalla bocca una lunga striscia d'intestino per poi intrecciarla usando le braccia a mo' di ferri per il lavoro a maglia: il "manufatto" finale – una sorta di vestito che penzolava di fronte al corpo nudo della donna – richiamava alla mente anche il *Flesh dress* di Jana Sterbak, esasperando in modo letterale l'equivalenza tra interno ed esterno tramite l'uso della trama di frattaglie. E tuttavia, come ha notato Rosemary Betterton, in *Loop my loop* a prevalere era il piacere perverso e deliberato di unire due opposti, mentre la perfezione formale dei video in bianco e nero di Parker – nei quali l'artista viene mostrata mentre entra in contatto anche con sangue, anguille e ostriche – non si limita tanto a suggerire una raccapricciante idea di "sventramento", ma si pone piuttosto come meditazione sull'interno del corpo e le paure irrazionali da esso suscitate, fino a convertirsi quasi in una dichiarazione di bellezza e familiarità.¹²⁹

Cacao resta a oggi l'opera più famosa e controversa di Chadwick. Se un suo

¹²⁹Cfr. R. BETTERTON, *An Intimate Distance...*, cit., pp. 141-144. Betterton cita a questo proposito il lavoro video *Cold Jazz* (1993), in cui le sequenze di Parker nuda e intenta ad aprire ostriche sul bagnasciuga si alternano a immagini della sassofonista Kathy Stobart, la cui musica fa anche da colonna sonora: per Betterton questo video rappresenta la possibilità di una fusione di stati ed elementi opposti (liquido-solido; acqua-aria) e del superamento non traumatico del corpo e dei suoi limiti.

interessante antecedente “al maschile” può essere ritrovato in *Mud Muse* (1971) di Robert Rauschenberg,¹³⁰ una sua “eco” più recente è chiaramente percepibile in due lavori di Sonja Alhäuser: *Schokoladenbad* (2004) e *Braunes Bad* (2009). L'artista tedesca è nota per il costante utilizzo del cibo nelle sue opere, che consistono infatti per la maggior parte in sculture commestibili e in veri e propri banchetti dall'opulenza barocca allestiti all'interno degli spazi espositivi, curati in ogni singolo dettaglio e illustrati in appositi *story-board* che vengono poi appesi alle pareti; il cibo è infatti il comune denominatore anche della produzione grafica di Alhäuser, costituita da acquerelli in cui la rappresentazione degli alimenti e la loro manipolazione va di pari passo con quella del sesso e della fertilità, del corpo e dei suoi processi biologici, in un universo allo stesso tempo realistico ed immaginifico estremamente vitale.¹³¹ A differenza di Chadwick – in cui l'utilizzo del cioccolato esprimeva la disturbante compresenza di attrazione e repulsione, di vita e morte – Alhäuser non indulge in associazioni perturbanti; ciò accade di rado, come per esempio in *Pyramide* (2000) e *Tuin der Lusten* (2010), in cui le enormi sfere di cioccolato accatastate l'una sull'altra ricordano allo stesso tempo delle praline giganti e degli ammassi di sterco animale in scala dieci a uno. In *Schokoladenbad* e *Braunes Bad*, invece, l'artista si serve del cioccolato per concretizzare senza mezzi termini la fantasia regressiva e gioiosa del bagno in una vasca colma del liquido aromatico. Già due opere della fine degli anni Novanta – *Schokoladenmaschine* (1997) e *Schokomaschine mit Frau* (1999) – riproducevano dei modellini in scala di piscine rettangolari, al cui interno un omino e una

130L'artista aveva infatti riempito di fango una vasca rettangolare, all'interno della quale il liquido gorgogliava grazie a un complicato sistema di stimolazione sonora; il lavoro appartiene a una fase della ricerca di Rauschenberg caratterizzata da un vivo interesse per i processi dinamici e cinetici dell'opera d'arte, e per una commistione dell'estetica con la tecnologia.

131Cfr. il sito dell'artista www.sonjaalhaeuser.de. Date le caratteristiche dell'opera di Alhäuser, prevalentemente relazionale e partecipativa e sensibile alle istanze della critica istituzionale, se ne parlerà più approfonditamente nel capitolo terzo.

donnina erano letteralmente sommersi da cioccolato fondente e cioccolato bianco; qualche anno più tardi, invece, l'artista ha trasformato questa fantasia in una vera e propria realtà espositiva, e nel corso degli *opening* una *performer* (*Schokoladenbad*) e un *performer* (*Braunes Bad*) si sono immersi in vasche appositamente predisposte, dando vita a un'esperienza sensoriale a trecentosessanta gradi che per tutta la durata delle esibizioni gli spettatori avrebbero potuto, su richiesta, replicare. Come si vede, per quanto la vasca da bagno colma della sostanza tiepida e vischiosa possa suscitare associazioni sgradevoli, non c'è dubbio che Alähuser proponga il suo lavoro come un'eccezione positiva, edonistica e giocosa rispetto alle artiste degli ultimi trent'anni finora citate, che hanno esibito o manipolato il cibo per esprimere un rapporto sostanzialmente conflittuale con la sfera dell'alimentazione, il corpo femminile e la sua rappresentazione; a confermarlo è un'altra *performance*, se possibile ancora più esplicita e ironica, fatta eseguire nel 2010 al Kunstmuseum di Stuttgart, nel corso della quale una donna di mezza età, nuda ma truccata e ingioiellata, aveva fatto il bagno in una vasca di vetro circolare colma di latte.

A un rapporto ancora una volta conflittuale con il cibo, e con riferimenti autobiografici al problema dell'anoressia, sono invece riconducibili i lavori di Vanessa Beecroft e delle gemelle Liesbeth e Angelique Raeven, attive come duo col nome di L.A. Raeven. Resa celebre nel panorama artistico contemporaneo da una fortunata serie di *tableaux vivants* le cui protagoniste sono decine di modelle nude o seminude tanto avvenenti quanto imperturbabili, Vanessa Beecroft – come ricorda Germano Celant nel ripercorrere le tappe della formazione dell'artista genovese – non ha mai mai fatto mistero di come la propria esperienza personale dei disturbi alimentari ne abbia influenzato la ricerca artistica nel senso di una riflessione costante e continua sul corpo femminile.¹³²

¹³²Si veda il sito internet dell'artista www.vanessabeecroft.com. Cfr. G. CELANT, *Vanessa*

La stessa preferenza per le *silhouettes* delle indossatrici – “vittime” di un sistema che istiga alla magrezza eccessiva, ma anche “esempio” di perfette proporzioni corporee – denuncia in sé la pervasività di un immaginario che sembrerebbe arrendersi, affascinato e prono, alla rappresentazione della donna secondo determinati criteri di contenzione delle sue forme e delle sue necessità: in questo senso, le adolescenti ossute, perennemente a dieta, intrappolate in un irrisolto rapporto con la figura materna, sarebbero state, a quanto testimonia l'artista, i primi modelli non solo da imitare nella vita, ma anche da ritrarre e poi da coinvolgere nelle *performance*. È dunque possibile affermare come in ogni lavoro di Beecroft il cibo sia presente, per così dire, *in absentia*: i corpi delle *mannequins*, che chiamano in causa il mondo della bellezza *standard* promossa dall'industria della moda, sono associati immediatamente alle idee della rinuncia alimentare o della privazione *tout court*, mentre la loro filiforme verticalità evoca, con una associazione divenuta ormai senso e luogo comune, lo spettro dell'anoressia.¹³³

In due lavori in particolare – *vb52* e *vb65* – il cibo è, invece, “di scena”, e viene consumato, con risultati espressivi differenti e dissonanti, dalle attrici e dagli attori delle *performance*. Data la sostanziale immobilità che caratterizza i lavori di Beecroft, in questi due casi è già l'attività dei soggetti a costituire di per sé

Beecroft. Disegni carnali, in *Vanessa Beecroft. performance 1993-2003*, catalogo della mostra a cura di Marcella Beccaria (Castello di Rivoli, 8 ottobre 2003 – 25 gennaio 2004), Milano, Skira, 2003, pp. 21-25.

¹³³Cfr. S. GIORDANO, *Exercise and Eating Disorders. An Ethical and Legal Analysis*, Routledge, 2010, pp. 59-63. L'autrice discute il lavoro di Beecroft all'interno di una riflessione circa l'utilizzo di una certa tipologia di corpi femminili da parte dei media. «Vanessa Beecroft» scrive Giordano «ha avuto un enorme successo. Probabilmente si è appropriata dell'immaginazione e dei sentimenti umani in relazione a qualcosa che interessa a molte persone: l'esibizione del sé e l'annullamento dell'identità davanti allo sguardo pubblico. Beecroft ha dato un'inquietante rappresentazione del fatto che la donna che è sottoposta allo sguardo pubblico sia, e debba essere, stereotipata (...) Il voyeurismo che la gente dimostra quando osserva con una certa costernazione le passerelle e le riviste popolate da modelle emaciate in modo abnorme viene replicato nelle gallerie, dove gli spettatori guardano con turbamento a queste donne la cui semplice presenza emana un interessante malessere», *ivi*, p. 63.

un'eccezione; ma ancora più significativo è che l'azione concessa sia proprio quella del mangiare, per quanto si tratti di alimenti scelti scrupolosamente e sebbene le stesse modalità di ingestione rispondano a un disegno estetico e stilistico predefinito dall'artista.

vb52, ideata nel 2003 per il Castello di Rivoli, si svolgeva attorno a una tavolata di cristallo di dodici metri. Le partecipanti erano aristocratiche torinesi che avevano un rapporto con il Castello e il Museo, ragazze che avevano già preso parte a passate *performance* e modelle con capelli rossi; alcune indossavano delle tuniche a tinta unita nei toni dei colori primari e secondari, mentre altre erano sostanzialmente nude, vestite solo di ritagli di stoffa color carne simili a gorgiere o corolle attorno al collo e alle caviglie.¹³⁴ Cibi e bevande – frutta, verdura, succhi, gelatine, zuppe, caramelle – comparivano sulla mensa in base a un criterio cromatico: così, per esempio, nel corso di una portata vi erano solo alimenti gialli, nella successiva alimenti rossi e in quella ulteriore solo alimenti verdi. Nel progettare la *performance*, l'artista dichiarava:

«il mio intento è di realizzare un banchetto classico, un'immagine evocativa come una cena durante una mostra retrospettiva e studiare la reazione al cibo e gli impulsi di questo gruppo eterogeneo che non ha limiti di età o di misura (...) Alle donne verrà sottoposta una successione interminabile di portate, scandite da colori, alle quali potranno accedere a loro discrezione, non come in un pasto convenzionale. Gli "impulsi" e non le regole, scandiranno questo banchetto: ci sarà chi mangerà e chi non mangerà. Paragono questa funzione pubblica all'intimità di un rito privato o alla nudità esposta in pubblico».¹³⁵

All'apparenza sembrerebbe di trovarsi al cospetto di una bizzarra vivificazione

¹³⁴Il tipo di abito dipendeva dal rapporto che le partecipanti avevano con l'artista; si trattava di «un modello ispirato a un YSL *vintage* tagliato a seconda della gerarchia delle modelle». Cfr. M. BECCARIA, *Scene di conversazione*, in *Vanessa Beecroft...*, cit., p. 20.

¹³⁵*Ibidem*.

della più classica scena di banchetto, o di una *still life* in chiave *technicolor* con tanto di figure femminili “in tinta” a richiamare l'antica corrispondenza tra donna e natura; in realtà, questo specifico lavoro, ideato per il decennale di attività di Beecroft, è da mettere in relazione con le prime prove grafiche dell'artista, di poco precedenti il suo passaggio effettivo alla *performance art*. A metà degli anni Novanta risale infatti una serie di disegni dal tratto elementare: al centro di ciascun riquadro, su fondo bianco, vi era la sagoma stilizzata di un corpo umano o di un suo frammento, cristallizzato in un gesto o una posa – contorto, sofferente, talvolta intento a bere o a vomitare – e colorato di volta in volta con un unico tono. Il disegno volutamente *naïf* e la scelta del monocromo si riferivano a una fase della vita dell'artista in cui a causa del disturbo alimentare preferiva nutrirsi periodicamente di alimenti della stessa tonalità, studiando nel contempo gli effetti che questa dieta aveva sulla propria pelle: in questo modo, le nude superfici dei corpi riflettevano la fusione totale tra cibo e apparenza esteriore, e nella corrispondenza tra le sfumature di ciò che veniva ingerito e quelle dell'epidermide la carne si poneva come conseguente «espressione cromatica del cibo»¹³⁶. Alcuni di questi disegni erano parte di un diario alimentare intitolato significativamente *Dispair. Libro del cibo* (1987-1993): in esso, per cinque anni, l'artista aveva annotato ossessivamente l'assunzione di alimenti e bevande, mettendo il consumo in relazione a esperienze quotidiane e stati d'animo. Nel 1993 il testo – che, come commenta Celant, «spiega la situazione del tutto nevralgica del cibo nell'universo della Beecroft, la ricchezza delle sue correlazioni esistenziali e immaginarie»¹³⁷ – venne esposto al pubblico alla galleria di Luciano Inga-Pin a Milano, in contemporanea con la prima *performance* (*vb01*), in cui alcune ragazze erano state coinvolte dall'artista affinché indossassero i suoi abiti

¹³⁶Cfr. G. CELANT, *Vanessa Beecroft...*, cit., p. 23.

¹³⁷Cfr. *ivi*, p. 21.

e popolassero lo spazio espositivo. Intervistata da Michela Beccaria a proposito della componente autobiografica presente in questa prima prova, in cui veniva palesata una patologia psico-fisica, Beecroft avrebbe risposto:

«il privato è solo il punto di partenza. Il lavoro esposto diventa pubblico e la presenza di altre ragazze estende il contenuto a un genere e non a una singola persona. Ho esposto il diario perché era l'unico documento che avesse una relazione concettuale con i disegni e che mi rappresentava al momento. È stato dattiloscritto, è diventato un libro a forma di cubo bianco, come una scultura minimale, installato nella galleria vuota, dove poi ho invitato trenta ragazze come riferimento visivo al contenuto del volume».¹³⁸

Dunque, nell'esibire un diario privato e nel corredarlo di proprie *alter ego* in carne e ossa, l'artista proponeva «un surrogato di autoritratto»¹³⁹, esponeva il suo personale disagio, ma allo stesso tempo ricordava al pubblico quante donne potessero potenzialmente dividerlo. L'espressione del malessere in forma testuale era solo l'anticamera di una riflessione che da intima si sarebbe fatta estetica, e che avrebbe caratterizzato la produzione grafica e performativa dell'artista per gli anni a venire.¹⁴⁰ Giacinto Di Pietrantonio ha trovato un'affinità biografica significativa tra Beecroft e autori manieristi come Rosso Fiorentino e Pontormo, arrivando a definire l'insolito rituale del diario alimentare quasi come

¹³⁸Cfr. M. BECCARIA, *Scene di conversazione*, in *Vanessa Beecroft...*, cit., p. 16.

¹³⁹Cfr. J. DEITCH, *Una performance che si realizza da sola*, in *Vanessa Beecroft...*, cit., p. 27; per questa componente autobiografica e autoritratistica costante Deitch considera le *performance* di Beecroft «un esempio di arte come definizione di sé», in *ibidem*.

¹⁴⁰Come nota Celant: «il possesso scritto di questo atto di assumere alimenti, legandoli alla situazione interiore ed esteriori della persona, è il primo tentativo di controllare e costruire una personalità comunicativa. Il termine commestibile si mescola con il termine carnale ed emotivo, un'associazione che alla chiusura del diario nel 1993 trova, nello stesso anno, lo sbocco e la sintesi nel processo di disegnare. Qui l'atto del mangiare, legato al risultato fisico esteriore, si insinua nell'interiorità dell'immagine, vi filtra lentamente, vi diviene la carne stessa. Il disegno sostituisce la scrittura e diventa una maniera di catturare e di controllare il corpo, secondo i parametri cromatici del cibo». Cfr. G. CELANT, *Vanessa Beecroft...*, cit., p. 21.

un esperimento avanguardista e surrealista di fondere arte e vita attraverso una sorta di misticismo contemporaneo;¹⁴¹ in realtà, come Beecroft stessa ammette, si trattava fondamentalmente del sintomo di un comportamento alimentare deviato, che tramite l'imposizione di un criterio rigido e non negoziabile illude il soggetto anoressico di avere potere e controllo su ciò che ingerisce. Tenuto conto del cromatismo di *vb52*, una dichiarazione dell'artista a proposito dell'uso e delle implicazioni dei colori appare quasi profetica:

«ho sempre invidiato l'Espressionismo astratto o Malevič e chiunque avesse il coraggio di concentrarsi sul monocromo. Io non ci riesco se non nella forma indiretta della rappresentazione, non so realizzare opere astratte, le ritengo più nobili, ma mi opprime il dubbio che siano decorative. Mi limito a dichiarare un colore (...), ove esiste un colore dominante che mi permette di classificare come monocromo, anche se non lo è»¹⁴².

In *vb52*, a ben guardare, è anche la scelta dei cibi a essere rivelatrice: frutta e verdura (freschi o sotto forma di passati e gelatine) e caramelle sono i tipici prodotti senza grassi e carboidrati complessi considerati poco minacciosi per la *silhouette*; soprattutto le caramelle e le gelatine, con le loro forme geometriche ben definite e la loro consistenza gommosa, danno l'idea di consumare quasi un "non-cibo", un cibo innaturale, privo di "veri" nutrienti e scevro da sensi di colpa; allo stesso tempo, le giugiole colorate illudono circa un rassicurante ritorno all'infanzia, ovvero a uno *status* fisico e psichico precedente la pubertà e la maturità sessuale, indifferente alle responsabilità e alle trasformazioni dell'età adulta.¹⁴³

¹⁴¹Cfr. G. DI PIETRANTONIO, *Fiore del Bene Fiore del Male Fiore del MenoMale* in *Vanessa Beecroft. Drawings and Paintings 1993-2007*, catalogo della mostra a cura di Giacinto Di Pietrantonio (Bergamo, GAMeC, 9 maggio 2007 – 29 luglio 2007), Electa, 2007, cit., p. 005.

¹⁴²Cfr. M. BECCARIA, *Scene di conversazione*, in *Vanessa Beecroft...*, cit., p. 19.

¹⁴³L'attenzione per il pasto monocromo si ritrova anche in *Double Game*, una lavoro svolto da Sophie Calle in collaborazione con Paul Auster. In *Leviathan* (1992) lo scrittore si era ispirato

Apparentemente simile a *vb52* è un'altra *performance*, *vb65*, svoltasi nel 2009 a Milano nel Padiglione Arte Contemporanea. Viene riproposta, infatti, l'idea del banchetto, del pasto comunitario in pubblico, e addirittura identica è la tavolata di cristallo sulla quale verranno servite le pietanze. A cambiare, però, sono sia i partecipanti sia gli alimenti, poiché a prendere parte all'evento sono ventidue extracomunitari africani, alcuni con regolare permesso di soggiorno, altri clandestini: vestiti con abiti occidentali dalla foggia elegante, siedono l'uno di fianco all'altro, e mangiano senza posate diverse qualità di carne arrosto. Nelle intenzioni dell'artista, il carattere allo stesso tempo spontaneo e rituale del pasto avrebbe dovuto ricordare, sia a livello estetico sia nello svolgimento, le dinamiche di un'"ultima cena" di impronta leonardesca; soprattutto, la *performance* avrebbe dovuto rappresentare un momento di rispettosa integrazione, in cui il pubblico, chiamato a osservare il pasto dei ventidue, avrebbe rispettato il galateo africano e l'usanza di mangiare a mani nude. Beecroft, da anni residente negli Stati Uniti, sosteneva infatti che un lavoro di questo tipo fosse possibile e necessario soprattutto in un paese come l'Italia, ancora fortemente monoculturale e arretrato nei processi di integrazione: portando gli extracomunitari all'interno di uno spazio espositivo prestigioso come il PAC, e permettendo loro di sentirsi come a casa propria al punto da potervi banchettare,

alla vita e all'opera di Calle per costruire il personaggio di Maria Turner, descrivendone le abitudini e i lavori realizzati. Affascinata da questa commistione di realtà e finzione, Calle decise di mettere in scena le abitudini della *dramatis persona* che su lei stessa era stata modellata ma che ancora non le appartenevano (*The life of Maria and how it influenced the life of Sophie*): per una settimana, come Maria, seguì una dieta che prevedeva dei menù quotidiani monocromatici e li fotografò (*The chromatic diet*) (lunedì: arancione; martedì: rosso; mercoledì: bianco; giovedì: verde; venerdì: giallo; sabato: rosa; domenica: tutti i colori già adottati); per un'altra settimana visse le sue giornate basandosi sulle azioni possibili in base all'adozione di singole lettere dell'alfabeto come direttrici operative (*Days under the sign of B., C., & W.*). Successivamente Calle chiese a Auster di fornirle delle istruzioni per l'interpretazione di un nuovo personaggio di totale invenzione per il progetto *Gotham Handbook*; tra queste, curiosamente, vi era l'offerta di cibo (panini o *coupon* per pasti gratis) a sconosciuti e senz'altro. Cfr. S. DALLE, *Double Game*, Violetta Editions, 1999, pp. 10-31; pp. 233-293.

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari

l'artista offriva a loro e al pubblico l'occasione di un contatto altrimenti impossibile.¹⁴⁴

La strategia di azione di Beecroft finiva tuttavia col ricordare i procedimenti usati da un artista come Santiago Sierra per coinvolgere nei propri lavori persone appartenenti alle categorie sociali marginali; questo con la significativa differenza che mentre in Serra questa strategia è sempre cinicamente funzionale per mettere in risalto la barriera e la distanza che divide il mondo dell'arte da quello della quotidianità, la *performance* di Beecroft auspicava – stando alle sue dichiarazioni – a porsi come occasione di riconciliazione tra le parti.¹⁴⁵ Per quanto non costretti ad azioni esplicitamente umilianti, i ventidue uomini di *vb65* erano chiamati a esporsi, alla lettera, come animali allo zoo, costretti a mostrarsi all'interno della gabbia-museo nel compimento di un atto privato come quello del mangiare. Inoltre, proprio l'atmosfera patinata dell'evento andava a cozzare con l'estrazione sociale dei *performer*, il cui reale lavoro garantiva a stento l'agognato pane quotidiano. Nel corso dell'azione veniva così a palesarsi un reciproco senso di inadeguatezza, sia da parte degli extracomunitari, evidentemente non abituati al *glamour* del contesto espositivo, sia da parte degli spettatori, che in un rovesciamento dei ruoli erano chiamati ad assistere senza discrezione al pasto di individui le cui necessità reali vengono invece quotidianamente ignorate. Se è difficile stabilire in che misura il pubblico proiettasse sui *performer*, pur vestiti all'occidentale, idee in qualche modo “positive” e “estetizzanti” di esotismo e

144 Beecroft ha dichiarato: «Volevo costringere la borghesia milanese a entrare in uno spazio provato regolato dai dettami dell'arte, cioè il museo, e osservare persone ampiamente viste come violatrici della privacy, persone che sono viste come diverse (...) C'è bisogno di mostrare qualcosa di crudo in un'esibizione per provocare una reazione nel pubblico». Cfr. E. PAVOLEDO, “Vanessa Beecroft's 'VB65' Attempts to Force Spectators to See Africans Differently”, in *The New York Times*, 29 March 2009 (versione *on line*).

145 C. BISHOP, “Antagonism and Relational Aesthetics”, in *October*, N. 110 (Fall) 2004, pp. 70-74. È quasi automatico il confronto tra *vb65* e il lavoro *Persons Paid to Have Their Hair Dyed Blond*, ideato da Santiago Sierra per la Biennale di Venezia del 2001.

primitivismo, certamente con il passare delle ore l'inadeguatezza cedeva il passo all'indifferenza, lo spettacolo appariva monotono e banale, e l'interesse per i ventidue protagonisti svaniva con la stessa rapidità con cui era stato suscitato. *vb65* svelava in questo modo la sua natura di semplice messa in scena, di travestimento, anche perché, a ben guardare, gli abiti eleganti – appartenenti a una collezione *vintage* gentilmente messa a disposizione dal *brand* Maison Martin Margiela – erano in realtà piuttosto vecchi e malconci, e alcuni uomini non avevano nemmeno la camicia o le scarpe: il loro aspetto distinto si rivelava dunque fasullo, alla pari della loro desiderata e presunta integrazione sociale.¹⁴⁶

Se l'aura *glamour* che avvolge e condiziona la produzione di Vanessa Beecroft rischia di nullificarne la portata critica, il lavoro del duo L.A. Raeven, pur tenendo conto delle modalità espressive dell'artista genovese, sfugge a questo pericolo alimentando la propria riflessione sull'anoressia di un portato personale e autobiografico palesemente esibito e in taluni casi amplificato e reso ancora più disturbante dallo statuto gemellare della coppia.¹⁴⁷ Nei loro lavori il cibo è

¹⁴⁶L'ambiguità di *vb65* si collega alle polemiche sorte a proposito del documentario *The Art Star and the Sudanese Twins*, girato da Pietra Brettkelly, in cui si raccontava del tentativo fallito di Beecroft di adottare due neonati sudanesi orfani da lei personalmente allattati durante un viaggio in Sudan nel 2006; al video erano inoltre seguite alcune foto nelle quali l'artista si mostrava come novella "Madonna del latte" con i bimbi in grembo. Il documentario, da cui l'artista avrebbe preso le distanze, lasciava aperta la questione se Beecroft non fosse semplicemente un'altra celebrità ossessionata dall'adozione terzomondista come Madonna o Angelina Jolie – una sorta di colonialista postmoderna – o se fosse sinceramente desiderosa di offrire ai piccoli orfani una vita migliore. L'operazione ha irritato considerevolmente le associazioni umanitarie di attivisti afro-americani, e ha procurato all'artista diverse minacce di morte. Benché Beecroft si dica tormentata dal rischio di cadere nella trappola di sfruttare i partecipanti dei suoi lavori, il suo status di *arty-star* finisce ormai col proiettare su ogni sua iniziativa l'ombra del calcolo pubblicitario fine a se stesso. A proposito della vanificazione degli intenti critici di Beecroft cfr. per esempio anche J. WESTCOTT, "VB54. Black Tie vs. Black Face", in *TDR (1988-)*, Vol- 49, N. 1 (Spring) 2005, pp. 114-118, in cui l'autore, da spettatore della performance *vb54*, registra l'annullamento di ogni possibile contenuto critico nell'opera dovuto alla spettacolarizzazione dell'evento e, contemporaneamente, alla sua esclusività.

¹⁴⁷Angelique ha lavorato a Parigi per la casa di moda Jean Paul Gaultier dal 1995 al 1999; Liesbeth, invece, ha studiato per diventare infermiera: in base a queste esperienze, entrambe hanno maturato la convinzione che il mondo della moda e quello della medicina siano basati su un'idea di corpo impossibile. Le implicazioni dello statuto gemellare relativamente alla

evocato tanto *in praesentia* quanto *in absentia*, ma a differenza delle indossatrici di Beecroft, che mettono in scena il simulacro patinato di una bellezza alla moda ottenuta a costo di privazioni che restano “dietro le quinte”, il corpo emaciato delle due artiste olandesi o delle ragazze protagoniste delle installazioni video si pone come testimonianza cruda e disadorna di un rifiuto autentico, e come modello – più propriamente come provocatorio *brand* – per un'umanità del futuro, definita dalle stesse sorelle un “esercito anoressico” ideato a loro immagine e somiglianza.¹⁴⁸ La riflessione di Liesbeth e Angelique, dunque, per quanto incentrata sulla natura repressiva degli ideali di bellezza ricevuti dai mezzi di comunicazione e sugli effetti che questi hanno sulla percezione corporea individuale non cede alle lusinghe di un possibile “imbellettamento”, e anzi esibisce ed esaspera gli effetti ultimi e potenzialmente letali di una *routine* alimentare deviata, con un narcisismo che, laddove presente, è quello tipico della

percezione corporea e al disturbo alimentare sono di cruciale importanza: come ha scritto Zoran Erić «un gemello può intrecciare la sua immagine corporea con quella del riflesso che vede nel suo fratello. Se uno dei due sperimenta un certo cambiamento nel suo corpo, questo può influenzare l'immagine corporea dell'altro allo stesso modo. Questa relazione psicologica può divenire ancora più complessa poiché l'identità dei gemelli omozigoti dipende spesso dal fatto che tra di loro ci sono differenze minime. Se una caratteristica fisica, come avere un corpo più magro, diventa un segno di individualità e distinzione per uno dei due gemelli, questa concezione del corpo può influenzare l'altro e spingerlo a mettersi a dieta per diventare simile all'altro. Questo fatto può generare una pericolosa spirale in cui può accadere che il gemello più magro provi a mantenere intatta questa differenza diventando ancora più magro». Cfr. Z. ERIĆ, *Identity in We: On L.A. Raeven's Thematization of Body Ideals and Twinhood*, in *L.A. Raeven. Analyse/Research*, catalogo pubblicato in occasione della mostra *L.A. Raeven. Ideal Individuals*, a cura di Ellen De Bruijne (Arnhem, Museum voor Moderne Kunst, 26 September 2010 – 28 November 2010), ostfildern, Hatje Cantz Verlag, 2010, pp. 99-100.

148 Per comprendere la differenza di impostazione rispetto a Vanessa Beecroft è sufficiente paragonare un qualsiasi lavoro dell'artista genovese con l'opera *Test Room* (2000) del duo olandese: delle vere modelle, convocate per un *casting*, vengono chiuse in una stanza per circa tre ore, durante le quali sono controllate a vista e sottoposte a una serie di restrizioni; la noia e la frustrazione delle ragazze inconsapevoli della loro prestazione erano lungi dall'essere una posa, mentre il criterio selettivo con cui erano state introdotte nella “gabbia” le spersonalizzava in modo crudo e spietato, facendole apparire simili a più a dei casi di studio che non a delle eteree divinità dell'industria della moda.

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari

patologia.¹⁴⁹ Sarebbe tuttavia un errore considerare l'operato di L.A. Raeven nella sola prospettiva di una diagnosi medica o terapeutica: ciò, oltre a ridurre l'opera a semplice sintomo di un disturbo privato, ne offuscherebbe i presupposti critici. Più corretto appare invece soffermarsi su come il lavoro porti avanti una riflessione e una sfida circa le prospettive debordiane della società dello spettacolo, sulla cultura dell'apparenza e sulla riduzione dell'immagine a merce: una provocazione in cui il feticismo del corpo viene palesato nel momento in cui si assiste alla sua progressiva erosione e scomparsa.¹⁵⁰ Il lavoro di L.A. Raeven si infila anche nel mondo illusorio descritto nel 1970 da Jean Baudrillard in *La société de consommation*, una dimensione in cui le idee e le apparenze, ormai scisse da persone e oggetti reali, finiscono col condizionare le nostre vite e pervertire i nostri corpi molto di più di fenomeni fisici scientificamente verificabili.¹⁵¹ In definitiva, il lavoro del duo olandese può essere meglio compreso se considerato al di fuori dell'inquadramento clinico e come un atto potenzialmente politico, intendendo per atto politico «un'area di azione in cui combattere contro discorsi e strutture di potere per dare forma e resistere ai paradigmi, ai discorsi e alle pratiche dominanti»¹⁵².

In un lavoro del 2001, *The Wild Zone 1*, le gemelle sono le protagoniste di due filmati che hanno come set l'interno di uno spazio espositivo: con indosso jeans e t-shirt, si limitano a mostrare al pubblico i propri corpi emaciati, sedute sul pavimento, sui radiatori, attorniate da bicchieri colmi d'acqua e di vino, pacchetti di sigarette e qualche avanzo di cibo scrupolosamente diviso in parti uguali. La

149Cfr. E. EVERS, *L.A. Raeven*, in *Eating the Universe...*, cit., p. 291.

150Cfr. J. ALLEN, *L.A. Raeven. What appears is good; what is good appears*, in *L.A. Raeven. Analyse/Research...*, cit., p. 76-77.

151Cfr. M. WESTEN, *The Ideal Individual*, in *L.A. Raeven. Analyse/Research...*, cit., p. 209.

152Cfr. J. NICHOLAS, "Hunger Politics: Towards Seeing Voluntary Self Starvation as an Act of Resistance", in *thirdspace: a journal of feminist theory & culture*, Vol. 8, N. 1 (Summer) 2008 (versione *on line*): è l'abitudine a considerare il digiuno volontario esclusivamente patologico o irrazionale che lo priva di qualsiasi contenuto politico.

narrazione è ridotta al grado zero, nessuna storia viene raccontata, come se le sole cose veramente importanti nel corso dei venti minuti della proiezione – che va *in loop* su due schermi – si svolgessero esclusivamente sulla superficie e all'interno dei corpi delle due sorelle, di cui lo spettatore è costretto a respirare l'odore forte e nauseante di sudore e urina diffuso all'interno della galleria: sul pavimento del *black box* giacciono infatti gli avanzi di cibo e i bicchieri semivuoti del video, a riprova di come lo spazio in cui il visitatore deve muoversi con circospezione sia ancora abitato dagli scarti abietti della presenza delle due gemelle.

Appare evidente come in questo lavoro l'intenzione del duo sia quella di ribaltare l'assunto mulveyano della donna come schermo sul quale proiettare il desiderio maschile: non a caso, il pubblico si dimostrò infatti allo stesso tempo disgustato e affascinato, curioso e impietosito.¹⁵³ Lo stesso accadde quando il lavoro venne proiettato in coppia con un secondo video, *The Wild Zone 2* (2002), i cui protagonisti erano due ragazzi gemelli dall'aria malsana che avevano accettato di sottoscrivere un contratto nel quale veniva stabilita ogni loro azione relativa all'ingestione di alimenti solidi e liquidi.¹⁵⁴ Il dibattito parallelo alla mostra, condotto da Susie Orbach, femminista e esperta di disturbi alimentari, suscitò, a sua volta, un certo clamore, se si pensa che invece di porsi come vittime di un

¹⁵³Cfr. M. WESTEN, *The Ideal Individual*, in L.A. Raeven. *Analyse/Research...*, cit., p. 211.

¹⁵⁴ Nel video *Thin Line* (2006), invece, la presenza di due ragazzine gemelle – quasi in un duplice “ritratto delle artiste da giovani” – replicava in toto la struttura di *The Wild Zone 1*: vestite e pettinate in modo identico, sono sedute contro un muro di mattoni, in un ambiente indefinito che può ricordare una cantina. La loro attività è quella di uno strano “gioco alimentare” che non ha nulla del passatempo infantile o innocente: prima di ogni portata le bambine scommettono sull'esito del lancio di una moneta, e a quella che perde è concesso mangiare la porzione della sorella, che di volta in volta la guarda affamata oppure la imbecca. Il duo ci tiene a specificare che le due bambine non recitavano una parte, ma replicavano semplicemente a telecamere accese la loro *routine* alimentare, di fronte allo sguardo indifferente della madre. Cfr. L.A. Raeven *in conversation with Janet Treasure*, in L.A. Raeven. *Analyse/Research...*, cit., p. 138; nella stessa intervista il duo discute delle peculiarità che il disturbo alimentare assume nei casi di coppie gemellari: cfr. *ivi*, pp. 137-144.

sistema, Liesbeth e Angélique provocarono l'uditorio proponendo se stesse come nuovo *brand*.¹⁵⁵ Il desiderio delle artiste era, del resto, proprio quello di generare una reazione negativa da parte dell'uditorio ponendosi, come il titolo dichiarava, in una “zona selvaggia” ispirata a quella descritta da Gilles Deleuze.¹⁵⁶

La critica alla società come culla dei disordini alimentari viene esplicitata ancora meglio in *Kelly* (2006), un video in cui viene mostrata la giornata tipo di una ragazza newyorkese affetta da un disturbo alimentare. Mentre Kelly si muove senza sosta tra i supermercati, i ristoranti e il suo appartamento, la *voice over* delle gemelle spiega il perché del suo comportamento: ossessionata dal cibo ma sopraffatta dalle possibilità di scelta, Kelly è incapace di decidere autonomamente come nutrirsi, e per questo trascorre il suo tempo alla ricerca del “pasto perfetto” identificandolo negli omaggi offerti dai supermercati o nei pochi alimenti che costituiscono la dieta delle modelle o delle celebrità. Il disorientamento e l'ossessione della giovane donna, che tenta disperatamente di adeguarsi allo *standard* sociale e alimentare di maggiore successo, finiscono, però, per isolarla, precludendole la possibilità di un contatto autentico non solo con il cibo ma anche con il prossimo. In questo video le artiste dimostrano come, dopo quasi mezzo secolo dalla loro pubblicazione, le teorie di Guy Debord, Jean Braudillard e Pierre Bourdieu non abbiano perso nulla della loro forza e rilevanza: dagli anni Sessanta del Novecento agli anni Dieci del Ventunesimo secolo l'espressione dello stile, del prestigio, del lusso e del potere sono diventati aspetti sempre più importanti della stessa merce e del suo consumo¹⁵⁷. Il pubblico, anche in questo caso, assiste passivamente al disfacimento di un'identità che vorrebbe

¹⁵⁵Susie Orbach è autrice di testi molto famosi come *Fat is a Feminine Issue: The Anti-Diet Guide to Permanent Weight Loss* (1978) e *The Anorectic's Struggle as a Metaphor for Our Age*, (1986).

¹⁵⁶Z. ERIC, *Identity in We...*, cit., p. 99.

¹⁵⁷Cfr. M. WESTEN, *The Ideal Individual*, in L.A. Raeven. *Analyse/Research...*, cit., p. 213.

acquisire dall'esterno la propria legittimazione, mentre l'aroma di cibo diffuso nello spazio espositivo lo stimola a un comportamento simile a quello di Kelly, la cui pulsione all'acquisto è accresciuta da strategie pubblicitarie indifferenti al consumatore finale e ai suoi veri bisogni.¹⁵⁸

Altrettanto disturbante appare il lavoro dell'artista austriaca Elke Krystufek, la cui riflessione sul cibo e il corpo, strettamente legata a quella sulla sessualità e l'esplorazione del sé, si esplicita in azioni e video volutamente scabrosi; in questi, l'artista, esibendo se stessa in contesti e atti intimi, privati e talvolta degradanti, sembra fare propria le strategie volutamente scioccanti della *body art* più pionieristica e, in particolare, data la sua nazione d'origine, dell'Azionismo Viennese degli anni Settanta.¹⁵⁹ Nell'ambito di questa ricerca, due lavori video del 1992 risultano particolarmente interessanti. Il primo, *Eating/Vomiting* è suddiviso in due sequenze: inizialmente Krystufek è intenta a vomitare china su un w.c., con i rumori dei suoi conati appena confusi dalle note di *Hansel e Gretel*, nota canzone per bambini diffusa da una musicassetta; in seguito l'artista si trucca pesantemente gli occhi e le labbra, con lo sguardo in camera, e poco dopo siede a tavola per rimpinzarsi di cibi ipercalorici mentre legge il giornale. Nel secondo lavoro, *Videonanie*, Krystufek si masturba di fronte a una telecamera utilizzando un salsicciotto; a conclusione dell'atto, il salsicciotto viene mangiato, come nella realizzazione di una «fantasia quasi cannibale»¹⁶⁰. Se è vero che lo spostamento

158A proposito dei condizionamenti del mercato sui disturbi alimentari cfr. L.A. RAEVEN in *conversation with Adriaan Kole*, in L.A. RAEVEN. *Analyse/Research...*, cit., pp. 155-161.

159Cfr. a questo proposito C. SCHMID, *Shocking the Audience, Shocking the Artist: Aesthetic Affinities to the Avant-Garde in Elke Krystufek's Work*, in *After the Avant-Garde: Contemporary German and Austrian Experimental Film*, Randal Halle, Reinhild Steingröver (ed. by), Camden House, 2008, pp. 307-324.

160Cfr. E. EVERS, *Elke Krystufek*, in *Eating the Universe...*, cit., p. 289. Krystufek, come ricorda Christina Schmid, era divenuta famosa in patria e all'estero proprio per una *performance* del 1994 presso la Kunsthalle di Vienna dal titolo *Satisfaction*, nel corso della quale si masturbava di fronte al pubblico; l'opera impressionò la stampa austriaca a tal punto che venne definita "performance masturbatoria" *tout court*. Cfr. C. SCHMID, *Shocking the Audience, Shocking the Artist...*, cit., p. 310.

dell'interesse dal disturbo anoressico a quello bulimico porta con sé un'ammissione allo stesso tempo violenta e compiaciuta del corpo e dei suoi desideri, nei video di Krystufek cibo e sesso viaggiano su binari paralleli se non identici, condividendo lo stesso andamento circolare e irrisolto: in *Eating/Vomiting* non è dato sapere quale sia effettivamente il “prima” e il “dopo” della narrazione, perché il soggetto che tenta di soddisfare i propri appetiti e le aspettative di bellezza del mondo esterno finisce intrappolato in una spirale di auto-indulgenza e auto-purgazione destinata a ripetersi in modo compulsivo; in *Videonanie* il membro maschile è sostituito nella sua funzione da un alimento dalla chiara forma fallica che viene poi ingerito dalla donna, portando l'esplicitazione di desideri e ansie di castrazione e incorporamento allo stadio più letterale. Nel 1997, nel bere la propria urina durante l'inaugurazione della sua mostra personale alla Nikolai Wallner Gallery di Copenaghen, l'artista sarebbe giunta a una letteralizzazione ancora ulteriore: nel corso della *performance* di apertura, dal titolo *The Golden Show*, dopo essersi spogliata in modo seduttivo di fronte al pubblico presente (in buona parte maschile), Krystufek avrebbe preso d'un tratto un bicchiere, ci avrebbe urinato dentro e avrebbe ingurgitato il liquido tutto d'un fiato, suscitando lo stupore e il disgusto generale. Cessata la differenza e abbattuto il limite tra alimento e scarto, e reintroducendo all'interno del proprio corpo quanto di nocivo e residuale questo aveva prodotto, l'artista costringeva gli spettatori a confrontarsi con i nudi emblemi della seduzione e dell'abiezione rappresentati dal corpo femminile. Coerentemente con lo sviluppo della propria ricerca, Krystufek esplorava così anche attraverso il cibo e il meccanismo dell'incorporazione e dell'espulsione «il regno del tabù, di ciò che viene considerato sconveniente, non degno di rispetto e osceno», permettendo tuttavia alla propria *audience* di metabolizzare presto il possibile *shock* grazie alla

protezione offerta dal contesto artistico ed espositivo.¹⁶¹ Proprio per questo le narrazioni e le situazioni create da Krystufek sono state interpretate dalla critica in modo discordante: se per alcuni esse possono apparire addirittura “più vere del vero” e non suscitano mai la sensazione di trovarsi di fronte a un'attrice che reciti azioni differenti rispetto alla vita reale, per altri è proprio l'evidente dicotomia tra arte e vita a costituire l'aspetto più debole del lavoro dell'artista, nonché la sua maggiore distanza dalle strategie avanguardiste e neo-avanguardiste: invece di proporre come auspicabile una fusione dei due ambiti, Krystufek mostrerebbe al proprio pubblico (di estrazione prevalentemente borghese) un universo necessariamente dualistico, in cui non sembra possibile conciliare prassi artistica e vitale, e in cui la trasgressione e l'osceno, anche e soprattutto nelle loro forme alimentari e in senso lato orali, sono accettati e quasi dotati di cittadinanza onoraria solo all'interno del sistema istituzionale.¹⁶²

Per i risvolti osceni e ironici, e per la consapevolezza delle logiche del sistema espositivo, i lavori dell'artista austriaca possono essere messi in relazione con alcune tra le opere più famose dell'inglese Sarah Lucas, autentica *bad girl* – o meglio *tomboy* – della Young British Art.¹⁶³ Fautrice a propria volta di un'arte votata allo *shock* tematico ed espressivo, e influenzata dalle idee della scrittrice

¹⁶¹Cfr. C. SCHMID, *Shocking the Audience, Shocking the Artist...*, cit., pp. 308-309. Così, per esempio, nel video *Born to Be Wild* (1992), Krystufek e il motociclista che la porta fuori città non fanno niente di “selvaggio” a parte elencare la quantità smodata di cibo che l'uomo ha mangiato durante un attacco di fame incontrollata (*binge eating disorder*): due litri di latte, due panini al formaggio, due panini alla cannella e così via. La ripetizione di questo elenco altro non denuncia se non la fascinazione dell'artista viennese nei confronti della cultura americana e del suo parossistico consumismo.

¹⁶²Cfr. E. EVERS, *Elke Krystufek*, in *Eating the Universe...*, cit., p. 288; cfr. C. SCHMID, *Shocking the Audience, Shocking the Artist...*, cit., p. 312.

¹⁶³A proposito dell'avvento (e della caduta) della Young British Art cfr. J. STALLABRASS, *High Art Lite. The Rise and Fall of Young British Art*, Verso Books, 2006; G. POOKE, *Contemporary British Art. An Introduction*, Routledge, 2011. Sulla mostra *Sensation* cfr. *Sensation. Young British Artists from the Saatchi Collection*, catalogo della mostra (London, The Royal Academy of Arts, 18 September 1997 – 28 December 1997), Thames and Hudson, 1998.

femminista Andrea Dworkin, Lucas ha fatto della sfida alle differenze e agli stereotipi di genere la propria cifra stilistica, facendosi ritrarre in pose oltraggiose, da “maschiaccio”, e in situazioni volutamente degradanti per una donna; in moltissimi dei suoi lavori, inoltre, ha utilizzato il cibo in modo allusivo per sottolineare l'ovvietà e il radicamento del sessismo nel tessuto sociale e culturale dell'Occidente.¹⁶⁴ In opere come *Eating a Banana* (1990) e *Two Fried Eggs and a Kebab* (1992) i titoli definiscono in modo semplice e diretto l'oggetto della rappresentazione, combinando umorismo perverso, feticismo e associazioni mentali tali da inquietare anche l'osservatore più innocente. Nella prima – un autoritratto fotografico realizzato quasi per caso e poi divenuto una delle immagini più iconiche di Lucas – l'artista posa con il frutto ficcato dentro la bocca, con lo sguardo in tralice a sfidare quello spettatoriale. Nella seconda, due uova fritte e un involtino di carne sono posizionati sopra un tavolo di legno da cucina in punti “strategici” tali da far assimilare i primi due a dei seni e il secondo a una vulva; giocando con l'espressione *slang* che dà il titolo al lavoro, Lucas realizza un'opera che evoca numerosi esempi del passato: dagli *objet trouvé* di Meret Oppenheim e *The Dinner Party* di Judy Chicago (1974-79) – per la presenza di oggetti allusivi in un contesto alimentare e conviviale – a *The Rape* di René Magritte (1934) – in cui gli occhi e la bocca di una donna erano rimpiazzati dai suoi organi sessuali. *Eating a banana* si pone a sua volta in linea di continuità con il famoso annuncio pubblicato da Lynda Benglis sulla rivista *Artforum* nel 1974, nel quale in l'artista, nuda, ricoperta d'olio e con un enorme fallo di plastica tra le gambe, si proponeva di criticare le smanie del contesto istituzionale circa la definizione di genere degli artisti. Allo stesso modo Lucas, con un abbigliamento tipicamente maschile ma in una posa allusiva e oltraggiosa, sfida il pubblico a cogliere l'avvallamento sociale di determinati stereotipi sessuali tramite l'ovvietà

¹⁶⁴Cfr. M. COLLINGS, *Philosophy of Rude*, in Sarah Lucas, London, Tate Publishing, 2002, pp. 29-35.

di un rimando gestuale osceno; il suo approccio, inoltre, risulta, se possibile, ancora più aggressivo e credibile di quello dell'artista americana, e questo perché, pur essendo completamente vestita, è il suo sguardo diretto in camera, non protetto da occhiali da sole come nel caso di Benglis, a configurarsi come “nudità” rivelatrice.¹⁶⁵ Quella di Lucas si configura in questo senso non tanto o non solo come una critica accorata agli stereotipi sessisti dominanti nel pensiero occidentale; al contrario la chiave dell'operazione che l'artista conduce sta nell'ostentare questi stessi *clichés*, sfruttando una serie di associazioni talmente popolari che l'interpretazione dei lavori ne risulta condizionata se non obbligata: così, ogni frutto, ogni ortaggio e ogni oggetto assemblato ha sempre un riferimento erotico-sensuale preciso e addirittura scontato, al punto che la reazione dello spettatore non può che oscillare tra il riconoscimento del luogo comune “fatto immagine” e lo straniamento nei confronti di un contenuto rozzo e volgare palesemente esibito.

In una serie di lavori realizzati nel corso degli anni Novanta Lucas ricorre alla metafora del tavolo come corpo umano, rivestendo le superfici d'appoggio con magliette, canottiere o slip dai quali fuoriescono cibo e oggetti in sostituzione degli attributi sessuali: due meloni e un pesce in *Bitch* (1995), meloni e noci di cocco in *Nude #1-2* (1999), varianti esotiche di tipologie femminili tra le quali scegliere come al mercato della frutta.¹⁶⁶ Non mancano i riferimenti all'altro sesso: nella serie di nove fotografie *Got a Salmon On (Prawn)* (1994) il compagno storico di Lucas, l'artista Gary Hume, usa una lattina di birra posta in corrispondenza del suo pene per alludere a un atto masturbatorio; in *Beer Can*

¹⁶⁵Cfr. J. MILLER, “Sarah Lucas. Kunstverein Hamburg”, in *Artforum*, October 2005 (versione *online*). L'articolo di Miller si riferisce all'importante retrospettiva dell'artista curata nel 2006 da Yilmaz Dziewior e Beatrix Ruf alla Kunstverein Hamburg di Amburgo.

¹⁶⁶La scrittrice femminista Andrea Dworking, punto di riferimento per Lucas, ha utilizzato proprio l'immagine di *Bitch* come copertina di uno dei suoi libri.

Penis (1998) due lattine di birra accartocciate (in realtà in bronzo) sono assemblate in modo tale da ricordare un membro maschile. Come si vede, piuttosto che risultare in qualche modo eccitante, la continua esplorazione di Lucas del legame tra sesso e cibo assume le caratteristiche di un umorismo basso, rozzo e sgradevole, talvolta addirittura minaccioso, come accade, per esempio, in *Chicken Knickers* (1997), in cui la foto di un ventre femminile con un pollo surgelato poggiato sugli slip si configura più come un'immagine di castrazione che come un esplicito invito sessuale. Non fanno eccezione gli altri autoritratti: in *Self Portrait With Fried Eggs* (1996) l'artista, ripresa con un'angolazione dall'alto, siede su una poltrona con le gambe divaricate in modo provocatorio ma in tenuta da *tomboy*, con jeans sdruciti e strappati, massicci scarponi e una t-shirt sulla quale sono poggiate due uova fritte in corrispondenza dei seni;¹⁶⁷ in *Got a Salmon On #1 e #3* (1997), invece, Lucas sta in piedi all'entrata di un bagno pubblico maschile tenendo sulla spalla un grosso pesce, e guarda in macchina con aria truce e consapevole. La posizione di Lucas nei confronti degli stereotipi riguardanti entrambi i sessi è forse riassunta al meglio in *Au naturel* (1994), in cui un vecchio e sporco materasso poggiato contro il muro diventa il giaciglio improvvisato per una coppia di amanti resi sinteticamente con pochi elementi: due arance e un cetriolo per l'uomo, due meloni e un secchio per la donna. L'opera condensa numerose altre costanti tematiche e stilistiche del percorso di Lucas: tra le caratteristiche dell'assemblaggio spicca soprattutto l'ambiguità della sua riflessione sui concetti di naturale e culturale, biologico e artificiale, mentre lo stesso rapporto tra i generi viene collocato in una categoria (anche estetica) che non risolve affatto il conflitto tra i valori e le istanze dell'orizzontalità e della verticalità.¹⁶⁸

¹⁶⁷Le uova fritte torneranno anche in *Woman in a Tub* (2000), appese a una grucciona per abiti insieme a un paio di collant, e sospese all'interno di una vasca da bagno.

¹⁶⁸Cfr. A. MALIK, *Sarah Lucas. Au Naturel*, Afterall Books, 2009. Nella sua analisi dettagliata, Malik

L'utilizzo del secchio in vece dei genitali femminili in *Au Naturel* si accorda con l'interesse di Lucas nei confronti dei sanitari, in particolare per i w.c., intesi sia come metafora del corpo – soprattutto femminile – sia come forma sculturale. Il riferimento ad alimenti commestibili, e dunque all'apparato digerente, è sia un punto di partenza sia una costante nel lavoro di Lucas, che prima utilizza sostanze deperibili per alludere agli attributi sessuali, e successivamente stabilisce un'equivalenza tra il proprio corpo di donna e un w.c., proponendolo come ricettacolo di scarti digestivi.¹⁶⁹ In *Human Toilet I* (1996), *Human Toilet II* (1996) e *Human Toilet Revisited* (1998) l'artista si ritrae all'interno di piccoli e squallidi bagni: nel secondo caso in particolare, in cui si propone come “sanitario umano”, appare seduta nuda sopra la tazza, mentre la cisterna che tiene tra le braccia rende impossibile la visione dei seni, creando un effetto di ambiguità e androginia accentuato anche dalla forte angolazione dall'alto dell'inquadratura, che non permette di vederne il viso.

I rimandi estetici rintracciabili nei lavori di Lucas, come si è visto, sono assai numerosi: dal Surrealismo all'*art brut*, dal Minimalismo all'arte povera, dal Duchamp di *Fountain* (1917) a Louise Bourgeois a Paul McCarthy. Eppure non è tanto questo a renderne l'opera degna di nota, poiché le sculture, gli assemblaggi e le foto con cui l'artista ostenta la banalità degli oggetti e della volgarità del quotidiano mettono in luce come il suo vero *background* artistico e socio-culturale si basi proprio sul rifiuto del *mainstream* e sull'appropriazione di una serie di codici anti-borghesi e sub-culturali; come se Lucas, piuttosto che parlare il linguaggio dell'arte “alta”, preferisse adottare uno *slang*. La vera debolezza potrebbe casomai risiedere nel fatto che questo commento agli stereotipi di

si spinge a includere *Au Naturel* tra le opere più rappresentative di tutta la produzione artistica degli anni Novanta.

¹⁶⁹Cfr. a questo proposito K.BATTISTA, *Toilet Body: Sarah Luca's Toilets and the Transmogrification of the Body*, in *Ladies and Gents. Public Toilets and Gender*, Olga Gershenson, Barbara Penner (ed. by), Temple University Press, 2009, pp. 169.

genere, per quanto incisivo, risulti meno efficace rispetto a quello delle artiste delle precedenti generazioni: a differenza di queste, infatti, Lucas si pone l'obiettivo «di vincere “i maschi” giocando al loro stesso gioco», e proprio in questa “connivenza” cameratesca potrebbe risiedere la sua potenziale sconfitta. Per certi aspetti, come è stato notato, in un periodo storico in cui le stesse gerarchie di genere si mostrano più flessibili e meno tiranniche rispetto alla classificazione dualistica uomo-donna, è la stessa contrapposizione binaria tra maschile e femminile a rischiare di far apparire la riflessione di Lucas “in ritardo” rispetto all'attenzione attuale verso nuove forme possibili di sessualità.¹⁷⁰

Lo *humor* (peraltro tipicamente inglese) che pervade il lavoro dell'artista inglese e ne fa emergere la consapevolezza delle logiche del sistema dell'arte, trova un altro corrispettivo in *The Onion*, un lavoro video realizzato da Marina Abramovič nel 1995 e caratterizzato da una cifra notevole di auto-ironia. Per dieci minuti l'artista viene ripresa in posa frontale mentre, con lo sguardo rivolto verso l'alto come una martire, mangia una cipolla cruda con ancora tutta la buccia. Abramovič, con le labbra truccate di rosso e le unghie laccate, i capelli spazzolati all'indietro e vaporosi, simile in tutto a una diva del grande schermo, viene accompagnata nel “pasto” dalla sua stessa *voice over*, che scandisce il seguente brano:

«Sono stanca di cambiare aereo tanto spesso. Aspettare nelle sale d'attesa, nelle stazioni dei pullman e dei treni, negli aeroporti. Sono stanca di aspettare interminabili controlli del passaporto. Di fare acquisti veloci nei centri commerciali. Sono stanca di altre decisioni professionali, inaugurazioni di musei e gallerie, ricevimenti senza fine, di stare in piedi con un bicchiere di acqua naturale in mano, fingendo di essere interessata alla conversazione. Sono stanca dei miei attacchi di emicrania, di stanze d'albergo solitarie, del servizio in camera, di telefonate intercontinentali, di brutti film alla TV. Sono stanca di innamorarmi dell'uomo

¹⁷⁰Cfr. J. MILLER, *Sarah Lucas. Kunstverein Hamburg...*, cit.

sbagliato. Sono stanca di vergognarmi del mio naso troppo grosso, del mio sedere troppo grande, mi vergogno della guerra in Jugoslavia. Voglio andare via, in un posto così lontano da non essere raggiungibile via fax o via telefono. Voglio diventare vecchia, così vecchia che niente ha più importanza. Voglio capire e vedere chiaramente cosa c'è dietro tutto questo. Non voglio più volere»¹⁷¹.

Il senso grottesco della situazione, accentuato dalla vacuità dei contenuti dello sfogo – un «tipico *ennui* da jet-set»¹⁷²– va di pari passo con il disfacimento progressivo della “maschera di bellezza e perfezione” dell'artista, il cui volto rigato di lacrime e contorto in smorfie di disgusto finisce col farla somigliare a una paradossale Eva che mangia il frutto proibito allo scopo di auto-punirsi per il suo irredimibile *status* di artista ricca e famosa. Può essere utile ricordare come, in linea con il compiacimento narcisistico e semiserio dell'esposizione di sé, nello stesso anno in cui realizzò il video per *The Onion* Abramovič fece preparare una torta che riproduceva le fattezze del suo corpo e la offrì come *dessert* agli ospiti radunati allo Stedelijk Museum voor Actuele Kunst di Gand per il suo cinquantesimo compleanno; non un intervento artistico in senso stretto, dunque, ma certamente una prova di come la *performer* avesse ormai sposato *in toto* l'idea della fusione tra arte e vita, e si diletta a stupire il suo pubblico di amici e conoscenti con comportamenti sopra le righe anche al di fuori delle occasioni artistiche in senso stretto.¹⁷³

Nel corso della sua ricerca, incentrata sull'esplorazione del mondo tramite il corpo e sul superamento degli stessi limiti fisici, Abramovič aveva tuttavia

171 Cfr. *The Artist is Present*, catalogo della mostra a cura di Klaus Biesenbach (New York, MOMA, 13 March – 31 May 2010), New York, The Museum of Modern Art, 2010, p. 156.

172 Cfr. J. WESTCOTT, *Quando Marina Abramovič morirà*, Johan & Levi editore, 2011 (traduzione a cura di Irene Inserra e Marcella Mancini; prima ed. 2009), p. 274.

173 James Westcott ricorda come nel corso dei festeggiamenti, Jan Hoet, direttore dello SMAK, si fece trasportare nudo su un enorme vassoio di acciaio come dono di compleanno per l'artista. Cfr. *ivi*, p. 279.

compiuto azioni ben più radicali e potenzialmente più pericolose di quella eseguita per il lavoro video del 1995. Per limitare la casistica ai progetti che prevedevano l'utilizzo del cibo, se nel caso di *The Onion* si era trattato tutto sommato di mangiare un ortaggio crudo, per quanto sgradevole potesse esserne il sapore, già per l'azione *Thomas' Lips* – eseguita la prima volta nel 1975, presso la Galleria Krinzinger di Innsbruck, e poi più volte replicata – Abramovič aveva ingurgitato un enorme barattolo di miele e bevuto un'intera bottiglia di vino rosso prima di fustigarsi, incidersi una stella a cinque punte sul ventre con una scheggia di vetro e sdraiarsi su una croce di ghiaccio scaldata dal calore di una stufa elettrica che pendeva su di lei dal soffitto. Rimandi simbolici al comunismo e alla sua terra d'origine, pratiche espiatorie e autolesionistiche, si fondevano in una *performance* a tutti gli effetti estrema e spettacolare, ma in cui gli alimenti, lungi dall'essere i protagonisti principali, assumevano un'importanza ausiliaria per le loro virtù alchemiche (il miele, secondo la lezione di Beuys) e sacrali (il vino), e per la loro capacità di alterare la percezione corporea. Come si vede, *The Onion*, realizzata a vent'anni di distanza, marca il passaggio a una nuova fase della carriera dell'artista, ormai riconosciuta a livello mondiale proprio per avere compiuto azioni molto più scioccanti e pericolose, e dunque consapevole del suo successo e della possibilità di giocare con gli stereotipi della fama.

Più simile a certi lavori degli esordi appare invece la *performance* dal titolo *The House with the Ocean View* (2002), tenutasi alla Sean Kelly Gallery di New York. In questa occasione, Abramovič avrebbe rispolverato l'abitudine a sottoporre il suo fisico a trattamenti duri ed estenuanti, sperimentando un periodo di astinenza da cibo di diversi giorni: costretta all'interno di un *set* appositamente progettato – un'impalcatura di legno a tre ambienti, attrezzata con un letto, un tavolo, una sedia, una doccia, un sanitario e un metronomo¹⁷⁴– l'artista avrebbe

¹⁷⁴Westcott lo ha definito un «*Ikea minimalist wet dream*». Cfr. J. WESTCOTT, «Marina Abramovič's

potuto interrompere il digiuno solo a patto di scendere dal ponteggio servendosi di tre scale i cui gradini erano costituiti da coltelli affilati. Per dodici giorni la galleria si riempì di visitatori, ai quali era richiesto di instaurare con l'artista una comunicazione non verbale basata sullo scambio di pura energia. Il pezzo in questione, coerente con il tentativo di Abramovič di realizzare un'arte che potesse fare il più possibile a meno degli oggetti – anche dei cosiddetti “oggetti transitori”, cioè le pietre e i cristalli che aveva cominciato a utilizzare nel corso degli anni Novanta – si basava e si sostanzava del flusso di energia generata dalle privazioni, dalla ritualità dei gesti e dal costante contatto visivo con il pubblico. Il tutto finiva col caricarsi di significati sacrali e religiosi, e, come ha ricordato Arthur Danto, non era privo delle costanti di disturbo e pericolo tipiche della strategia dell'ormai “nonna” della *performance art*.¹⁷⁵ Tuttavia, non sono mancate reazioni discordanti: per alcuni, la presunta purificazione interiore a cui Abramovič intendeva sottoporsi pubblicamente sembrava infatti alimentarsi non tanto di uno scambio di sensazioni puramente empatico con gli astanti, ma si configurava piuttosto come l'ennesima trovata autoreferenziale e narcisistica – paragonabile a un *reality show* – da parte di un'artista che dettava le condizioni dell'azione e della sua ricezione, e che viveva l'affamarsi volontario come offerta di uno spettacolo di lusso.¹⁷⁶

The House With the Ocean View. The View of the Huse from Some Drops in the Ocean”, in *TDR (1988-)*, Vol. 47, N. 3 (Autumn) 2003, p. 129. Westcott, che è diventato assistente e biografo di Abramovič dopo averla conosciuta e contattata per la prima volta proprio in occasione della *performance*, racconta della richiesta a posteriori dell'artista di descrivere il lavoro nei minimi particolari. Cfr. J. WESTCOTT, *Quando Marina Abramovič morirà...*, cit., pp. 304-307.

¹⁷⁵Cfr. A. C. DANTO, *Danger and Disturbation. The Art of Marina Abramovič*, in *The Artist is Present...*, cit., pp. 29-35.

¹⁷⁶Curiosamente, una studentessa intervistata da Westcott paragona questo lavoro di Abramovič proprio al video *The Wild Zone 1* del duo L.A. Raeven, sottolineandone il rischio altissimo di narcisismo e autoreferenzialità. Cfr. J. WESTCOTT, “Marina Abramovič's The House With the Ocean View...”, cit., p. 130. Jane Nicholas cita invece una puntata della nota serie TV *Sex and the City*, in cui due delle protagoniste di recano in una galleria di New York per assistere a una

Nel corso dei suoi *workshop* didattici in giro per il mondo, una delle pratiche che Abramovič insegna ai suoi allievi è propria quella del digiuno. Per questo, non è pretestuoso chiudere questa sezione con l'esempio di Nezaket Ekici, sua ex “discepola” (e ora pupilla) particolarmente sensibile alla tematica alimentare.¹⁷⁷ La *performer*, di origine turca ma residente in Germania fin dalla prima infanzia, si è infatti segnalata all'attenzione del mondo dell'arte contemporanea per una serie di lavori in cui, prendendo giocosamente le mosse dall'equivalenza tra donna e natura, e dunque tra donna, cibo e nutrizione, ha esplorato tramite il proprio corpo il modo in cui l'essere umano si relaziona con la sua fisicità e quella dei suoi simili, con la cultura e la società in cui vive. La sua ricerca estetica è però sensibilmente diversa da quella di Abramovič: in tutta la sua produzione, infatti, il cibo si fa *medium* frequente e versatile per raccontare in maniera inconsueta, spesso sensuale e gioiosa, la sua appartenenza a culture e geografie diverse come quella turca e tedesca, e dunque per riflettere su questioni di genere e di identità. In un contesto come quello degli ultimi tre decenni, in cui la rappresentazione e la manipolazione femminile del cibo nell'ambito delle arti visive sono state caratterizzate da un sottotesto comune di conflitto e disagio – con rari casi di conciliazione edonistica (come nel caso di Alhäuser) o di ironia, sebbene talvolta cinica e disturbante (come nel caso di Lucas) – l'esempio di Ekici apre a nuove prospettive di interpretazione di questo rapporto e appare come un invito a un approccio pacificato non solo nei confronti della sfera

performance identica a quella di Abramovič, e commentano con sarcasmo che non c'è bisogno di considerare il digiuno come un'arte, quando si tratta di una condizione volontaria che milioni di donne si auto-impongono per evitare di prendere peso. Cfr. J. NICHOLAS, *Hunger Politics...*, cit.

¹⁷⁷Cfr. il sito dell'artista, www.ekici-art.de. Cfr. il primo catalogo retrospettivo *Nezaket Ekici. Personal Map. To be continued...*, Nezaket Ekici, Friederike Fast, Thomas Niemeyer (ed. by), Kerber, 2011. Di Ekici si parlerà anche nel capitolo terzo, a proposito dei diversi lavori in cui ha utilizzato il cibo per creare o rinsaldare dei legami tra il pubblico o i protagonisti delle *performance*, spesso caratterizzate da riflessioni sull'appartenenza etnica, religiosa o nazionale.

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea
Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea
Università degli Studi di Sassari

dell'alimentazione, ma anche a proposito di questioni relative alla specificità e alla libertà individuale, alla collocazione del singolo all'interno del proprio contesto culturale, sociale, religioso e politico, e alla ricerca di valori civili universali e condivisi.

In *Gypsum. Make up, Belly Dance and Spaghetti* (2001) l'artista, con entrambe le braccia ingessate, materializza ironicamente gli ostacoli quotidiani che impediscono all'individuo – specie se donna – di prendere atto della propria bellezza (l'atto di mettersi il rossetto), della propria sensualità (la danza del ventre) e delle necessità implicate dall'essere umani e mortali (il mangiare gli spaghetti). In *180 wishes* (2002), l'artista mangia otto chili di uva in tre minuti, esasperando il rituale tradizionale che prevede di mangiare dodici acini allo scoccare della mezzanotte del nuovo anno e di esprimere altrettanti desideri: la sproporzione tra la quantità di frutta e il tempo previsto per la sua consumazione si risolve in un atto di incorporazione concitato e disperato, a sottolineare come l'ambizione personale e il relativo desiderio di appagamento finisca spesso con l'andare oltre gli sforzi del singolo.¹⁷⁸ In *Paradise Lost. Monochrome Apples in the Land of Cockaigne*, una *performance* eseguita per la prima volta nel 2005, Nekici ironizzava sull'identificazione della donna con il peccato, e sulla mela in quanto simbolo vegetale della perdizione. Dopo avere lucidato 2000 mele rosse in modo da renderle più attraenti e simili a quelle del racconto biblico, Ekici le aveva disposte su un piatto in forma circolare e, con l'aiuto di una musica rilassante diffusa da altoparlanti che trasmettevano anche la sua voce registrata, cercava di sedurre il pubblico a mangiarne quante ne desiderasse, come in una “terra di

¹⁷⁸L'artista collega l'origine di questa *performance* a un suo *workshop* con Abramovič. «Nel 2002 ero a Santiago de Compostela, in Spagna, con un gruppo di allievi di Marina Abramovič, per il suo *workshop Cleaning the House*. Abbiamo digiunato per cinque giorni, in silenzio, e dormito molto poco. A partire dal terzo giorno la sola cosa che mi capitava di sognare erano pollo fritto e grappoli d'uva». Cfr. Cfr. *Nezaket Ekici. Personal Map...*, cit., pp. 174-175.

cuccagna” ironicamente ritrovata.¹⁷⁹ E se in *The Onion* Abramovič mangiava una cipolla come se fosse un frutto, per l'inaugurazione di *Imagine. Selected works on food 2002-2012* – sua prima retrospettiva¹⁸⁰ – Ekici ha ballato il flamenco su un piccolo palchetto al centro dello spazio espositivo, interagendo con decine di mele rosse che pendevano su di lei dal soffitto: la *performance*, già eseguita per la prima volta a Torun, in Polonia, risultava allo stesso tempo languida e frenetica, vitale e teatrale, poetica e disperata come potrebbe esserlo “l'allontanamento del dolore” – questo, appunto il senso di questa danza spagnola – da parte di una donna immersa in un Eden rinnovato e immaginario, intenta a ridiscutere se stessa e la propria collocazione nel mondo; anche, e non solo, in quello dell'arte.

II.4 Artisti e cibo: chef dell'orrore e del disgusto

Come si è visto, l'opera delle artiste che a partire dagli anni Ottanta hanno affrontato il tema del rapporto individuale con il cibo agevola una lettura d'insieme che, oltre a prendere atto delle dinamiche e tendenze espressive dell'arte contemporanea nell'arco del trentennio, si carica inevitabilmente di istanze di genere e riflette gli sviluppi interni al movimento femminista. Come è ovvio, un discorso analogo, nel tentativo di ottenere un dualismo manicheo tanto forzato quanto irrealistico, non può essere portato avanti a proposito di una supposta “controparte” maschile, e qualsiasi lettura in questa chiave risulterebbe tanto infondata quanto fuorviante. È invece possibile affermare, come già accennato in precedenza, come nelle opere degli artisti interessati ad approfondire le dinamiche dell'ingestione e dell'incorporazione in senso individuale vi sia una tendenza altrettanto marcata alle declinazioni del tema in

¹⁷⁹Cfr. *ivi*, pp. 94-97.

¹⁸⁰La mostra si è tenuta nel 2012 a Istanbul presso la galleria PI ARTWORKS, e cura di Derya Yücel.

chiave abietta o, in senso lato, facente capo alla categoria del disgusto estetico. Nel corso della trattazione si cercherà di mettere in luce come ad accomunare questo *corpus* sia piuttosto la comune denuncia delle irrisolvibili criticità dell'individuo in sé o della società nel suo complesso, senza che venga individuato uno specifico bersaglio in una categoria o in un genere sessuale; al contrario, è proprio la perdita di un centro di valori condivisi e di punti di riferimento etici e morali a riflettersi in un rapporto disturbato con il cibo, che, snaturato e perverso, perde la sua appetibilità e la sua funzione convenzionale e diventa, decontestualizzato, elemento disturbante e minaccioso, vero e proprio correlativo oggettivo di un disagio esistenziale del singolo (uomo o donna che sia) e, di riflesso, della comunità di appartenenza e dei relativi sistemi filosofici, religiosi, culturali, sociali, politici.

Un'eccezione significativa in questo senso potrebbe essere individuata nel caso del cubano Felix Gonzalez-Torres, che tra gli anni Ottanta e Novanta, in una personalissima rielaborazione dell'arte Minimalista e Concettuale, ha realizzato una serie di lavori con caramelle, cioccolatini, biscottini e gomme da masticare che il pubblico era invitato a prendere e mangiare da grandi cumuli appositamente predisposti.¹⁸¹ Nel suo caso, la condizione di immigrato negli Stati Uniti e l'appartenenza alla minoranza gay si riflettevano in una poetica autobiografica in cui la propria personale esperienza diventava punto di partenza per una riflessione più ampia sul concetto di relazione e integrazione, che riportava l'attenzione sulle tematiche dell'esilio, del razzismo, del sessismo e dell'omofobia.¹⁸² Sebbene le opere dell'artista siano ormai antologizzate come

¹⁸¹Tra gli altri oggetti di uso quotidiano che l'artista prediligeva nel suo lavoro vi erano lampadine, poster, tende e cartelloni pubblicitari.

¹⁸²Nato a Guáimaro, a Cuba, nel 1957, Felix Gonzales-Torres è diventato cittadino americano nel 1976, e si è trasferito a New York nel 1979, dove si è laureato al Pratt Institute con una laurea in fotografia nel 1983 prima di conseguire un master presso l'International Center of Photography della New York University nel 1987; fino al momento della sua scomparsa

esempi didattici di arte relazionale – in seguito alla lettura datane da Nicolas Bourriaud, che proprio in *Esthétique Relationnelle* (1998) elegge Gonzalez-Torres a pioniere di questo genere di interventi¹⁸³ – affrontare la loro analisi nell'ottica del rapporto del singolo nei confronti del cibo non appare fuori luogo se si pensa a come esse abbiano origine da una profonda meditazione a proposito del corpo, dei suoi desideri e dei pericoli derivati dal contatto che esso può instaurare con gli altri individui. È chiaro, infatti, come il lavoro di Gonzalez-Torres, pur riportando l'attenzione sull'idea dell'arte come scambio e come dono e sulla necessità della partecipazione dello spettatore, alluda chiaramente anche alla problematicità insita nell'interazione, che può essere letta come spettro di tentazione e conseguente caduta, contaminazione e, dunque, contagio e morte.¹⁸⁴ Questo aspetto è particolarmente evidente in una serie di opere a metà strada tra la scultura e l'installazione transitoria (o *take-away*):¹⁸⁵ in ciascuna, il materiale è costituito da dolcetti di produzione industriale, così come identici sono il modulo compositivo (l'accumulo casuale o la disposizione ordinata all'interno di griglie geometriche), il criterio quantitativo e qualitativo (precisione nel peso e nella tipologia di dolcetto), e l'invito al pubblico affinché porti via con sé, e conseguentemente ingerisca, una parte del lavoro. La vista diventa così solo uno dei sensi coinvolti nella fruizione, in un capovolgimento

prematura non si è mai saputo nulla della sua sieropositività.

183Cfr. N. BOURRIAUD, *Estetica relazionale...*, cit. pp. 51-63. Bourriaud mette in secondo piano le letture dell'artista che lo riconducono «a una problematica neo-formalista o al percorso di una militanza omosessuale», e nel discutere l'«eredità teorica» di Felix Gonzalez-Torres a proposito dell'estetica relazionale ritrova l'essenza del suo lavoro «in uno spazio basato sulla intersoggettività».

184Cfr. N. SPECTOR, *The Body*, in *Felix Gonzalez-Torres*, catalogo della mostra a cura di Nancy Spector (New York, Solomon R. Guggenheim Museum, 3 March 1995 – 10 May 1995), New York, Guggenheim Museum Publications, 1995, pp. 140-178.

185Sulla specularità e il narcisismo in queste e altre opere di Gonzalez-Torres, con riferimenti al mito classico, ha riflettuto Jennie Hirsh in J. HIRSH, *Double-Take, or Tehorizing Reflection in Felix Gonzalez-Torres*, in *Contemporary Art and Classical Myth*, Isabelle Loring Wallace, Jennie Hirsh (ed. by), Ashgate Publishing, 2011, pp. 135-157.

delle gerarchie per cui il corpo in questione, rappresentato da un insieme di parti discrete e commestibili, non solo non è più esclusivamente femminile – è, anzi, maschile e “pericolosamente” omosessuale – ma richiede di essere esperito tramite il tatto (prendere un dolcetto), l'udito (scartarlo o frantumarlo), l'olfatto e il gusto (mangiarlo).

Per la realizzazione di *Untitled (A corner of Baci)* (1990) l'artista aveva predisposto 45 libbre del noto cioccolatino Perugina in un angolo del museo, chiedendo al pubblico di servirsi – ovvero, metaforicamente, di baciarlo. In *Untitled (Fortune Cookie Corner)* (1990), i biscottini della fortuna erano messi a disposizione degli spettatori affinché ciascuno potesse andare via con un augurio personalizzato di buona sorte. In *Untitled (Portrait of Ross in L.A.)* (1991) 175 libbre di caramelle avvolte in carta colorata accatastate in un angolo corrispondevano al peso ideale di una persona in buona salute, e allo stesso tempo si ponevano come ritratto di Ross Laycock, compagno dell'artista, che stava morendo di AIDS nello stesso anno in cui il lavoro veniva realizzato. In *Untitled (Placebo)* (1991) il titolo dell'opera, costituita da 1000 libbre di caramelle all'ananas avvolte in carta argentata disposte sul pavimento a formare un tappeto rettangolare, si riferivano all'impossibilità di sanare il virus HIV, ma anche all'ineliminabilità ontologica del dolore: il dolcetto che ogni spettatore poteva portare via equivaleva dunque sia ai trattamenti purtroppo inefficaci riservati ai sieropositivi nel tentativo di addolcirne la pena, sia alle panacee immaginarie con cui ogni individuo cerca di sopportare la propria personale sofferenza. In tutti questi casi, i dolcetti venivano nuovamente assortiti a cadenza quotidiana nella quantità di partenza, in un processo di offerta e consumo destinato a protrarsi nel corso dell'esibizione, in un parallelo con la durata potenzialmente eterna dell'arte, della memoria, del ricordo.

Come si è detto, i dolciumi collocati all'interno degli spazi espositivi erano resi

esplicitamente fruibili al pubblico, ma viene da pensare che se la possibilità di prenderli e mangiarli non fosse stata esplicitata fin da principio e non avesse fatto parte integrante dell'opera, probabilmente gli spettatori non li avrebbero guardati con particolare desiderio, oppure avrebbero avuto la tentazione di rubarne qualcuno senza farsi accorgere. Mettendoli a disposizione, Gonzalez-Torres lasciava invece che fossero i visitatori a scegliere se approfittare o meno della situazione, spostando l'accento sulla libertà personale di fronte alle offerte, alimentari e non. Sotto questo aspetto, proprio i riferimenti autobiografici rappresentano un elemento importante per la comprensione del lavoro, se si pensa che l'artista, già omosessuale dichiarato, morì a sua volta di AIDS nel 1996, in un periodo in cui non solo la malattia aveva le caratteristiche dell'epidemia, ma stigmatizzava i gay come principali responsabili della nuova piaga del Ventesimo secolo. Dunque, le pile di cioccolatini e caramelle che lentamente si esauriscono perdono il loro aspetto rassicurante se si pensa a come in quel particolare momento storico la fobia collettiva della contaminazione avesse fatto assumere alle naturali pulsioni erotiche le caratteristiche negative del peccato. E tuttavia, nelle opere di Gonzalez-Torres i riferimenti a problematiche drammatiche non si concretizzano né in un'arte vittimistica né in quella che Rosalind Krauss ha definito un'ossessione letterale «per temi e sostanze»¹⁸⁶; anzi, come ha scritto Suzanne Perling Hudson, nelle opere dell'artista cubano è proprio «la bellezza – intesa come modello intenzionale e strategico di presentazione estetica e di azione – ad aprirsi a interrogativi sulla politica e sul concetto di perdita»; l'efficacia del suo messaggio, continua l'autrice, è dovuta proprio alla sua forma discreta, non ostentata, evocativa ma non illustrativa.¹⁸⁷ Ad ogni modo, proprio perché Gonzalez-Torres si serve della bellezza come di un «cavallo di Troia»

¹⁸⁶Cfr. R. KRAUSS, cit.

¹⁸⁷Cfr. S. PERLING HUDSON, "Beauty and the Status of Contemporary Criticism", in *October*, Vol. 104 (Spring) 2003, p. 120.

costruito apposta per contrabbandare idee e preoccupazioni in un contesto istituzionale altrimenti indifferente – “strategia virale”, come è stata definita¹⁸⁸ – le allusioni alla sessualità e alla vulnerabilità del corpo non mancano di provocare una forma di disagio – anche fisico – nello spettatore, stimolato con trovate efficaci per quanto decisamente *soft*.¹⁸⁹ Per esempio, la scelta delle gelatine all'ananas per *Untitled (Placebo)* era ricaduta su una precisa marca in virtù del sapore particolarmente stucchevole delle caramelle che, a contatto con la saliva, rivelavano una consistenza talmente gommosa e appiccicosa da far sì che la maggior parte degli spettatori si rifiutasse di inghiottirle, aggirandosi per lo spazio espositivo alla vana ricerca di cestini per i rifiuti. Suscitando nel pubblico il desiderio di liberarsi di qualcosa che era stato immesso nella propria bocca, e reprimendo questo stesso desiderio di purgazione data l'assenza di contenitori per la spazzatura, Gonzalez-Torres ricreava *in minore* il dramma della contaminazione e del contagio, facendo rivivere ai visitatori lo stato ansioso successivo a un coinvolgimento fisico non protetto, all'apparenza innocuo, e tuttavia irreversibile.¹⁹⁰

Un altro artista che più volte all'inizio della sua carriera ha fatto ricorso al cibo nel tentativo di esplorare gli effetti più o meno pericolosi o compromettenti della sua offerta e ingestione è il belga Carsten Höller.¹⁹¹ In *220 Volt*, un'opera del 1992

¹⁸⁸Cfr. J. TAKANO CHAMBERS-LETSON, “Contracting Justice: The Viral Strategy of Felix Gonzalez-Torres”, in *Criticism*, Vol. 51, N. 4 (Fall) 2010, pp. 559-587. Cfr. M. AMOR, “Félix González-Torres: Towards a Postmodern Sublimity”, in *Third Text*, Vol. 9, N. 30, 1995, pp. 67-78.

¹⁸⁹Cfr. S. PERLING HUDSON, “Beauty and the Status of Contemporary Criticism...”, cit., p. 129.

¹⁹⁰Le caramelle erano prodotte dalla Peerless Confection Company, e si chiamavano semplicemente *pineapple #2017*. Nel caso in cui questo tipo di dolcetto non sia più disponibile sul mercato in occasione di future installazioni dell'opera, il museo può sostituirle con un tipo il più simile possibile per sapore, dimensioni e *packaging*. Cfr. E. L. BOYD, *Food as Media in Contemporary Art and the Role of the Conservator...*, cit., pp. 29-31.

¹⁹¹Cfr. il sito dell'artista www.airdeparis.com/holler.htm. Di Höller, che a partire dagli anni Novanta si è dato a un'estetica sempre più incentrata sugli aspetti relazionali e partecipativi, si parlerà anche nel capitolo terzo, in particolare in riferimento al progetto *The Double Club* (2008).

simile per certi aspetti ai cumuli di dolciumi di Gonzalez-Torres, alcuni cioccolatini di una nota marca di prodotti confezionati dedicata ai bambini – la Kinder – sono sparpagliati attorno a uno spinotto collegato a una presa di corrente. In questo caso, però, non è prevista nessuna offerta, e il pubblico può solo guardare ma non toccare i pochi *bon-bons* disposti attorno al cavo in modo quasi casuale, come per attirare un ingenuo malcapitato verso una fonte di pericolo e possibile morte. Due cose vengono subito alla mente di fronte agli elementi scelti dall'artista, ed entrambe, come i cioccolatini in questione, sono legate al mondo dell'infanzia: l'irresistibile attrazione dei bambini per le prese di corrente (che vorrebbero esplorare infilandoci le dita) e per le spine (la cui forma ricorda loro quella di un succhiotto), e la raccomandazione data da ogni genitore al proprio figlio affinché "non accetti dolciumi dagli sconosciuti". Quello dell'artista, dunque, appare come un riferimento a realtà drammatiche quali la pedofilia e l'abuso infantile, mentre la vera tentazione presa in esame non è tanto quella dei più piccoli rispetto a cibo appetitoso, ma quella, deviata e patologica, degli adulti e delle strategie accattivanti escogitate per violarne l'innocenza. Höller avrebbe declinato questa tematica a lui cara in una serie di lavori coevi, alcuni dei quali, per il loro ripetuto utilizzo del cioccolato, ricordano i multipli realizzati da Dieter Roth negli anni Sessanta, in particolare l'iconica *Doll in Chocolate* del 1969: in *Gummistiefel & Schokolade* (1990) un paio di stivaletti da bambino in p.v.c. è stato colmato del liquido marroncino fino a tracimare; in *Komm Kleines, kriegst was Feines* (1991) un box da gioco per neonati è capovolto e sollevato da un lato come una trappola per topi, la cui esca è rappresentata da un Ovetto Kinder; ancora, in *Mon Petit Chou* (1991) il corpo infantile, drammaticamente mutilato, si riduce a un "busto" tondeggiante di gomma da masticare color verde pistacchio a cui sono state incollate le braccia di un bambolotto di plastica. Infine, nell'inquietante lavoro video *Jenny* (1992) Höller mostra nove esempi su come

adescare, torturare e uccidere i bambini con delle caramelle avvelenate.¹⁹²

Come è stato notato, quando questi lavori vennero presentati agli inizi degli anni Novanta vennero paragonati dalla critica a degli esperimenti scientifici sul comportamento degli esseri umani; un “assaggio” di quell'approccio pseudo-scientifico che l'artista belga avrebbe poi ampiamente sviluppato nel corso della sua ricerca. Sull'interpretazione di queste prime prove influiva, del resto, la formazione di Höller, che prima di dedicarsi alle arti visive aveva effettuato studi di agronomia; non a caso, in un lavoro video del 1997 intitolato *Muscimol* l'artista avrebbe mangiato dei funghi allucinogeni dopo averli cucinati in padella come se fossero funghi normali, per verificarne l'effetto in una sorta di *revival* degli esperimenti con l'hashish eseguiti da Walter Benjamin all'inizio del secolo scorso; tuttavia, l'ingestione non ebbe gli effetti “speciali” sperati, e le uniche conseguenze furono quelle di una banale indisposizione.¹⁹³

La forza disturbante dei primi assemblaggi stava proprio nell'aver trasportato la segretezza dell'esperimento laboratoriale nel contesto pubblico dello spazio espositivo, e nell'aver mostrato come a essere messi alla prova fossero argomenti

¹⁹²Höller aveva trattato il tema dell'infanzia anche in altre opere del primo periodo, ma senza fare ricorso al cibo: per *Hard, hard to be a baby* (1992) aveva montato un'altalena su un muretto a strapiombo sul vuoto; per *Killing children, II* (1992) aveva modificato un triciclo in modo che il giocattolo prendesse fuoco se i pedali venivano messi in movimento.

¹⁹³Sempre nel 1997 Höller avrebbe realizzato *Amanita Head and Socks*, un ironico fotomontaggio in bianco e nero che riproduceva sé stesso ripreso dall'alto con la testa a forma di fungo velenoso. Anni dopo sarebbe ritornato ancora una volta sul tema dei funghi allucinogeni dedicando loro opere (*Small Mushroom Suitcase (red)* e *Small Mushroom Suitcase (blue)*, entrambe del 2000), installazioni (*Upside Down Mushroom Room*, del 2000, presso la Fondazione Prada di Milano) e addirittura un'intera mostra, *The Fly Agaric Show* (Monaco, Pavillon Bosio, 9 Luglio 2010 – 3 agosto 2010); per certi versi, la rappresentazione fondamentalmente giocosa – i funghi sono ancora una volta i classici dei fumetti, rossi con puntini bianchi, tanto belli quanto letali – che si esplicitava spesso in gigantesche installazioni scultoree andava di pari passo con la progressiva tendenza alla spettacolarizzazione interattiva dei suoi lavori più recenti, tra i quali gli ormai iconici scivoli (*Test Side*, del 2006, parte delle *Unilever Series* presso la Turbine Hall della Tate Modern di Londra) e le giostre (le famose *Carousel*, realizzate a partire dalla metà degli anni Novanta).

chiave quali i diritti umani, la libertà di azione e la pericolosità della tentazione.¹⁹⁴

Ma l'immagine probabilmente più raccapricciante con la quale Höller ha riassunto l'orrore per i soprusi nei confronti di una delle categorie sociali più indifese si ritrova nell'opera *Kinderkotze* (1992): contro un muro bianco, una macchia di salsa di pomodoro cola fino al pavimento, dove in una pozza si raccoglie un piccolo mucchio di pastina per minestra a forma di lettere dell'alfabeto (nello specifico delle M e delle A, le prime che i bambini pronunciano nella fase della lallazione). La violazione di un'infanzia ammutolita ancora prima che possa prendere la parola è paragonabile, per l'artista, a una massa rossa di vomito su uno sfondo candido, impossibile da cancellare, resa più abietta e inaccettabile per il suo frequente espandersi all'interno delle mura domestiche, laddove dovrebbe avere luogo l'educazione alla vita: le dinamiche della nutrizione e l'educazione al linguaggio si rivelano dunque impossibili e pervertite, a testimoniare la drammatica rottura degli equilibri generazionali.

Un altro artista che come Höller ha usato in modo costante il cibo in chiave allusiva per criticare, dipingendolo a tinte forti, lo stato degradato e delirante dei *ménages* sociali e familiari, con un *focus* particolare sul contesto americano, è senza dubbio Paul McCarthy. Nel corso della sua lunga carriera l'artista si è infatti servito con costanza e continuità di svariati prodotti alimentari da *supermarket* – come *würstel*, *ketchup*, mostarda, maionese, cioccolata e latte¹⁹⁵ – per alludere a

¹⁹⁴Cfr. M. KRAJEWSKI, *Carsten Höller*, in *Eating the Universe...*, cit., p. 285-286.

¹⁹⁵Cary Levine sottolinea come l'artista prediliga questi alimenti non solo perché rimandano direttamente alla cultura Pop, ma perché nel loro ruolo ausiliario essi sono «medium dell'ingestione, lubrificanti per il meccanismo del consumo americano». Cfr. C. LEVINE, "You Are What (and How) You Eat: Paul McCarthy's Food Flinging's Frenzies", in *Invisible Culture. An Electronic Journal for Visual Culture*, N. 14, *Aesthetes and Eaters*, University of Rochester, 2010. Per il legame tra abiezione e merce nell'opera di McCarthy cfr. R. R. SHANE, *Commodity and Abjection: A Psycho-social Investigation of Pop Culture Imagery in the Artwork of Paul McCarthy*, A Dissertation Presented to The Graduate School in Partial Fulfillment of the Requirements for the Degree of Doctor of Philosophy in Art History and Criticism, Stony Brook University, May 2009. Per una lettura che vada oltre le categorie dell'abiezione, e che si concentri maggiormente sulla critica di McCarthy al sistema di produzione e consumo

organi sessuali e a fluidi organici come sangue, feci e sperma, in un crescendo di abiezione che era lo stesso provato dall'artista nei confronti della cultura a lui contemporanea. È la *performance Hot Dog* (1974) – durante la quale McCarthy si ingozzava di salsicce, con il pene inserito in un panino e le natiche cosparse di mostarda – a sancire l'inizio di una nuova fase nella sua ricerca, fino a quel momento dedicata all'esplorazione dei limiti fisici o alla parodia delle pratiche artistiche tradizionali tramite un uso improprio del corpo: spostando il suo interesse dalla fisicità come mero strumento al corpo come specchio di un'ideologia di potere, da quel momento l'artista avrebbe indagato i meccanismi operanti alla base della costruzione del consenso; il corpo, campo di battaglia sul quale era possibile verificare l'aderenza o il distacco da determinati *diktat*, sarebbe stato mostrato nudo e ribelle, con un *focus* preciso sui suoi processi fisiologici.¹⁹⁶

In un famoso lavoro-scandalo del 1975 – *Sailor's Meat, Sailor's Delight* – l'artista filmò se stesso per quarantacinque minuti mentre, con indosso delle biancheria femminile e una parrucca bionda, si dimenava sopra un letto, manipolava un fallo di plastica, succhiava delle salsicce, e si cospargeva di *ketchup* fino a ricoprire completamente se stesso e il materasso del liquido rosso; nel coevo *Tubbing* McCarthy si immerse in una vasca da bagno, con indosso la stessa parrucca color platino e il viso pesantemente truccato: con gesti effeminati si spalmava addosso della crema per il corpo e del *ketchup*, e allo stesso tempo succhiava e si sodomizzava con una salsiccia cruda, che poi metteva tra le gambe per adempiere a un rito masochistico di auto-castrazione. Già in questi e altri lavori

alimentare, parallelamente ai cambiamenti dell'industria americana del cibo a partire dagli anni Sessanta, cfr. R. WOLF, *When is Ketchup just Ketchup? Toward a Sociological Reading of Paul McCarthy's Early Video Art*, A Thesis Presented to The Graduate School in Partial Fulfillment of the Requirements for the Degree of Master of Arts in Art History and Criticism, Stony Brook University, May 2011.

¹⁹⁶Cfr. C. LEVINE, "You Are What (and How) You Eat...", cit.

degli anni Settanta l'artista metteva in scena le presunte conquiste della società civile, le violente contraddizioni dello stile di vita statunitense (con un preciso *focus* californiano-hollywoodiano) e l'abiezione celata dietro la propaganda di bellezza e perfezione del celebrato *american way of life*: mettendo sullo stesso piano cibi confezionati e cosmetici a basso costo, e interpretando soggetti dalle tendenze autolesioniste e dal genere sessuale indefinito, McCarthy veicolava invece chiare idee di violenza psico-fisica.¹⁹⁷

Per quanto il letto e la vasca da bagno imbrattati di una sostanza informe, rossastra e vischiosa fossero carichi di reminiscenze *splatter*, l'associazione con la cultura degli *horror movies* di serie B non è tra le più rilevanti nell'ambito di questa ricerca: queste opere risultano tuttora disturbanti soprattutto perché con il loro uso trasgressivo delle sostanze alimentari sovvertono le categorie dell'ordine e del decoro in relazione al cibo nel modo che Mary Douglas ha indicato come pericoloso per l'ordine sociale, e allo stesso tempo mettono in primo piano, relativizzandolo, il sistema culturale occidentale, tanto più ben funzionante quanto più occulti e celati ne sono i meccanismi.¹⁹⁸ In un video del 1987 dall'emblematico titolo *Family Tyranny*, realizzato in collaborazione con Mike Kelly, McCarthy prendeva di mira la cellula base di questo sistema, ovvero la famiglia tradizionale americana, offrendo un'esemplare lezione di cucina e di abuso: mentre Kelly, nel ruolo del figlio, stava rannicchiato sotto un tavolo borbottando «Daddy, daddy, daddy», McCarthy, nel ruolo del padre, rimestava

197L'elenco è lungo: in *Class Fool* (1976), *Grand Pop* (1977), *Doctor* (1978), *Contemporary Cure All* (1979) e *Monkey Man* (1980) McCarthy cospargeva bambole di plastica con una varietà di condimenti alimentari che alludevano a liquidi corporei tra i più abietti. In *Baby Boy, Baby Magic* (1982), l'artista indossava una gigante testa di plastica e si esibiva in una serie di comportamenti infantili, tra i quali mettere la faccia in un piatto colmo di cibo, mangiare con le mani, e fare finta di defecare carne per *hamburger*; il tutto senza proferire una parola e limitandosi e emettere lamenti e grugniti. In questa categoria rientrano anche lavori come *Mother Pig* (1983) e *Popeye, Judge and Jury* (1983).

198Cfr. C. LEVINE, "You Are What (and How) You Eat...", cit.

con una mazza da *baseball* un intruglio a base di maionese, che poi versava dentro un imbuto conficcato in una testa di polistirolo: compiaciuto nel versare il liquido bianco appiccicoso, spiegava con naturalezza al proprio “erede” come fosse possibile comportarsi così con i propri figli.¹⁹⁹ Nella parodia tragica della cultura popolare americana, McCarthy non avrebbe tardato a individuare tra i suoi bersagli gli stessi programmi di cucina. Un lavoro video del 1991, intitolato *Bossy Burger*, vede infatti l'artista sullo sfondo di uno studio televisivo ricostruito a imitazione del noto telefilm *The Hogan Family*, intento a mettere in scena un inquietante *cooking-show*. McCarthy, tuttavia, è, per la prima volta, irriconoscibile: indossa un'uniforme bianca da *master chef*, guanti di gomma, scarpe da clown e una maschera di lattice che riproduce il volto di Alfred E. Newman, buffo personaggio di fantasia divenuto *cover boy* della rivista MAD, noto per le orecchie a sventola, un largo spazio tra gli incisivi e l'asimmetria degli occhi. Nella cornice claustrofobica del *set*, l'artista mette in scena non tanto il capovolgimento o il sovvertimento, ma la totale assenza di regole, in questo caso culinarie: il personaggio, infatti, sembrerebbe spiegare e fare qualcosa, ma in verità non si assiste a nessun processo, non c'è nessun prodotto finito, e nel corso del video, come già nei lavori degli anni Settanta, McCarthy procede solo a imbrattarsi di *ketchup*, maionese e latte. Il fatto che il corpo dell'artista sia interamente coperto dalla maschera e dal costume di scena suggerisce un mutamento notevole nella considerazione mccarthyana della fisicità: se nei video precedenti al centro dell'azione vi era un corpo nudo e sporco, che si agitava, vittima e carnefice, sottoponendosi a ogni forma di umiliazione e bassezza, nel video del 1991 l'interfaccia umana è ridotta a una superficie di plastica

199A proposito della trasmissione di disvalori di generazione in generazione, che secondo McCarthy sta alla base della crisi sociale e culturale americana, cfr. J. KLEIN, “Paul McCarthy, Rites of Masculinity”, in *PAJ: A Journal of Performance and Art*, Vol. 23, N. 2, May, 2001, pp. 10-17.

impermeabile, una guaina di lattice che intrappola e protegge il personaggio da ogni forma di commistione tra l'epidermide e il mondo esterno, in cui le sostanze contaminanti, *in primis* quelle alimentari, sono ciclicamente evocate e scongiurate. Interpretando questo mutamento come una repressione delle energie che avevano animato la Body Art degli anni Settanta, di cui McCarthy era stato un protagonista indiscusso, è possibile scorgere in questo e nei successivi lavori dell'artista un pessimismo ancora maggiore rispetto a quello degli esordi: come se la continua messa in scena della vita avesse anestetizzato la forza dirompente della protesta che aveva caratterizzato la rivoluzione sessuale e generazionale degli anni Sessanta, al punto che ogni tipo di rapporto interpersonale può ormai svolgersi solo al riparo dalla verità delle intenzioni e dei sentimenti. A distanza di un ventennio è come se McCarthy descrivesse un mondo in cui a vincere è «una membrana sintetica» che «non necessita di alcun tipo di cibo».²⁰⁰ *Leitmotiv* delle tante *performance* resta l'ambientazione, un luogo sempre reale e sempre ricostruito che equivale a un paesaggio dell'anima: spazi chiusi e claustrofobici, come camere da letto, bagni, cucine e studi televisivi, in cui si dimenano personaggi allo stesso tempo realistici e fantastici, intrappolati in *cliché* di fantasia e in una dimensione da incubo che annulla le differenze tra l'umano e il maniacale, tra salsicce e peni, sangue e *ketchup*, maionese e sperma, bambini e bambole.²⁰¹

L'uso che McCarthy fa delle icone del consumismo e dell'industria dell'intrattenimento ha una duplice finalità: da una parte svela come queste

200Cfr. D. RÜBEL, *Paul McCarthy*, in *Eating the Universe...*, cit., p. 290.

201Nell'utilizzo allusivo dei cibi l'artista è anche molto attento alla loro riconoscibilità in quanto prodotti commerciali: «in tutte le sue performance e in tutti i video, McCarthy esplicita le vere identità dei materiali utilizzati – il *ketchup* è preso direttamente dalla sua bottiglia, la maionese dal suo barattolo, la carne dal suo incarto – e di conseguenza gli osservatori si trovano a oscillare tra due letture reciprocamente esclusive: maionese come sperma, maionese come maionese; sessualità deviata da una parte, sanità americana dall'altra». Cfr. C. LEVINE, "You Are What (and How) You Eat...", cit.

immagini vengano imposte al pubblico solo dopo essere state depurate degli aspetti sgradevoli, dall'altra evidenza come queste vadano comunque a intersecarsi con il lato oscuro della vita americana, dove trovano spazio il disagio, l'abuso infantile, la violenza sessuale e la pornografia. Ma se è vero che pensare alle *performance* di McCarthy come rivelazioni delle malattie sociali fa correre il rischio di sottoporle a quello stesso processo – e cioè le ripulisce, le abbellisce e le trasforma in categorie morali facilmente comprensibili, nobilitate, per così dire, dallo statuto artistico – non va dimenticato come le sue azioni siano invece disorientanti, imbarazzanti e sgradevoli proprio perché non intendono stabilire comode gerarchie tra il bene e il male, il giusto e lo sbagliato, l'alto e il basso, il bello e il brutto. Questa ambiguità – che è la cifra stilistica dell'artista e che nella fruizione delle sue opere rende difficile separare accettazione e rifiuto, attrazione e disgusto – è per esempio molto evidente in un lavoro del 1997, *Santa Chocolate Shop*, in cui McCarthy, in una equiparazione letterale di cioccolato e feci memore del Dadaismo e di Bataille, univa la critica della società e della famiglia a quella del consumismo sfrenato tipico dello stile di vita americano. L'artista aveva infatti realizzato dei filmati per mostrare allo spettatore il funzionamento della fabbrica immaginaria più amata dagli statunitensi, quella di Babbo Natale: la proiezione ne mostrava i grotteschi aiutanti che realizzavano direttamente dalle proprie feci i doni e i dolciumi da portare ai bambini, sotto lo sguardo consenziente di alcuni Santa Claus le cui barbe bianche recavano le tracce di una sostanza che del cioccolato sembrava avere solo il colore. A caricare il lavoro di significati ulteriormente perversi e voyeuristici era la sua stessa installazione, con la fabbrica di Babbo Natale ricostruita sotto forma di surreale e sbilenca casetta in legno il cui interno poteva essere osservato dal pubblico tramite apposite fessure, in una modalità di fruizione che richiamava il Duchamp di *Etant données*; un elemento in più per sottolineare come la visione individuale

di cui gli spettatori avrebbero goduto fosse non solo privata, ma avesse come oggetto un contenuto chiaramente osceno. In *Santa Chocolate Shop* McCarthy mette così in scena tutte le ossessioni che ne hanno caratterizzato l'opera a partire dagli anni Settanta, mentre proprio l'utilizzo del cioccolato conferisce al lavoro una "nauseante magnificenza".²⁰² Proprio il cioccolato, difatti, se paragonato alle altre sostanze alimentari utilizzate in passato, avvolge il lavoro di un'aura tutto sommato meno inquietante e più genuinamente carnevalesca di cui sono prive le *performance* dal vivo e in video realizzate nel corso della carriera: grazie al suo legame con l'infanzia e alla sua connotazione piacevolmente regressiva e sentimentale, il cacao fa sì che al cospetto di *Santa Chocolate Shop* il pubblico possa reagire non solo con disagio e ribrezzo, ma anche con divertimento.²⁰³

Altrettanto critiche nei confronti della società contemporanea, e della sua schiavitù nei confronti dei *diktat* delle apparenze e delle merci, vorrebbero essere le opere del tedesco Thomas Rentmeister, da sempre interessato all'analisi delle relazioni tra arte e vita e alle tematiche pervasive dell'igiene e del consumo.²⁰⁴ Tra i materiali per le sue installazioni Rentmeister predilige infatti *cotton-fioc*, tovaglioli di carta, salviette in spugna da hotel, batuffoli di ovatta, tamponi, crema per neonati, polistirolo, detersivo in polvere e vecchi frigoriferi, spesso contemporaneamente presenti in caotiche accumulazioni in scala ambientale che «paradossalmente contraddicono la purezza e l'astratta absolutezza che in genere è associata a questo non-colore»²⁰⁵; come accade, per esempio, in *Muda* (2011),

202Cfr. D. BAIRD, "Paul McCarthy-ism", in *The Brooklyn Rail. Critical Perspectives on Art, Politics, and Culture* (versione *on line*), 1 May 2001. McCarthy ha utilizzato il cioccolato anche nel recente progetto *Chocolate Factory* (2007): per le sue affinità con la critica istituzionale se ne parlerà diffusamente nel capitolo terzo.

203Cfr. C. LEVINE, "You Are What (and How) You Eat...", cit.

204Cfr. il sito dell'artista www.thomasrentmeister.de.

205Cfr. S. BERG, *Are You Sure That the Refrigerator Light Really Goes out When You Close the Refrigerator Door?*, in *Thomas Rentmeister. Objects. Food. Rooms.*, catalogo della mostra a

in cui tutti questi materiali vengono accatastati a formare una sorta di paesaggio surreale tanto candido quanto desolato.²⁰⁶ Tra i generi alimentari ricorrenti vi sono invece zucchero, caffè, patatine, uova e cioccolata, proposta spesso in una delle sue versioni di maggiore successo e popolarità mondiale, ovvero sotto forma di Nutella. Così come i prodotti detergenti e per la pulizia personale, anche i cibi vengono utilizzati alla stregua di materiali scultorei, sebbene l'artista faccia in modo che essi siano perfettamente riconoscibili come tali anche all'interno del contesto espositivo.²⁰⁷ in *ohne Titel* (2007) un carrello della spesa è sommerso da una montagna di zucchero di polvere; in *ohne Titel* (2008) è una lampadina dalla luce rossa a essere sospesa sopra un enorme cumulo di caffè; ancora, per *Earthapfelroom* (2007), una quantità indefinibile di patatine aromatizzate alla paprika è utilizzata per riempire una zona dello spazio espositivo, rendendola di fatto inservibile. Con queste semplici immagini di spreco reale, Rentmeister esprime l'idea del "surplus" che sta alla base dell'attuale sistema economico e dell'*impasse* che ha finito col caratterizzarlo: da una parte lo zucchero e il caffè, generi alimentari un tempo esotici, rari, prestigiosi e molto costosi, diventano il simbolo dell'eccesso stucchevole e dell'eccitazione parossistica tipica dell'acquisto compulsivo; dall'altra le patatine, simbolo del *junk food* per antonomasia, sono poste a colmare un vuoto fisico e psicologico altrimenti aperto e potenziale. Stephen Berg, nel suo commento alla strategia dell'accumulazione in Rentmeister, ha individuato la cifra della sua efficacia in

«un sentimento visivo di sazietà che oscilla tra un impercettibile senso di disgusto e di

cura di Christoph Schreier (Bonn, Kunstmuseum, 20 October 2012 – 5 February 2012), DuMont, p. 55.

²⁰⁶ Christoph Schreier cita a questo proposito l'opera *Merzbau* di Karl Schwitters (1929-30). Cfr. C. SCHREIER, *Culture Paste. The Rebirth of Modernism out of Nutella Spread and Penaten Baby Cream*, in *Thomas Rentmeister...*, cit., p. 34.

²⁰⁷ Cfr. C. SCHREIER, *Culture Paste...cit.*, p. 34.

fascinazione, che somiglia abbastanza bene alla sensazione che si ha quando si ha mangiato troppa torta alla crema».²⁰⁸

Il disgusto in questione, dunque, sarebbe non tanto preventivo, quanto successivo a un eccessivo coinvolgimento; questo perché Rentmeister ci chiede di “metterci in gioco”, di far riemergere i nostri ricordi più intimi, le associazioni, le paure e i desideri in relazione al suo lavoro, e di goderci pienamente i piaceri sensoriali ed emotivi che questo ci trasmette.²⁰⁹

Nell'ambito della sua ricerca, non c'è dubbio che l'artista ottenga i risultati più perturbanti con le opere realizzate con la Nutella: in un lavoro chiave come *Mr Clever* (2005) Rentmeister la utilizza infatti per sporcare allusivamente l'interno di un w.c. di ceramica; in una serie di *ohne Titel* eseguiti tra il 2000 e il 2011, la crema è invece disposta all'interno dello spazio espositivo in grossi cumuli informi, oppure è usata per imbrattare elementi architettonici (per esempio colonne portanti) e per realizzare aromatici monocromi, in un richiamo alla pittura e, in generale, all'arte modernista cara alla critica di matrice greenberghiana.²¹⁰

Con un'irriverenza giocosa che ricorda quella degli *Achrome* realizzati negli anni Sessanta dall'italiano Piero Manzoni – e non a caso umorismo e parodia sono stati identificati come i principali strumenti del mestiere di Rentmeister²¹¹ – l'artista tedesco mette a sua volta in discussione correnti di conclamato successo

²⁰⁸Cfr. S. BERG, *Are You Sure That the Refrigerator Light Really Goes out When You Close the Refrigerator Door?...*, cit. p. 56.

²⁰⁹Cfr. A. BARRETT-LENNARD, *Objects. Food. Rooms*, in *Thomas Rentmeister...*, cit. p. 82.

²¹⁰Amy Barrett-Lennard, a proposito del rapporto di Rentmeister con il Modernismo, ha instaurato un parallelo tra l'opera visiva dell'artista e quella letteraria di Gertrude Stein: «così come l'opera *Tender Buttons* di Gertrude Stein è stata letta come la rielaborazione femminile di un linguaggio patriarcale, allo stesso modo si potrebbe dire che il lavoro di Rentmeister rielabora il linguaggio visivo mettendo in primo piano oggetti dalla connotazione altamente femminile». Cfr. *ivi*, p. 82.

²¹¹Cfr. C. SCHREIER, *Culture Paste...*, cit., p. 37.

della storia dell'arte, come l'Espressionismo astratto e il *Color Field* – per i loro presupposti di autoreferenzialità e di totale distacco dal mondo reale – e “l'ermetismo/autismo” del Minimalismo americano²¹² – per il suo ricorso a forme e strutture geometriche e modulari e ai materiali “freddi” della produzione industriale – introducendo oggetti e alimenti che richiamano il corpo, le sue funzioni e i suoi appetiti; in altre parole, la vita. I risultati sarebbero altrettanti esempi di Minimalismo “impuro” o “sporco”, ottenuti tramite una dissacrante “strategia di affermazione”²¹³: se i monocromi realizzati con crema di nocciole e crema per neonati richiamano la materialità del *dripping* di Pollock e le superfici allo stesso tempo piatte e profonde, espandibili all'infinito, della pittura di Rothko, in un lavoro come *Zuckerwürfel* (2007) – cubo di zucchero ottenuto assemblando delle zollette con colla Pattex – o in *ohne Titel* (2010) – dove blocchi di polistirolo sono cementati tra loro con Nutella – è chiaro il senso parodistico nei confronti delle sculture minimaliste di autori come Carl Andre o Donald Judd.²¹⁴

Come già si è visto anche a proposito dell'opera di Janine Antoni e Sonja Alhäuser, nel suo utilizzo del cioccolato Rentmeister si ricollega anche ai presupposti critici della *Broyeuse de chocolat N.2* di Duchamp, in cui l'ammissione della corporalità dell'artista (e dello spettatore) in tutte le fasi di ideazione e produzione dell'opera andavano di pari passo con il rifiuto di un'arte intesa in senso kantiano per “arrendersi” all'era del *ready-made*;²¹⁵ soprattutto in

212Cfr. *ivi*, p. 33.

213Cfr. U. PANHANS-BÜLER, *Sweet Heaviness and Gravitational Sweetness*, in *Thomas Rentmeister. braun/brown*, catalogo della mostra a cura di Udo Kittelmann e Ursula Panhans-Bühler (Colonia, Kölnischer Kunstverein, 3 February 2001 – 25 March 2001), Hatje Cantz 2002, p. 20.

214Rentmeister cita proprio l'opera di Donald Judd come la ragione che lo ha spinto a dedicarsi alla carriera artistica. Cfr. A. BARRETT-LENNARD, *Objects. Food. Rooms*, in *Thomas Rentmeister...*, cit. p. 81.

215Metafora preferita di Rentmeister per il corpo umano è il frigorifero: in numerose accumulazioni di vecchi elettrodomestici saldati tra loro con della crema per neonati, l'odore del prodotto, legato al momento del cambio del pannolino, e quello di muffa dei frigoriferi

un'opera come *Mr Clever*, il richiamo più diretto è proprio a quella *Fountain* con cui nel 1917 l'artista francese aveva fatto crollare su sé stesso il sistema di legittimazione artistica all'inizio del secolo. Si potrebbe tuttavia obiettare che mentre *Fountain* venne rifiutata dai contemporanei per poi essere riscoperta e valorizzata un cinquantennio dopo insieme con il suo autore, le opere di Rentmeister vengono invece esposte in importanti musei e gallerie, fallendo in partenza nella loro funzione critica. Per quanto la dialettica arte-vita e la riflessione sui meccanismi interni al sistema dell'arte – *in primis* la critica di certi fenomeni alla moda – siano temi cari all'artista tedesco, Rentmeister tradisce la supposta bontà delle sue intenzioni proprio nel momento in cui dimostra di cedere a tentazioni altrettanto in voga; ovvero, quelle della critica stessa al sistema dell'arte. A risultare più evidente, dunque, non è la denuncia di una tipologia di opere commerciali o spettacolari realizzate per meri fini economici, oppure concepite per il consenso degli addetti ai lavori e dunque incapaci di rivolgersi al grande pubblico. Per quanto Christoph Schreier, curatore di una delle più importanti mostre personali finora dedicate a Rentmeister, sostenga che coloro che “ridacchiano” della sua opera non facciano che confermare indirettamente quanto il Modernismo abbia fatto poco per accorciare la distanza tra arte e vita quotidiana, quella portata avanti dall'artista resta una denuncia “fuori tempo massimo” e sostanzialmente inoffensiva nei confronti di una corrente critica e, in senso lato, di un sistema già efficacemente messo in discussione da vari decenni.²¹⁶ Come se non bastasse, Rentmeister affida il suo messaggio a opere fortemente accattivanti esposte all'interno di strutture ben felici di ospitarle, di fatto riassorbendole all'interno del *mainstream* istituzionale.

non più in uso da tempo, si fondono in un'unica fragranza ricca di associazioni scatologiche. Cfr. a questo proposito S. BERG, *Are You Sure That the Refrigerator Light Really Goes out When You Close the Refrigerator Door?...*, cit. p.57.

²¹⁶Cfr. C. SCHREIER, *Culture Paste...*, cit., p. 32.

La supposta “polemica”, sebbene efficacemente disgustosa e pur giocosa nell'utilizzo di un alimento così legato a un desiderio di regressione infantile come la Nutella, finisce dunque col risultare tanto banale quanto priva di conseguenze, mentre l'artista stesso rischia di configurarsi come una sorta di «buffone» dell'ambiente artistico ed espositivo;²¹⁷ anche l'utilizzo di un w.c. per un'opera come *Mr. Clever* perde ogni carica trasgressiva alla luce della frequenza con cui proprio orinatoi di vario tipo – come già si è visto a proposito dell'opera di Sarah Lucas – hanno invaso il mondo dell'arte contemporanea, con effetti di volta in volta realmente disturbanti o semplicemente ironici e parodistici. Il senso di abiezione diventa così puro intrattenimento per un pubblico desideroso di vedere come l'asticella della provocazione possa salire senza che questo abbia delle reali conseguenze. L'ambizione di Rentmeister di volersi porre come “un nuovo Duchamp” si scontra dunque con la portata delle sue stesse opere, appositamente incentivate da un sistema dell'arte alla costante e continua ricerca di un ritorno mediatico e che invita i creativi a esasperare aspetti spettacolari e di potenziale scandalo. In questo senso l'esempio di Rentmeister sembra dimostrare come per molti artisti – pur consapevoli dell'eredità e del debito di Duchamp, le cui “conquiste” hanno cambiato per sempre i paradigmi di interpretazione e produzione artistica – sia ancora e sempre più facile cedere alle tentazioni del mercato, di quel sistema puramente economico e commerciale che proprio un'opera come *Fountain* aveva contribuito a smascherare.

Non più a Duchamp, ma a Piero Manzoni e alla sua *Merda d'artista* (1961)

²¹⁷Cfr. ibidem. Tutt'altro che sciocco o ingenuo, secondo Schreier Rentmeister avrebbe iniziato la sua sfida al Minimalismo e al Modernismo fin dalle prime prove giovanili e prima ancora di utilizzare del cibo per i suoi lavori. Il curatore individua la data spartiacque nel 1985, quando per *ohne Titel* l'artista fissò 36 cadaveri di mosche a intervalli regolari con della colla Pattex sulla superficie di una tela quadrata. Quest'opera testimoniava la presa di posizione ironica di Rentmeister sul luogo comune e assunto modernista secondo il quale l'“arte” dovrebbe averla vinta sulla “vita”; dunque anche le mosche, ma solo una volta morte, potevano divenire degne di contemplazione estetica.

sembra invece guardare Wim Delvoye, artista belga che ha fatto dei processi di ingestione, digestione ed espulsione una vera e propria ossessione tematica e stilistica. A partire dal 2000, l'interesse per questi fenomeni corporali si è concretizzato in un progetto di lungo periodo, che sotto la comune denominazione *Cloaca* ha annoverato interventi installativi, sculture, mosaici e *performance*.²¹⁸ Il ruolo principale all'interno del progetto è affidato a una serie di macchinari che riproducono il funzionamento dell'apparato digerente umano in tutte le sue fasi, e che l'artista ha messo a punto in collaborazione con un comitato scientifico dell'Università di Antwerp. Nel primo esemplare della serie, *Cloaca Original* (2000), il cibo – fornito due volte al giorno dal museo o dalla galleria in cui il marchingegno veniva installato, ma talvolta offerto da prestigiosi ristoranti – era immesso nel *robot* dal personale della sede espositiva; una volta all'interno, veniva lentamente trasformato, passando attraverso sei contenitori di vetro corrispondenti ai diversi stadi del processo digestivo; gli alimenti, portati a temperatura corporea e sottoposti alle reazioni chimiche che avvengono naturalmente a contatto con i succhi gastrici, gli acidi e gli enzimi dello stomaco, del pancreas e dell'intestino crasso e tenue – immessi tramite un complicato sistema di pompe, tubi e sifoni – venivano infine espulsi in un apposito piatto sotto forma di escrementi, identici a quelli umani per forma, colore e odore; le feci – come già per Manzoni – erano poi inscatolate e immesse nel mercato dell'arte insieme con un foglio attestante il “menù” che le aveva prodotte, e marchiate con uno stemma – *Cloaca*, appunto – che fondeva la grafica dei loghi iconici della Ford e della Coca-Cola.²¹⁹ A differenza della *Merda d'artista*, che veniva venduta tenendo conto del valore dell'oro all'altezza cronologica della sua

218Cfr. il sito www.wimdelvoye.de, in cui la produzione dell'artista è disseminata negli edifici di una città virtuale in cui il visitatore può aggirarsi come in un *videogame*.

219Il medesimo intento parodistico si ritrova nella firma dell'artista, stilizzata in modo tale da ricordare il marchio Walt Disney.

produzione, le *Cloaca Cans* venivano invece smerciate a prezzi più abbordabili, quasi a sottintendere come l'artista avesse perso il famigerato *Mida's touch*, e fosse piuttosto divenuto produttore di un'arte inutile, banale e autoreferenziale.²²⁰

Nel corso degli ultimi anni Delvoye ha realizzato numerose versioni di *Cloaca*, variando di volta in volta la struttura, le dimensioni e il logo di riferimento: se *Cloaca New and Improved* (2001) si limita sostanzialmente a migliorare le prestazioni del primo esperimento, con un *robot* decisamente più *high-tech*, il logo è ottenuto rielaborando la figura di Mr. Clean (noto in Italia come Mastro Lindo) – personaggio di fantasia associato ai prodotti per la pulizia della casa – in modo tale che la coda evanescente del “genio del pulito” sia sostituita da un intreccio di linee che descrivono un intestino; in *Cloaca Turbo* (2003) tre grandi “lavatrici” hanno preso il posto dei recipienti di vetro, mentre lo stemma, nel quale campeggia un'aquila, è ottenuto a imitazione di quello delle motociclette

²²⁰In questa stessa ottica, del resto, può essere interpretato anche il progetto *Mangiare denaro-Un'asta*, che Cesare Pietroiusti ha realizzato in collaborazione con Paul Griffith: tra il 2005 e il 2007 i due artisti si sono infatti più volte esibiti in una *performance* durante la quale ingerivano l'offerta di denaro maggiore che veniva loro fatta dal pubblico presente in sala, impegnandosi a restituire all'offerente le banconote dopo averle evacuate, ripulite e cordate di un apposito certificato. La performance è stata eseguita più volte: alla Galleria Neon di Bologna il 28 gennaio 2005; presso Viafarini, a Milano, il 21 giugno 2005; nell'ambito della manifestazione Mine, Yours, Ours, alla Galerija Kortil e HKD di Rijeka, il 4 marzo 2006; alla Ikon Gallery di Birmingham, il 22 maggio 2007. I video relativi a ciascuna performance sono stati presentati in diverse rassegne e mostre, fra le quali *No Future*, al Bloomberg Space di Londra, tra il settembre e il novembre del 2007, e *L'Argent. Le Plateau*, a Parigi, tra il giugno e l'agosto del 2008. I due artisti hanno modificato le banconote anche con altri metodi, come lo stropicciamento manuale prolungato, il taglio, lo scolorimento e il trattamento con acidi e solventi. Cfr. F. PICCHI, “Metodi per una alterazione irreversibile del denaro. Intervista di Francesca Picchi a Cesare Pietroiusti”, in *Domusweb*, 18 febbraio 2009 (versione *on line*). Interessato al tema del denaro più che del cibo, Pietroiusti ha però più volte adoperato la strategia dell'incorporazione delle banconote in azioni come *Integrazione Europea* (2005) – per la quale ha diviso una banconota da 100 euro tra sei giovani artisti albanesi chiedendo loro di mangiarla e riunendone poi le feci come risultato del loro “lavoro” collettivo – o in *The Bitter Pill* (2011) – una performance-scultura collettiva realizzata a Mosca nel corso della quale una serie di persone, tra le quali l'artista, masticavano delle banconote di diverso valore e successivamente modellavano la banconota masticata facendole assumere la forma di un alimento commestibile.

Harley Davidson; in *Cloaca Quattro* (2004-2005), le lavatrici sono diventate due e sono poste una sull'altra, mentre Mr. Clean sfoggia i muscoli nella posa di Popeye; ancora, in *Cloaca N.5* (2006) il logo si rifà alla grafica dell'iconico profumo Chanel N.5, in un'evidente lettura scatologica sia del prodotto costoso sia dell'arte stessa in quanto merce di lusso; in *Personal Cloaca* (2006) l'opera appare identica a una comune lava-asciuga domestica, mentre lo stemma replica quello della marca di contraccettivi Durex; in *Super Cloaca* (2007), le dimensioni sono nuovamente accresciute, e il macchinario somiglia a un'enorme cisterna per il cui funzionamento sono necessari dodici addetti in tuta da lavoro blu e maglietta rossa, versioni caricaturali di Super Mario – personaggio di un famoso *video game*, idraulico di professione – e del supereroe Superman, al cui simbolo si ispira il nuovo logo; *Mini Cloaca* (2007), invece, è talmente piccolo da stare senza ingombro sopra un tavolo, mentre la faccia gialla del solito Mr. Clean è al centro di un bollino blu che ricorda l'attestato di garanzia delle banane Ciquita.

In una efficace commistione di ironia e ribrezzo, con riferimenti a prodotti e personaggi della cultura popolare – ma anche ai miti classici di Medusa, Narciso e Pigmalione, per le dinamiche di rispecchiamento e straniamento implicate dalla visione/ricezione della serie²²¹ – Delvoye declina il progetto *Cloaca* in una serie di “variazioni sul tema” che rappresentano e replicano all'infinito il naturale processo digestivo inteso anche come metafora dell'incessante meccanismo di incorporazione, trasformazione, assimilazione ed espulsione non solo di beni alimentari e materiali, ma anche di idee e informazioni da parte dell'individuo contemporaneo. Confrontandosi con quanto accade all'interno del proprio corpo, il pubblico è chiamato a riflettere sulla propria natura e sul senso di sostanziale “inutilità” che sta alla base sia di questa specifica visione sia del processo in sé,

²²¹Cfr. I. LORING WALLACE, *Deep Shit: Thoughts on Wim Delvoye's Cloaca Project*, in *Contemporary Art and Classical Myth...*, cit., pp. 217-243.

destinato a ripetersi ciclicamente e a interrompersi solo con la morte, autentico momento di cambiamento e di rottura dell'equilibrio.

Il significato tragico che sta a monte della riflessione, e che costringe lo spettatore a fronteggiare letteralmente le cose ultime, è tuttavia stemperato, oltre che dalla spettacolarità dei marchingegni, anche dalla forte dose di umorismo con cui tutta l'operazione viene portata avanti, senza che questo prevarichi i riferimenti dotti all'arte del Novecento e a quella gotica e barocca, evocate sia dalle vetrate colorate con cui Delvoye allestisce spesso il *set* per *Cloaca* sia dalla pervasività del monito del *memento mori*.²²² Come ha scritto Isabelle Loring Wallace a questo proposito, proprio il senso di abiezione e di morte emanato dalla visione dei marchingegni dell'artista è allo stesso tempo evocato e reso inoffensivo da due fattori:

«1) la decisione di Delvoye di esporre *Cloaca Original* al Museum Kunst Palas di Düsseldorf di fronte a dodici vetrate colorate da lui stesso disegnate, in modo che la galleria fosse trasformata in un tempio e *Cloaca* in un rito di purificazione che aveva luogo all'interno delle sue mura; 2) il logo riflessivo e ovoidale che accompagna ovunque il progetto dell'artista e che ne sovrintende i notevoli atti grazie alla benevolenza dalle divinità gemelle della tecnologia e del capitalismo»²²³.

Aspetti ironici si ritrovano anche negli illusionistici *Marble Floors*, una serie di interventi installativi *site specific* che Delvoye ha realizzato a partire dal 1999: l'artista ha dapprima tagliato a misura una certa quantità di fette di salumi assortiti per poi assemblarla in modo da ricordare i motivi ornamentali dei pavimenti di marmo; una volta ottenuti i disegni desiderati, ha poi riprodotto le

²²²Le vetrate colorate costituiscono un'altra parte della produzione di Delvoye, ed è significativo che, come già nel caso di alcuni lavori grafici del duo inglese Gilbert & George, l'artista ottenga i motivi decorativi da radiografie di escrementi, parti del corpo, bambini intenti a orinare o addirittura maiali, altro soggetto ricorrente nella sua arte.

²²³Cfr. I. LORING WALLACE, *Deep Shit*,...cit., p. 225.

scansioni degli assemblaggi stampandole su lastre di alluminio, e ne ha tappezzato i pavimenti di diverse sedi espositive.²²⁴ L'operazione, per quanto straniante, può essere considerata una versione più edulcorata di *Mosaic*, un lavoro del 1990-1992 in cui l'artista, in una parodia delle tecniche decorative tipiche della sua città natale e terra d'origine (Gant, in Belgio) aveva realizzato un motivo ornamentale utilizzando come modulo la riproduzione grafica dei suoi escrementi.

Come ha efficacemente sintetizzato Michel Delville a proposito del lavoro “principe” di Delvoe:

«*Cloaca* riafferma la continua popolarità del cibo come soggetto e come *medium* per gli artisti a cavallo tra Ventesimo e Ventunesimo secolo, e la sua importanza come simbolo culturale (e letterale) utilizzabile per descrivere – e deridere – la totalità della produzione artistica come un fenomeno organico che comprende tutte le fasi dell'ingestione, della trasformazione digestiva e peristaltica, e dell'espressione (...); *Cloaca* prolunga la dissociazione tra bisogno e desiderio, fame e gusto, che ha rappresentato il terreno per l'intera storia dello sperimentalismo gastro-estetico (...) [e si pone come] un gesto che mette in atto immaginarie mediazioni tra soggettivo e oggettivo, viola i limiti tra l'interno e l'esterno, mette in crisi la distinzione tra vita e non vita, e infine mira a digerire il processo digestivo stesso»²²⁵.

L'opera dell'artista belga, dunque, non solo si pone come uno degli esempi più calzanti per esprimere e ribadire, dopo oltre un cinquantennio, il tormentato rapporto del Modernismo con la sfera dell'alimentazione, ma proprio la serie *Cloaca* sembra mettere d'accordo, dosandone le rispettive istanze e fondendole insieme, tendenze avanguardiste e neoavanguardiste: data per assodata la

²²⁴Colin Perry, per esempio, ha definito l'intervento di Delvoe come il migliore nell'ambito della mostra *Superabundant. A Celebration of Pattern* svoltasi nella primavera del 2009 presso il Turner Contemporary Project Space a Margate, nel Regno Unito. Cfr. C. PERRY, “Superabundant. A Celebration of Pattern”, in *Frieze Magazine*, 6 March 2009 (versione *on line*).

²²⁵Cfr. M. DELVILLE, *Food, Poetry and the Aesthetics of Consumption...*, cit., p. 127.

presenza del cibo (e delle feci) a profanare lo spazio immacolato del *white cube*, nei macchinari progettati e realizzati a partire dal 2000 l'interesse futurista per il corpo come macchina si fonde con la letteralizzazione dadaista della sfera alimentare e di quella escrementizia, mentre la fantastica costruzione meccanica, carica di associazioni perturbanti per il suo funzionamento e il suo prodotto ultimo, rimanda all'immaginazione surrealista e in modo particolare a quella *Broyeuse de chocolat* N. 2 con cui Duchamp aveva sintetizzato lo stato dell'arte di inizio Novecento: un moto ciclico e incessante di produzione e consumo mosso da un desiderio inappagato di "perfezione" che, a un secolo di distanza, non sembra essersi ancora esaurito.

III. Capitolo terzo. Corpo sociale

III.1 Cibo e società nelle arti visive dagli anni Ottanta a oggi: note sul contesto

Le riflessioni di Beate Ermacora riportate in apertura del precedente capitolo sottolineano la frequenza con cui negli ultimi tre decenni il cibo sia stato protagonista di interventi artistici basati non solo sulla sua preparazione e condivisione, ma in generale sull'esaltazione degli aspetti e dei valori comunitari e sociali dell'alimentazione. Secondo la studiosa, l'interesse dimostrato dalla critica nei confronti degli artisti che avevano fatto ricorso al cibo in questa chiave era stato dominante al punto da sembrare unico, e da mettere in secondo piano riflessioni importanti come quelle legate alla relazione tra nutrizione, individuo e fisicità.²²⁶ Se finora in questa ricerca si è cercato di dimostrare come altrettanto numerosi siano stati i lavori che, parallelamente e viceversa, hanno posto l'attenzione sul rapporto tra singolo e alimentazione, in questa seconda parte si cercherà di rendere conto proprio della varietà di casi in cui il cibo è stato esaltato nelle sue qualità di catalizzatore sociale, o in quanto cartina di tornasole delle dinamiche ascrivibili al fenomeno della globalizzazione, inteso sia a livello culturale, economico e politico, sia per quanto riguarda le sue ripercussioni nello specifico del sistema dell'arte.

Anche in questo caso, come già nel capitolo precedente, il primo polo di confronto è dato dalle caratteristiche del contesto artistico post-Ottanta. Nell'ultimo trentennio, difatti, l'interesse per le problematiche del singolo e della corporeità è andato di pari passo con una riflessione sull'identità intesa non solo a livello di genere, ma anche in senso razziale, etnico, nazionale, politico e religioso. Coerentemente con importanti accadimenti storici – quali, per esempio,

²²⁶Cfr. B. ERMACORA, *A Precarious Adventure...*, cit.

lo sfaldamento dell'Unione Sovietica e la caduta del muro di Berlino, le guerre dei Balcani e del Golfo, la fine del regime di *apartheid* in Sudafrica e l'unificazione monetaria dell'Europa – anche la scena artistica ha dovuto fronteggiare dei cambiamenti rilevanti; tra questi uno dei più incisivi è stato proprio l'emergere di Paesi fino ad allora assenti dal panorama del contemporaneo, spesso caratterizzati da assetti post-coloniali ancora molto evidenti nell'instabilità politica, economica, sociale e culturale.²²⁷ Se è vero che il cibo e l'alimentazione sono tra i fattori di appartenenza più importanti per stabilire l'inclusione di un individuo in un determinato gruppo, si vedrà come proprio questi referenti tematici siano stati spesso il comune denominatore di opere, installazioni e *performance* ideate per ripensare e ridiscutere le condizioni dei Paesi emergenti e delle minoranze all'interno di un mondo sempre più globalizzato.²²⁸ Nel corso dell'ultimo trentennio, e soprattutto a partire dal 2000, un numero crescente di artisti ha inoltre cominciato a interrogarsi sull'influsso della scienza e della tecnologia sulla vita e sulla stessa produzione artistica. Sebbene le varie branche della ricerca scientifica abbiano sempre esercitato il proprio fascino sulle menti di pittori e scultori – basti pensare a Leonardo – l'attenzione per le sperimentazioni più recenti è stata stimolata in modo inedito dalla velocità e pervasività degli sviluppi, dei risultati e delle applicazioni, con ritmi e prospettive che fino a pochi decenni fa sarebbero apparsi frutto della più fervida fantasia. La biochimica, la biologia molecolare, la genetica e le neuroscienze sono infatti fonti inesauribili di ispirazione per la scena contemporanea, mentre non è raro che un artista vanti una pregressa formazione in ambito scientifico o si cimenti nel replicare pratiche

²²⁷Sul rapporto tra arte, identità e globalizzazione cfr. *Belonging and Globalization. Critical Essays in Contemporary Art and Culture*, Kamal Boullata (ed. by), Al Saqi, 2008; J. HARRIS, *Identity Theft. The Cultural Colonisation and Contemporary Art*, University of Chicago Press, 2008; M. MESKIMMON, *Contemporary Art and the Cosmopolitan Imagination*, Routledge, 2011; *Globalization and Contemporary Art*, Jonathan Harris (ed. by), Wiley Blackwell, 2011.

²²⁸Cfr. W. BELASCO, *Food...*, cit. pp. 15-34.

di laboratorio, né che un progetto si avvantaggi della collaborazione di un comitato accademico.²²⁹ Per ciò che riguarda l'argomento di questo lavoro, è sintomatico notare che le attuali tendenze dell'industria agroalimentare, le emergenze dovute allo sfruttamento e alla distribuzione delle risorse energetiche, e soprattutto le controversie legate alle biotecnologie e alla brevettazione dei prodotti cosiddetti OGM abbiano rappresentato un argomento di riflessione frequente per numerosi artisti; come si vedrà, non è raro che questo interesse sia sfociato nella forma ibrida di quello che potrebbe essere definito un attivismo artistico, con progetti e proposte mirate a un rinnovamento dei sistemi di produzione e consumo, e dunque a un concreto miglioramento dell'ambiente e degli stili di vita. Nel corso dell'ultimo trentennio il cibo è stato inoltre protagonista di una serie di lavori ascrivibili alle categorie della critica istituzionale e dell'arte relazionale e partecipativa: con l'intento di mettere alla prova le strutture, le dinamiche e gli agenti del sistema dell'arte, molti artisti hanno eletto a propria pratica privilegiata l'utilizzo del cibo – inteso come sua preparazione e offerta – all'interno di musei e gallerie. A distinguere questa tipologia di progetti dai pur numerosi precedenti di "banchetti d'artista" che è possibile rintracciare nel corso del Novecento è, appunto, il particolare intento critico e polemico nei confronti del contesto espositivo e dei suoi stessi presupposti ontologici, in un'ottica che continua ma supera quella celebrazione dell'estetica del quotidiano e della commistione tra arte e vita che a tutt'oggi trova in Daniel Spoerri e in Fluxus i suoi più rappresentativi antecedenti. Nei lavori degli artisti attivi nel contesto post-Ottanta, difatti, il cibo è utilizzato

²²⁹Sul rapporto tra arte e scienza cfr. *Art and Science*, S. R. Graubard (ed. by), University Press of America, 1988; S. WILSON, *Information Arts: Intersections of Art, Science and Technology*, MIT Press, 2002; S. EDE, *Art and Science*, London-New York, I.B. Tauris & Co., 2005. Come si è visto anche nel precedente capitolo, l'influenza della formazione da agronomo è evidente nei primi lavori di Carsten Höller, mentre Wim Delvoye ha realizzato il progetto *Cloaca* in collaborazione con un comitato scientifico dell'Università di Antwerp.

soprattutto allo scopo di creare socialità in ambienti fortemente connotati come quelli espositivi: cucinando per il pubblico, ricreando in materiale commestibile i *set* e gli arredi tipici degli allestimenti (teche e piedistalli) o elaborando progetti attorno agli usi e costumi alimentari di una comunità, gli artisti, come emergerà dall'analisi, mirano a intervenire sui supposti punti deboli del sistema agendo direttamente al suo interno, e invitando a una ridiscussione delle sue stesse premesse teoriche, della funzione dell'arte e della partecipazione del pubblico. Se però in tutto il mondo si moltiplicano i progetti artistici conviviali basati sullo scambio e mirati al rinsaldamento dei legami interpersonali, negli ultimi decenni non sono stati meno frequenti i lavori che, in accordo con la tendenza alla spettacolarizzazione e alla mercificazione del fatto artistico, hanno asservito la manipolazione del cibo a mero intrattenimento. Non si contano, difatti, le opere dall'aspetto accattivante e sensorialmente stimolanti realizzate a partire da un *concept* o da un prodotto alimentare, o gli eventi appositamente concepiti affinché lo spettatore, immerso in un'atmosfera da fiera o da collodiano Paese dei Balocchi, si senta chiamato sostanzialmente ad ammirare il cibo oppure a goderne nell'esclusività di un contesto: che si tratti di una scultura o di un dipinto realizzati con materiale commestibile, di un'installazione alimentare a scala ambientale, di un festival di categoria o di un *buffet* in un ristorante prestigioso gestito da un artista, la posizione del pubblico in questo genere di interventi è più simile a quella del consumatore di un prodotto estetico, preso letteralmente per la gola dalla sinergia di un apparato pubblicitario e di *marketing* che è parte integrante dell'opera stessa. Come emergerà dall'analisi dei singoli casi, l'esito di questi lavori che replicano le strategie di promozione, vendita e consumo dell'economia globale, si avvicina pericolosamente a quegli effetti di parcellizzazione sociale già descritti da Debord alla fine degli anni Sessanta come conseguenza dell'affermazione della cosiddetta società dello spettacolo;

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari

soprattutto, in un contesto di riferimento in cui l'arte è assimilata alla merce *tout court*, e in cui il cibo è sempre più celebrato in quanto immagine (anche sull'onda del nuovo fenomeno significativamente definito come "*foodporn*"), sono proprio questi progetti, per via della loro ricercata gradevolezza e per la portata critica sostanzialmente nulla o innocua, a costituire uno dei filoni di maggiore successo commerciale di quella che potrebbe essere considerata la New Eat Art del Ventunesimo secolo.²³⁰

III.2 Mangio, dunque siamo

Come si è detto, nel corso degli ultimi decenni la discussione dell'identità individuale e la ridefinizione dell'io sono andate di pari passo con il ripensamento dei concetti più generali di nazionalità, etnia, razza, genere; il tutto alla luce di quella serie di processi e mutamenti di tipo sociale, culturale, economico e politico implicati dagli accadimenti storici e dal più ampio fenomeno della globalizzazione. Ma se il progressivo livellamento di usi e costumi ha comportato la scomparsa effettiva o potenziale di numerose culture minoritarie o appartenenti al cosiddetto Terzo mondo, per quanto riguarda lo specifico artistico le dinamiche globalizzanti hanno determinato l'affacciarsi sulla scena di Paesi fino a pochi decenni fa del tutto assenti dal panorama del contemporaneo. Vero è che numerosi artisti provenienti da queste realtà si sono fatti conoscere ricalcando modalità espressive tipicamente occidentali: per molti di loro, nella vita come nell'arte, il tentativo di integrazione è andato di pari passo con l'adesione ai dettami del *mainstream*, sia a livello stilistico e mediatico sia a livello tematico e

²³⁰Sulla spettacolarizzazione e mercificazione del fatto artistico cfr. *Art, Money, Parties. New Institutions in the Political Economies of Contemporary Art...*, cit.; I. GRAW, *High Price. Art Between the Market and Celebrity Culture...*, cit.; sulla moltiplicazione delle Biennali e delle fiere d'arte cfr. F. MARTINI, V. MARTINI, *Just Another Exhibition...*, cit.

contenutistico. Ma non sono tuttavia mancati coloro che hanno preferito orientare la propria riflessione su questioni identitarie proprio al fine di mettere in discussione gli stereotipi di appartenenza: nell'ambito di questo studio, appare assai significativo che questi artisti abbiano affidato spesso proprio al cibo il compito di veicolare sia il riconoscimento in una determinata cultura sia la conflittualità esistente tra l'attaccamento alle proprie radici e il fascino di uno stile di vita americano e occidentale che passa anche attraverso il consumo di determinate pietanze e bevande. Per quanto in ciascuno dei cinque continenti sia oggi possibile bere una Coca Cola o pranzare in un McDonald's, si capisce come queste azioni siano ricche di risvolti drammatici proprio per quelle aree in cui queste manifestazioni di fasullo benessere si associano a forme sofferte di ibridazione o spersonalizzazione. Tralasciando per il momento le ricerche di artisti come Rirkrit Tiravanija a Arpad Dobriban, di cui si parlerà successivamente, è possibile segnalare una serie di interventi artistici in cui la precisa caratterizzazione geografica e culturale degli alimenti si fa portatrice di messaggi di appartenenza, ora orgogliosi e nostalgici, ora scettici e polemicisti.²³¹ Nei casi in questione, il dato biografico reale e la rievocazione giocano spesso un ruolo di primaria importanza, poiché nella quasi totalità delle occorrenze le opere prendono le mosse da una riflessione dell'artista circa la propria esperienza in una determinata comunità d'origine, ovviamente connotata anche dal punto di vista gastronomico.²³² Proprio questa partecipazione affettiva da parte dell'autore non è, del resto, priva di conseguenze: tenendo conto dei pericoli implicati da quella che Hal Foster ha definito "la svolta etnografica", il rischio più frequente è

²³¹Nel caso di Tiravanija la preparazione di piatti di varie cucine tradizionali gioca un ruolo parallelo e ausiliario all'orchestrazione dei banchetti all'interno di musei e gallerie e al coinvolgimento del pubblico, mentre l'interesse di Dobriban per le tradizioni gastronomiche di determinate aree geografiche, che è imprescindibile dal coinvolgimento delle comunità stesse, sfocia a sua volta in progetti ascrivibili all'arte relazionale e partecipativa.

²³²Cfr. a questo proposito anche J. GIBBONS, *Contemporary Art and Memory. Images of Recollection and Remembrance*, I.B. Tauris & Co, 2007, in particolare pp. 9-28; pp. 52-72.

che l'artista finisca con l'esercitare su stesso e sul proprio Paese d'origine, percepito come cultura oppressa e subalterna, uno sguardo "antropologico" privo del necessario distacco oggettivo, e dunque propenso a proiettare su usi e costumi, in questo caso anche alimentari, una sorta di patina mitizzante, tale da contrapporre il calore affettivo di un rievocato focolare domestico al freddo e meccanico logorio dei processi accelerati della cultura contemporanea.²³³ Gli artisti di cui si parlerà qui di seguito sembrano invece mettere in pratica proprio quelle modalità di azione suggerite da Foster come uniche vie di fuga dalla prigione obbligata della rievocazione nostalgica; vale a dire la costruzione consapevole di «feticci pseudo-primitivi e artefatti pseudo-etnografici».²³⁴ Così facendo, questi artisti

«resistono ad ulteriori primitivizzazioni e antropologizzazioni grazie e a un "imbroglio" parodistico di questi processi. Tutte queste strategie (la parodia del primitivismo, l'inversione dei ruoli etnografici, la preventiva finta-morte, la pluralità di pratiche) disturbano una cultura dominante che dipende da stereotipi ristretti, stabili direttive di autorità, rianimazioni umanistiche e resurrezioni museologiche di tipi diversi».²³⁵

Il cibo come veicolo di identità è al centro di *Byrek* (2000), un lavoro video di Anri Sala, artista originario di Tirana e da sempre interessato ad approfondire le problematiche e le contraddizioni politiche, economiche, sociali e culturali dell'Albania contemporanea.²³⁶ In quest'opera Sala ha filmato la preparazione di

²³³Cfr. H. FOSTER, *Il ritorno del reale...*, cit., pp. 175-210.

²³⁴Cfr. *ivi*, p. 200.

²³⁵Cfr. *ibidem*.

²³⁶Sala si è fatto conoscere al pubblico internazionale con il lavoro video *Intervista (Finding the Words)* (1998) – esposto nel corso della mostra *After the Wall: Art and Culture in PostCommunist Europe* (Moderna Museet, Stoccolma, 1999-2000) – e per la coeva partecipazione, con il cortometraggio *Nocturnes* (1999), a Manifesta 3 a Ljubjana: in entrambe le opere era già chiaramente delineata la centralità della riflessione identitaria sulla storia dell'Albania contemporanea. Cfr. a questo proposito M. GODFREY, "The Artist as Historian", in *October*, Vol. 120 (Spring) 2007, p. 144; M. KREMER, "Getting Lost is of the Essence: Anri Sala's

un piatto tipico del suo Paese – il *byrek*, appunto: una torta salata di origine ottomana – da parte di una donna anziana. Guardando al tema dell'appartenenza tramite la lente alimentare, l'artista investe così il cibo del ruolo di portatore delle memorie della sua storia personale e di quella della sua famiglia, e per questo i gesti e i passaggi che portano alla realizzazione della sfoglia ripiena di carne, formaggio e spinaci sono registrati con la cura e la meticolosità che si potrebbe riservare alla documentazione di un antico cerimoniale; al punto che non è difficile attribuire allo sfaccendare sapiente della figura femminile le caratteristiche nobili e fascinose del rituale identificativo. La macchina da presa segue le fasi della ricetta da un'angolazione fissa, e con un silenzio quasi religioso: le uniche varianti, di suono e di sguardo, sono determinate dal passaggio di alcuni aerei, la cui scia viene ripresa oltre i vetri di una finestra; poi tutto riprende tranquillo, e al rombo dei motori si sostituiscono nuovamente i tipici rumori di stoviglie della cucina. Questa alternanza, che nel video si ripete più volte, appare come un riflesso della condizione di Sala: come se il desiderio di salvaguardare le tradizioni della propria cultura d'origine si scontrasse non solo con la realtà dell'Albania contemporanea, finalmente libera dal regime sovietico e ancora alle prese con un faticoso processo di modernizzazione, ma anche con le condizioni della sua stessa vita d'artista, fatta di nomadismo e necessaria ibridazione. Che il *byrek* svolga per Sala un ruolo analogo a quello della celebre *madeleine* di Proust – dunque un catalizzatore di memorie del passato nel presente; ma c'è stato chi ne ha paragonato l'effetto a quello rassicurante e stimolante dei migliori *cooking show*²³⁷ – è evidente anche dalle caratteristiche

Cinematic Parables", in *Afterall: A Journal of Art, Context and Enquiry*, N.5 (2002), pp. 78-83; A. WEGE, "Anri Sala", in *Artforum International*, Vol. 39, N. 6, February 2001 (versione *on line*); J. VERWOERT, "Mother Country. The Work of Anri Sala", in *Frieze Magazine*, N. 67, May 2002 (versione *on line*).

237«*Byrek* può essere paragonato ai migliori *cooking show* televisivi – quelli in cui il cuoco ti attira dentro, ti porta con sé, ti lascia incantato per le sue capacità e, cosa più importante, per la promessa illusoria che anche tu potresti essere capace di fare altrettanto. Sono questi i

espositive del lavoro: lo schermo sul quale il video viene proiettato riporta infatti la stampa di una lettera manoscritta dalla nonna dell'artista, e contenente anche le istruzioni per cucinare la torta salata; nello stesso ambiente, su un'altra superficie, un testo di Sala spiega il ruolo che la preparazione e la condivisione del *byrek* rivestivano per la sua famiglia, e come quel rituale di condivisione fosse venuto meno sia per la vecchiaia della nonna sia perché lui e la sorella avevano lasciato l'Albania per studiare all'estero. Ma è proprio in questo, tuttavia, che quello che potrebbe essere definito come "l'effetto *madeleine*" viene, per così dire, tradito e sovvertito: la scoperta che la figura femminile che prepara il *byrek* non possa essere e non sia la nonna di Sala (evidentemente non più in vita), bensì una donna albanese emigrata a Bruxelles negli anni Settanta, conferisce al video le caratteristiche stranianti di una ricostruzione *ad hoc*. In questo modo l'artista riesce a evitare di cadere nella trappola della mitizzazione di un passato idilliaco e perduto, dimostrandosi abile nel bilanciare elementi biografici e personali con una rielaborazione della memoria più aderente alla realtà: se la donna intenta a preparare il *byrek* non scivola nel facile stereotipo ancestrale della donna nutrice è perché quello proiettato dal video non è uno stralcio di vita privata, ma una vera e propria ricostruzione, una proiezione – alla lettera – di quelli che per l'artista sono i procedimenti strutturali della memoria personale e collettiva. Se è vero che il tempo passato è andato perduto, anche l'identità culturale non può che configurarsi come risultato di un processo di immaginazione (non di idealizzazione) e di accettazione (non di celebrazione). Come è stato scritto, nell'installazione di Sala l'identità culturale, intesa, al di là di ogni reotrica, come frutto di spiazzamento e transizione, si ritrova calata nei panni e nei gesti di «una fantasia di appartenenza»:²³⁸ in questo senso, la distanza

programmi che ti fanno venire voglia di saltare dentro la TV per annusare o assaggiare il piatto». Cfr. M. KOPSA, "Anri Sala", in *Frieze*, N. 58, April 2001 (versione *on line*).
238Cfr. J. VERWOERT, "Mother Country...", cit.

che c'è tra il video e la realtà storica è come quella che c'è tra la donna che nel video prepara il *byrek* e la lettera scritta di pugno dalla nonna dell'artista. Sala riesce così a tracciare una linea sottile che unisce lo studio sociologico, l'esplorazione antropologica, il giornalismo investigativo e il documentario personale senza mai cadere nella trappola della mera applicazione di un metodo, intersecando vari fili che, nella loro trama, non lasciano intravedere una risposta "a tesi" sul senso dell'essere albanese – e un artista di origine albanese – al giorno d'oggi.²³⁹

Su presupposti simili si basa la ricerca di Kader Attia, artista di origine algerina ma nato e vissuto in Francia, interessato a ridiscutere la propria matrice culturale e il complesso rapporto post-coloniale tra Francia e Algeria: artista della diaspora, Attia affronta queste problematiche con la consapevolezza dei mutamenti di carattere storico, politico e, in senso lato, culturale, che si sono succeduti nel corso degli ultimi decenni, in un percorso privo di deviazioni religiose, libero da quelle interpretazioni auto-ghettizzanti o "melodrammatiche" così frequenti nella trattazione dei rapporti franco-algerini.²⁴⁰ Proprio per riflettere sulle problematiche identitarie e sulle possibilità di mediazione e convivenza interculturale e interreligiosa, Attia ha più volte privilegiato il medium alimentare.²⁴¹ In una serie di opere realizzate a partire dal 2009 l'artista ha eletto

239M. KOPSA, "Anri Sala...", cit.

240Cfr. M. STEVENS, *Kader Attia's Arabesque: Inscribing Islam in a Provincialized Europe*, in *Rethinking Europe. Literature and (trans)national identity*, N. Bemong, M. Truwant, P. Vermeulen, (ed. by), Rodopi BV Editions, 2008, pp. 123-138; S. BABAIE, "Locating the "Modern" in "Islamic" Arts", in *Getty Research Journal*, N. 3, 2011, pp. 133-149; J. MCGONAGLE, E. WELCH, "Untying the Knot? France and Algeria in Contemporary Visual Culture", in *Modern and Contemporary France*, Vol. 19, N. 2, 2011, *Special Issue: France and Algeria in Contemporary Visual Culture*, pp. 123-128.

241Già in *La machine à rêve #1 (in 2 parts)* (2003), presentato alla 50.ma Biennale di Venezia (che coincide col suo debutto in Italia), il riferimento all'idea di consumo fa la sua comparsa nel formato del distributore automatico, simbolo perfetto e onnipresente di mortificazione e spersonalizzazione del gastronomico applicato però *tout court* ai simboli dell'integrazione occidentale.

il couscous – piatto tipico magrebino, e ora simbolo della cultura araba nel mondo – a suo referente tematico e a materiale "da costruzione" privilegiato; la semola è diventata così punto di partenza per una riflessione sull'identità e sull'appartenenza che sfocia in una proposta realistica e anti-retorica di auto-analisi e di necessario confronto con gli scenari e le dinamiche globali, nella consapevolezza di come ex-colonizzatori ed ex-colonizzati siano entrambi coinvolti in una relazione di reciproca influenza.²⁴²

Nell'opera video *Couscous Aftermaths (3000 years old movements)* (2009) l'ambiguità del titolo richiama l'attenzione sulle "conseguenze", sui "postumi" del couscous inteso come correlativo oggettivo di una condotta esistenziale e di un'intera cultura, ricordando allo stesso tempo l'antichità della pietanza e delle sue modalità di preparazione. La macchina da presa mostra una donna – la madre dell'artista – accovacciata sul pavimento con indosso il tipico abito algerino, intenta a rimestare qualcosa dentro un grande piatto da portata in legno; sebbene di primo acchito si possa pensare che la donna stia sgranando la semola, in realtà quelli che vengono fatti ruotare con studiati movimenti circolari sono i frammenti aguzzi e taglienti di uno specchio. La proiezione alterna la visione dell'anziana a quella di brevi *flashback* della sua vita, come se il gesto di rimescolare i cocci riflettenti corrispondesse a un flusso di coscienza in cui i ricordi si accumulano dolorosi, proprio come se la madre stesse cucinando «con gli avanzi di visioni e ambizioni frantumate»:²⁴³ così, associando l'attività interiore del ricordo a quella della preparazione del piatto tradizionale, Attia sembra privare il gesto quotidiano e domestico della sua patina rassicurante, poiché tutto, anche la semplice attività di sussistenza, può caricarsi di aspetti precari e pericolosi. Allo stesso tempo, è come se la carica negativa dello specchio rotto –

²⁴²Cfr. A. CRAWLEY JACKSON, *(Re-)appropriations: Architecture and Modernity in the Work of Kader Attia*, in *Modern and Contemporary France...*, cit., pp. 163-177.

²⁴³Cfr. G. VOLK, "Kader Attia", in *Art in America*, 23 February 2010 (versione *on line*).

emblema di pessima sorte per le più svariate culture – venisse annullata proprio dalla ritualità dell'operazione in corso, a conferma di come nelle piccole attività del quotidiano sia possibile ritrovare una matrice di senso e di speranza anche in prossimità del tramonto della vita.²⁴⁴

A partire da *Untitled (Couscous)* (2009) Attia utilizza invece la semola come materiale plastico e da costruzione, attribuendole un significato allo stesso tempo concreto e metaforico.²⁴⁵ I granelli dorati – correlativo oggettivo e simbolo di un'intera regione geografica – sono disposti sul pavimento a ricordo del paesaggio desertico, ondulato di dune e colline, ma intervallato da vuoti di forma squadrata. Le linee geometriche, che nella loro nettezza contrastano con le sinuosità irregolari della natura e della terra, richiamano l'azione dell'uomo: la superficie, difatti, sembra ricordare un villaggio "fantasma", con i tracciati a testimoniare la presenza/assenza di un gruppo di case, mentre un vago rimando va anche all'artificialità dei nuovi confini imposti a molti stati africani in seguito alle vicende coloniali e ai conflitti mondiali. Il senso di scomparsa e perdita abbraccia così la dimensione domestica e privata della casa e quella pubblica dell'agglomerato urbano, inteso come comunità che si riconosce unita anche in base al consumo di un determinato alimento: i riquadri tracciati operano così come tante cornici vuote, come un addio a interi villaggi e ai volti dei loro membri. Tuttavia, ricreando uno spazio per ricordare, per alimentare, alla lettera, usanze e tradizioni anche culinarie, è come se l'artista invitasse a non dimenticare la propria identità, sia tenendola viva tramite la preparazione di un piatto tradizionale dal chiaro significato affettivo, sia mettendola in relazione con gli

²⁴⁴Proprio con *Couscous Aftermaths (3000 years old movements)* Attia era presente alla mostra collettiva *After the Rage*, a cura di Giorgios Papadatos (Atene, Beton7 Galley, 8 dicembre 2011-12 febbraio 2011), incentrata sulla ricerca di identità dei Paesi protagonisti della cosiddetta "primavera araba".

²⁴⁵Attia si serve spesso dei materiali poveri e di utilizzo quotidiano per la realizzazione delle sue opere: per *Ghost* (2007) ha riprodotto le sagome di 150 donne in ginocchiate in preghiera avvolte nei tradizionali *tschador* con della carta d'alluminio per alimenti.

eventi storici che ne hanno inevitabilmente determinato l'evoluzione.²⁴⁶

Nello stesso anno di *Untitled (Couscous)* Attia utilizza la semola anche per la costruzione di *Untitled (Ghardaïa)*: oltre a una riproduzione fatta con il couscous del plastico dell'antica città algerina di Ghardaïa, l'installazione consta di una stampa della dichiarazione del 1982 dell'UNESCO circa lo statuto del sito di patrimonio dell'umanità, e di due fotografie con i ritratti dell'architetto svizzero Le Corbusier e di quello francese Fernand Pouillon. Dati storici, storico-artistici e biografici si fondono significativamente nella creazione del lavoro e per la sua interpretazione. Nel corso del diciannovesimo secolo, difatti, la città di Ghardaïa divenne dominio francese ma, a dispetto di quanto accade spesso in questi casi, durante il periodo coloniale i suoi edifici non furono mai né abbattuti né alterati, e conservarono intatte le caratteristiche dell'architettura Mozabita. Nel 1931, a tre anni dall'acquisizione della cittadinanza francese, Le Corbusier visitò Ghardaïa, e fece degli schizzi delle costruzioni locali con uno stile che ricorda quello dell'architettura modernista di cui di lì a poco avrebbe parlato nel suo trattato sull'urbanistica, *La ville radieuse* (1935). Figlio di immigrati algerini, cresciuto nella *banlieu* parigina, Attia non è rimasto indifferente alla portata di questi accadimenti storici, e pienamente consapevole delle influenze e delle ingerenze della politica in ambito architettonico, ha interpretato l'ammirazione di uno dei più grandi architetti dell'occidente modernista come un esempio possibile, mediato dall'arte, di rispetto, convivenza e interazione tra culture. L'uso del couscous come materiale per costruire il plastico della città si rivela così il più adatto per due ordini di ragioni: a differenza di quanto accade in *Untitled (Couscous)*, è stato impastato con acqua perché fosse morbido e malleabile come

²⁴⁶Byrek di Sala e *Untitled (Couscous)* di Attia sono state esposte recentemente nell'ambito della mostra *Spaces of Remembrance* a cura di Elodie Evers alla Kunsthalle di Düsseldorf (7 luglio-9 settembre 2012), insieme a lavori di Mircea Cantor, Dominique Gonzalez-Foerster, Cyprien Gaillard e Tatiana Trouvé, tutti incentrati sul tema della memoria e del ricordo.

la creta e come il cemento, ma il disseccamento e lo sgretolamento a cui andrà incontro nel corso dell'esposizione trasmetteranno l'idea di fragilità e la possibilità di decadenza non solo e non tanto di un sito urbano ma di un'intera cultura; allo stesso tempo, nel ricostruire la città seguendo il modello del plastico architettonico modernista, Attia replica, invertendolo e a decenni di distanza, il procedimento – verrebbe da dire, l'omaggio – di Le Corbousier, mostrando l'effetto dell'impatto tra la sua cultura nativa e quella di adozione, e sottolineando la reciproca positività delle influenze e degli scambi. Conscio della complessità delle dinamiche dell'ospitalità tra persone appartenenti a diverse nazioni e culture, con *Untitled (Ghardaïa)* Attia offre così una riflessione attuale e anti-retorica sul tema della convivenza pacifica tra i popoli; non a caso, nel 2012 l'opera è stata esposta come parte della mostra *Thresholds* nell'ambito della Biennale di Liverpool, il cui tema era, appunto, quello dell'ospitalità.

Vale la pena notare come in questa sensibilità alle intersezioni tra architettura e politica Attia condivide l'attenzione per il tema della città come metafora molto frequente per gli artisti mediorientali, spesso declinata con connotazioni che vanno dalla ricostruzione documentaristica e archivistica alle letture orientaliste e anti-orientaliste, dall'interpretazione in chiave religiosa alla transfigurazione fantastica fino alla mera enfattizzazione delle annose questioni religiose, civili e politiche. Come è stato notato, infatti,

«la dimensione urbana all'interno di questo contesto [mediorientale] non può mai essere percepita come una semplice ubicazione geografica: è anche una condizione, un sintomo, un luogo comune, una sventura e una benedizione. Molto di più che un semplice habitat, le ontologie contemporanee di queste città sono intrecciate con stratificazioni storiche e immaginarie, dove la città funziona come un taglio esistenziale, come una ferita metaforica, come un luogo amato o come un rifugio».²⁴⁷

247N. MULLER, *Contemporary Art in the Middle East*, in *Contemporary Art in the Middle East*, Paul

Al 2009-2010 risale, infine, una terza opera realizzata da Attia con il couscous, *Couscous Kaaba*, in cui il discorso identitario, stavolta venato di sfumature religiose, viene a sua volta riletto alla luce della storia dell'arte e del Modernismo. Al centro di un enorme cerchio di semola sparpagliata sul pavimento l'artista ha infatti ricreato la forma bidimensionale di un parallelepipedo in proiezione ortogonale; mentre i contorni sono tracciati con i granellini dorati, la superficie è nera. Il riferimento immediato va alla Kaaba, l'edificio di forma quadrata sito nella città araba di La Mecca e contenente la pietra nera venerata dai musulmani; proprio la Kaaba, conosciuta per la sua funzione religiosa e non per il suo *design* – indica, infatti, la direzione verso la quale rivolgersi durante la preghiera quotidiana – è tuttavia una tra le icone più riconoscibili della cultura islamica nel suo complesso. Attia sembra mettere da parte la forte connotazione religiosa dell'edificio, spostando l'attenzione sulle sue caratteristiche architettoniche, talmente lineari ed essenziali da costituire un esempio di Modernismo *ante litteram* proprio in seno a una cultura che della linea curva e arabescata avrebbe fatto il suo simbolo di riconoscimento nel mondo. La Kaaba, esempio delle modalità di rappresentazione non figurativa tipica dell'Islam oltre che del Giudaismo, sarebbe il perfetto esempio di come questa civiltà sia riuscita a creare la sua propria modernità rinnegando il principio di rappresentazione delle divinità e dei santi, su cui, al contrario, l'arte occidentale e cristiana ha costruito i propri fasti nel corso dei secoli. Le modalità scelte da Attia per rappresentarla rimandano però proprio alle prime attestazioni ideologicamente motivate di edifici tridimensionali nella pittura religiosa occidentale, ovvero quelle eseguite da Giotto, autentica figura di transizione tra il periodo medievale e quello

Sloman (ed. by), London, Black Dog Publishing, 2009, pp. 20-24. Conclude Muller: nel contesto mediorientale, «la mappatura, la psico-geografia, il vernacolare urbano e l'architettura alimentano tutte le pratiche artistiche», in *ivi*, p. 20.

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari

umanistico e rinascimentale, personaggio simbolo di un rinnovamento del pensiero e della sua esternazione tramite le arti visive. Così, esibendo, con il disegno della Kaaba, un esempio di ibridazione perfetta e per certi versi paradossale, Attia sottolineava anche in quest'opera la necessità di ridiscutere l'obsolescenza delle dicotomie interpretative e concettuali tra Oriente e Occidente, non solo a livello culturale e religioso ma anche dal punto di vista artistico ed estetico.²⁴⁸

Un invito a ripensare il concetto di identità nazionale e le differenze culturali è alla base delle due più importanti opere di vasta scala dell'artista Hung Liu, artista della diaspora cinese impegnata a riflettere sulla storia passata e presente del proprio Paese e sulla sua condizione di esule negli Stati Uniti.²⁴⁹ Per la realizzazione di *Jui Jin Shan (Old Gold Mountain)* (1994) e *Tai Cang—Great Granary* (2008), Liu ha infatti utilizzato alimenti tipici della tradizione gastronomica cinese, come i biscotti della fortuna e diverse qualità di cereali, semi e legumi provenienti dalle trentaquattro province del Paese. Entrambi i lavori riflettono sulla mobilità e sulle esperienze di immigrazione e di ritorno in patria del popolo dell'estremo oriente, argomenti tanto più significativi se si pensa alla peculiare situazione della Cina contemporanea, divisa tra tendenze conservatrici che la vorrebbero ancora e soprattutto agricola e legata a sistemi di sussistenza arcaici, e spinte modernizzatrici che la vorrebbero sempre più

248Cfr. P. CRAVEL, "Po(l)etical Utopia", in *Domusweb*, 16 June 2010 (versione *on line*).

249Cfr. il sito dell'artista www.kelliu.com. Liu si è imposta all'attenzione del mondo dell'arte contemporanea all'inizio degli anni Novanta con una serie di dipinti in cui riproduceva ritratti delle prostitute cinesi risalenti al periodo precedente la Rivoluzione Culturale di Mao e l'avvento del Comunismo: esponendo questa parte della storia passata del suo Paese – simboleggiata dall'usanza controversa di bendare i piedi alle donne – Liu si inseriva nel coevo dibattito femminista internazionale, e manifestava allo stesso tempo la sua posizione critica, fatta di partecipazione ma anche di distacco, nei confronti di un Stato ancora faticosamente alla ricerca della propria modernità. Cfr. M. CHIU, *Theories of being outside. Diaspora and Chinese Artists*, in *Contemporary Art in Asia. A Critical Reader*, Melissa Chiu, Benjamin Genocchio (ed. by), The MIT Press, 2011, pp. 327-345; cfr. anche J. KEE, *What is Feminist about Contemporary Asian Women's Art?*, in *ivi*.

urbanizzata, industrializzata e in linea con i canoni occidentali.²⁵⁰

In *Jui Jin Shan (Old Gold Mountain)*, l'artista ha accatastato 200.000 *fortune cookies* a formare una sorta di montagna dorata che finisce con l'ostruire due binari sottostanti che si intersecano in forma di croce. Liu ha utilizzato gli ormai iconici dolcetti in riferimento sia alla storia dei lavoratori cinesi che nella seconda metà dell'Ottocento avevano supportato, tramite la costruzione di ferrovie e il lavoro in miniera, la famosa "corsa all'oro" verso la *West Coast* americana, sia alla speranza di tutti i migranti andati in cerca di prosperità nel nuovo mondo. La fortuna, di cui i noti biscottini vogliono essere augurio, assume tuttavia un retrogusto amaro alla luce del capitale umano sacrificato e delle dure condizioni di lavoro e di vita, mentre l'accumulazione sul tracciato ferroviario sembra suggerire un senso di "rovina" e di impasse che poco ha in comune con l'auspicio di un avvenire migliore.²⁵¹ Come si vede, l'intento e l'effetto dell'opera sono ben diversi rispetto a quelli di un'installazione come *Untitled (Fortune Cookie Corner)* (1990) di Felix Gonzalez-Torres, di cui si è parlato nel precedente capitolo. Nel lavoro dell'artista cubano il pubblico era innanzitutto invitato a consumare un biscotto e a leggere e conservare l'augurio contenuto nel rispettivo biglietto interno; un intrigante effetto sorpresa, questo del piccolo oracolo, non molto diverso da quello ottenuto in *Untitled (A corner of Baci)* (1990), in cui la presenza dei Baci Perugina, i cioccolatini "incartati" in frasi d'amore, aggiungeva al tutto una sfumatura sensuale e sentimentale. Ma ciò che più conta, data l'origine dell'artista, è che in entrambi i casi i dolcetti erano stati scelti in base a un criterio indifferente alle connotazioni di appartenenza. Al contrario, essi sembravano in

²⁵⁰Entrambe le installazioni qui citate sono state recentemente esposte al Mills College Art Museum nell'ambito della mostra *Hung Liu (Offerings)* al Mills College Art Museum (23 January-17 March 2013).

²⁵¹Su una parete vicina all'installazione, nell'ambito della mostra *Hung Liu (Offerings)* i *fortune cookies* ricompaiono incastonati su ventuno pannelli dorati affissi su una parete vicina, alla stregua di icone bizantine.

qualche modo trarre vantaggio dalla diffusione di alcuni stereotipi culturali: i *bon-bons* italiani erano prodotti nella patria dell'amore passionale, mentre le piccole sfoglie friabili parevano porsi a simbolo di una tradizione culinaria cinese "imbarbarita" e a basso costo. Nell'opera di Hung Liu, oltre a non essere prevista alcuna interazione da parte del pubblico, i biscotti della fortuna, utilizzati in quanto simbolo sintetico di ibridazione culturale, giacciono "chiusi" e accatastati in modo solenne e funereo, come in una fossa comune che racchiude il mistero della sorte (*la* fortuna mancata) dei lavoratori cinesi che contribuirono alle ricchezze (*le* fortune percepite) degli occidentali: gli spettatori sono così invitati a contemplare un'installazione che si pone come simbolo dell'incontro e dell'incrocio di due culture (rappresentate dai binari sovrapposti e incrociati) e alla stregua di un monumento ai caduti, in cui la deperibilità del cibo ricorda l'essenza effimera e transitoria della stessa esistenza umana.²⁵² Liu aveva del resto già fatto ricorso ai *fortune cookies* e al loro controverso significato culturale in *Resident Alien* (1988), un dipinto risalente ai primi anni del soggiorno americano in cui l'artista aveva riprodotto su tela la *green card* di una cittadina cinese (di fatto, lei stessa) appena arrivata in America, e il cui emblematico nome era, appunto, Fortune Cookie: un nome ambiguo dal punto di vista del genere per l'equivalenza spregiativa tra "donna" e "biscottino", ma anche un simbolo fragile, vuoto e ibrido del suo *status* di esule, spia di una «coscienza della diaspora» a lungo meditata.²⁵³

252Cfr. E. H. KIM, "Bad Women. Asian American Visual Artists Hanh Thi Pham, Hung Liu and Yong Soon Min", in *Feminist Studies*, Vol. 22, N. 3 (Autumn) 1996, p. 593.

253Cfr. A. ARIEFF, "Cultural Collisions. Identity and History in the Work of Hung Liu", in *Woman's Art Journal*, Vol. 17, N. 1 (Spring-Summer) 1996, p. 36; D. L. ISBISTER, "Self As Diasporic Body. Hung Liu's Self Portrait Resident Alien", in *Intersections. Women's and gender studies in review across disciplines*, N. 7 (Autumn) 2009, pp. 15-25. Cfr. anche S. R. RESSLER, *Asian American Women Artists: Community Networks and Cultural Autonomy*, in *Women Artists of the American West*, Susan R. Ressler (ed. by), McFarland & Co. Publishers, 2003, pp. 71-78; H. LIU, *Statement (1989); About Resident Alien (2000)*, in *Chinese Contemporary Art. Primary Documents*, Wu Hung (ed. by), MoMA Publishing, 2010, p. 269.

L'opera *Tai Cang—Great Granary*, è composta invece di due elementi: il primo – *Music of the Great Earth (II)* – è il rifacimento di una pittura murale che Liu aveva realizzato durante gli anni della formazione in Cina per la sala del refettorio dell'Accademia di Belle Arti di Beijing, e che era stata successivamente distrutta quando l'istituzione aveva cambiato sede; la seconda parte consta invece di trentaquattro antichi *dou* – dei tradizionali contenitori di cibo, usati anche come unità di misura – colmi di semi, cereali e legumi provenienti dalle province del Paese e disposti in modo da ricordare la pianta geografica della Cina. Giustapponendo i frutti della sua terra alla copia di un lavoro risalente al proprio apprendistato giovanile Liu riflette sul suo passato e su come questo ne abbia influenzato la successiva assimilazione nella società americana. Nata a Chang Chung nel 1948, un anno prima della creazione della Repubblica Popolare Cinese, l'artista ha infatti conosciuto la Cina di Mao e la Rivoluzione Culturale; dopo essere stata costretta in gioventù a un periodo di esilio rurale in una fattoria militare, dal 1975 è stata educata come pittrice e muralista secondo i dettami del realismo sociale di matrice sovietica; successivamente (dal 1984) è stata inviata all'estero – negli Stati Uniti – per volontà del suo Paese, affinché perseguisse una carriera artistica. La Cina di cui Liu parla in *Great Granary* è dunque quella del passato, della dittatura e dell'educazione statale, rivista con gli occhi dell'esule che non potendo celebrare antichi fasti guarda al suo Paese con un misto di nostalgia e indecisione: valutando i pregi, i difetti e le aporie del "grande granaio" cinese attraverso la lente di un'arte non magnificante e non melanconica, Liu evita di cadere nello stereotipo della mitizzazione inserendo le strategie del *remake* (il murale) e del *ready made* (i *dou* colmi di cibo) all'interno di una lettura necessariamente critica e distanziatrice. Proprio il rifacimento della pittura murale fonde insieme tracce dell'originale, richiami alla storia dell'arte cinese, simboli della mitologia buddhista, elementi della poetica di Liu e chiare citazioni

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari

dell'Espressionismo Astratto americano degli anni Cinquanta, evocando il senso di ibrida instabilità che trova riscontro proprio negli avvenimenti biografici dell'artista: divenuta membro del californiano Mills College già nel 1990, Liu ha da allora continuato a vivere, insegnare e lavorare negli Stati Uniti, in una riflessione continua sul suo ruolo di artista, di donna – finanche di *bad woman*²⁵⁴ – e di migrante cinese che l'ha portata a elaborare, tramite un'estetica necessariamente sovversiva, il trauma della "collisione culturale"²⁵⁵.

Simbolo di appartenenza etnica, razziale, nazionale e, in senso lato, culturale, il cibo è meno carico di significati religiosi. Se la presenza di tabù alimentari è comune, da tempo immemore, a tutte le religioni, il presente momento storico, in cui paiono acuirsi tragicamente i conflitti di fede, non ha mancato di influenzare l'opera degli artisti che hanno guardato a queste tematiche anche attraverso la lente alimentare. Dell'opera di Ekici, pupilla di Marina Abramovič, si è già parlato per la peculiare riflessione sull'identità femminile portata avanti dall'artista attraverso il frequente utilizzo di prodotti alimentari. Ma non meno importante, per via della doppia nazionalità turca e tedesca della *performer*, per il suo vivere a cavallo tra oriente e occidente, e dunque tra tradizione islamica e cultura laica o cristiano-cattolica, è la sua riflessione sui significati culturali e religiosi degli alimenti, sull'esistenza delle limitazioni dietetiche e sul loro senso letterale e simbolico.²⁵⁶ Tra le *performance* dell'artista, una, dal titolo *flesh (no pig but pork)* (2011) – eseguita per la prima volta in un contensto sensibile alle questioni di fede come quello croato – appare particolarmente significativa: in

254Cfr. E. H. KIM, "Bad Women...", cit.

255Dichiara l'artista: «Mi sento spesso sospesa tra le due culture [cinese e americana], ma considero questa come una posizione di privilegio, auspicabilmente una situazione che mi darà energia (...) Posso guardare le cose da molteplici punti di vista. È una posizione che abbraccio piuttosto che sentirmene amareggiata». Cfr. A. ARIEFF, "Cultural Collisions...", cit., p. 39.

256Cfr. a questo proposito L. MOORE, *Minding the gap: migration, diaspora, exile and return in women's visual media*, in *Contemporary Art in the Middle East...*, cit., pp. 26-39.

biancheria intima nera, bendata, e con dei guanti di gomma a proteggerne le estremità, l'artista interagiva per quarantacinque minuti con cento chilogrammi di carne di maiale appena macellata (annusandola, baciandola, manipolandola in vario modo) mentre il rumore del suo respiro agitato veniva diffuso in galleria tramite un apposito sistema di amplificazione sonora. Ekici metteva qui in gioco la sua origine turca, che le proibirebbe di entrare in contatto con quello che la religione islamica considera l'animale immondo per antonomasia, mentre le protezioni significativamente scelte dall'artista per impedirle sia la vista che il tatto (dei guanti da casalinga uniti a un completino intimo piuttosto provocante) rimandavano alla condizione delle donne musulmane "contemporanee", e soprattutto di quelle emigrate in paesi di cultura laica o con altre maggioranze confessionali.²⁵⁷ Già in *no pork but pig* (2004), Ekici, con indosso un costume nero simile a uno *tschador* e dei lunghi ed eleganti guanti di velluto nero, aveva provato a "fare amicizia" con un maiale, rimanendo chiusa con l'animale per diverse ore in una gabbia di legno all'interno di una galleria, secondo modalità che ricordavano lo storico lavoro di Beuys *I like America, and America likes me* (1972); alla fine della *performance*, e in seguito alle caute manovre di avvicinamento da parte dell'artista, la donna e il maialino si ritrovavano in perfetta sintonia, con la bestiola semi-addomesticata che veniva accarezzata e coccolata come un comune animale da compagnia.²⁵⁸ Come è stato notato, l'intento di questi lavori non era tanto quello di criticare apertamente la cultura islamica e le sue regole, quanto piuttosto fare riflettere sulla correttezza dei criteri in base ai quali gli individui vengono collocati all'interno di determinati paradigmi culturali; contrariamente a quanto ci si potrebbe aspettare, gli emigranti che hanno assistito alle *performance* si sono dimostrati più incuriositi

²⁵⁷Cfr. *Nezaket Ekici. Personal Map...*, cit, pp. 202-203.

²⁵⁸Una serie di fotografie, dal titolo *My Pig* (2004), testimoniava le varie fasi della *performance*. Cfr. *ivi*, pp. 78-81.

che irritati, mentre è stato proprio il pubblico occidentale – evidentemente più incline all'accettazione di luoghi comuni – a temere che le situazioni fossero troppo provocatorie, e addirittura oltraggiose e pericolose.²⁵⁹

Il cibo come elemento per riflettere sulle questioni di appartenenza e sulla radicalità degli stereotipi culturali è al centro di diversi altri lavori di Ekici. In *Lifting a Secret* (2007), per esempio, l'artista ha ricoperto i muri bianchi di una galleria con delle scritte utilizzando della vaselina come inchiostro; successivamente, ha versato del caffè sulle pareti – con un gesto che richiamava l'*action painting* – di modo che le parole risultassero visibili per contrasto. Il testo così emerso riportava i suoi pensieri sulla tradizionale cerimonia del caffè, e sulla antica convenzione che a tutt'oggi associa la bravura delle donne turche nel preparare la bevanda alla possibilità di essere mogli e madri degne di considerazione sociale. In questo modo l'artista si proponeva di far venire a galla i tabù, i segreti e i non detti della sua cultura d'origine, utilizzando una delle bevande tipiche come vero e proprio "reagente" per metterne in evidenza gli aspetti obsoleti e le contraddizioni, che rimanevano visibili e leggibili come relitto grafico per tutta la durata dell'esibizione: nel testo, infatti, Ekici confessava la sua personale incapacità di preparare il caffè, e di come avesse dovuto rivolgersi alla sorella perché la aiutasse a convincere del contrario i partecipanti al *bridal shower* in vista del suo matrimonio.²⁶⁰ Tuttavia, la *performance* che riassume al meglio l'impostazione critica di Ekici non solo nei confronti della sua cultura d'origine ma nei confronti di qualsiasi schiavitù e stereotipizzazione culturale resta forse *Border Inside* (2009) per cui l'artista ha masticato del *chewing gum* di

²⁵⁹Cfr. R. NACHTIGÄLLER, *The Relativity of Symbolism. On the World Wide Works of Nezaket Ekici*, in *ivi*, pp. 9-11. Ekici definisce se stessa una "performer nomade" non solo per il suo ripetere le azioni in diverse parti del mondo, ma per l'importanza assunta nel suo lavoro dalla ricontestualizzazione e dalle reazioni del pubblico: il cambiamento costante e continuo tipico della *performance art* interagisce con la varietà dei contesti, contribuendo a stratificare la riflessione sull'identità culturale e le sue possibilità di lettura.

²⁶⁰Cfr. *ivi*, pp. 144-147. Cfr. anche F. FAST, *Nezaket Ekici. The Presence of the Absent*, in *ivi*, p. 24.

colore rosso, bianco e celeste utilizzando le cicche per disegnare la bandiera americana sulla vetrina di un negozio di Rotterdam; ai passanti che le domandavano che cosa stesse facendo, Ekici proponeva di masticare a propria volta qualche confetto, e di contribuire così alla creazione dell'opera. Il *chewing gum*, simbolo dell'*american way of life*, della pervasività dei costumi statunitensi e delle logiche impietose del consumo "usa e getta", veniva così utilizzato per creare un piccolo monumento dissacratorio a una cultura "rimasticata" ma non assimilata, in quello che voleva porsi come un ribaltamento solo apparentemente infantile e giocoso dei rapporti di forza.²⁶¹

III.3 Cibo di oggi, cibo di domani

Come si è visto, molti artisti interessati a riflettere sull'identità nazionale e culturale in relazione alle cause e agli effetti della globalizzazione hanno utilizzato il cibo come cartina di tornasole di un orizzonte culturale che sembra non potersi sottrarre a una politica del contatto, dello scambio e dell'ibridazione. Ma la posta in gioco delle questioni alimentari, e soprattutto di quei processi di produzione, compravendita e consumo irresponsabili e votati all'esclusivo accumulo di denaro, è, prima ancora che identitaria, in larga parte ecologica e ambientale, tale da condizionare in modo sempre più negativo la qualità dell'ecosistema e dell'esistenza degli esseri umani. Le politiche economiche attuali nei settori dell'agricoltura e dell'allevamento sono difatti tristemente note per il progressivo depauperamento di risorse rinnovabili e non rinnovabili, e per la crescente controparte di inquinamento; su tutti, il ciclo produttivo della carne è la principale causa degli sprechi energetici e del surriscaldamento globale.²⁶²

²⁶¹Cfr. *ivi*, pp. 162-164.

²⁶²Cfr. W. BELASCO, *Food...*, cit. p. 55-103.

Desiderosi di riportare queste problematiche all'attenzione comune, con lavori e progetti che sfociano talvolta in forme di attivismo civile e politico, alcuni artisti hanno unito la riflessione sul cibo a quella sulle filiere alimentari e sulle emergenze ambientali: in questi lavori, le testimonianze di disagio e le proposte di cambiamento vanno di pari passo con i vagheggiamenti di un futuro ora utopico, ora distopico, ora paradossale, ora semplicemente ironico, nella convinzione comune di come solo una coscienza etica e critica, consapevole e condivisa a livello popolare, unita a una netta inversione di rotta da parte delle industrie e delle multinazionali, possa effettivamente determinare delle modificazioni sensibili e di lungo periodo a livello tanto locale quanto globale.

Da tempo interessato a queste tematiche è il duo artistico formato dai coniugi Lucy e Jorge Orta (Studio Orta), noto al mondo dell'arte contemporanea per gli interventi di tipo relazionale e partecipativo e per la progettazione di oggetti e manufatti utili alla risoluzione di alcune tra le maggiori emergenze politiche, economiche e sociali del pianeta.²⁶³ Nell'ambito di questa ricerca, il progetto *70 x 7 THE MEAL*, portato avanti dal 2000, rappresenta la quintessenza dell'attivismo artistico del duo applicata ai problemi dell'economia e dell'approvvigionamento alimentare.²⁶⁴ Ispirati dall'azione del colombiano Padre Rafael García-Herreros, e dalla serie di banchetti da lui organizzata negli anni Sessanta per raccogliere i fondi necessari ad alcuni progetti di sviluppo sociale nella città di Bogotá, i coniugi Orta, spesso in collaborazione con associazioni o fondazioni dedicate, si

263Cfr. il sito degli artisti www.studio-orta.com. Cfr. anche *Lucy + Jorge Orta. Food. Water. Life*, B. Casbon, M. Carey (ed. by), New York, Princeton Architectural Press, 2001.

264Cfr. E. LUPTON, *Food Service: Setting the table*, in *ivi*, pp. 16-61. L'interesse di Lucy Orta per le questioni alimentari, e in particolare per le problematiche legate allo spreco di risorse, risale al 1996, e a progetti come *All in One Basket* e *Hortirecycling*, in cui l'artista raccoglieva la merce scartata a fine giornata dai venditori di frutta e verdura di Parigi e Vienna per farne marmellate e conserve o per cucinare cibo da strada. Lo Studio Orta ha dedicato progetti anche al problema dell'approvvigionamento idrico globale. Cfr. Z. RYAN, *Life Science: Ortawater*, in *ivi*, pp. 62-99.

sono proposti di riunire attorno a una tavola imbandita in piccole gallerie, grandi musei, spazi pubblici e interi centri abitati personalità politiche tra le più influenti a livello mondiale, esperti del campo agroalimentare e comuni cittadini, allo scopo di discutere e confrontarsi su alcune tra le problematiche più preoccupanti del settore: così, per esempio, nel 2008, a Torino, il tema prescelto per *70x7 THE MEAL XXXIX* è stato quello della biodiversità; nel 2009, per *70x7 THE MEAL XXXI*, a Plymouth, si è discusso dell'importanza della produzione e del consumo detto "a chilometro zero". In un contesto che richiama alla mente, riunendole in un'unica formula, le caratteristiche del "pranzo di lavoro" e del banchetto comunitario, i partecipanti sono così invitati a scambiarsi idee, prospettare soluzioni e interventi possibili, nell'auspicio che l'evento possa richiamare l'attenzione dei potenti, sensibilizzare le comunità coinvolte, e che soprattutto le aree più depresse del pianeta, troppo spesso poco o nulla rappresentate e vittime di sfruttamento energetico, possano risollevare le proprie economie.

Una critica tra le più autorevoli a questa e altre iniziative portate avanti dallo Studio Orta, e più in generale a tipologie affini di interventi a carattere relazionale e partecipativo, è stata rivolta da Claire Bishop, che oltre a interrogarsi sull'*artisticità* degli interventi – ovvero sulla possibilità che il loro statuto *estetico* derivi dal loro movente *etico* – ne ha sottolineato con preoccupazione e scetticismo le contraddizioni implicite e la possibilità che le ricadute siano sostanzialmente nulle sia sulla condotta quotidiana dei partecipanti agli eventi sia soprattutto sulle scelte effettive operate in un secondo momento da governi e multinazionali.²⁶⁵ Se a parziale smentita della studiosa può essere ricordata la collaborazione sinergica dei coniugi Orta con fondazioni e associazioni già attive sul campo, e dunque dotate di programmi operativi ed economici strutturati –

²⁶⁵Cfr. C. BISHOP, "The Social Turn: Collaboration and its discontents", in *Artforum*, February 2006, pp. 178-183; cfr. anche *Artificial Hells...*, cit., pp. 11-40.

come, per esempio, la Artsits and ArtAids Foundation di Amsterdam o la Fondazione Umberto Veronesi – è d'altra parte innegabile come con il passare degli anni gli appuntamenti di *THE MEAL*, complici la fama e il prestigio crescenti del duo, si siano evoluti – anche, e moltissimo, dal punto di vista estetico – fino a raggiungere lo *status* di eventi sempre più spettacolari, talvolta esclusivi, in linea con certe tendenze del panorama artistico contemporaneo. Così, se per *70 x 7 THE MEAL XXII* ad Amiens (2001) i partecipanti al frugale *pic-nic* potevano ritagliare via una porzione di tovaglia decorata dagli Orta, per *70 x 7 THE MEAL XXXIV* a Philadelphia (2013) sono state realizzate due serie da 600 piatti in porcellana Limoges, mentre il menu era stato ideato da Marc Vetri, famosissimo *chef* locale. Questa tendenza alla spettacolarizzazione dell'evento è particolarmente marcata nel progetto per l'edizione londinese di *70 x 7 THE MEAL L* (iniziato nel 2006), concepito per circa 8000 persone, con lunghissime tavolate che dovrebbero occupare idealmente l'intera città, dall'area antistante la Tate Modern fino ad arrivare all'edificio della Guildhall passando per il Millennium Bridge e Saint Paul Cathedral; lo stesso vale per *70 x 7 THE MEAL XXXII*, svoltasi presso il MAXXI di Roma (2011), in cui la presenza decorativa di palloncini e la gradevolezza cromatica dell'accostamento di bianco, nero e rosso, conferiva al museo disegnato da Zaha Hadid un aspetto ulteriormente fantastico e fieristico.²⁶⁶ Lo stesso aspetto effimero e processuale degli incontri, inoltre, apparirebbe quasi "tradito" proprio dalla realizzazione di tovaglie, piatti e stoviglie in edizione limitata decorate e firmate dagli artisti: oggetti che, alla fine

266Il progetto londinese non è ancora stato realizzato, ma lo Studio Orta ne ha messo a punto delle simulazioni digitali. A Roma l'evento si è svolto in occasione della cena annuale di gala a scopo benefico della Fondazione Umberto Veronesi, e i 370 ospiti erano chiamati a confrontarsi sul tema della corretta alimentazione; la serie di piatti in porcellana Limoges era decorata con immagini di frutta e verdura, alla base di una dieta bilanciata e anti-tumorale, e a fine serata tutti i partecipanti potevano portare via una sporta con ortaggi freschi per preparare una zuppa casalinga; i palloncini, contenenti dei semi da piantare, sono stati infine liberati nel cielo della capitale.

dell'evento, i commensali possono acquistare come *gadget-souvenir*, contribuendo così al finanziamento delle iniziative successive.²⁶⁷ Infine, il fatto che in più di un'occasione il cibo gustato dai partecipanti sia stato preparato da *chef* "stellati" di fama mondiale potrebbe far pensare a un allineamento all'attuale tendenza a considerare i cuochi come nuove icone del presente, personaggi il cui prestigio rende fuori dalla norma anche la semplice esperienza del cucinare e del mangiare. Ma per quanto non prive di aspetti contraddittori, non c'è dubbio che le iniziative dei coniugi Orta fondano la consapevolezza delle emergenze alimentari più drammatiche su uno slancio tutto sommato ottimistico e propositivo per quanto utopistico, che nel corso del decennio non ha mancato di ispirare l'attività di molti altri gruppi ed epigoni interessati a coinvolgere e sensibilizzare gli abitanti di aree sia urbane che rurali sui vari aspetti della produzione agricola e ortofrutticola.²⁶⁸

Se il programma dello Studio Orta mira a promuovere azioni concrete in vista di un cambiamento dello *status quo*, è ben diverso, di contro, lo spirito che anima le serie dedicate a queste stesse emergenze da parte di fotografi come Martin Parr e Michael Schmidt, il cui sguardo appare talmente disincantato e rassegnato da rendere impensabile un cambiamento radicale sia nell'ambito della filiera produttiva contemporanea sia sulle abitudini di dieta e consumo dei singoli

267Va tuttavia ricordato come la creazione di oggetti legati agli eventi sia una costante nell'operato dello Studio Orta: nelle intenzioni degli artisti rappresenta un modo perché le persone possano sentirsi coinvolte nel progetto anche dopo la conclusione dell'evento, e cambiare la propria percezione di atti quotidiani come mangiare, cucinare, fare acquisti. Cfr. E. LUPTON, *Food Service: Setting the table...*, cit. pp. 19-21.

268Tra i numerosi epigoni si può ricordare l'esempio del collettivo Fallen Fruit, attivo a partire dal 2000, che ha incentrato la propria attività di ricerca esclusivamente sulla frutta: il gruppo – che raccoglie personalmente la frutta in eccesso dagli alberi piantati nello spazio pubblico, e organizza sessioni di preparazione artigianale e degustazione di confetture e alcolici, accompagnando al tutto progetti didattici – è stato coinvolto nell'ambito della mostra *Feast. Radical Hospitality in Contemporary Art* (2012), ma c'è chi ne ha descritto l'operato come un misto di «populismo, estetica relazionale e "buffonate" adolescenziali». Cfr. A. BUCKLEY, "Fallen Fruit", in *Art in America*, 22 October 2009 (versione *on line*). Cfr. anche *Fallen Fruit*, in *Feast...*, cit., pp. 178-187.

individui.²⁶⁹ Nella raccolta di scatti intitolata semplicemente *British Food* (1995), ma anche all'interno di altre serie realizzate in giro per il mondo – da *Mexico* (2006) a *Think of Switzerland* (2012) – l'inglese Martin Parr mostra una varietà di prodotti alimentari di produzione tanto industriale quanto artigianale che appaiono il perfetto riflesso delle dinamiche economiche e commerciali delle rispettive società. Affascinato dagli aspetti ordinari della vita, convinto che un vassoio di ciambelle glassate nella vetrina di un bar o un rotolo di salsiccia fresca sul bancone di una macelleria abbiano la stessa dignità estetica e rappresentativa di una chiesa o di un monumento, in questi scatti Parr scruta da vicino gli aspetti della cultura materiale contemporanea che passano anche tramite la sfera dell'alimentazione, portando all'estremo la capacità di ciò che è commestibile di farsi specchio delle abitudini delle comunità e, nello specifico, degli stereotipi della classe media e borghese, alla quale lui stesso appartiene.²⁷⁰ Attraverso una serie di procedimenti stilistici, i cibi, da prosaici, si caricano di un'espressività insolita e disturbante; l'approccio di Parr fonde infatti l'interesse analitico e oggettivo del documentarista a quello dell'osservatore – e del consumatore – abituale e distratto, collocandosi così in una prospettiva singolare, allo stesso tempo partecipe e distaccata, affettiva e disincantata, divertita e cinica. L'effetto di straniamento è ottenuto da Parr con una cura maniacale per i dettagli, con un utilizzo "spietato" del *flash* e con una saturazione dei colori estrema, tutti accorgimenti che fanno venire alla luce, intensificandoli, gli aspetti innaturali del cibo, sia esso di produzione artigianale o industriale, venduto al dettaglio o preconfezionato. A livello tecnico, inoltre, appare significativo come la procedura seguita da Parr per immortalare gli alimenti sia la stessa tanto spesso utilizzata in

²⁶⁹Cfr. i siti degli artisti: www.martinparr.com e www.mesfoto.com.

²⁷⁰Parr è famoso soprattutto per i suoi *reportage* in cui, mimando l'atteggiamento del turista medio, immortala i turisti stessi e le loro abitudini: l'atteggiamento del fotografo è quindi quello di una sorta di "eterno turista del mondo". Cfr. a questo proposito M. VERHAGEN, "(Art) Tourism", in *Art Monthly*, N. 358, July-August 2012, pp. 7-10.

campo medico e scientifico per fare in modo che la fotografia, scattata a fini di studio, possa consentire una successiva chiarezza di analisi. Applicandola ad un *reportage*, e nello specifico ad un *reportage* alimentare, è come se Parr volesse offrire un'immagine della vita comune della classe media in cui la chiarezza e la nitidezza sfociano nel disincanto, in una spoetizzazione del quotidiano che è l'inverso di quella magnificazione di cui il movimento Pop aveva fatto la sua bandiera. Della cultura medioborghese che emerge dagli scatti, Parr traccia infatti un ritratto tanto veritiero quanto impietoso: è una cultura, sembra dirci il fotografo, che non può che soccombere felicemente alle logiche del mercato e del consumismo, e che come tale si ritrova a essere sostanzialmente incurante delle conseguenze sulla salute di cibi eccessivamente lavorati e trattati con metodi e sostanze talvolta ai limiti delle normative di legge. Alcune di queste immagini di cibo, non a caso, fanno parte anche della serie *Common Sense* (1999), una sorta di antologia fotografica degli anni Novanta realizzata dal fotografo a partire da un'osservazione attenta del *day by day* della classe media. Con un'ironia palese, a tratti feroce a tratti leggera, Parr riesce a svelare con le sue immagini delle sfumature esistenziali altrimenti tanto avallate da risultare impercettibili; in questo caso, la mancanza di consapevolezza nelle scelte alimentari, parte integrante di un processo di intossicazione culturale che mostra le sue conseguenze anche e soprattutto nelle occasioni dell'acquisto e del consumo.

Se i cibi mostrati da Parr rappresentano il risultato finale della filiera alimentare industriale, il fotografo Michael Schmidt si è invece concentrato su quello che può essere definito il "retroscena" delle cause e dei processi. Per cinque anni, dal 2006 al 2010, Schmidt ha infatti viaggiato per tutta l'Europa – dalla Germania alla Scandinavia all'Italia – allo scopo di documentare la produzione, la lavorazione, il confezionamento e lo smercio dei generi alimentari più disparati: il risultato di

questo monumentale *reportage* – 177 immagini in tutto, in bianco e nero e ma anche a colori – è stato infine presentato per la prima volta al Morsbroich Museum nell'ambito della mostra itinerante *Lebensmittel*, a cura di Markus Heinzelmann.²⁷¹ La permanenza di Schmidt negli ambienti dell'agricoltura, dell'allevamento e delle industrie è testimoniata dall'osservazione puntuale dei capi di bestiame allevati in modo intensivo, della frutta e degli ortaggi marchiati dai bollini commerciali, e di una moltitudine di altri prodotti alimentari lavorati e confezionati; non mancano le istantanee dei paesaggi naturali trasformati dalla presenza delle aziende agricole (tutte, rigorosamente, anonime), o i momenti di vita lavorativa quotidiana che svelano in modo impietoso come l'economia che sorregge i vari settori si rifletta sulle scelte politiche e sull'organizzazione sociale della popolazione: i ritratti dei braccianti, degli addetti alla macellazione animale e al confezionamento dei prodotti insaccati, dei panettieri, degli operai dei cantieri ittici, sono collocati da Schmidt all'interno di un "regno intermedio" di cui ogni scatto vuole esemplificare realtà ambientali e antropologiche vagliate con sguardo dolorosamente realistico ma non retorico. Come nel caso di Parr, la prospettiva ravvicinata e l'angolazione dall'alto rimandano spesso a una tipologia di osservazione scientifica: l'autore si limita semplicemente a mostrare senza giudicare, così che le immagini risultano offerte allo spettatore in vista di un'analisi e di una diagnosi autonoma sullo stato attuale delle logiche economiche che dominano il settore agroalimentare.²⁷²

271Cfr. *Lebensmittel*, catalogo della mostra a cura di Markus Heinzelmann, (Museum Morsbroich, March 4 - May 13 2012), Snoeck Verlag Edition. Significativamente, il catalogo è privo di testi critici: una scelta premeditata dall'artista, in linea con la sua intenzione non moralizzatrice e puramente oggettivizzante. Il lavoro è stato inoltre incluso nel 2013 nella 55.ma Biennale di Venezia, alle Corderie: in accordo con la scelta del curatore Massimiliano Gioni di erigere un "palazzo elciclopedico" dell'arte e del sapere, la serie di Schmidt si pone come un inventario del "commestibile" contemporaneo.

272Cfr. comunicato stampa della mostra *Michael Schmidt. Lebensmittel*, a cura di Markus Heinzelmann (Innsbruck, Galerie im Taxispalais, 16 June-26 August 2012); E. M. STADLER, "Michael Schmidt", in *Frieze Magazin*, N. 6 (Herbst) 2012.

Oltre a rappresentare un argomento di riflessione costante per numerosi artisti contemporanei, le tematiche dell'approvvigionamento mondiale, della distribuzione delle risorse alimentari ed energetiche, dell'agricoltura e dell'allevamento sostenibili hanno costituito anche il *concept* di una recente mostra dal programmatico titolo *Food Forward* (2012), curata da Karen Verschooren presso la galleria Stroom den Haag di L'Aia. Gli artisti coinvolti in questo progetto dal carattere futuristico, e per certi versi distopico, hanno riflettuto su alcune tra le maggiori emergenze del settore, proponendo soluzioni e prospettive per il domani ora ironiche e alienanti, ora concrete e realizzabili, ora paradossali e irrealistiche. Inserita all'interno del più vasto progetto dal titolo *Foodprint. Food for the City*, portato avanti dalla Stroom Den Haag dal 2009 al 2012, la mostra trae la sua ispirazione dall'intervento di *land art* realizzato da Agnes Denes nel 1982 al centro della città di New York: per *Wheatfield – A Confrontation* l'artista ricreò infatti un'enorme distesa di grano nell'area compresa tra i grattacieli di Manhattan, proprio di fronte alla Statua della Libertà. L'opera intendeva ricordare l'importanza del cibo, e soprattutto del settore primario, per il benessere di città come New York, caratterizzate da un'economia basata sostanzialmente sul commercio e sui servizi; tanto più pregnante, dunque, la scelta di impiantare una coltura simbolica come quella del grano nell'area più rappresentativa degli interessi economici mondiali.²⁷³ Gli artisti in mostra –

273Cfr. A. DENES, "The Dream", in *Critical Inquiry*, Vol. 16, N. 4 (Summer) 1990, pp. 919-939; A. DENES, "Notes on Eco-Logic: Environmental Artwork, Visual Philosophy and Global Perspective", in *Leonardo*, Vol. 26, N. 5, *Special Issue. Art and Social Consciousness*, 1993, pp. 387-395; A. DENES, "Wheatfield/Tree Mountain", in *Art Journal*, Vol. 51, N. 2, *Art and Ecology* (Summer) 1992, pp. 22-23; D. ZUBER, "Flânerie at Ground Zero: Aesthetic Counter-memories in Lower Manhattan", in *American Quarterly*, Vol. 58, N. 2, June 2006, pp. 269-299; M. A. GRAHAM, "Art, Ecology and Art Education: Locating Art Education in a Critical Place-Based Pedagogy", in *Studies in Art Education*, Vol. 48, N. 4, *Special Issue. Eco-Responsibility in "Art Education"* (Summer) 2007, pp. 375-391; M. HELLSTRÖM REIMER, "Unsettling eco-scapes – Aesthetic performances for sustainable futures", in *Journal of Landscape Architecture*, N.1, 2010, pp. 24-37.

Christian Jankowski, John O'Shea, Arne Hendriks, Michiko Nitta e Michael Burton – sembravano condividere la convinzione di Denes che le grandi metropoli e le aree più urbanizzate del pianeta – ovvero i centri decisionali per quanto riguarda ogni tipo di scelta economica e politica – siano come dei "giganti con i piedi d'argilla", destinati a rimanere privi di sostegno nel momento in cui venissero a mancare i rifornimenti alimentari provenienti dall'esterno. Il problema della sicurezza alimentare, che rischia di sconvolgere gli equilibri e le sorti di intere aree del pianeta, è stato così al centro della riflessione degli artisti coinvolti in *Food Forward*, che, a circa trent'anni di distanza, hanno provato a tracciare delle possibili linee guida per il futuro.²⁷⁴

La proposta di Christian Jankowski era contenuta nel video *Die Jagd/The Hunt* (1992-1997). Il filmato, testimonianza di una *performance*, mostrava l'artista in veste di cacciatore metropolitano che, armato di arco e frecce, si aggirava dentro un *supermarket* alla ricerca di cibo; una volta individuata la "preda" – pollo surgelato, frutta e verdura varia, barattoli di yogurt – Jankowski prendeva la mira, la trafiggeva e la metteva nel carrello: la spesa-caccia era andata a buon fine, e l'artista si sarebbe sustentato per una settimana con il bottino. Inserendo l'elemento straniante e primitivo della caccia nel contesto familiare del supermercato contemporaneo, Jankowski illustrava così, come in una profezia grottesca, l'imbarbarimento futuro di un'umanità destinata a regredire a uno stadio primitivo.²⁷⁵

²⁷⁴Cfr. P. DE ROODEN, *Foodprint: Artistic Reflections on Practical Issues*, in *Food for the City...*, cit., pp. 32-37. La mostra *Food Forward* può essere considerata una sorta di punta dell'*iceberg* in relazione alla serie di iniziative portate avanti dalla galleria dal 2009 al 2012: nel corso dei tre anni il programma ha previsto attività didattica e di ricerca, laboratori e progetti espositivi. Cfr. il sito della galleria www.stroom.nl. Significativamente, la copertina della pubblicazione è tappezzata dall'immagine ripetuta di un uovo fritto con tuorli e albumi dalle dimensioni variabili: simbolo ancestrale dell'origine della vita, il significato dell'uovo in questa sede è reso straniante sia dalla sua degradazione a piatto veloce e poco salutare, sia dalla manipolazione del suo aspetto, che lo fa somigliare a un cibo geneticamente modificato.

²⁷⁵Cfr. J. TRAINOR, A.P. COHEN, "Poisoned Arrow", in *Frieze Magazine*, N. 66, April 2002. (versione on

Di altro segno era, invece, *The Meat License Proposal*, un progetto di ricerca sulle leggi relative alla produzione, alla compravendita e al consumo della carne portato avanti dall'artista John O'Shea a partire dal 2008. Il *focus*, in questo caso, era una riflessione etico-legale sulle implicazioni morali ed economiche di uno dei cicli produttivi più controversi della filiera alimentare: da una parte fonte di guadagni esorbitanti per le multinazionali, dall'altra autentico flagello naturale per il consumo sproorzionato di risorse preziose come acqua, ossigeno, minerali e petrolio. L'articolazione del lavoro di O'Shea aveva previsto tre differenti fasi: nel 2008 era stata creata una apposita piattaforma *web* sulla quale discutere una proposta di legge che prevedesse il coinvolgimento nell'uccisione degli animali da parte delle persone effettivamente desiderose di consumare la carne; nel corso del 2009 la proposta di legge era stata ulteriormente discussa e dibattuta; nel biennio 2010-2011 il Meat Licence Proposal era giunto alla presentazione di CLINIC, una nuova cornice di consultazione per il pubblico affinché potesse tenersi aggiornato sui vari aspetti del decreto. Dopo anni di studio, O'Shea era dunque arrivato a mettere a punto una normativa applicando la quale sarebbe stato possibile raggiungere un livello più a misura d'uomo sia per la produzione sia per la compravendita della carne. Ma come si vede, ponendo l'uccisione in prima persona dell'animale mangiato come prerequisito per il suo acquisto e

line). L'artista, che lavora spesso con il video e con il linguaggio tipico della programmazione televisiva, ha realizzato diversi altri lavori incentrati sulla tematica del cibo: per *Kochstudio* (2004), insieme a Alfred Biolek, pioniere dei *cooking show* in Germania, Jankowski ha ricreato per 90 minuti una tipica trasmissione culinaria da piccolo schermo, per mettere in evidenza come la tendenza dell'arte a ricercare un tipo di gradevolezza brechtianamente gastronomica finisca con l'alterarne le capacità critiche. Il lavoro è stato esposto nella citata esibizione *Eating the Universe* (2011). Cfr. G. GOHLKE, *Christian Jankowski*, in *Eating the Universe...*, cit. pp. 287-288. Nella serie fotografica *The Angels of Revenge* (2006), caratterizzata da un ironico pessimismo circa le possibilità di ravvedimento del genere umano, Jankowski ha declinato l'iconografia del cinema *horror* per mostrare scene di antropofagia allo stesso tempo attraenti e respingenti, come se l'artista, prospettando un prossimo futuro in cui gli uomini si cibano letteralmente di altri uomini, puntasse il dito contro le forme metaforiche o simboliche di cannibalismo – politico, economico, sociale e culturale – già in atto.

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari

consumo, l'artista faceva leva su molte altre contraddizioni e lacerazioni della società contemporanea, caratterizzata da uno scisma sempre più radicale tra "carnivori" e "non carnivori" segnalato dalla prepotente pervasività delle correnti vegane; così facendo, O'Shea chiamava in causa le più ancestrali pulsioni dell'animo umano, ricordando come l'istinto di sopravvivenza e lo slancio vitale non fossero che l'altra faccia dell'attrazione e dell'abominio nei confronti della morte. Consapevole dei risvolti etici e morali impliciti nel consumo della carne, l'artista lasciava però che fosse il pubblico a risolvere il *rebus* dell'estremismo animalista e della pulsione irrefrenabile al consumo di bistecche, *hamburger* e insaccati, con un criterio espositivo che stimolava il pubblico a divenire parte attiva e consapevole: muniti di auricolari che trasmettevano testimonianze e interviste sull'argomento, gli spettatori potevano aggirarsi per la sala e leggere i vari documenti legali appesi alla parete, dotati di un sistema di illuminazione che si attivava a seconda dell'opinione mandata in cuffia. Comprensibilmente confuso dalla mole di informazioni e dalla complessità del tema, il pubblico poteva però trovare conforto nel progetto *Black Market Pudding*(2011) esposto nella stesso ambiente, nel quale O'Shea proponeva di utilizzare il sangue estratto da suini vivi per confezionare il tradizionale *pudding* senza recare alcun danno agli animali e all'ecosistema. A riprova della fattibilità e della bontà dell'operazione, un *pudding* confezionato secondo questa procedura era stato offerto ai visitatori presenti all'*opening* della mostra.²⁷⁶

276Cfr. il sito dell'artista www.fromconcentrate.net. Si noti come quello della macellazione animale, in un periodo storico che vede inasprirsi i *revival* salutisti e le derive vegane, sia un tema capace come pochi altri di dividere l'opinione pubblica: la scelta dell'americano Banksy di far girare per la città di New York un camion per il trasporto del bestiame carico di pupazzi di *peluche* meccanici che emettevano il verso di mucche, maiali, agnelli e polli, è stata tale, stando alle cronache, da sconvolgere i passanti. Le reazioni all'intervento, dall'emblematico titolo *The Sirens of the Lambs* – con inizio in data 11 ottobre 2013 nel Meatpacking District di New York, e la durata di due settimane con percorsi in tutta la città – sono state le più disparate: dal divertimento alla paura, dall'entusiasmo all'indignazione. Cfr. il sito dell'artista www.banskyny.com.

Persuasamente della prossimità di una vera e propria apocalisse energetica, dell'imminente fine della fase storica dell'agricoltura, e dell'avvicinarsi di un futuro in cui i governi imporranno regimi dietetici dittatoriali e puramente funzionalisti per bandire gli sprechi, il duo composto da Michael Burton e Michiko Nitta prospettava invece due scenari di adattamento a questi cambiamenti epocali: *Algaculture*, un progetto incentrato sulla simbiosi tra umani e alghe, e *The Republic of Salivation*, un sofisticato sistema per produrre nutrienti a partire dagli enzimi salivari. Entrambi parte del più vasto *Agri project*, sia *Algaculture* che *The Republic of Salivation* denunciavano una chiara ispirazione distopica e fantascientifica, ma anche un'attenzione particolare nei confronti di scoperte scientifiche reali: soprattutto il progetto *Algaculture* era ispirato agli ultimi scritti degli scienziati Debora Mackenzie e Michael Le Page (2010), studiosi dell'endosimbiosi e delle creature cosiddette fotosintetiche (*plantimals*); i due artisti hanno così provato a immaginare gli esseri umani del futuro come creature pseudo-fotosintetiche che, imitando il comportamento dei licheni, delle lumache di mare e delle salamandre, accoglieranno delle alghe all'interno dei loro corpi per utilizzarle in vece di nuovi organi per produrre energia semplicemente esponendosi alla luce solare.²⁷⁷

Infine, il progetto *The Incredible Shrinking Man* di Arne Hendriks esplorava le possibilità e le conseguenze di un genere umano "lillipuziano", alto solo cinquanta centimetri: riflettendo sulla sovrappopolazione come motivo principale dell'esaurimento delle risorse naturali, l'artista provava letteralmente a ridimensionare il problema, immaginando uomini e donne drasticamente ridotti nelle proporzioni corporee piuttosto che nei numeri. In questo modo, in uno scenario da film di fantascienza, un genere umano così ristretto avrebbe delle esigenze pari ad appena il 2-5% di quelle correnti, mentre l'attuale quantità

²⁷⁷Cfr. il sito del duo www.burtonnitta.co.uk.

disponibile di beni primari potrebbe rappresentare ancora per diversi decenni una ragionevole fonte di sostentamento: stando ai calcoli dell'artista, in questo modo un pollo potrebbe arrivare a nutrire fino a cento individui.²⁷⁸

Come si vede, alcune di queste prospettive per il futuro appaiono più realistiche e plausibili di altre: se l'assalto ai supermercati da parte di *city-hunters* armati di balestra sembra ancora piuttosto improbabile nonostante gli attuali scenari di crisi economica e i pericoli di una "giustizia alimentare sommaria" da parte delle fasce più povere della popolazione, è certamente possibile, utile e più che mai necessario riflettere sulle conseguenze di un eccessivo consumo di carne sia per la salute dell'uomo sia per quella dell'ecosistema; allo stesso modo, se un piano alimentare basato sulle alghe o costituito da lieviti prodotti da enzimi salivari si configura come una prospettiva poco soddisfacente, non sarebbe affatto vano intervenire sul quotidiano fabbisogno calorico *pro capite*, riducendolo nel tentativo di riequilibrare la distribuzione delle risorse tra Nord e Sud del mondo. Ad accomunare le proposte di *Food Forward* è soprattutto la spiccata sensibilità ai pregi e ai difetti della ricerca scientifica attuale, alle sue applicazioni in corso o in prospettiva di utilizzo. Si capisce come, nel paventare scenari apocalittici o fantascientifici, le opere in mostra invitino ad andare ben oltre le pratiche correnti, come le fattorie urbane o gli orti da balcone. Al contrario, l'interfaccia offerta da visioni e prospettive paradossali ci porta a riflettere se e quanto siano adeguate le domande che ci stiamo ponendo e le strategie che stiamo adottando per risolvere determinati problemi: perché scegliere la filosofia dello *slow food* come stile di vita o coltivare a livello domestico frutta e verdura se la realtà più prossima potrebbe essere quella del cibo progettato e prodotto in laboratorio, magari sottoforma di comode pillole energetiche? E perché concentrare l'attenzione (e dunque i fondi) della ricerca sul miglioramento delle colture

278Cfr. il sito dell'artista www.arnehendriks.com.

agricole per incrementare la produzione di alcuni cibi o alterarne il DNA, quando potrebbe essere più semplice, proprio grazie alle ricerche sul genoma, alterare gli esseri umani fin dal concepimento in provetta e predisporli a un fabbisogno calorico quotidiano drasticamente ridotto? A questo proposito, la conclusione di Peter de Rooden, curatore del progetto *Foodprint*, si rivelava ancorata a un pragmatico realismo, e non mancava di ricordare la "lacerante" questione circa il valore e il significato delle proposte artistiche in relazione ai problemi reali della società:

«Far aprire gli occhi alle persone non è paragonabile al mettere in pratica determinate idee. [...] Artisti, architetti e designer hanno proposto delle alternative; adesso sta a noi prenderle sul serio. Appare difficilmente probabile che i futuri scenari del cibo messi nel piatto dalle multinazionali, dai politici o dai produttori di cibo possano stuzzicare in qualche modo il nostro palato. Quei partiti hanno altri interessi rispetto a riempire le nostre pance responsabilmente: massimizzazione del profitto, valore delle azioni bancarie, percentuale di mercato e capitale politico»²⁷⁹.

L'appello alla responsabilità individuale, per una presa di coscienza necessaria alla messa in pratica di qualsiasi azione, appare forse esemplificato al meglio da una *performance* della già citata Nezaket Ekici. In *Balance* (2012), l'artista aspettava il pubblico in fondo a una galleria semibuia, sopra un piedistallo: bendata e con indosso un abito trasparente ricoperto di burro, sorreggeva, a mo' di bilancia umana, due piatti colmi di coltelli; i visitatori potevano staccare una delle tante fette di pane che pendevano dal soffitto, spalmarci sopra il grasso, e infine mangiarla. Con il passare del tempo (l'azione durava trenta minuti), il corpo dell'artista diventava sempre più visibile, sia per il burro asportato sia per quello

²⁷⁹Cfr. P. DE ROODEN, *Foodprint: Artistic Reflections on Practical Issues*, in *Food for the City...*, cit., p. 37.

che lentamente si scioglieva e scivolava verso il basso: la sua figura appariva allo stesso tempo come una sorta di versione in carne e ossa della “nuda” Verità e come allegoria di una Giustizia tutto sommato indifferente alle scelte fatti dai visitatori, che prendendo i coltelli e cibandosi del suo rivestimento venivano chiamati a farsi carico in prima persona della responsabilità delle proprie azioni. Pane e burro, nella proposta di Ekici, rappresentavano l'essenzialità dei bisogni umani: al pubblico l'invito a farsi carico di una scelta etica e morale, e a rivalutare la necessità di misura e proporzione.

III.4 Cibo e sistema dell'arte. Estetica relazionale, arte partecipativa e critica istituzionale

Che l'introduzione del cibo all'interno dell'ambiente immacolato e incontaminato del *White Cube* fosse uno tra i modi più semplici ed efficaci per profanare la presunta sacralità degli ambienti espositivi e celebrare, di converso, l'estetica del quotidiano e l'ibridazione tra arte e vita, era ben chiaro, come si è visto nel primo capitolo, a importanti esponenti di Fluxus come George Maciunas e Alison Knowles, o al padre della Eat Art Daniel Spoerri. Ma se negli anni Sessanta e Settanta le pratiche neoavanguardiste non avevano mancato di suscitare perplessità o addirittura scandalo, a tutt'oggi nessuno si stupisce al cospetto di un artista-cuoco, di un "banchetto d'artista" e simili. Ciò non significa, tuttavia, che il valore concettuale di questo genere di interventi si sia esaurito nel corso del tempo; al contrario, esso è stato assimilato e rielaborato da tutti quegli artisti che, replicandone la strategia di base, hanno deciso di fare della preparazione, dell'offerta, e talvolta anche della vendita di pietanze all'interno di contesti istituzionali una costante della propria poetica. Fatta eccezione per i servizi di *catering* in occasione dei *vernissage*, o per le aree di ristorazione pur presenti

all'interno degli spazi espositivi – e di cui si parlerà successivamente – la maggior parte delle volte in cui il cibo varca la soglia di un museo o di una galleria queste stesse strutture espositive divengono bersaglio di una peculiare tipologia di critica: introducendo oggetti (gli alimenti), azioni (cucinare, mangiare, bere) e situazioni (interazione, scambio, convivialità) in spazi basati sul presupposto modernista della separazione dell'arte dagli aspetti più prosaici dell'esistenza, gli artisti mettono in discussione il sistema istituzionale di esposizione e fruizione delle opere intese nella loro oggettualità; inoltre, il fatto che un elemento universale come quello del cibo venga utilizzato allo scopo di creare e rinsaldare legami sociali, unito alle inedite modalità di relazione che si vengono a creare tra autore, opera e spettatore, raccorda la maggior parte di questi lavori alle strategie dell'arte relazionale teorizzata da Nicolas Bourriaud.

La figura di Rirkrit Tiravanija – peraltro annoverato dallo studioso francese tra gli eroi della "svolta relazionale"²⁸⁰ – si pone come paradigmatica per tutti quegli interventi in cui, a partire dagli anni Novanta, il cibo, la sua preparazione e la sua offerta in musei e gallerie hanno giocato un ruolo critico di primo piano. Nato in Argentina, cresciuto tra Canada, Thailandia ed Etiopia, e formatosi artisticamente negli Stati Uniti, Tiravanija si è difatti imposto all'attenzione del mondo dell'arte contemporanea per una serie di lavori in cui, sostanzialmente, non faceva che cucinare per il pubblico presente nello spazio espositivo, lasciando poi esposti gli avanzi di cibo e la strumentazione utilizzata. Da allora, con poche varianti significative, la sua opera ha sempre ruotato intorno alle "microtopie" della gratuità e della reciprocità del dono e dello scambio, in una promozione

²⁸⁰Cfr. N. BOURRIAUD, *Estetica relazionale...*, cit. p. 25. Bourriaud cita nello specifico il lavoro presentato da Tiravanija nel 1993 nel corso della 45.ma Biennale di Venezia, diretta da Achille Bonito Oliva, nell'ambito della sezione *Aperto 93. Emergency/Emergenza*, curata da Giancarlo Politi ed Helena Kontova; Bourriaud, uno dei tredici curatori coinvolti in questa "mostra nella mostra", coinvolse per l'occasione proprio Tiravanija, che mise a disposizione degli spettatori tutto l'occorrente per prepararsi una zuppa cinese liofilizzata.

dell'interazione stimolata non solo attraverso il cibo, ma anche con l'invito a compiere azioni semplici legate alla sfera del quotidiano (conversare, giocare, suonare). Sebbene i progetti che hanno impegnato l'artista dagli esordi a oggi siano numerosissimi, è significativo che siano proprio quelli incentrati attorno a occasioni di convivialità, pur non rappresentando che una parte dell'intero *corpus*, ad averne diffuso la fama in tutto il mondo.²⁸¹ Al 1990 risale il primo importante lavoro – *untitled 1990 (pad thai)* – durante il quale Tiravanija cucinò piatti tipici della cucina thailandese per una folla di increduli spettatori all'interno della Paula Allen Gallery di New York, per poi lasciare gli avanzi del *buffet* "spoerriamente" esposti come fossero sculture per tutta la durata della mostra. Nel 1992, per *Untitled (Still)*, invertì la gerarchia degli ambienti della 303 Gallery di New York: gli uffici, l'archivio e il deposito vennero trasferiti nella sala principale, mentre l'artista scelse di cucinare e ricevere il pubblico nel retro, in mezzo a confezioni di cibo ancora imballate che, dando l'idea in una sala di stoccaggio, sostituivano la molteplicità dei prodotti confezionati in serie all'unicità auratica dell'opera d'arte. Nel 1996, per *Untitled (Tomorrow is Another Day)*, fece ricostruire una copia perfetta del suo appartamento all'interno della Kölnischer Kunstverein di Colonia, mettendo la cucina e tutte le altre stanze a disposizione degli spettatori, che potevano prepararsi un pasto caldo e svolgere tutte le attività quotidiane come se fossero a casa propria.

L'aspetto etnico delle pietanze giocava un ruolo non secondario rispetto alla loro

281Cfr. *Rirkrit Tiravanija. A Retrospective. Tomorrow is another fine day*, Francesca Grassi, Rirkrit Tiravanija (ed. by), JRP Ringier, 2007. Il volume, pubblicato dopo la prima importante retrospettiva dell'artista, ne ripercorre gli snodi principali della carriera. Nelle tre tappe di Rotterdam, Parigi e Londra la scelta è stata quella di lasciare vuote tutte le sale, mentre gli spettatori, aiutati da una audio-guida, "partecipavano" e interagivano con l'allestimento immaginando i vari lavori o facendoli rivivere nella propria fantasia. Cfr. a questo proposito J. ALLEN, "Rirkrit Tiravanija", in *Artforum*, 1 March 2005 (versione *on line*), e B. ADAMS, "Reductio ad Rirkrit", in *Artforum*, 14 May 2005, in cui viene sottolineato come l'allestimento giocato sui vuoti e sull'assenza assimili l'opera dell'artista a una rovina neoclassica.

preparazione e offerta, e Tiravanija, artista cosmopolita per eccellenza, avrebbe sempre sottolineato l'importanza delle tradizioni culinarie in quanto sinonimo di appartenenza a una cultura o della sua assimilazione. Nel 1997, a Monaco, l'artista si prodigò in una sessione di cucina durante la quale, oltre a preparare i classici piatti thailandesi, servì alcune pietanze tipiche della cultura bavarese e tedesca: in questo modo, dimostrando di possedere un'eguale dimestichezza con entrambe le cucine, Tiravanija riportava l'attenzione sulla condizione degli emigrati e sul loro rapporto con l'alterità e la novità, dimostrando come l'integrazione nel contesto di un paese straniero potesse esprimersi compiutamente anche attraverso l'assimilazione di nuovi paradigmi gastronomici.

Le stesse modalità di coinvolgimento del pubblico si sono evolute nel corso degli anni: da semplici ospiti dell'artista, gli spettatori sono stati chiamati ad avere un ruolo sempre più attivo, non solo consumando il cibo, ma anche preparandolo in prima persona. Del 2001 è, per esempio, il progetto di diverse settimane intitolato *Cooking Battle*, realizzato alla Städelschule di Francoforte: l'artista aveva invitato diversi partecipanti a competere tra loro in una sfida di cucina il cui scopo, a differenza di quanto accadeva nei sempre più popolari *cooking show* televisivi, non era quello di determinare un vincitore, ma concentrarsi sulle effettive pratiche culinarie dei partecipanti, intese come elemento di espressione personale; indifferente ai virtuosismi dei cuochi o all'eccezionalità delle ricette, Tiravanija si dimostrava interessato alle caratteristiche della cucina di tutti i giorni, quella che lui per primo e in prima persona aveva sempre privilegiato.

All'alba degli anni Novanta ciò che colpiva di questi interventi era soprattutto la loro radicale alterità rispetto a quell'idea di arte che si era affermata nel decennio precedente, e che, segnata da un ritorno della pittura, della scultura, e della figurazione tradizionale, aveva dimostrato una particolare attenzione per l'opera

intesa come bene materiale e commerciale. Ma se un ventennio fa i progetti di Tiravanija rappresentavano una novità importante per il loro carattere sperimentale e processuale, che univa l'eredità dell'arte concettuale ai *topoi* dell'arte relazionale e della critica istituzionale, a oggi è innegabile come lo statuto di *arty-star* ormai raggiunto dall'artista ne abbia privato le azioni della carica dirompente e rivoluzionaria delle origini. Oltre ad avere fatto da apripista per un nuovo filone "alla moda" di ricerca sul cibo e sulla sua preparazione e condivisione in contesti espositivi, l'attività del *performer*, simbolo di un'estetica programmaticamente povera, è stata riassorbita e reintegrata all'interno del sistema dell'arte, con mostre nei musei e nelle gallerie di maggiore prestigio mondiale e partecipazioni alle più importanti Biennali. Richiestissimo per la realizzazione di progetti *site specific*, Tiravanija – che vive tra New York, Berlino e Chang Mai – può essere considerato uno degli esempi più rappresentativi di un'arte nata ai margini del sistema eppure sempre in bilico tra un completo riallineamento e una posizione di totale alterità. Claire Bishop arriva a definire questo *status* attuale di Tiravanija nei termini di «*feel-good position*», una situazione comoda in cui l'arte, non sentendo più il bisogno di "difendere" se stessa, finisce col collassare in forme di intrattenimento compensatorio e auto-compiaciuto.²⁸² Parafrasando Bourriaud, che in *Esthétique relationnelle* aveva parlato, in senso estetico e concettuale, dell' "eredità di Felix Gonzalez-Torres", si potrebbe affermare, per quanto riguarda un'ipotetica "eredità di Rirkrit Tiravanija", che questa sia stata in parte dilapidata dai suoi numerosissimi epigoni – che ne hanno banalizzato l'efficacia in una stanca ripetizione di "pasti d'artista" – e in parte reinvestita dalle stesse istituzioni nel finanziamento di progetti e iniziative in cui, come si vedrà in seguito, la presenza del cibo all'interno di cornici espositive diventa mera attrazione per un pubblico sempre più *food addicted*,

282Cfr. C. BISHOP, *Antagonism...*, cit., p. 79.

smanioso di iniziative al crocevia tra l'esclusività del gastronomico e la banalità del "mangereccio".

Come si è detto, l'etnicità dei piatti cucinati da Tiravanija nel corso della sue prime *performance* assumeva un valore peculiare sia se confrontata con la presupposta neutralità del contesto in cui venivano consumati i pasti.²⁸³ La stessa consapevolezza di Tiravanija dell'importanza del cibo in quanto elemento di appartenenza e di conoscenza di una comunità, o meglio ancora del ruolo formativo svolto dal gusto e dall'educazione a determinati sapori nel percorso esistenziale di un individuo e del suo gruppo, è alla base della ricerca di Arpad Dobriban.²⁸⁴ La complessa indagine svolta dall'artista sul più disprezzato tra i cinque sensi, a livello tanto filosofico quanto estetico, lo ha portato a mettere a punto una vera e propria eziologia della nutrizione, intesa sia come necessità fisiologica per l'autoconservazione determinata dalle caratteristiche spazio-temporali, sia come costruzione culturale e sociale. In quello che potrebbe sembrare una sorta di *tour* gastronomico mondiale, l'artista ha finalizzato una serie di viaggi alla scoperta e alla "messa in scena", sotto forma di banchetti esplicativi-dimostrativi, degli usi e costumi delle più svariate "comunità alimentari": il risultato finale di questo procedimento è una vera e propria *Gesamtkunstwerk Gastmahl* sensuale e sociale, articolata in una serie di pasti collettivi intesi, appunto, come opere d'arte totali in cui gli aspetti didattici e quelli edonistici si fondono nel racconto della storia delle varie portate e nell'esperienza multisensoriale del loro assaggio.²⁸⁵ Tuttavia, il rischio che in un intervento di questo tipo l'artista possa porsi nei confronti delle realtà con cui

283Cfr. anche D. TEH, *Hoong khao blachot maa*, in *Feast...*, cit., pp. 377-384, in cui l'autore sottolinea la ricorrenza e la centralità del cibo per l'arte thailandese del ventesimo e ventunesimo secolo.

284Cfr. il sito dell'artista www.arpad-dobriban.de.

285Cfr. J. MEINHARDT, *Arpad Dobriban*, in *Eating the Universe...*, cit., pp. 279-281.

entra in contatto alla stregua di un antropologo o di un etnografo, e che assuma nei loro confronti una sorta di «patronato ideologico» è, di fatto, altissimo. Il lavoro di Dobriban sembra corrispondere a quella che Foster descrive come una delle declinazioni più rischiose della scena contemporanea; vale a dire, «la moda dei rapporti pseudo-etnografici nell'arte, che spesso non sono altro che racconti di viaggio travestiti dal mercato dell'arte».²⁸⁶ Per quanto animato da quella che potrebbe essere definita una "curiosità umanitaria", resta aperta la questione su quanto l'artista non finisca col proiettare su contesti sociali e culturali a lui non familiari uno sguardo esterno incapace di offrirne una visione credibile, con il rischio di celebrare e magnificare usanze tradizionali semplicemente in base alla loro estraneità ai meccanismi produttivi industriali e alle logiche della globalizzazione.²⁸⁷ Lo stesso pericolo riguarda il progetto itinerante dal titolo *5 senses* inaugurato nel 2008 da un'artista solitamente attenta a non cadere nelle trappole della celebrazione etnografica come la già citata Nezaket Ekici. Nel corso di alcuni soggiorni a Istanbul, Berlino, Stoccarda e Belo Horizonte, l'artista ha infatti realizzato delle video-interviste a dei residenti locali, chiedendo loro di raccontare il proprio piatto tradizionale preferito e di cucinarlo nel contempo; successivamente, nel corso di altrettante *performance* volte a stimolare la sinergia dei cinque sensi, e accompagnata dalla proiezione dei filmati, Ekici ha istruito il pubblico presente nelle rispettive gallerie cittadine circa la preparazione di quelle stesse pietanze, per poi consumarle in compagnia dei partecipanti come

²⁸⁶Cfr. H. FOSTER, *Il ritorno del reale...*, cit., p. 177.

²⁸⁷Come chiede retoricamente Foster: «Chi, nell'accademia o nel mondo dell'arte non ha mai assistito alle esternazioni di questa nuova figura dell'intellettuale empatico o delle *flâneries* del nuovo artista nomade?». Cfr. *ivi*, p. 184. Il problema sollevato dallo studioso, oltre che influenzare i lavori in cui l'artista-etnografo assume un atteggiamento propriamente didattico, proprio come nel caso dei progetti di Dobriban e Ekici, non è privo di ripercussioni per quanto riguarda l'insegnamento stesso dell'arte. Cfr. a questo proposito D. DESAI, "The Ethnographic Move in Contemporary Art: What Does It Mean for Art Education?", in *Studies in Art Education*, Vol. 43, N. 4 (Summer) 2002, pp. 307-323.

nel più classico dei banchetti. Stando alle dichiarazioni di Ekici, il risultato finale di questa operazione didattica e partecipativa dovrebbe concretizzarsi nella ricostruzione di una mappa gastronomica mondiale capace di rendere conto della molteplicità delle tradizioni culinarie regionali e locali; ma come si vede, l'eccesso di ambizione dimostrato dall'artista nel volersi porre a capo di un'operazione enciclopedica e partecipativa di così ampio raggio finisce col tradire una megalomania troppo simile a quella di cui ultimamente viene rimproverata la sua illustre maestra Marina Abramovič; allo stesso tempo, come per Dobriban, appare altissima la possibilità che l'insistenza letterale sugli aspetti artigianali della preparazione dei piatti si traduca nella celebrazione retorica e ideologica di una supposta genuinità storica delle tradizioni, opposta in modo piuttosto semplicistico al livellamento delle scelte alimentari implicato dalle dinamiche del mercato globale.²⁸⁸

Al crocevia tra arte relazionale e critica istituzionale, sebbene non esente dal rischio di sconfinamenti in forme di spettacolarizzazione al limite del barocchismo, sono invece i banchetti orchestrati dall'artista tedesca Sonja Alhäuser. Dei suoi lavori atti a richiamare l'attenzione sul corpo si è già detto nel precedente capitolo, ma la parte tuttavia più consistente della sua produzione, per la quale è anche più nota a livello internazionale, consiste nell'allestimento di sontuosi *buffet* in stile "*all you can eat*" per i quali lei stessa, con l'aiuto di numerosi assistenti, prepara ogni singola pietanza. Sebbene in questi lavori il cibo venga sempre offerto in un'ottica di scambio e partecipazione che richiama in modo esplicito i principi dell'estetica relazionale, il fatto che la visita della sede espositiva venga concepita e strutturata dall'artista come un'esperienza sensoriale completa e in contrasto con la freddezza della consuetudine museale, fa sì che soprattutto questa parte della sua produzione possa essere considerata

²⁸⁸Cfr. *Nezaket Ekici. Personal Map...*, cit., pp. 226-231.

in modo più appropriato anche come un esempio di critica istituzionale: l'arte di Alhäuser è infatti creata apposta perché il pubblico la possa consumare e incorporare senza nessun timore reverenziale, in un clima rilassato, giocoso e irriverente nei confronti dello stesso contesto.²⁸⁹ Un esempio significativo di questo orientamento della sua ricerca è, tra le altre, la mostra *Eat Art: Joseph Beuys, Dieter Roth, Sonja Alhäuser*, tenutasi nel 2001 a Boston, presso il Busch-Reisinger Museum della Harvard University. Per l'occasione Alhäuser aveva creato un allestimento – *Exhibition Basics* – riproducendo con cioccolato, *pop corn* e caramello i piedistalli sui quali vengono esposte le opere all'interno di musei e gallerie, in un sovvertimento delle gerarchie che invitava gli spettatori a considerare commestibile l'intero ambiente; sopra gli espositori l'artista aveva inoltre collocato delle teche di zucchero contenenti i busti in marzapane degli stessi Roth e Beuys, suoi comprimari nell'esibizione. L'invito a distruggere la sede espositiva andava di pari passo con l'invito a nutrirsi, alla lettera, di arte, così come l'omaggio a due artisti noti per il loro frequente uso di materiali commestibili e deperibili conviveva con un loro ritratto ironico e dissacratorio. Difatti, sebbene Alhäuser non abbia mai avuto modo di incontrare i due artisti, la sua formazione, avvenuta presso l'accademia di Düsseldorf – città nella quale entrambi hanno operato e insegnato, insieme con il pioniere della Eat Art, Daniel Spoerri – ha fatto in modo, per sua stessa ammissione, che rimanesse fortemente influenzata e affascinata dalle loro ricerche.²⁹⁰ Si può inoltre notare come dopo

289Cfr. anche l'intervista rilasciata in occasione della partecipazione alla mostra *Feast. Radical Hospitality in Contemporary Art*, per la quale Alhäuser ha creato la "catering performance" dal titolo *Flying Feast* (2012), un "paesaggio di cibo abitabile da tutti"; gli avanzi della serata sono poi stati conservati all'interno di teche di vetro, esposti per il resto della mostra e, infine, gettati via. Cfr. *Sonja Alhäuser*, in *Feast...*, cit. pp. 156-155.

290L'artista tuttora vive e lavora proprio nei pressi di Düsseldorf. Cfr. a proposito di questa esibizione l'intervista rilasciata dall'artista a Ken Gewertz: "Eat art! The Busch-Reisinger serves up some brand new aesthetic fare", in *Harvard Gazette*, 17 October 2001 (versione *on line*). Cfr. anche A. WINESTEIN, "Eat Art, Busch-Reisinger Museum Harvard University", in *Philosophy Now. A Magazine of Ideas*, N. 36, June/July 2002 (versione *on line*), in cui proprio i riferimenti

un primo assaggio da parte del pubblico le sculture dei piedistalli somigliassero ai blocchi modellati da Janine Antoni per *Gnaw*, e questo sebbene le differenze tra le opere siano molteplici: in primo luogo, quella di Alhäuser non esiste più, dato che è stata interamente consumata dai visitatori, mentre è noto come Antoni abbia preventivamente creato i calchi dei due blocchi originali in modo che il cioccolato e il lardo, pur venendo modellati *ex novo* per ogni nuova esposizione, possano essere sempre identici a quelli dell'anno della creazione (1992). L'arte di Alhäuser, pur curata nei minimi dettagli e preparata ogni volta personalmente dall'artista, è dunque concepita e realizzata affinché viva e si esaurisca in una dimensione processuale e transitoria che concretizza e richiama sia lo *status* effimero del consumo e dell'opera d'arte a cui alludeva criticamente Roth con i suoi manufatti in cioccolato, sia quello della corporalità dello spettatore a cui viene chiesto di cibarsi di arte in un abbattimento radicale delle barriere;²⁹¹ viceversa, quella di Antoni, pur contemplando la trasformazione dei materiali organici nel corso della mostra, preventivava la possibilità di un eterno "ritorno dell'uguale" nella ri-creazione meccanica dei blocchi, già scolpiti e modellati dall'artista con un intervento che conferiva loro un *imprinting* genetico primario.

In sintonia con il lavoro di Alhäuser, ma con una tendenza più marcata verso la spettacolarizzazione dell'evento artistico, è quello dell'americana Jennifer Rubell, che oltre a una formazione strettamente artistica presso la Harvard University vanta la frequentazione del prestigioso Culinary Institute of America, nonché una

a Roth e Beuys paiono insufficienti all'autrice per giustificare un'arte che si propone tale commettendo un errore "filosofico" di fondo e basando la sua esistenza sulla sua stessa distruzione. Cfr. *Eat Art: Joseph Beuys, Dieter Roth, Sonja Alhäuser*, catalogo della mostra a cura di Tanja Maka, Peter Nisbet (Boston, Busch Reisinger Museum, 5 October – 15 December 2001), Publication Department Harvard University Art Museum, 2001.

²⁹¹Tuttavia, i *recipe paintings* che corredano l'allestimento, concepiti dall'artista allo stesso tempo come *performance plans* e "liste della spesa", sono messi a punto per fare in modo che all'occorrenza – ovvero per una nuova mostra – tutto possa essere nuovamente preparato e consumato: il processo di creazione e quello di documentazione vanno così di pari passo.

lunga esperienza come giornalista e scrittrice gastronomica.²⁹² Come Alhäuser, anche Rubell è interessata nella sua ricerca all'abbattimento delle frontiere tradizionali imposte dal sistema istituzionale; a questo scopo, il cibo è il medium prescelto per la realizzazione di progetti che si pongono sempre all'incrocio tra installazione, *happening* e *performance*. Gli stessi principi dell'offerta e della monumentalità stanno alla base di interventi come *Old Fashioned* (2010) – 1521 ciambelle appese a una parete di compensato e a disposizione degli spettatori – e *Made in Texas* (2011) – per il quale Rubbell ha portato all'interno della East Gallery of Dallas Contemporary i lavoratori e i prodotti di quattro tra fattorie e aziende alimentari locali texane. Ma la natura dei lavori di Rubbell, sempre su scala ambientale, giocati sull'alternanza tra il monumentale e l'effimero e sullo *shock* per l'enorme quantità di cibo a disposizione degli spettatori, emerge soprattutto nelle sue recenti partecipazioni all'importante festival di arti performative Performa: nel 2009, in occasione della cena di gala, l'artista ha messo a punto *Creation*, un festino caotico e decadente con reminiscenze bibliche, vera e propria «esibizione di eccessi in un momento storico di ristrettezze» ispirata ai libri della Genesi;²⁹³ l'anno successivo, in occasione del *Red Party*, ha interamente ricoperto una stanza con dello zucchero filato rosa (*Padded Cell*), attraverso la quale era possibile accedere alla vera e propria sala del *buffet*, a sua volta allestita in stile costruttivista con una dominante cromatica rossa, bianca e nera.

La trasformazione dell'intero contesto espositivo in qualcosa di commestibile,

²⁹²Rubell, figlia della coppia di collezionisti Don e Mera Rubell, e nipote di Steve Rubell, proprietario dell'iconico Studio 54, è stata firma per il *Miami Herald* e *Domino Magazine*, e ha all'attivo diverse pubblicazioni culinarie. Cfr. il sito dell'artista www.jenniferrubbell.com. Cfr. anche K. BOLONIK, "It's OK to Eat the Art. How Jennifer Rubell found her place at the table as an artist – by first catering it", in *New York Magazine*, 10 July 2011 (versione *on line*).

²⁹³Cfr. C. LA ROCCO, "Food for Thought", in *Artforum*, 11 May 2009 (versione *on line*). Cfr. anche A. WALLESTON, "Jennifer Rubell for Performa 2009", in *Art in America*, 2 November 2009 (versione *on line*).

così come fatto da Rubell e da Alhäuser, non è certo una novità assoluta nella storia dell'arte del Novecento, e vanta anzi dei precedenti illustri: il riferimento più appropriato, in questo caso, è forse la *Chocolate Room* che Ed Ruscha allestì all'interno del Padiglione U.S.A alla 35ma Biennale di Venezia nel 1970, quando, piuttosto che declinare l'invito del curatore Henry Hopkins come avevano fatto molti suoi colleghi in segno di protesta per la guerra del Vietnam, decise di "addolcire" letteralmente i toni della contestazione tappezzando le pareti del Padiglione con dei fogli di carta su cui era stata "stampata" della cioccolata. L'opera, nella sua esibita stucchevolezza, era da intendersi a sua volta come una presa di distanza dalla violenza delle operazioni belliche, per quanto dichiaratamente fragile e transitoria; com'era prevedibile, infatti, nel corso dell'estate, le formiche furono attratte dall'aroma penetrante del cioccolato, e distrussero, mangiandola, l'installazione. L'importante sottotesto politico dell'installazione di Ruscha appare al contrario completamente assente nei progetti delle due artiste, in cui a prevalere è senza dubbio l'intento di divertire e coinvolgere sensorialmente il pubblico, pur inducendolo nel contempo a riflettere sulle possibilità di fruizione e percezione offerte dal contesto espositivo.

Proprio questo interesse per l'interazione del pubblico con opere di scala ambientale non è però privo a sua volta di rischi e, soprattutto nel caso di Rubell, di possibili derive in una sorta di *party planning* di lusso con sconfinamenti di sapore *Kitsch*. Basti pensare che il piatto principale della cena allestita dall'artista per l'edizione 2009 di Performa era costituito da un enorme cumulo di costolette alla griglia accatastate su un piedistallo bianco, che venivano ricoperte di miele liquido che colava a filo da una fessura presente nel soffitto: essendo il banchetto di ispirazione biblica, era piuttosto semplice interpretare la presenza delle costolette come un rimando giocoso al racconto della creazione di Eva dal costato

di Adamo; l'utilizzo del dolcificante, invece, oltre a essere una citazione delle valli "di latte e miele" di cui sarebbe fatto il regno dei cieli, voleva porsi anche come omaggio a *Honeypump at the Workplace-Honey is flowing in all directions*, lavoro presentato da Joseph Beuys in occasione di Documenta VI (1977) e con il quale, tramite un apposito marchingegno, l'artista aveva pompato del miele attraverso una condotta che percorreva tutte le sale del Museum Fridericianum di Kassel. Anche qui, come è facilmente intuibile, l'utilizzo del miele da parte di Rubell risultava privo di quei significati alchemici ed energetici che tanta parte avevano nella poetica dell'artista tedesco; gli stessi "spettatori-api", a propria volta, piuttosto che dare vita a una scultura sociale ordinata e composta non avevano potuto fare altro che avventarsi, felici e famelici, sulla propria porzione di carne in agrodolce. Proprio queste forme di citazionismo manierista rappresentano del resto una vera e propria costante dell'opera di Rubell nella sua totalità. Per la stessa edizione 2009 di Performa, per esempio, l'artista aveva fatto realizzare in cioccolato numerose copie in miniatura di alcune sculture in acciaio di Jeff Koons: le statuette, battezzate *Chocolate Jeff Koons Bunny*, erano collocate su piedistalli bianchi, e gli ospiti erano sollecitati a sfasciarle, per poi mangiarle, con l'aiuto di martelli appositamente predisposti. Per *Icons* (2010), un faraonico banchetto ispirato ai più grandi nomi dell'arte contemporanea – da Duchamp a Pollock, da Neuman a Beuys – Rubell aveva fatto costruire, tra le altre cose, un'enorme riproduzione in cartapesta del volto di Andy Warhol che, in omaggio alla passione dell'artista Pop per i cibi da supermercato, rivelava al suo interno una miriade di palloncini rosa gonfiati ad elio e ogni sorta di tipico dolcetto americano preconfezionato. Come ben si evince da questi esempi, gli interventi di Rubell sembrano collocarsi al limite tra la volontà di opporsi a una concezione dell'opera come feticcio da museo o da collezione e la parata alimentare dell'evento *Kitsch* esclusivo e spassoso. Così, per quanto colta e sensibile alle questioni della

fruizione dell'arte e del mercato, Rubell sembra cedere troppo spesso alle lusinghe di quello stesso sistema sul quale vorrebbe far riflettere: lo conferma il fatto che ad avere avuto l'onore di distruggere il fantoccio con le fattezze di Warhol a colpi di mazza da *baseball* sia stato il celebre *chef* Mario Batali, già insegnante di Rubell e ora amico e presenza fissa a tutti gli eventi organizzati dall'artista, peraltro frequentatissimi da numerosi esponenti del *jet set* internazionale.²⁹⁴

L'invito – alla base dei lavori di Alhäuser e di Rubell – a divorare un'arte citata spesso in modo letterale, e a incorporarla dopo averne fatto in qualche modo scempio, sta anche alla base di uno dei progetti presentati nell'ambito di *Approssimazioni razionali semplici*, il disegno curatoriale messo a punto da Lara Favaretto e Francesco Manacorda in occasione di Artissima 2011. Proseguendo un percorso di ricerca sui possibili scenari futuri delle sedi espositive dedicate all'arte contemporanea portato avanti dalla fiera torinese, Favaretto e Manacorda hanno proposto la prospettiva di un museo "immaginato", basato sulla coesistenza – cioè sull'approssimazione intesa come avvicinamento e giustapposizione – di alcune costanti tradizionali della museologia attuale e di alcuni elementi innovativi.²⁹⁵ Nell'organizzazione fittizia, effimera e nomade della fiera, Favaretto e Manacorda hanno contemplato la presenza di una collezione permanente e di una mostra temporanea, di un *bookshop*, di una sala conferenze, di un'area dedicata alla didattica e di un deposito per le opere; questi elementi sono però stati ripensati attraverso una selezione di progetti già

²⁹⁴Per un resoconto dettagliato di *Icons* cfr. K. CHOU, "Idolize What You Eat", in *Art in America*, 23 April 2010 (versione *on line*); R. LIEBERMAN, "All You Can Eat", in *Artforum*, 27 May 2010 (versione *on line*). Già in occasione di *Courage* (2004), gli spettatori avevano potuto usare dei martelletti per far esplodere dei palloncini, all'interno dei quali erano contenuti dei piccoli *desserts*.

²⁹⁵Il percorso era stato avviato nell'ambito dell'edizione 2010 con il progetto curatoriale *La casa delle Contaminazioni*, ideato per l'occasione dallo studio berlinese Raumlabor.

esistenti o di nuove proposte da parte di singoli, collettivi e istituzioni, scelti nel panorama artistico mondiale per la loro capacità di inventiva nel reimmaginare metodi operativi e programmatici.²⁹⁶ Ciò che appare rilevante nell'ambito di questa ricerca è come Favaretto e Manacorda abbiano pensato di (far) ricostruire una collezione permanente ispirandosi alla filosofia della Eat Art, chiedendo a un'*équipe* di pasticceri professionisti di realizzare per i quattro giorni della *kermesse* ottanta torte (venti per giornata) che riproducessero i capolavori dell'arte novecentesca o ne omaggiassero in qualche modo gli autori.²⁹⁷ Gli spettatori sono stati poi invitati a consumare i dolci, e dunque, simbolicamente, le opere e gli artisti, e a confermare, così, il carattere temporaneo e transitorio di ogni tentativo di mettere a sistema la produzione artistica nella speranza di una canonizzazione futura; una prospettiva di incorporazione ben diversa, dunque, da quella avanguardistica e neoavanguardistica della prima metà del Novecento, e che al contrario tradiva un pessimismo di fondo sullo statuto e sul ruolo dell'arte contemporanea, forse ormai incapace di suscitare delle reazioni autenticamente "indigeste" e spesso ridotta a bene di veloce consumo e altrettanto veloce espulsione, a conferma delle peggiori profezie formulate da Dieter Roth alla fine

²⁹⁶La mostra temporanea era affidata a Pierre Bal-Blanc, e si articolava in una serie di *performance* seguite da una conversazione; nella zona *auditorium* sono stati proiettati dei film di recente produzione da parte della Chisenhale Gallery di Londra, a cui hanno fatto seguito tre giorni di conferenze, dibattiti e proiezioni sulla tematica (tra le altre) della distribuzione della conoscenza, gestiti da Bétonsalon, Triple Canopy e Salon Populaire; il *bookshop* è stato organizzato secondo la bizzarra tassonomia di Bureau of Loose Associations; l'area deposito conteneva alcune mostre fondamentali del XX secolo, che potevano essere visitate dagli spettatori nell'*Hypnotic Show* curato da Raimundas Malašauskas; il dipartimento educativo (che era anche laboratorio scientifico per la produzione di inchiostri) era affidato a France Fiction; il dipartimento delle pubblicazioni presentava, infine, in tempo reale i dati sulla fiera e sul progetto curatoriale, ed era ideato dallo studio grafico di Artissima 18, il Sara De Bondt studio.

²⁹⁷Vale la pena segnalare come, tra le moltissime pubblicazioni a tema *food design*, diverse si ispirino proprio a opere iconiche dell'arte contemporanea, da Mondrian a Rothko a Hirst. Cfr. per esempio R. LEVY BERANBAUM, C. FREEMAN, T. DUGGAN, *Modern Art Desserts: Recipes for Cakes, Cookies, Confections, and Frozen Treats Based on Iconic Works of Art*, Teen Speed Press, 2013.

degli anni Sessanta.²⁹⁸

Un altro interessante caso di studio, in cui proprio una massiccia quantità di cioccolata viene resa protagonista di un tentativo *sui generis* di critica istituzionale, è offerto dall'americano Paul McCarthy. Consapevole del fascino intrinseco del "cibo degli dei" – già protagonista del suo *Santa Chocolate Shop* (1997), di cui si è parlato nel precedente capitolo – l'artista vi ha fatto nuovamente ricorso nel 2007 per *Chocolate Factory*, un progetto-scommessa a lungo termine in cui il cibo non è più manipolato per fare leva su dinamiche di disgusto e rigetto, ma è utilizzato allo scopo di denunciare dall'interno i paradossi del sistema e del mercato dell'arte. Per quattro settimane a cavallo tra i mesi di novembre e dicembre, e dunque in piena atmosfera natalizia, McCarthy ha infatti trasformato in una cioccolateria i 6000 metri quadrati della Maccarone Gallery di New York: il risultato giornaliero della filiera produttiva erano 1000 statuette di cioccolata – chiamate *Santa With Tree and Bell* – che riproducevano un'altra scultura dello stesso McCarthy in cui l'artista appariva nelle vesti caricaturali di un Babbo Natale corredato di un albero e di una campana dalle forme allusivamente falliche;²⁹⁹ ogni statuetta, confezionata con cioccolato Guittard di prima qualità, sarebbe poi stata venduta in un'apposita sezione della galleria al prezzo di circa cento dollari. Il prodotto finale era dunque da considerarsi a tutti gli effetti una

²⁹⁸Si noti come il tema della transitorietà espressa attraverso il cibo sia già presente nei lavori di Favaretto: per *Solo se sei mago* (2006) l'artista aveva progettato un cubo da 100 kg di confetti bianchi destinato a sgretolarsi nel corso dell'esibizione.

²⁹⁹*Santa With Tree and Bell* era stata presentata durante l'estate nel contesto fieristico di Art Basel: il batacchio della campana era posto in corrispondenza con il pube dell'omino, mentre l'albero riproduceva la forma di un vibratore elettrico; le statuette sono infatti note anche come *Santa With a Butt Plug*, come l'omonimo esemplare in bronzo esposto dall'artista a Rotterdam nel 2005. Come ha dichiarato lo stesso McCarthy: «Ho creato diverse opere con il vibratore. Mi piace che somigli a un albero di Natale, ma mi piace anche che ricordi un'opera di Brancusi [*Brancusi Tree (Gold)* (2007)] o di Arp. Se sei un artista, vai alla ricerca di cose che hanno più di un solo significato». Cfr. T. BACHTELL, "Naughty or Nice", in *The New Yorker*, 26 November 2007 (versione *on line*).

specialità esclusiva del mercato dolciario: la Guittard Company, attiva dal 1868, è infatti una delle più antiche e prestigiose industrie del cioccolato a conduzione familiare presenti in California, e l'intera filiera produttiva era supervisionata dal *Maitre Chocolatier* Peter P. Greweling, del Culinary Institute of America. Partito come sfida critica per denunciare, sulla scia di Dieter Roth, le dinamiche sempre più scopertamente commerciali e spettacolari dell'attuale sistema dell'arte, il progetto di McCarthy – inteso dall'artista come "scultura" – registrò, prevedibilmente e nonostante le perplessità iniziali dell'artista, il tutto esaurito, confermando e rafforzando quegli stessi principi di mera compravendita che si era proposto di criticare.³⁰⁰ Non a caso, galvanizzato dal *boom* di vendite, l'artista avrebbe poi progettato di replicare l'esperimento anche nel corso delle festività pasquali, in occasione del tradizionale Thanksgiving e per le celebrazioni di Halloween, registrando anche in questi casi un totale successo commerciale. Come si vede, per le sue premesse e dati gli sviluppi, *Chocolate Factory* può essere considerato un esempio di come gli assunti della critica istituzionale possano essere utilizzati a totale smentita della loro presunta efficacia: fingendo di criticare un sistema considerato invincibile, l'artista – portavoce di una protesta civile e culturale che non gli ha tuttavia impedito di diventare una *arty-star* del contemporaneo – non solo dimostrava di essere perfettamente in grado di governare e manipolare i meccanismi economici e commerciali, ma riduceva provocatoriamente l'azione del pubblico al mero acquisto di un multiplo. Nella sua cosciente riaffermazione della forza del sistema e delle sue logiche, McCarthy sembra così condividere il pessimismo espresso dal recente dibattito critico nei confronti degli interventi di critica istituzionale e di ispirazione relazionale e partecipativa, ridimensionandone in modo significativo sia le premesse teoriche

300Cfr. K. TAYLOR, "Paul and the Chocolate Factory. For his latest installation, sculptor Paul McCarthy is turning a New York gallery into a bona fide, operational candy plant", in *W Magazine*, November 2007 (versione *on line*); T. BACHTTELL, "Naughty or Nice...", cit.

sia le aspettative di efficacia: come se, nell'eterna lotta tra Davide (l'artista) e Golia (il sistema), possano dichiararsi vincitori solo coloro che saranno disposti a un'alleanza e a una successiva connivenza con il gigante avversario.³⁰¹

L'esperimento della *Chocolate Factory* mccarthyana può dunque essere interpretato come una dimostrazione (per quanto progettata a tavolino) del principale rischio a cui, secondo Claire Bishop, vanno incontro tutte le operazioni programmaticamente critiche svolte all'interno del contesto istituzionale: vale a dire, quelli di vedere annullata la propria credibilità proprio per via del riassorbimento all'interno di un sistema sempre più pronto non solo ad accoglierle ma addirittura a promuoverle nell'interesse di un miglioramento della propria immagine.³⁰² Tanto più significativa e controcorrente, tenuto conto dell'autorevole scetticismo di Bishop, appare dunque la scelta di Stephanie Smith, direttrice dello Smart Museum of Arts dell'Università di Chicago, di curare la recente mostra itinerante dall'emblematico titolo *Feast. Radical Hospitality in Contemporary Art*: l'esibizione riuniva infatti il lavoro di più di trenta artisti tra "storici" ed emergenti che, convinti della necessità di una pratica artistica basata sul principio dell'ospitalità, hanno trasformato il semplice atto di condividere cibo

301In questo caso specifico la critica di McCarthy nei confronti del sistema dell'arte va di pari passo con una lettura evidentemente spoetizzante di festività di centrale importanza per la cultura occidentale e cattolica come il Natale e la Pasqua, che vengono rivelate come gigantesche macchine commerciali mosse da una propaganda interessata di messaggi ecumenici e buoni sentimenti. Una eco di questa dissacrazione si ritrova in un lavoro del duo olandese di artisti e *designer* Lerner & Sander, che nel video *Chocolate Bunny* (2007) hanno sottoposto dei coniglietti di cioccolato a tre differenti tipi di "morte" per liquefazione: sottoposti al calore di un ferro da stiro, di una lampada e di un asciugacapelli, i tre coniglietti si scioglievano inesorabilmente, in una tragica "agonia" esasperata dalla "dolce" cantilena in sottofondo (in funzione di "contrappunto didattico") e dalla lentezza insostenibile del processo. Cfr. il sito del duo, www.lernertandsander.com.

302Ancora peggiore, sostiene Bishop, è il rischio che certe forme di attivismo artistico vengano prese in considerazione, e dunque finanziate, da governi e forze politiche, in una sorta di delega dall'alto alla risoluzione apparente di problemi che, al contrario, richiederebbero un maggiore investimento economico e, soprattutto, una posizione prioritaria nell'agenda politica. Cfr. C. BISHOP, "The Social Turn...", cit.

e bevande in una categoria estetica "radicale".³⁰³ Una presa di posizione chiara, quella della curatrice, che nel chiamare esplicitamente in causa le perplessità della studiosa sull'efficacia di certi progetti, difendeva la mostra come "necessaria" *tout court*, sia per l'attualità della tematica alimentare sia, appunto, per riflettere sulle forme di ospitalità attualmente possibili e praticabili da parte di musei e gallerie nei confronti degli artisti e del pubblico.³⁰⁴

La mostra, in quanto prima del suo genere, offriva una prospettiva tanto diacronica quanto sincronica: dalle esperienze pionieristiche dell'inizio del Ventesimo secolo nell'ambito dell'avanguardia europea, per poi seguire lo sviluppo e l'ubiquità attuale del tema in tutto il mondo, annoverando le opere di alcuni tra i più importanti artisti viventi. Così, all'interno della stessa cornice espositiva, i progetti dei Futuristi, di Daniel Spoerri, Alison Knowles, Gordon Matta-Clark e Tom Marioni convivevano con le proposte di Marina Abramovič e Ulay, Sonja Alhäuser, Theaster Gates, Felix Gonzalez-Torres e Rirkrit Tiravanija; inoltre, a corredare questa offerta così ricca e prestigiosa, vi erano i contributi di artisti giovani ed emergenti – come Ana Prvacki o il collettivo Fallen Fruit – il cui lavoro veniva contestualizzato e messo in relazione con quello delle personalità più affermate ed influenti. Significativo, inoltre, il fatto che la presentazione di nuovi progetti fosse affiancata dalla riproposizione di progetti "storici", sia alla ricerca di un *continuum* concettuale, sia per fare in modo che il pubblico potesse fare esperienza del modo in cui, in passato, artisti come Marina Abramovič e Ulay o Alison Knowles avessero già usato il rituale del pasto come catalizzatore

303Cfr. *Feast: Radical Hospitality in Contemporary Art*, catalogo della mostra a cura di Stephanie Smith (Chicago, The Smart Museum of Art, University of Chicago, 16 February-10 June 2012), 2012. Dopo Chicago, le tappe della mostra fino al 2015 saranno: Houston (Texas), Santa Fe (New Mexico), Gambier (Ohio), Minneapolis (Minnesota).

304Cfr. S. SMITH, *Introduction: Of Feast, Hospitality, and Art*, in *Feast...*, cit. pp. 12-19. Nel giustificare la necessità di una mostra come *Feast*, Smith chiama in causa soprattutto le perplessità espresse da Claire Bishop, dichiarandosi a propria volta scettica sulla sfiducia della studiosa.

dell'esperienza artistica.³⁰⁵ In questa prospettiva va interpretato lo stesso *opening*: dalle 19.30 alle 21.00 del 15 febbraio 2012, il pubblico ha infatti potuto bere una birra e fare conversazione con l'artista concettuale Tom Marioni, che per l'occasione ha rimesso in scena questo suo celebre lavoro inaugurato nel 1970; assistere a una *performance* di Theaster Gates insieme al gruppo *gospel* dei Black Monks del Mississippi; prendere parte all'ultima "tappa" di *Enemy Kitchen (Food Truck)*, un progetto portato avanti dal 2007 da Michael Rakowitz e nel quale un furgone-cucina parcheggiato davanti all'ingresso dello Smart Museum serviva cucina regionale irachena in piatti di carta che replicavano la collezione di porcellane cinesi dell'ex dittatore Saddam Hussein.³⁰⁶

Una mostra come *Feast*, con un *focus* così preciso sul concetto di accoglienza, potrebbe correre il rischio di essere interpretata come una semplice celebrazione miscellanea e in grande stile delle declinazioni artistiche della convivialità dal primo Novecento a oggi; del resto, la sola presenza di opere simboliche come quelle di Tiravanija e Gonzalez-Torres potrebbe risultare talmente ingombrante da condizionare *in toto* l'interpretazione dell'intero *concept*. Tuttavia, l'esibizione riesce a non cadere nei facili stereotipi relazionali o nell'intrattenimento fine a se stesso non solo per il suo ancoraggio storico a una matrice avanguardista e neoavanguardista, ma per la presenza di diverse opere che, mettendo in discussione il concetto stesso di ospitalità, ne svelano la faccia opposta e

305 Questa scelta, sommata al ricco cartellone di eventi e iniziative successive all'*opening*, rappresentava una implicita dichiarazione di come una certa tipologia di opere e la stessa mostra possano essere pienamente apprezzate solo attraverso una partecipazione diretta. Cfr. D. MARKUS, "Feast. Radical Hospitality in Contemporary Art", in *Art in America*, 7 June 2012 (versione *on line*).

306 Il progetto *Enemy Kitchen* di Michael Rakowitz mette il dito nella piaga dolente dei rapporti internazionali e dei fallimenti diplomatici da parte di una potenza mondiale come quella statunitense: su presupposti simili si basa anche l'attività del gruppo Conflict Kitchen, con sede nella cittadina di Pittsburgh, che periodicamente serve piatti tipici dei Paesi con cui gli Stati Uniti si trovano in conflitto, invitando i clienti a uno scambio di opinioni sulla politica nazionale e internazionale. Finora, Conflict Kitchen ha offerto piatti della tradizione gastronomica afghana, iraniana, venezuelana e cubana. Cfr. il sito dedicato: conflictkitchen.org.

contraria sia nella vita che nell'arte, denunciando così la difficoltà di conciliare le necessità istituzionali con le istanze critiche delle varie ricerche individuali. L'esempio forse più rappresentativo delle intenzioni solo apparentemente ecumeniche della mostra è offerto dal contributo di Ana Prvacki, che per l'occasione ha messo in atto la *performance The Greeting Committee* (parte di un progetto iniziato nel 2011): aggirandosi nelle sale per offrire al pubblico un assaggio di *slatko* – una gelatina di fragole fatta preparare appositamente dal personale del museo secondo una ricetta tradizionale serba – l'artista dava il benvenuto ai visitatori "addolcendo loro la lingua", in modo che, secondo l'usanza, una volta lasciato l'allestimento non sentissero il bisogno di pronunciare parole "amare" a proposito. Quello che da principio potrebbe sembrare un gesto del tutto innocuo, se non addirittura un banale convenevole, serviva così all'artista per mettere in luce i lati oscuri e contraddittori dello statuto dello spettatore come "invitato di riguardo": come è noto, difatti, troppa gentilezza può mettere a disagio l'ospite, facendolo sentire inibito, manipolato, e dunque obbligatoriamente grato. Innescare questa dinamica psicologica in un ambiente come quello museale, nel corso di una mostra incentrata sul senso dell'ospitalità e dell'accoglienza, proiettava dunque delle ombre lunghe sul suo presunto e scontato buonismo, a riprova della complessità irrisolta del rapporto tra contesto istituzionale, artisti, opere e pubblico, e dunque della necessità di riflettere criticamente su questi temi anche e soprattutto all'interno di mostre appositamente dedicate.³⁰⁷

³⁰⁷Cfr. Ana Prvacki, in *Feast...*, cit., pp. 278-285. Una tappa del progetto *The Greeting Committee* è stata presentata anche nel corso di DOCUMENTA (13) (2012).

III.5 Food on stage. Il cibo nella "società dello spettacolo"

Quando alla fine degli anni Novanta Bourriaud teorizzava l'estetica relazionale, la diffusione e l'efficacia degli interventi artistici che miravano alla creazione e al rinsaldamento dei legami sociali, e che spesso ricorrevano al cibo in quanto simbolo universale di condivisione e convivialità, stava raggiungendo il suo apice; al punto che il curatore francese si era spinto a intravedervi la possibilità di una vera svolta per un sistema dell'arte sempre più sempre più chiuso, autoreferenziale, compiaciuto e reazionario, succube del mercato e dunque persuaso dello *status* di merce del manufatto artistico inteso come oggetto e bene di consumo. Eppure, proprio quella filosofia artistica che secondo Bourriaud avrebbe potuto invertire la tendenza sembra essere andata incontro a propria volta a un processo di inflazione e decadimento: mentre le occasioni conviviali in musei e gallerie si susseguono ormai stancamente con impercettibili variazioni di forma e contenuto, una serie di opere realizzate soprattutto a partire dal Duemila sembra dimostrare, al contrario, come la presentazione e l'offerta di cibo a un pubblico (sempre pagante, quando non selezionato) possano addirittura avere tutt'altri fini ed esiti rispetto all'interazione e al rafforzamento dei legami interpersonali. Come si vedrà, molto spesso questi interventi si riducono alla pura esibizione di prodotti alimentari tanto più attraenti e desiderabili quanto più irraggiungibili e non condivisibili (nel senso di non consumabili o non commestibili); al contrario di quanto accade nelle opere a scopo partecipativo, in molti casi il cibo è il comodo pretesto per attirare indifferentemente visitatori di ogni età, cultura ed estrazione, e dunque il protagonista di opere e di eventi tematici che, pur appagando i sensi tramite la creazione di ambienti giocosi e interattivi di stampo fieristico, risultano sostanzialmente prive di contenuti critici.

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari

Nei paragrafi successivi si cercherà di offrire una panoramica dei modi in cui questa spettacolarizzazione del commestibile e del gastronomico abbia subito, specie nel corso dell'ultimo decennio, un incremento significativo, dalla manipolazione degli alimenti per la realizzazione di dipinti e sculture ai ristoranti progettati e gestiti da artisti di fama mondiale, passando per rassegne, festival, mostre a tema ed eventi esclusivi in cui il cibo perde il suo ruolo di catalizzatore sociale per divenire attrazione e pretesto alla moda.

III.5.1 Paradisi artificiali all'insegna dell' "all edible"

Il celebre *chef* Marie-Antonin Carême (1784-1833), fondatore della *haute cuisine* al servizio dei nobili d'Europa, storico innovatore del settore della gastronomia francese, viene a tutt'oggi ricordato soprattutto per i cosiddetti *pièce montées*, elaboratissime costruzioni di zucchero e marzapane variamente decorate che traevano ispirazione dalle illustrazioni di monumenti antichi (templi, piramidi, mausolei) che il cuoco andava a cercare nei volumi della Biblioteca Nazionale di Parigi.³⁰⁸ Ma se quello del cuoco francese era un tentativo di promozione del culinario finalizzato al suo inserimento nel novero delle belle arti – al punto che è divenuta proverbiale la sua idea della pasticceria come branca privilegiata dell'architettura – non si contano, all'altezza cronologica attuale, i casi di artisti divenuti famosi per avere fatto dell'utilizzo di determinati alimenti una costante per la realizzazione di opere animate dallo stesso spirito spettacolare.

³⁰⁸Cfr. il più recente studio biografico: I. KELLY, *Cookin for Kings: The Life of Antonin Carême, the First Celebrity Chef*, Walter & Co., 2004. Cfr. anche P. HAYDEN, "The Fabriques of Antonin Carême", in *Garden History*, Vol. 24, N. 1 (Summer) 1996, pp. 39-44, P. PARKHURST, "Writing Out of the Kitchen: Carême and the Invention of French Cuisine", Ferguson, in *Gastronomica. The Journal of Food and Culture*, Vol. 3, N. 3, 2003, pp. 40-51. Cfr. anche M. KRONDI, *Sweet Invention. A History of Dessert*, Chicago Review Press, 2011, pp. 209-218.

Iperrealistiche, profumate e dall'inconfondibile colore rosa sono, per esempio, le sculture dell'italiano Maurizio Savini, che dalla fine degli anni Novanta ha eletto la gomma da masticare alla fragola a suo materiale scultoreo privilegiato.³⁰⁹ L'artista, con l'aiuto di numerosi assistenti, modella infatti riproduzioni dei più svariati soggetti: dalla figura umana agli animali, passando attraverso beni di uso comune e ricostruzioni di *tableaux vivants* in scala 1:1.³¹⁰ Curate nei minimi dettagli, fragranti e non prive di elementi citazionisti e di sottintesi ironici – come nel caso di *I like America and America Likes me* (2011), che fa il verso alla celebre *performance* di Beuys del 1974, con coyote e artista sostituiti da un alligatore e da un mappamondo ammaccato – le sculture corrono però il rischio di vivere, per così dire, all'ombra del loro stesso materiale, di cui Savini sostiene di sfruttare la duttilità in vista di un inserimento tra quelli considerati convenzionalmente artistici.³¹¹ Sebbene sia innegabile che l'aura di leggerezza implicata dalla scelta del *chewing gum* complichino e stratifichi l'interpretazione delle opere che si

309 Racconta l'artista: «La cosa più interessante per me era il colore, ho sempre pensato che il rosa fosse un colore del tutto artificiale. Il rosa è di plastica. Andavo alla ricerca di questo, ma non è stato semplice approdare alla gomma da masticare. Poi, come un trovatore, sono incappato nell'applicazione senza cercarla. L'ho trovata casualmente nella spazzatura: cinque scatole di gomme scadute gettate dal tabaccaio sotto casa». Cfr. M.L. PRETE, "Maurizio Savini. Un sogno di gomma rosa", in *Inside Art*, VI, N. 59, novembre 2009 (versione *on line*). Savini è incluso tra quegli autori attivi nel contesto post-Ottanta in cui «l'esistenziale, ciò che si sente emergere dall'interno, si combina con la filosofia dell'apparire che domina la nostra epoca, con l'importanza che assume l'immagine nella comunicazione sociale». Cfr. G. VERZOTTI, *Scultura, lingua in divenire. Le ultime generazioni*, in *La scultura italiana del XX secolo*, Marco Meneguzzo (a cura di), Skira Editore, 2005, p. 250.

310 La realizzazione delle sculture prevede diversi passaggi: un calco di gesso dell'opera viene prima rivestito di poliuretano espanso e in seguito ricoperto con la gomma da masticare, che viene a sua volta trattata con dei fissativi (antibiotico, formaldeide e *polaroid*); una volta essiccato, divenuto duro e resistente come la pietra o il metallo, il *chewing gum* è capace di resistere a tutte le naturali trasformazioni organiche a cui altrimenti andrebbe incontro.

311 Si noti come non sia tanto il *chewing gum* ad essere stato incluso ufficialmente nel novero dei materiali scultorei dopo l'utilizzo sistematico fattone da Savini, quanto piuttosto la notorietà dell'artista a essersi accresciuta in seguito al suo utilizzo. Ricorda Savini: «Dopo vari tentativi ho cominciato a perfezionarmi con un omaggio a Pino Pascali, realizzando una pistola Uzi. Nel 1997 mi hanno invitato alla festa dell'arte al Macro, curata da Ludovico Pratesi, insieme ad altri artisti contemporanei. Ho portato quella pistola, all'insaputa di Pratesi, ottenendo un grande successo». Cfr. M.L. PRETE, "Maurizio Savini. Un sogno di gomma rosa...", cit.

vorrebbero più "impegnate", è proprio nel suo richiamare alla mente associazioni giocose e infantili che la gomma da masticare finisce pur sempre col dominare sulla decodifica dei lavori, anche quando questi, come accade per esempio negli interventi spaziali e installativi, vorrebbe caricarsi di riferimenti al sociale e alla politica. È il caso, per esempio, delle frequenti sculture in foggia di animali, con cui Savini intenderebbe esprimere il suo dissenso nei confronti della contemporaneità: per quanto l'artista sia stato addirittura paragonato a un Fedro o a un La Fontaine del terzo millennio, che modellando elefanti, gorilla, aquile, istrici e lupi starebbe in realtà rivolgendo un messaggio moralizzatore ai suoi contemporanei tramite un bestiario fantastico e bizzarro, ciò che rimane impresso nella mente dello spettatore così "addomesticato" è più che altro il virtuosismo con cui sono definiti singolarmente i peli di orsi polari e bisonti, o la reminiscenza vagamente disneyana di cerbiatti, conigli e marmotte che si fanno largo tra cumuli di spazzatura, anch'essa ricreata con del *chewing gum* bianco.³¹² Lo stesso accade quando Savini modella soggetti antropomorfi con le fattezze di soldati, *manager* e *broker*, esempio perfetto della schizofrenia del nostro tempo, scisso tra l'illusione del facile profitto e la malinconia del controllo perduto sul tempo della propria vita;³¹³ identica conclusione per la serie dedicata alle bandiere, che Savini ama "intrappolare" all'interno di grovigli di rovi e filo spinato rosa: nella *European Flag* (2011), per esempio, le stelle simbolo degli Stati fondatori dell'Unione paiono scollarsi dallo sfondo sul quale è stato inciso un labirinto, ma il messaggio di instabilità internazionale e di confusione politica e diplomatica che l'opera vorrebbe trasmettere finisce col risultare altrettanto

312Cfr. comunicato stampa della mostra personale *Maurizio Savini. Destined for Nothing*, a cura di Luca Beatrice (Milano, Galleria L'Immagine, 15 novembre-28 dicembre 2007); comunicato stampa della mostra personale *Maurizio Savini. Il dissenso di un uomo*, a cura di Ignazio Tantillo (Firenze, Galleria Alessandro Bagnai, 20 gennaio-5 marzo 2011).

313Cfr. comunicato stampa della mostra personale *Maurizio Savini. Tomorrow* (Roma, Galleria Oredaria Arti Contemporanee, 1 ottobre-28 novembre 2009).

labile e privo di sbocchi, certamente secondario rispetto all'apprezzamento dell'osservatore per la perizia della realizzazione e la cura minuziosa dei particolari. Così, affascinato e sostanzialmente divertito, il pubblico fruisce delle opere in maniera svelta e distratta: come se il desiderio di evocare la cultura "usa e getta" di stampo statunitense si ritorcesse contro le intenzioni dello stesso artista, il cui «sogno di gomma»³¹⁴ di un migliore universo possibile finisce con l'infrangersi contro la realtà di una contemplazione troppo simile all'impulso inerziale e meccanico con cui – per l'appunto – si masticherebbe un *chewing gum* mentre si è assorti in un'altra attività.

L'irlandese Brendan Jamison e il cinese Song Dong sono invece accomunati da quella che potrebbe essere definita una comune "vocazione" architettonica. Preferendo lo zucchero in zollette e in polvere ad altri materiali, Jamison ha riprodotto fedelmente una serie di monumenti e di edifici iconici, dalla Tate Modern di Londra fino alla Muraglia Cinese; una di queste opere, la porta sita al numero 10 di Downing Street, è stata anche installata per diverso tempo proprio davanti alla residenza ufficiale del *premier* britannico. Lo zucchero, scelto in virtù della sua duttilità e plasticità, si carica, come la gomma da masticare dell'artista italiano, di riferimenti alla sfera dell'infanzia, in cui la piacevolezza ricercata dei cibi dolci si unisce al gusto del giocare con i mattoncini Lego da costruzione o con il divertimento associato alla costruzione di forme e castelli con la sabbia marina.³¹⁵ Sostanzialmente identico è il procedimento di Song Dong, che utilizzando quantità industriali di *wafer*, biscottini, cialde e tocchetti di Pan di Spagna ha ricreato una serie di *Biscuit Cities* in miniatura che riproducono in tutto e per tutto il brulichio delle moderne aree urbane dell'estremo oriente.³¹⁶ Questi

314Cfr. M.L. PRETE, "Maurizio Savini. Un sogno di gomma rosa...", cit.

315Cfr. il sito dell'artista www.brendanjamison.com.

316I lavori sono stati interpretati anche come effetto della necessità della generazione artistica cinese nata alla fine degli anni Sessanta di lavorare con materiali tutto sommato poveri e in

lavori di Dong, che con materiali deperibili ha realizzato modellini in scala di città asiatiche ad altissima densità abitativa come Shanghai e Beijing, vorrebbero porsi, nelle intenzioni dell'artista, soprattutto come critica alla cementificazione della Cina e allo stile di vita malsano che ormai caratterizza le metropoli orientali; tuttavia, per quanto il sovrappopolamento e le problematiche ambientali costituiscano delle vere e proprie emergenze, il pubblico non può che osservare queste gigantesche costruzioni con stupefazione e divertimento, tanto più che viene a propria volta invitato, di assaggio in assaggio, a distruggere il manufatto. La spettacolarità delle riproduzioni in miniatura e, nel caso di Dong, il carattere interattivo delle opere finiscono così col prevalere sui possibili contenuti critici e sulle interpretazioni politiche. Lo dimostra, per esempio, quanto è accaduto nell'estate del 2009 alla Wildenstein Gallery di New York nel corso della presentazione di *Waste not* (2005), un lavoro incentrato proprio sulle idee di accumulo e di spreco basato sulla raccolta degli oggetti che la madre di Dong (recentemente scomparsa) aveva conservato per oltre un cinquantennio in osservanza dell'educazione ricevuta durante il periodo comunista. Per accompagnare il suo *talk* su queste tematiche con la curatrice del MoMA Sarah Suzuki, l'artista aveva preparato una serie di paesaggi commestibili: ed è proprio su questi che il pubblico, sostanzialmente incurante del resto, si è avventato entusiasta.³¹⁷ Potenzialmente commestibili, ma concepiti come interventi provvisori all'interno di musei e gallerie o come effimero arredo urbano per addolcire il grigiore delle aree metropolitane, sono invece i lavori dell'inglese Shane Waltener, da tempo interessato al riciclo dei materiali e all'apprendimento e alla rielaborazione personale di tecniche artigianali e tradizionalmente

assenza di un vero e proprio studio (la cosiddetta "*apartment art*"). Cfr. A. HUNT, "Song Dong", in *Art Monthly*, N. 348, July-August 2011, pp. 22-23.
 317Cfr. A. WALLENSTON, "Song Dong Feeds the Masses", in *Art in America*, 29 June 2009 (versione *on line*).

femminili, come la decorazione dolciaria, il ricamo e il lavoro a maglia.³¹⁸ Attrezzato degli strumenti e degli alimenti usati in pasticceria, l'artista ha così dato vita alla serie degli *Sweet Graffiti*, ricoprendo le pareti di diversi spazi espositivi con motivi ornamentali di pasta salata o di glassa reale, e aggirandosi nella periferia urbana per applicare coriandoli di zucchero e confetti sopra scritte vandaliche e interventi di *Street Art*. Nel 2006, in occasione della mostra personale *Bread For Me, Cake for the Others* alla MKgalerie di Rotterdam, l'artista ne ha rivestito i muri con dei lavori di pasta salata ispirati all'opulenza delle decorazioni gotiche e barocche – *Moribund mural* (2006) –, ha esposto barattoli di marmellata confezionati in prima persona – *Urban survival and urban defence kits* (2005) – e ha coinvolto gli spettatori in un progetto interattivo, invitandoli a entrare nel retro della galleria e a decorare delle torte da annettere alla sua personale collezione – *Sweet Nothings. An intimate history of cake decorating*. Facevano parte della mostra anche una serie di recipienti di vetro il cui interno era stato ornato con con motivi floreali di pasta di zucchero ispirati alla simbologia vittoriana; motivi che Waltener avrebbe poi riprodotto, per l'inaugurazione della nuova MKgalerie di Berlino, nel lavoro murale *Sweet Graffiti/ Love, Hope and Deceit (Roses, Almond Flowers and Anemones)* (2007). Animati da una volontà estetizzante, e non di rado orchestrati in modo che il pubblico stesso sia, come si è visto, parte attiva del processo artistico, interventi di questo tipo corrono però il rischio di apparire sostanzialmente ornamentali oltre che ricreativi; per quanto Waltener si dica convinto che la delicatezza e la fragilità delle installazioni rappresentino un valore aggiunto nel loro ricordare il carattere transitorio della bellezza, è innegabile come siano proprio la spettacolarità e la gradevolezza dei risultati a farne un artista richiesto in tutto il mondo.

318Cfr. il sito dell'artista www.shanewaltener.com.

Un'altra tra le modalità più frequenti con le quali il cibo viene reso protagonista di quelli che possono essere definiti spettacolari *divertissements* consiste in una sua rappresentazione pittorica, fotografica e scultorea in cui i mezzi artistici tradizionali sono declinati in modo tale da conferire agli alimenti sia i tratti della rappresentazione iperrealistica, sia gli attributi della rielaborazione fantastica. Proprio al crocevia tra l'illusione del cibo reale e l'immersione in un'atmosfera favolistica si collocano, per esempio, le opere dell'americano Will Cotton.³¹⁹ Artista poliedrico e ispirato dal mondo della pasticceria, Cotton ne ha fatto il comune denominatore tematico di disegni, stampe, dipinti e sculture. Le tele realizzate dalla fine degli anni Novanta, e che rappresentano paesaggi immaginari in cui tutto, dagli elementi naturali a quelli architettonici, è costituito da dolciumi, si imprimono nella memoria dello spettatore per il loro essere a tutti gli effetti la concretizzazione pittorica di un sogno tipicamente infantile che invita a indulgere in fantasie regressive prive delle minacce del mondo adulto. Molto presto (dal 2002), inoltre, i paesaggi si popolano di figure femminili: immerse nel cioccolato o nella crema inglese, sdraiate su spiagge di zucchero o maliziosamente adagate una sull'altra tra torte alla panna e biscottini, le donne di Cotton si configurano fin da subito come languide *Pin Up*, perfettamente a proprio agio nella loro nudità in un universo da *fairy tale*; ne sono, anzi, parte integrante, sia quando guardano assortite oltre il quadro, sia quando sorridono allo spettatore con aria leziosa e consapevole dell'equivalenza tra donna e "bocconcino".³²⁰ Un'opera

319Cfr. il sito dell'artista www.willcotton.com.

320Con la comparsa della figurazione, muta anche la tecnica: mentre per i paesaggi l'artista ricreava un bozzetto tridimensionale utilizzando dolciumi di produzione industriale, i *landscapes* che fanno da sfondo alle modelle sono ricostruiti in scala uno a uno. Cfr. D. TEMPLON, *Will Cotton. Paintings 1999-2004*, Galerie Daniel Templon, 2005, pp. 10-12. Cfr. anche l'intervista rilasciata dall'artista a Greg Linquist, nella quale Cotton racconta i vari passaggi operativi e il suo rapporto con la fotografia e la post-produzione nel tentativo di realizzare una pittura il più possibile "tattile": G. LINQUIST, "Will Cotton", in *artcritical. the on line magazine of art and ideas*, 22 January 2008 (versione *on line*).

come *Pretty* (2004), in cui una modella posa con una torta sulla testa e il corpo ricoperto di riccioli di panna, segna una svolta ulteriore nel repertorio iconografico di Cotton, che da questo momento indulge sempre di più nell'identificazione tra il femminile e il commestibile: come se, tramite le sue fanciulle, l'artista volesse arricchire la tradizione della donna decorativa di una nuova variante: quella della donna *bon bon*.³²¹ L'immaginario del pittore, rassicurante nella sua malcelata perversione, si ripete nel corso degli anni senza variazioni importanti, con una stucchevolezza appena velata di ombre: in un dipinto come *Ghost* (2008), per esempio, la visione deve quasi farsi largo attraverso quello che sembra un minaccioso banco di nebbia, mentre un'opera come *Candy Forest* (2012) abbandona la fluorescenza dei coloranti artificiali e stupisce per la scelta della *palette* in bianco e nero. Sebbene proprio questi paesaggi di Cotton siano stati talvolta interpretati come una lettura profonda e originale di una cultura decadente come quella contemporanea tramite la sapiente rielaborazione atmosferica della pittura di soggetto storico e di paesaggio, appare difficile attribuire alle sue tele lo stesso potere evocativo e la stessa proiezione di valori spirituali di un pittore importante come Turner.³²² In alcuni lavori tra i più

321Cfr. D. COHEN, "Gallery Going", in *artcritical. the on line magazine of art and ideas*, 16 September 2004 (versione *on line*): l'inserimento di nudi femminili viene rimarcato come secondario all'interno di quella che l'artista stesso vorrebbe fosse intesa principalmente come pittura di paesaggio. Tuttavia, a conferma dell'importanza dei nudi femminili nell'immaginario del pittore, basti notare come Cotton sia stato recentemente chiamato (con altri sei artisti) a realizzare un *centerfold* per la nota rivista maschile "Playboy": il suo lavoro aveva come modella la ballerina di *burlesque* Miss Ruby Valentine, morbidamente sdraiata su una nuvola dell'ormai iconico zucchero filato rosa. Cfr. L. A. MILLER, "Seven Artist Make Playboy Spreads", in *Art in America*, 19 December 2012 (versione *on line*).

322Cfr. M. MORRIS, "Gingerbread Architecture. A Reappraisal of Will Cotton", in *The Senses and Society*, Vol. 7, N. 3, 1 November 2012, pp. 356-365. Si confronti, per esempio, il dipinto di Cotton *Consummation of Empire* (2008) con la celebre serie ottocentesca di Thomas Cole, *The Course of Empire* (1834-36), implicita denuncia dei rischi e pericoli implicati dalla troppa ambizione americana. Ma come scrive acutamente David Frankel, paragonando più propriamente le tele di Cotton a quelle di John Currin e Linda Yuskavage: «fare satira a una cultura del consumo, conficcandogli le sue abitudini *gourmand* giù per la gola, in un momento in cui potrebbe essere già soffocata a morte, la consegna a un dolce castigo o non è forse

recenti, l'artista sembra inoltre giocare in modo ambiguo e piuttosto irriverente con i riferimenti alla storia dell'arte: in tele come *Ruin* e *Trash Pile* (2012) i dolciumi, ammassati in cumuli informi, perdono tutto il loro fascino e finiscono col ricordare la serie fotografica *Moldy Food* di Cindy Sherman; in *Cotton Cloud* (2012), invece, la figurazione è completamente scomparsa, e le macchie di colore bianco e rosa che si espandono senza soluzione di continuità su tutta la superficie sembrano quasi un riferimento ironico alla corrente del *Color Field*; lo stesso accade nel caso di due *Untitled* (2012), in cui vero cioccolato e vera panna paiono trasudare direttamente dalle tele: i toni bruni sembrano stesi con spatole da pasticceria, mentre il bianco è chiaramente applicato con un *sac à poche* e un beccuccio a stella, in un richiamo parodistico dell'aspetto materico del *dripping* pollockiano.³²³ Tuttavia, specialmente per quanto riguarda gli *Untitled*, a essere evidente è l'influsso delle sperimentazioni scultoree portate avanti dallo stesso pittore a partire dal 2008: a questo anno, difatti, risalgono le sue prime pile di torte realizzate in polistirolo, plastica e legno, talmente iperrealistiche da far dimenticare l'anima sintetica dei riccioli di meringa e degli strati di farcitura. Ma non c'è dubbio, per quanto l'equilibrio precario e l'aspetto talvolta ammaccato delle "torri" possano suggerire un vago senso di instabilità, di eccesso e addirittura di disgusto, che la prima reazione al loro cospetto sia, oltre che divertita, "fisiologica": il *feed back* è l'accettazione di un invito all'abbandono del pensiero, al piacere dei sensi e al consumo passivo e inconsapevole di immagini e di prodotti.³²⁴ La fascinazione di Cotton nei confronti del mondo

gratuito e un po' ingenuo?». Cfr. D. FRANKEL, "Will Cotton", in *Artforum*, May 2009 (versione *on line*).

323 In questo "attacco" al Modernismo, e pur non utilizzando materiali commestibili, l'operazione di Cotton potrebbe essere paragonata a quella di Thomas Rentmeister, di cui si è detto nel capitolo precedente.

324 Il motivo delle torte accatastate compare per la prima volta anche su tela nel dipinto *Wedding Cake* (2010), e ricompare poi successivamente come sfondo di numerosi quadri. Come ha scritto Julia Langbein a commento di *Consuming Folly*, un dipinto del 2010: «le minacciose

dell'intrattenimento si rivela centrale se non dominante per comprendere la sua arte soprattutto se si tiene conto delle varie collaborazioni intraprese dall'artista; e tra queste, quella che più di tutte ne esprime l'indole sostanzialmente leggera e attenta al *mainstream* è quella con la nota *pop singer* Katy Perry.³²⁵ Ma la quintessenza della fusione di queste dinamiche è ulteriormente riscontrabile in un progetto del 2009 per il quale Cotton ha trasformato i locali della Partners & Spade di New York in una pasticceria di ispirazione francese: per tre fine settimana durante il mese di Novembre, l'artista ha infatti cucinato e venduto lo stesso tipo di prodotti dolciari che spesso utilizza come ispirazione per i suoi quadri, aiutato da uno *staff* di parenti e amici che per l'occasione indossava costumi e accessori di sua ideazione. Per quanto l'idea, stando alle dichiarazioni di Cotton, fosse quella di creare uno spazio pubblico dove gli spettatori avessero occasione di sperimentarne la personale atmosfera creativa, non c'è dubbio che la vendita di dolci appena sfornati e la narcisistica proposta di sé come "genio al lavoro" contribuissero a denunciare l'aspetto accattivante e smaccatamente commerciale dell'intera operazione, in modo ancora più esplicito di quanto Paul McCarthy avesse fatto due anni prima nell'ambito del progetto *Chocolate Factory*. Il senso della poetica dell'artista parrebbe così riassumersi tutto in una

conseguenze sono evaporate nel cielo blu, vanità priva di *vanitas*». Cfr. J. LANGBEIN, "Will Cotton", in *Artforum*, 26 May 2010 (versione *on line*).

325 Personaggio stravagante nell'ambito dello *showbusiness* musicale, amante dei travestimenti e con una passione per il grottesco e il caricaturale, Perry ha posato più volte per il pittore: in *Katy* e *Cupcake Katy* (2010) indossa gioielli di zucchero e un abito-pirottino; in *Crown* (2012) posa come una regina e brandisce un lecca-lecca come scettro. Il dipinto *Cotton Candy Katy* (2010), in cui la cantante, nuda, è sdraiata su un letto di nuvole rosa di zucchero filato, è stato scelto non a caso come copertina dell'album campione di vendite *Teenage Dream* (2010), e lo stesso Cotton ha lavorato come direttore artistico per il *videoclip* della *hit* radiofonica *California Gurls* (2010): il video, che ambienta l'azione in un paesaggio tipicamente "cottoniano" ricreato anche con veri dolciumi, non è privo di doppi sensi e ambiguità: se Perry e il suo corpo di ballo incarnano in pieno l'equivalenza tra "donna" e "dolcetto", il finale le vede vincitrici sulla controparte maschile, con la stessa Perry che annienta gli avversari gettando della panna montata *spray* con delle bombolette posizionate in corrispondenza dei seni; come già accade nell'intera opera di Cotton, riferimenti sessuali e messaggi subliminali sono una costante dell'intero *videoclip*.

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari

parola, la stessa che – *unicum* nel suo *corpus* pittorico – Cotton stesso ha reso protagonista di un suo dipinto "oracolare": al centro della tela, una successione di bastoncini di zucchero a strisce rosse e bianche scandisce un aggettivo, quello che meglio sembra confacersi tanto al mercato dell'arte quanto al suo consumatore compulsivo ideale: "insaziabile" – *Insatiable* (2008).³²⁶

Ispirati a propria volta al tema dei dolci, ma con un debito ancora più evidente nei confronti della Pop Art e della corrente iperrealista e fotorealista americana, sono invece i lavori scultorei di Peter Anton e Robin Antar e quelli pittorici di Gina Minichino e Mary Ellen Johnson: se i primi consistono nella riproduzione in legno e in marmo di enormi scatole di cioccolatini, ciambelle, gelati e cibi industriali, i secondi trovano nel *junk-food* da supermercato e nel *comfort-food* casalingo il soggetto preferito di una pittura di piccolo e grande formato.³²⁷ Una spiccata sensibilità Pop – certamente presente anche in Cotton, ma tuttavia mitigata dalla onnipresente deriva fantastica dei lavori – è evidente soprattutto nel caso di Anton, al punto che è quasi impossibile, al cospetto di opere come *Ice Cream Cone* (2010), non pensare alle sculture di Claes Oldenburg – in questo caso al *Floor Cone* del 1962. Tuttavia, proprio la differenza dei materiali rispetto alle celebri versioni "molliti" (legno e vinile per Anton, contro tela e gommapiuma per Oldenburg) finisce col privare i lavori dello scultore di quegli aspetti perturbanti che le opere degli anni Sessanta derivavano proprio dalla loro consistenza "incerta"; nemmeno lo *Spilled Sundae* (2009), nel suo

³²⁶*Insatiable* è anche il titolo di una coeva torta-scultura. Questo effetto "salivante" delle tele di Cotton si conferma dunque il principale, come già veniva rilevato nelle prime recensioni delle mostre del pittore. Cfr. per esempio E. LEFFINGWELL, "Will Cotton", in *Art in America*, May 2000 (versione *on line*).

³²⁷Cfr. i siti degli artisti: www.peteranton.com, www.rantar.com, www.ginaminichino.com, www.maryellenjohnson.com. Significativamente, Minichino e Johnson sono rappresentate dalla stessa galleria newyorkese, la OK Harris Works of Art, che espone anche le opere di Ralph Goings, celebre esponente dell'iperrealismo e del fotorealismo americano a partire dagli anni Sessanta.

disfarsi in una pozza informe, riesce a trasmettere lo stesso calore e la stessa empatia suggerita da antecedenti storici come *Floor Cake* (1962) e *Floor Burger* (1963), e si avvicina invece a una prova recente dell'anziano maestro come il *Dropped Cone* issato capovolto sul tetto della Neumarkt Galerie di Cologne nel 2001. Per quanto accenni narrativi e remoti richiami alla *vanitas* della cultura da *fast* e *trash food* siano rintracciabili nelle scatole semivuote di cioccolatini e di ciambelle, o nei morsi impressi su stecchi gelato e mele candite, lo spettatore ideale di Anton non può che immergersi, beato, in una fantasticheria iperzuccherata e ipercalorica, sopraffatto dalle dimensioni esagerate di dociumi tipicamente *made in U.S.A.* da consumarsi alla ricerca di immediato piacere e conforto. Lo stesso vale per Robin Antar, per la quale – in un procedimento materiale e concettuale inverso rispetto a quello seguito da Janine Antoni per i busti-autoritratto di *Lick and lather* (1992) – la scelta di utilizzare il marmo per modellare le repliche degli alimenti *status symbol* da supermercato non basta a conferire ai lavori la desiderata monumentalità; la riuscita delle sculture si risolve tutta nel contrasto tra la *texture* del materiale utilizzato e quella dei referenti alimentari, mentre il desiderio di magnificazione dei bene di consumo quotidiano appare, rispetto ai precedenti storici della Pop Art, una rilettura piuttosto stanca e priva di una vera originalità sebbene supportata da una ammirevole perizia tecnica.

Se il gigantismo delle sculture ha un ruolo fondamentale nell'influenzare la percezione del lavoro di Anton e Antar e nel determinare il gradimento del pubblico, pittori come Minichino e Johnson si rivelano altrettanto abili nell'alterare le dimensioni dei cibi che fanno da soggetto ai loro dipinti. Nei quadretti di Minichino, i *marshmallows*, le ciambelline al cioccolato, i *pop corn* e le ciotole di cereali colorati sono riprodotti con cura minuziosa: lo spettatore si

ritrova così ad ammirare tanti piccoli pezzi di bravura, il cui fascino risiede nel contrasto tra la contemporaneità e la familiarità dei prodotti alimentari e dei loro *packaging* e una tecnica antica e storicamente connotata come quella della pittura a olio. L'attenzione dell'artista si concentra tanto sui cibi industriali, che sui cibi *home made*: tutto ha diritto di rappresentanza nell'universo della pittrice, nel quale non si fatica a cogliere riferimenti a Oldenburg – le *Fries* (2008) cosparse di salsa sono quasi una citazione letterale di *French Fries and Ketchup* (1963) – e soprattutto a Warhol e alla sua celebrazione dei marchi commerciali. Sostanzialmente indifferente al discorso pubblicitario è invece la produzione di Mary Ellen Johnson, che tralascia gli alimenti confezionati per dedicarsi alla resa minuziosa di prelibati *desserts*, coppe gelato, fette di torta e pasticcini.³²⁸ Come già nel caso di Anton e Antar, anche la fruizione di queste opere sembra esaurirsi nell'ammirazione per la perizia tecnica e nello straniamento dovuto alle alterazioni *in minore* o *in maggiore* della scala dimensionale; il successo di questi dipinti, che non mancano mai di lasciare a bocca aperta i visitatori e che godono di grande popolarità, sta tutta nella soddisfazione del piacere illusionistico, in quel far credere che il piatto di spaghetti o la fetta di *cheese cake* sulla tela siano più veri del vero, al punto che il pubblico possa pensare di poterli realmente gustare o desideri recarsi immediatamente al ristorante o al supermercato una volta lasciata la sede espositiva. A differenza di quanto accadeva per le nature morte rinascimentali e barocche – in cui la presenza di ogni alimento commestibile o legato al *saeculum* veniva equilibrata con una controparte legata alla sfera spirituale e con un immancabile rimando alla transitorietà dei beni mondani – questi cibi sono rappresentati con cura maniacale proprio perché la loro ammirazione susciti il desiderio di appagare altri piaceri oltre a quelli

³²⁸Fa eccezione *Big M&Ms* (2010), che rende omaggio alle note noccioline confettate al cioccolato.

meramente visivi. Lungi dal porsi come *memento mori*, questi quadri sono, al contrario, ricchi di riferimenti alla sfera del godimento terreno e sessuale: in tele come *Big Hot Dog* (2009), *Big Ice Cream* (2010), *Big Banana Split* (2011) e *Cream-Filled Cupcake* (2012) sono chiaramente percepibili allusioni ai genitali maschili e femminili, mentre nel caso di *Big Sushi* (2009), *Big Steamed Mussels* (2010) e *Big Shrimp Cocktail* (2010) la presenza di cibi afrodisiaci come i piatti tipici orientali o i frutti di mare rimanda a un immaginario diffuso di lusso esclusivo e voluttà. Per questo, la ricorrenza, nei titoli, dell'aggettivo "big", piuttosto che funzionare come una critica implicita alle famigerate porzioni americane – notoriamente criticate perché troppo abbondanti, e dunque complici in primo grado della diffusione di obesità e diabete – sembra corrispondere non solo e non tanto all'effettivo ingrandimento pittorico quanto a un desiderio di celebrazione (di "magnificazione", appunto) delle pietanze rappresentate.

Altrettanto esperti nella spettacolarizzazione del cibo, ma attraverso l'utilizzo del mezzo fotografico, sono invece artisti come Carl Warner e Christopher Boffoli.³²⁹ Ad accomunarli è la tendenza a rielaborare frutta, verdura e altri alimenti per ricreare l'illusione di fantasiosi paesaggi all'interno dei quali l'uomo, quando presente, si aggira minuscolo e sovrastato dalla natura; ma se la cifra stilistica di Warner si esaurisce nell'accostare tra loro i cibi sfruttando o esasperando le similitudini esistenti tra le forme naturali e quelle alimentari – in modo tale che, come accade in *Broccoli Forest*, dei broccoli capovolti possano trasformarsi in cespugli o alberi – nei lavori di Boffoli il cibo non viene mai manipolato, e campeggia da protagonista assoluto su un'umanità divenuta, al cospetto, microscopica. I paesaggi di Werner richiamano subito alla mente la pittura manierista di Arcimboldo, ma svelano anche chiare suggestioni oniriche e surrealiste, al punto che ogni scenario sembra corrispondere a qualche

³²⁹Cfr. i siti degli artisti: www.carlwarner.com e bigappetites.net.

fantasticherie dell'autore, in un'alternanza paesaggistica dalla qualità altalenante: se esempi come quelli di *Candy Cottage*, *Raspberry River* e *White Chocolate Castle* sembrano quasi echeggiare la gradevolezza dell'immaginario di Will Cotton, esperimenti come *Salami Tuscany*, *Salami Mountains* e *Salami River* – in cui tutto è costruito con fette di carne insaccata – rivelano, se messi a confronto con i *Marble Floors* di Wim Delvoye di cui si è detto nel capitolo precedente, la loro natura di puro gioco, di semplice *divertissement* visivo.³³⁰ Da parte sua, invece, Boffoli dimostra un utilizzo sapiente e calcolato sia del *food styling* che del modellismo: ispirato allo stesso modo da *I viaggi di Gulliver* di Jonathan Swift e dal lavoro dei fratelli Jack e Dinos Chapman – in particolare dalle miniature di *Hell* (2000) e *Fucking Hell* (2008) – Boffoli cala la sua umanità immaginaria in un contesto che, sebbene non apocalittico e raccapricciante come quello del duo inglese, punta tutto sulla sproporzione e sullo straniamento; ogni foto, inoltre, piuttosto che da un titolo, è accompagnata da una breve sentenza in funzione di "contrappunto didattico", che tradisce l'ambizione dell'artista di veicolare messaggi dotati di una qualche profondità moralizzatrice.³³¹

Un ultimo esempio di come il mezzo fotografico possa essere utilizzato per testimoniare una manipolazione giocosa del cibo è offerta da diversi lavori del brasiliano Vik Muniz.³³² Muniz, artista poliedrico che ama definire se stesso come una sorta di illusionista *low-tech*, ricicla una vasta tipologia di materiali – dal

330Nei due volumetti *Carl Warner's Food Landscapes* (Abrams, 2010) e *A World of Food. Discover Magical Lands Made of Things That You Can Eat* (Abrams, 2012), Warner racconta la storia che ha portato alla realizzazione di alcuni tra i paesaggi più famosi. Oltre a Salvador Dalì, Warner indica tra i suoi modelli Patrick Woodroffe e Roger Dean, e tra i suoi riferimenti la cosiddetta *album cover art* e il lavoro della *food photographer* Tessa Traeger (cfr. il sito www.tessatraeger.com). Cfr. C. WARNER, *Carl Warner's Food Landscapes...*, cit., p. 8.

331Cfr. C. BOFFOLI, *Big Appetites. Tiny People in a World of Big Food*, New York, Workman Publishing, 2013.

332Cfr. il sito dell'artista vikmuniz.net. Cfr. anche *Reflex: A Vik Muniz Primer*, catalogo della mostra *Vik Muniz: Reflex*, a cura di Peter Boswell (Miami, Miami Art Museum, 10 February-7 October 2006), Aperture Foundation, 2006.

cioccolato allo zucchero, ma anche spazzatura e giocattoli – per ricreare icone e immagini della cultura popolare; il risultato viene poi fissato grazie al mezzo fotografico, con un passaggio che, nel caso delle opere deperibili, le sottrae anche al naturale processo di decadimento. Così, i volti rivoluzionari di Gesù, Karl Marx, e di Che Guevara, sono riuniti in una triade e riprodotti su fette di pane abbrustolito nella serie *Relicario* (2010); allo stesso modo, gli inquietanti primi piani di tre fra i mostri più classici come *Frankenstein*, *Dracula* e *Mummy* sono realizzati con del caviale nero nella serie *Pictures of caviar* (2004). Allo stesso modo abbondano le citazioni di celebri opere della storia dell'arte: quattrocento anni dopo la sua realizzazione, la *Testa di Medusa* di Caravaggio rivive in una macchia di salsa di pomodoro al centro di un piatto bianco da portata, con la chioma di lunghi serpenti sostituita da appetitosi vermicelli – *Medusa Plate* (1999); a secoli di distanza, il sorriso iconico della *Gioconda* di Leonardo (1503-1514) è invece tratteggiato con marmellata e burro d'arachidi – *Peanut Butter and Jelly Mona Lisa* (1999).³³³ E non manca, tra i riferimenti artistici, quello a Jackson Pollock e alla tecnica del *dripping*, in una foto in cui le colature di cioccolato aspirano a porsi come una simpatica evoluzione di quelle in vernice – *Action Photo. After Hans Namuth* (1997).³³⁴ Muniz strizza così l'occhio al pubblico invitandolo a riconoscere immagini tra le più note della cultura occidentale, celebrandole e allo stesso tempo destinandole a un "consumo" rapido in perfetto accordo con la deperibilità del materiale utilizzato. Tuttavia, come già accade per molti fra gli artisti finora nominati, nemmeno le serie che vorrebbero porsi come più impegnate riescono a far distogliere l'attenzione dello spettatore dalla

333Nello stesso anno Muniz realizza anche la serie *Pictures of Diamonds*, nella quale riproduce con cascate di piccoli diamanti i ritratti di dive del cinema hollywoodiano e italiano: da Liz Taylor a Bette Davis, da Monica Vitti a Sofia Loren passando per Marlene Dietrich.

334Della stessa serie – *Pictures of chocolate* – fanno parte anche *Sigmund* (ritratto di Freud) e *Individuals* (ritratto di una folla). Nel 2005, all'interno della serie dei *Self Portraits*, Muniz si servirà del cioccolato per realizzare un autoritratto.

meticolosità della tecnica e dall'insolito materiale utilizzato per la composizione: il "retrogusto concettuale" della serie degli *Sugar Children* (1996) – ritratti in zucchero di bambini i cui genitori e i cui nonni hanno lavorato nelle piantagioni dell'isola di Saint Kitts – è tutt'altro che amaro, mentre il contrasto tra il materiale utilizzato e la biografia dei referenti reali finisce con l'assumere le sfumature del facile *calambour*.

III.5.2 Festival, mostre, rassegne, eventi: alla fiera del cibo

Un'altra sfaccettatura del rapporto tra cibo, arte e spettacolo è individuabile nella diffusione capillare di festival, mostre, rassegne ed eventi che a scadenza regolare vengono dedicati all'argomento, e in cui, non a caso e molto spesso, si riscontra il coinvolgimento di molti tra gli artisti appena citati.³³⁵ Fatta eccezione per il contesto convenzionale delle mostre a tema – tra le quali è possibile ritrovare alcuni tra i più interessanti esempi di lettura del rapporto tra cibo e arti visive, qualora non venga adottata un'impostazione curatoriale meramente cronologica e onnicomprensiva – la tendenza a creare *ex novo* apposite occasioni per fruire di questo genere di opere è facilmente spiegabile se si tiene conto dell'importanza che i "contenitori" artistici hanno assunto nei confronti dei rispettivi "contenuti", e della diffusione a carattere globale del formato Biennale o fieristico.³³⁶ Ma se proprio le Biennali e le fiere che si moltiplicano a ritmo accelerato ospitano gruppi eterogenei di artisti e di opere, nel caso specifico delle esposizioni dedicate al cibo il quadro viene complicato dalla rinnovata notorietà che il tema

³³⁵I qui citati Shane Waltener e Carl Warner hanno preso parte nel 2008 alle tappe olandese e italiana di *GNAM. Gastronomia nell'arte moderna. A World of Food Around You*; proprio un'opera di Warner – *Parmesan Cliffs* – è stata scelta come copertina del catalogo.

³³⁶Cfr. F. MARTINI, V. MARTINI, *Just Another Exhibition...*, cit.

ha assunto a livello popolare e mediatico nell'ultimo trentennio, e dalla proliferazione di programmi TV e prodotti editoriali destinati ai più disparati *target* di pubblico; per questo non è impossibile immaginare come all'interno di una medesima e ipotetica manifestazione lo *chef* acrobatico divenuto *star* grazie a un'emittente televisiva generalista possa affiancare il suo *stand* a quello in cui è allestita una mostra fotografica sul cibo transgenico; o come una distribuzione gratuita di "panini d'artista" possa svolgersi parallelamente a un *workshop* per adulti e bambini in cui vengono spiegate le virtù di una dieta polivitaminica. Una sorta di criterio "*all inclusive*" sembra caratterizzare l'offerta di questo genere di eventi, mossi più spesso dal desiderio di cavalcare l'onda di rinnovata notorietà mediatica delle tematiche alimentari e gastronomiche che non dalla volontà di proporre prospettive inedite e potenzialmente critiche. Per circoscrivere l'analisi alla sola scena italiana, è questo il caso di iniziative come la coppia di mostre dedicate al connubio tra arte e cibo realizzate a Parma nel 2007 e nel 2008, e dai titoli più che mai onomatopeici (*GNAM. Gastronomia nell'Arte Moderna* e *GNAM. Gastronomia nell'Arte Moderna. A world of food around you*); del festival *Play With Food*, nato a Torino nel 2010 su iniziativa dell'associazione artistica Cuochi Volanti (nel 2014 la quinta edizione); dell'International Migration Art Festival (IMA Festival) organizzato, a partire dal 2011, dall'associazione EatArt.³³⁷ Non è un caso che tra le varie strategie adottate le più frequenti siano proprio quelle di legarsi a territori sensibili, per tradizione e vocazione, alle tematiche enogastronomiche (come in questi casi le città di Torino e Parma) e di coinvolgere attivamente dei professionisti dell'alta ristorazione e del settore alberghiero di lusso; paradossalmente, questo connubio si risolve spesso in un rovesciamento delle parti, in cui è proprio la ricerca estetica a trarre un vantaggio (anche pubblicitario) da sponsorizzazioni di livello come quelle dei prodotti D.O.C e

³³⁷Cfr. Appendice.

D.O.P. e dall'unione con l'alta gastronomia degli *chef* "mediatici", oggetto di una rinnovata notorietà che sempre più contribuisce a decretarne lo statuto di nuove, desiderabili, icone popolari, capaci allo stesso tempo di "intrattenere" e di "educare".³³⁸

Un altro aspetto di quella tendenza che sempre più spesso unisce la spettacolarizzazione del fatto artistico e quella della sfera alimentare e gastronomica è individuabile nella frequenza con la quale eventi esclusivi promossi da importanti Fondazioni oppure orchestrati in concomitanza con particolari occasioni espositive puntano sul connubio tra la gastronomia "stellata" e un alto tasso di *glamour* e mondanità. Un esempio emblematico di questa tendenza è offerto da alcuni tra i più recenti progetti di Marina Abramovič, nei quali l'artista gioca deliberatamente con il suo statuto di icona carismatica alimentato dal crescente corteggiamento mediatico. Vicina a *Thomas' Lips* – non tanto per le tematiche sottese all'opera ma per il coinvolgimento letterale della bocca di Abramovič – è, per esempio, la serie di multipli dall'accattivante titolo *Chocolate Golden Lips* realizza nel 2010 per la *Gold Ball performance* che ha avuto luogo al MoMA a conclusione della "maratona" *The Artist is Present*. Nel corso della cena di gala conclusiva, agli ospiti era stato infatti richiesto di applicare sulle labbra una foglia d'oro da ventiquattro carati, e poi di assaggiare un *dessert* chiamato, appunto, "Gold Ball", preparato da Abramovič stessa seguendo le indicazioni di un'antica ricetta tibetana; il dolce si ispirava infatti alle ricompense spirituali successive a un periodo di digiuno. Nel corso della festa, inoltre, gli invitati sono stati omaggiati con una serie di multipli in cioccolato fondente realizzati a partire da un calco delle labbra dell'artista e poi cosparsi di

³³⁸Cfr. a questo proposito *Food Media. Celebrity Chefs and the Politics of Everyday Interference*, Signe Rousseau (ed. by), Berg Publishers, 2012; il momento spartiacque per il passaggio degli *chef* allo statuto di *rock-star* o comunque di *celebrity* viene individuato nel *live-show* del 2001 *Happy Days Life* del britannico Jamie Olivier.

polvere dorata: il ricordo delle foglie d'oro con cui Yves Klein scambiava i suoi attestati immateriali di artisticità si posava sulle labbra e sulla “parola” di Abramovič, che era preziosa quanto le settecento ore complessive di mutismo rispettate durante l'estenuante prova di quaranta giorni al museo.³³⁹ L'operazione, eccentrica ma in linea con il controverso statuto di *arty-star* raggiunto da Abramovič, è paragonabile alla cena di gala annuale che l'artista ha orchestrato al MOCA di Los Angeles il 12 novembre 2012. L'evento, di per sé esclusivo e ad alto tasso di *glamour*, viene organizzato con lo scopo di raccogliere fondi per finanziare iniziative artistiche, e tra i suoi partecipanti si annoverano alcuni tra i nomi più facoltosi del *jet-set* della cultura. Nominata direttore artistico della *kermesse*, Abramovič ha ideato una *performance*-evento a carattere culinario con l'aiuto di centoventi assistenti che per l'occasione hanno svolto la funzione di “centrotavola umani”: nel rispetto di un rigoroso protocollo comportamentale, alcuni *performer*, nudi, stavano accovacciati sotto i tavoli, e solo la loro testa fuoriusciva dal centro del desco assegnato; su alcuni tavoli tondi girevoli, alcune ragazze stavano invece sdraiate con uno scheletro addosso, come Abramovič stessa aveva fatto per *Cleaning the Mirror II* (1995).³⁴⁰ Le aspre polemiche che hanno preceduto e seguito l'evento, basate sostanzialmente sull'accusa di sfruttamento e umiliazione dei giovani apprendisti e sull'aspetto decadente e *Kitsch* dell'operazione, non hanno fatto che aumentare la curiosità mediatica nei confronti di un'occasione mondana in cui l'artista proponeva, in

339 Pare che da allora molti di questi multipli siano stati rivenduti anche su eBay; il valore più alto per esemplare è stato stimato a 406 dollari.

340 Su ogni tavolo era presente l'avviso: “Guardare ma non toccare”. Istruzioni per il comportamento da tenere con il centrotavola. Il centrotavola vi osserverà. Voi potete osservare il centrotavola. Non toccare, non dare da mangiare o da bere, non mancare di rispetto al centrotavola. Fate molta attenzione al modo in cui incrociate le gambe, etc. sotto il tavolo. Ogni tipo di comunicazione o di contatto con il centrotavola deve essere non verbale. Per favore rispettate le regole. Grazie. La Direzione.

modo manieristico e forzato, gli ultimi esiti della sua ricerca.³⁴¹ Inoltre, come già era accaduto per i festeggiamenti per il suo cinquantesimo compleanno, anche in questa occasione Abramovič ha offerto agli ospiti una torta che riproduceva le fattezze del suo corpo, facendosi aiutare, per affettarla e servirla personalmente, dalla cantante Debbie Harry, storica *leader* del gruppo *Blondie* e icona del *glam-rock*.³⁴² Nel recensire la serata – intitolata significativamente *An Artist Should Avoid Falling in Love With An Other Artist. An Artist's Life Manifesto* – Linda Yablonsky ha intitolato il proprio articolo su *Artforum* “Let Them Eat Cake”, in ricordo della frase pronunciata dalla regina Maria Antonietta di Francia a proposito delle proteste per il pane da parte del popolo affamato, mentre Claire Bishop ha denunciato la pochezza di idee e la banalità di fondo di questo esempio di *performance* “per delega”: una riprova di come l'intero evento non fosse altro che una conferma delle inclinazioni più recenti della ricerca di Abramovič, osannata sovrana della *performance art* e sacerdotessa in camice bianco di un'estetica sempre più sciamanica.³⁴³ Assai meno incisivi rispetto alle prove del passato, questi ultimi interventi sembrano dunque testimoniare la resa consenziente nei confronti di un contesto mediatico sempre alla ricerca di trovate artistiche stravaganti e spettacolari, il cui fine non differisce molto dal perseguimento di obiettivi commerciali e promozionali; il loro vero movente, dunque, appare più in linea con una fase di stanchezza della ricerca di Abramovič, ormai paga della sua fama mondiale.

341Un aspirante *performer* reduce dalle audizioni per l'evento aveva inviato una lettera di protesta alla famosa coreografa Yvonne Rainer che, a sua volta indignata, aveva perorato la causa dei giovani presso il direttore del MOCA Jeffrey Deitch, paragonando lo sfruttamento dei ragazzi a quello, sadico-fascista, descritto da Pasolini nel suo film *Salò* (1975), e proponendogli addirittura di cambiare il nome del museo in MODFR (*Museum of Degenerate Fund Raising*).

342Insieme a quella che riproduceva le fattezze di Marina, vi era anche una torta a immagine e somiglianza della cantante.

343Cfr. L. YABLONSKY, “Let Them Eat Cake”, in *Artforum*, 6 November 2011 (versione *on line*); C. BISHOP, *Delegated Performance: Outsourcing Authenticity*, in *Artificial Hells...*, cit., pp. 229-230.

Altrettanto in grande stile l'evento in onore del cinquantenario di Fluxus recentemente organizzato dalla Fondazione Prada presso il palazzo Ca' Corner della Regina a Venezia.³⁴⁴ Per celebrare il movimento che più di tutti ha creduto nell'esteticità del quotidiano, la stilista Miuccia Prada ha voluto far rivivere ai suoi selezionatissimi ospiti l'esperienza di alcune azioni neo-avanguardiste, chiedendo all'artista Gianni Emilio Simonetti – uno dei pochi italiani "riconosciuti" dal fondatore George Maciunas – di officiarle con cura archivistico-filologica. Insieme a due concerti, si è svolta, dunque, anche una cena Fluxus (*Fluxdinner*): in onore di John Cage, mentre un lettore intonava la *Variation III*, Simonetti ha preparato per i cento commensali un antipasto di funghi trifolati (con tanto di amplificazione sonora), a cui hanno fatto seguito uova (in memoria di Piero Manzoni), fagioli (omaggio ad Alison Knowles) e salse varie;³⁴⁵ sulle lunghe tavolate di legno apparecchiate in modo sobrio con tovaglie e salviette di carta e posate di plastica, delle lattine contenenti cibi semplici come crauti, patate e cipolle erano a disposizione degli ospiti, così come il vino (contenuto in caraffe, come nelle osterie popolari) e la vodka (di varie qualità, in omaggio a Maciunas, nato nella cittadina lituana di Kaunas, sede del Museo Stumbras, dedicato alla produzione del noto superalcolico); ad accompagnare il tutto, delle grandi forme di pane recanti la scritta "Fluxus". Nella constatazione del sicuro gradimento da parte degli ospiti, resta tuttavia aperta la questione circa in che misura e a che scopo lo spirito originario del movimento abbia potuto rivivere in un'occasione

344Cfr. il sito della Fondazione Prada www.prada.com. L'evento si è svolto in concomitanza con la mostra *The Small Utopia. Ars Multiplicata* a cura di Germano Celant (6 luglio-25 novembre 2012). Il palazzo Ca'Corner della Regina, che è stato dal 1975 sede dell'ASAC (Archivio Storico delle Arti Contemporanee) è ora la sede in cui la stilista Miuccia Prada organizza eventi e mostre, avvalendosi, dal 1995, proprio della prestigiosa collaborazione di Celant.

345La passione di Cage per i funghi è nota: celebre la sua partecipazione nel 1958 al programma *Lascia o Raddoppia?* condotto da Mike Bongiorno, nel corso del quale rispose alle più disparate domande sull'argomento e si aggiudicò un montepremi di cinque milioni di vecchie lire.

così esplicitamente esclusiva e blindata, che faceva dell'estromissione della "vita vera", e di un possibile pubblico, una delle sue condizioni organizzative. Per quanto a proprio agio, e pienamente immersi nell'atmosfera conviviale, è come se gli ospiti della "signora dell'arte e della moda" – tutte personalità del mondo dell'arte, dello spettacolo e del *jet set* internazionale– avessero preso parte, per una sera, a una messa in scena appena più stravagante del solito, allo stesso tempo attori e spettatori di una replica tutto sommato poco riuscita.³⁴⁶

Sulla stessa lunghezza d'onda la cena-*performance* organizzata dall'artista Marco Foltran il 4 maggio 2012 negli spazi della DesignLibrary di Milano, in occasione della prima serata della Milan Image Art Fair.³⁴⁷ Alle 21.30, per l'azione dal titolo *Metaillusion*, l'artista ha radunato una tavolata di sedici esponenti di spicco del mondo dell'arte e del *design*, tutti invitati a prendere parte a un insolito banchetto a base di sola carne. Con l'aiuto dello *chef* Marco Fossati, Foltran ha ideato un menu tassativamente carnivoro, la cui unica eccezione – dopo cavallo, piccione, anatra e cervo – era rappresentata dal *dessert* (crostata di ciliegie). Senza il supporto dei piatti e l'ausilio delle posate, gli ospiti – tra cui lo stesso ideatore della MIA, Fabio Castelli – hanno così mangiato con le mani il cibo servito direttamente sul tavolo, secondo modalità che intendevano richiamare la crudezza e l'immediatezza dell'atto del nutrirsi. Nelle intenzioni dell'artista, *Metaillusion* voleva infatti essere una riflessione sui processi della produzione e del consumo alimentare e sul rispetto dell'ecosistema, per promuovere una maggiore consapevolezza delle rispettive dinamiche; proprio per questo, mentre i commensali erano impegnati a gustare le varie pietanze, sul tavolo venivano

³⁴⁶Il *parterre* di ospiti, assolutamente variegato, comprendeva, tra gli altri, l'attore Willem Dafoe, la regista Giada Colagrande, la produttrice Lita Stantic, l'artista Francesco Vezzoli, i produttori Pietro Valsecchi e Camilla Nesbitt, Brandino e Marie Brandolini D'Adda, la *showgirl* Victoria Cabello, il giornalista Roberto D'Agostino.

³⁴⁷Cfr. il sito dell'artista www.marcofoltran.com.

proiettate le immagini degli animali cucinati, mentre in tutto lo spazio risuonava la registrazione dei versi delle varie bestie. Tuttavia, a dispetto dell'intento edificante e della serietà etica e morale delle questioni di fondo, la serata si è svolta sotto il segno di quella che potrebbe essere definita una convivialità bizzarra, mentre il pubblico, spettatore passivo di questa *performance* inconsapevole, ha poi potuto ammirare il desco con gli avanzi della cena, esposto, quasi in una citazione dei *trap-paintings* spoerriani, fino al successivo 6 maggio.³⁴⁸

Un ultimo e recentissimo esempio del sempre più fortunato connubio tra arte, cibo e mondanità è offerto dall'inaugurazione della mostra *Henry Hargreaves. No seconds. Comfort Food e fotografia*, prima personale in Italia dell'americano Henry Hargreaves che, come la già citata Celia A. Shapiro, ha realizzato un lavoro – *No seconds*, per l'appunto – basato sulla ricostruzione a tavolino degli ultimi pasti di alcuni condannati a morte nelle carceri statunitensi. La cornice della mostra, in programma alla 55.ma Biennale di Venezia, è stata l'isola di San Servolo, sede dell'ex manicomio lagunare. Ma la scelta della *location*, volta a fare il paio con il senso di esclusione dal consorzio civile e di miseria esistenziale trasmesso della serie, ha dimostrato di influire ben poco sullo svolgimento effettivo dell'*opening*: l'isolotto è stato infatti teatro di un corollario di eventi i cui protagonisti sono stati Pietro Leemann – patron dello storico ristorante *veg-gourmet* Joja di Milano, unico locale vegetariano a essere insignito della stella Michelin – Pierchristian Zanotti – giovane *chef* noto per la sua interpretazione della cucina veneta – e l'ex-attore e ora apprezzatissimo *chef* Andy Luotto – già

348Cfr. il sito della galleria www.designlibrary.it. Il pubblico ha potuto assistere alla cena dando sfogo ad un voyeurismo simile a quello stimolato da Vanessa Beecroft per la performance *vb65* al PAC di Milano di cui si è detto nel precedente capitolo, con la differenza che in questo caso i protagonisti dell'azione facevano parte a vario titolo del sistema dell'arte, mentre gli extracomunitari coinvolti da Beecroft, nel corso dell'esibizione, ne risultavano impietosamente esclusi.

protagonista di un *cooking show* televisivo sul canale tematico Arturo TV in compagnia dell'attrice italiana Marisa Laurito e amato dal grande pubblico per la sua presenza fissa nelle trasmissioni dello *showman* Renzo Arbore degli anni Settanta e Ottanta. L'evento, nel corso del quale è stato anche presentato un forno di ultima generazione ad energia solare studiato per le esigenze della popolazioni sub-saharaiane, non fa che confermare come, sull'onda della spettacolarizzazione e dell'imperativo contemporaneo alla creazione dell'evento, anche un lavoro dai risvolti fundamentalmente drammatici come quello di Hargreaves possa essere trasformato nel fondale di una serata di intrattenimento esclusivo. A completare il tutto, conferendo all'occasione un *twist* tra il relazionale e il puro *social*, è stata la possibilità del pubblico di spiegare a una telecamera appositamente predisposta le caratteristiche del proprio rapporto emozionale con la cucina. Viene da pensare che l'errore di fondo non sia stato tanto il coinvolgimento dell'artista americano, quanto il fatto di esporre, tra le tante da lui realizzate, proprio una serie controversa come *No Seconds*; questa, difatti, costituisce una sorta di eccezione all'interno della produzione dell'artista, che più spesso ha manipolato il cibo per realizzare lavori fundamentalmente ironici e giocosi secondo stilemi che ricordano, tra i tanti, i procedimenti del già citato Vik Muniz: in *Toasted Icons* degli assemblaggi di fette di pane abbrustolito ricreano i ritratti di personaggi universalmente noti come la Regina Elisabetta II o Marilyn Monroe; in *Deep Fried Gadgets* alcuni tra gli oggetti *hi-tech* più alla moda sono stati fotografati previa impanatura e frittura; *Can I Also Have a Show at the Gagosian?* fa invece il verso ai *Dot Paintings* di Damien Hirst, con gli iconici pallini colorati sostituiti da una selezione dei noti confetti M&M's; infine, in *Mark Rice-Co*, delle miscele di riso colorato ricostruiscono alcune tra le più importanti tele di Rothko. Come è facile intuire, la scelta di una qualsiasi tra queste serie avrebbe costituito uno scenario probabilmente più a tema e più in linea con il tenore

dell'evento lagunare.³⁴⁹

III.5.3 Ristorazione con vista: cibo, arte e design

Come si è visto nel capitolo introduttivo, il connubio tra arte e ristorazione inteso come creazione di spazi conviviali interamente votati, dal menu agli arredi, a una precisa ed esclusiva ideologia estetica, risale ai primi decenni del Ventesimo secolo; la Taverna torinese del Santo Palato di Marinetti e sodali può essere considerata, in questo senso, un primo esempio eccellente. Questa eredità avanguardistica, e poi neoavanguardistica (Spoerri) e sperimentale (Matta-Clark), è stata assimilata e fatta propria anche da diversi esponenti della scena contemporanea che nell'ultimo trentennio hanno dato vita a quella che può essere definita una nuova tipologia di ristorazione artistica *deluxe*. Non sono infatti rari gli artisti famosi che, giunti all'apice della carriera, hanno deciso, come molte altre personalità dello *star system*, di cimentarsi nella progettazione e gestione di un bar, di un pub o di un ristorante. Tuttavia, se ogni aspetto dell'impresa viene curato nei minimi dettagli affinché il cosiddetto *artist's touch* sia evidente a trecentosessanta gradi – dall'architettura al *design* degli interni allo stesso menù – è fin troppo facile intuire come queste operazioni abbiano ben poco in comune con gli esperimenti futuristi e con le iniziative pionieristiche degli anni Sessanta e Settanta. Senza necessariamente appellarsi alla presunta cattiva coscienza dell'artista-imprenditore, un importante elemento di riflessione è offerto dal comportamento dello spettatore-avventore: la maggior parte dei frequentatori viene infatti attratta in questa tipologia di ristoranti non per la possibilità di vivere una particolare esperienza culinaria, e nemmeno per lo

³⁴⁹Cfr. il sito dell'artista www.henryhargreaves.com.

spiccato interesse dimostrato dalla personalità di turno, nel corso della sua ricerca artistica, nei confronti dell'alimentazione o della gastronomia; a fare da traino è, come si capisce, il semplice nome dell'artista diventato *brand*, e dunque garanzia di valore ed esclusività. La consumazione e la condivisione del cibo sono così ridotti a semplici pretesti, mentre il pubblico, interessato all'evento in sé, è più felice di appagare il proprio desiderio di presenzialismo piuttosto che le proprie papille gustative, in modo del tutto analogo a quanto potrebbe accadere con la partecipazione a una delle mostre cosiddette *blockbuster*.

Il numero 7 di Torrens Street a Londra, nei pressi della stazione della metropolitana Angel, è stata la sede del locale *The Double Club*, gestito dall'artista Carsten Höller per otto mesi a cavallo tra il 2008 e il 2009.³⁵⁰ Come si evince dal nome, la particolarità del locale – allo stesso tempo ristorante, bar e pista da ballo – era quella di offrire un doppio menu scandinavo e congolese all'interno di due diverse sale, arredate rispettivamente in stile nordico e africano: in un clima rilassato e conviviale, che pur enfatizzando le divergenze estetiche mirava a riunire insieme le persone, i clienti avrebbero potuto godere della vista di opere prestigiose selezionate dall'artista e da Germano Celant, e rappresentative del canone occidentale (da Andy Warhol a Alighiero Boetti, da Carla Accardi a Louise Nevelson) e di quello congolese (da Mosengwo Kejwamfi a Cheri Samba) mentre i cibi venivano serviti rispettivamente sui famosi *Breeding Tables* dello studio Kram e Weisshaar (tutti pezzi unici di *design*) o su tovaglie decorate con motivi africani; allo stesso tempo, oltre alle serate di musica dal vivo, il *dj-set* avrebbe alternato sonorità tipicamente europee o africane in base alla rotazione oraria della piattaforma sulla quale era collocata l'apparecchiatura

³⁵⁰Il *club*, che aveva anche un sito dedicato (thedoubleclub.co.uk), è stato aperto dal 21 novembre 2008 al 12 luglio 2009. Recentemente è stato pubblicato il volume che ne ripercorre la storia e l'attività: cfr. C. HÖLLER, *The Double Club*, Progetto Prada Arte, 2011.

elettronica.³⁵¹

Stando alle dichiarazioni dell'artista, lo scopo della *split-personality* di *The Double Club* era quello di promuovere la conoscenza, gli incontri e gli scambi tra residenti, extracomunitari e, in generale, persone di diversa origine e cultura; la scelta sarebbe caduta su Londra proprio in virtù del carattere cosmopolita e ospitale della città, meta storica di numerosi emigrati da ogni parte del mondo, nota per l'esuberante vita notturna e con una tradizione molto viva riguardo ai cosiddetti *temporary club*. E tuttavia, il progetto, al crocevia tra arte relazionale e puro intrattenimento, appariva poco allineato con la convivialità *free* – per altro non priva di contraddizioni – di molti progetti a scopo partecipativo incentrati sulla convivialità.³⁵² A dispetto della politica di non-tesseramento e della gratuità dell'ingresso, per tutta la durata dell'attività il locale è stato infatti frequentato soprattutto da persone attive all'interno del sistema dell'arte, informate della sua esistenza e stimolate dalla possibilità di partecipare ad un evento tanto più esclusivo perché effimero, destinato a non durare nel tempo. La parabola di *The Double Club* appare dunque più simile a quella riscontrata da Jerry Saltz e Claire Bishop a proposito dei primi lavori di Tiravanija, destinati a rivelarsi ben presto punti di incontro pseudo-alternativi per un pubblico "eletto" e "con qualcosa in comune" come quello degli *arty people*, e dunque a non rappresentare più uno spaccato della società reale che fosse a tutti gli effetti credibile e "democratico"; così, anche nel caso di *The Double Club*, l'aspirazione al "dialogo", inteso come scambio di opinioni anche contrastanti, finiva col cedere il passo al "monologo", ovvero alla forma equiparata da Debord e dai Situazionisti alla comunicazione

351Sull'importanza della musica all'interno del progetto e sulla partecipazione dei gruppi congolesi cfr. J. ALLEN, "The Double Club", in *Frieze.Blog*, 25 November 2008 (versione *on line*).

352Significativamente, il direttore di *The Double Club* era Jan Kennedy, che era già stato dietro le quinte di *Pharmacy*, il primo esperimento di Damien Hirst nel settore della ristorazione.

unidirezionale della società dello spettacolo.³⁵³ Lo stesso Daniel Birnbaum, critico e curatore autorevole e notoriamente sensibile a un'estetica di matrice relazionale non poteva fare a meno di chiedersi se il progetto di Höller fosse più un ristorante d'artista di ispirazione contro culturale sulla scia di Gordon Matta-Clark e di *Food*, oppure un tentativo di creare un luogo d'incontro alternativo ma *glamour* (in stile Studio 54) per gente creativa: *The Double Club* – «uno spazio diviso a fette, come una grande torta» – si rivelava in questo molto simile ad altri progetti dell'artista belga, in cui lo spettatore, in accordo con la filosofia della compresenza tanto spesso privilegiata da Höller – "and... and... and...", come la definisce lui stesso – non fronteggia mai una "sintesi", ma è chiamato a confrontarsi in prima persona con elementi e stimoli contrastanti. *The Double Club*, conclude, Birnbaum:

«non è un arduo tentativo di creare una espressione unificata e incrociata mixando insieme elementi culturali africani e occidentali. La precisa geometria del *layout* rende questo abbondantemente chiaro: le cose rimangono separate. Non convergono; al contrario, sono semplicemente giustapposte l'una all'altra come zone diverse (con tutto il conflitto storico che questo comporta)».³⁵⁴

Un certo sbilanciamento, spia di un'equiparazione incompleta tra le due culture, era inoltre percepibile sia dal punto di vista della gestione del locale – con la parte congolese desiderosa di avere più potere propositivo e decisionale, per scongiurare il rischio di una malcelata colonizzazione culturale – sia nello stesso menu – con i prezzi delle specialità africane quasi dimezzati rispetto a quelli delle

353Cfr. J. SALTZ, "A Short History of Rirkrit Tiravanija", in *Art in America*, February 1996, p.106 (versione *on line*); C. BISHOP, "Antagonism...", cit., pp. 67-68.

354Cfr. D. BIRNBAUM, "Turning Tables. Carsten Höller's Double Club", in *Artforum*, April 2009 (versione *on line*).

portate principali occidentali (8.50 sterline per una porzione di Makayabu congolese contro le 17.50 sterline di una porzione di Seared Tuna).³⁵⁵ Sotto molti punti di vista, *The Double Club* appare dunque più in linea con gli ultimi sviluppi spettacolari della produzione di Höller, sempre più orientato verso un'arte che prevede, sì, la partecipazione dello spettatore, ma in chiave giocosa, rilassata e spensierata e all'interno di una sicura cornice istituzionale di riferimento; basti ricordare, a titolo esemplificativo, le celebri giostre allestite nella prestigiosa Gagosian Gallery – *Carousel* (2005) – o gli scivoli installati per la prima volta nella Turbine Hall della Tate Modern come parte delle Unilever Series – *Test Site* (2006). Inoltre, in nome del fortunato connubio tra arte e alta gastronomia, Höller non era aiutato nell'impresa da uno *staff* scandinavo e da uno congolese, bensì da Mourad "Momo" Mazouz, fondatore dei ristoranti londinesi Momo Restaurant Familial e Sketch, e da Jan Kennedy, che negli anni Novanta fu, con Marco Pierre White, a capo del Quo Vadis, storico ristorante di Soho fondato nel 1923 nell'edificio che fu un tempo la dimora di Karl Marx.³⁵⁶ Infine, il sostegno finanziario e pubblicitario da parte della Fondazione Prada – ormai fedele *sponsor* dell'artista dal 2000, anno della sua prima importante mostra in Italia – non faceva che confermare il carattere patinato e modaiolo del progetto, che selezionava, per così dire, la clientela all'ingresso pur nell'assenza effettiva di "buttafuori" o addetti alla sicurezza.

Un altro esempio chiave per comprendere l'attuale *trend* della ristorazione d'artista è offerto da Damien Hirst, l'ex *enfant terrible* della *Young British Art* divenuto personaggio simbolo del connubio tra arte, spettacolo, mercato e speculazione economica. Il primo esperimento di Hirst nel settore risale al 1998,

³⁵⁵Cfr. J. ALLEN, "The Double Club...", cit.

³⁵⁶Quando Marco Pierre White comprò il locale, nel 1996, tra i suoi soci vi era proprio Damien Hirst, che per l'occasione predispose alcune opere e disegnò il bar. Al fallimento dell'operazione, White sostituì i lavori di Hirst con altri di sua proprietà.

anno in cui venne inaugurato Pharmacy, un bar-ristorante nel quartiere simbolo di Notting Hill interamente disegnato dall'artista e ispirato alle opere a tema medico-farmaceutico degli anni Novanta; tra queste, l'omonima installazione *Pharmacy* (1992) e la scultura *The Molecular Sctructure* (1997-1998), peraltro esposta al suo interno insieme a molti altri lavori.³⁵⁷ Dopo il successo iniziale, che ne aveva fatto uno dei punti di ritrovo preferiti del *jet-set* londinese, nel 2003 l'attività dichiarò fallimento; ne seguì, il 18 ottobre 2004, un'asta da Sotheby's, che portò alla vendita integrale delle opere e degli arredi (166 lotti complessivi).³⁵⁸ Nella primavera del 2012, a quasi dieci anni dalla fine della prima avventura, l'artista inglese ha però deciso di cimentarsi nuovamente nel campo della ristorazione, partecipando alla gestione di Tramshed, un nuovo locale del famosissimo *chef* londinese Mark Hix sorto nella East London, nel distretto di Shoreditch, a breve distanza dalla galleria White Cube.³⁵⁹ Come già per Pharmacy, anche in questo caso Hirst ha realizzato alcune opere appositamente per l'occasione: *Cock and Bull* (2012) – una vasca con una mucca e un pollo imbalsamati immersi nella formaldeide, installata in modo tale da sovrastare i tavoli della sala centrale da circa quattro metri di altezza – e *Beef and Chicken* (2012) – un dipinto in stile *cartoon* in cui "Mucca" e "Pollo" sono appunto i personaggi dell'omonimo cartone animato degli anni Novanta trasmesso dall'emittente Cartoon Network; una mucca e un pollo stilizzati costituiscono, del

357Oltre alla serie dei *Medicine Cabinets* (dal 1988), nel 1999 Hirst realizzerà anche *The Last Supper*, tredici serigrafie in cui il *packaging* dei medicinali viene riportato su tela sostituendo il nome dei farmaci e dei principi attivi con quelli di piatti tipici della gastronomia anglosassone. Cfr. a proposito di questa serie di stampe R. PELZHER-MONTADA, "The Discursivity of Print: Damien Hirst's Series. The Last Supper (1999)", in *Visual Culture in Britain*, Vol.9, N. 1, 2008, pp. 81-100.

358Il locale conobbe da subito alti e bassi: se nell'anno stesso della fondazione fu insignito del Carlton London Restaurant Award per il locale dal migliore *design*, la Royal Pharmaceutical Society minacciò più volte azioni legali poiché l'eccessiva somiglianza tra il ristorante e una vera farmacia avrebbe potuto creare confusione negli avventori, che non a caso spesso chiedevano ai camerieri se fosse possibile acquistare medicinali.

359Cfr. il sito del ristorante www.chickenandsteak.co.uk.

resto, il logo del ristorante, oltre a essere i due piatti forti del menu. Il piano interrato del Tramshed è stato inoltre adibito a spazio espositivo, la *Cock 'n' Bull Gallery*, coordinata da Rebecca Lidert, che oltre a ospitare mostre con scadenza semestrale organizza cene in occasione degli *openings*.³⁶⁰ Come si vede, la relazione tra arte, ristorazione e lusso è, nel caso del Tramshed, ancora più evidente che in quello del Pharmacy, non fosse altro che per il prestigio associato a un nome iconico della ristorazione britannica come quello di Mark Hix: proprietario di una catena di ristoranti (gli Hix Restaurants), autore di numerose pubblicazioni di gastronomia, firma mensile per *Esquire* e autore di una colonna settimanale su *The Independent*, dal 2006 lo *chef* inglese appassionato d'arte è presente, non a caso, anche alla Frieze Art Fair di Londra con un apposito *stand*.

Un altro interessante caso di studio ai margini del connubio tra ristorazione e *artist's touch*, inserito all'interno del prestigioso contesto della 53.ma Biennale di Venezia, è quello di *Was du liebst, bringt dich auch zum Weinen/The things you love also make you cry* (2009), opera che valse al suo autore Tobias Rehberger la vittoria del Leone d'oro come migliore artista. Per l'occasione, infatti, proprio su richiesta dell'allora curatore Daniel Birnbaum, l'artista intervenne sulla caffetteria del Palazzo delle Esposizioni ai Giardini (ex-Padiglione Italia) ridisegnanandone gli interni e trasformandolo in un ambiente visivamente ibrido che si ispirava allo stesso tempo agli stilemi avanguardisti del Futurismo e ai tratti tipici dell'arte Pop e Optical. Rehberger – già insegnante di scultura alla Städelschule di Francoforte, tra i più importanti artisti tedeschi viventi – aveva concepito il lavoro all'incrocio tra architettura, *design* e arte relazionale, in linea, del resto, con la ricerca portata avanti nel corso degli anni Novanta e basata sul cosciente abbattimento delle barriere esistenti tra discipline diverse e sul coinvolgimento del pubblico; tutti i suoi progetti, in questo senso, derivano la loro identità non solo dalla

³⁶⁰Cfr. il sito della galleria www.cocknbullgallery.com.

collaborazione tra l'artista e i professionisti che lo aiutano a realizzarle, ma anche dalla necessaria interazione tra le opere finite e gli spettatori. Tuttavia, sebbene anche il progetto della caffetteria per la Biennale si costruisse sulla base di quelle stesse idee di vivibilità e fruibilità, la scelta insolita di disegnare il *bistrot* immergendo gli avventori in un'atmosfera satura di linee guizzanti, forme geometriche e superfici riflettenti, appariva dettata più da una progettualità estetizzante che dal desiderio di creare in quello stesso spazio delle occasioni di socialità differenti da quelle tipiche di una convenzionale area di ristoro; la stessa decisione della giuria di assegnare proprio a Rehberger il maggiore riconoscimento come migliore artista risultava, del resto, più in linea con il tema di fondo di quella particolare Biennale – *Fare Mondi/Making Worlds* – che secondo l'impostazione di Birnbaum prevedeva un numero consistente di progetti interdisciplinari. Oltre a Rehberger, per il "restyling" del Padiglione Italia il curatore aveva infatti coinvolto due artisti come Massimo Bartolini e Rirkrit Tiravanija, chiedendo loro di occuparsi rispettivamente dello spazio *educational* e del *bookshop*.³⁶¹ Vero è che, offrendo a questi artisti da sempre sensibili a un'idea di arte di relazione la possibilità di trasformarsi per l'occasione in progettisti di spazi di vita pubblica e comune, Birnbaum confidava di trasformare il Palazzo delle Esposizioni in un centro di attività permanente, e dunque attivo oltre la

361 Intervistato da Tim Griffin a un mese dall'apertura, Birnbaum indicava proprio la trasformazione del Padiglione Italiano in Palazzo delle Esposizioni come una delle applicazioni più concrete del tema prescelto per la Biennale: la creazione di una piattaforma aperta per 365 giorni l'anno in cui tutte le discipline artistiche potessero convergere. Allo stesso tempo, i tre artisti coinvolti erano chiamati a confrontarsi con progetti sensibilmente differenti da quelli portati avanti fino a quel momento: a Tiravanija non veniva chiesto di creare un modello ideale di comunicazione, ma una libreria autentica, funzionante e semipermanente; Rehberger non avrebbe dovuto progettare uno spazio di incontro in cui le persone poteva anche sedersi e mangiare, ma una vera e propria caffetteria; allo stesso modo, l'*educational space* di Bartolini era pensato per essere realmente a disposizione degli studenti. Non si trattava, dunque, di "model-like situations", nelle quali il progetto non corrispondeva a una realtà, ma di spazi relazionali che si proponevano come realtà a tutti gli affetti». Cfr. T. GRIFFIN, "New Beginnings", in *Artforum*, May 2009 (versione *on line*).

transitorietà dell' "evento" Biennale; ma purtroppo e, per certi aspetti, inevitabilmente, l'importanza di una cornice come quella della *kermesse* veneziana non ha potuto non influenzare il lavoro dell'artista tedesco sia dal punto di vista della progettazione – in linea con le aspettative di un appuntamento così importante – sia dal punto di vista della fruizione – con l'incoraggiamento del presenzialismo da parte di un pubblico ben felice di trovarsi in un contesto architettonico e simbolico così esclusivo.³⁶²

III.5.4 Tra cibo e progetto (e chef da museo)

Un ultimo aspetto di questa rassegna sui rapporti tra cibo, arte e spettacolarizzazione riguarda le intersezioni con la sfera del *design*, intesa sia come *food design* e *food styling*, sia come *design* che trova nelle forme e nei colori dei vari alimenti la propria ispirazione. Proprio perché la gastronomia sta conoscendo negli ultimi anni quella che può essere definita una "nuova primavera", mai come in questo momento storico l'educazione al fascino del bel (oltre che buon) cibo o del ristorante *status symbol* va di pari passo con la necessità di essere in qualche modo una cosiddetta *foodie person*, capace di consultare con disinvoltura una guida Michelin o a proprio agio con gli ultimi ritrovati della cucina molecolare. Così, la sempre maggiore frequenza delle

³⁶²La scelta di Birnbaum può essere interpretata all'interno di quella che Claire Bishop definisce la tendenza "laboratoriale" e *project-based* dell'arte della fine degli anni Novanta; una tendenza basata sulla concezione dell'artista come *designer*, sul primato della funzionalità dell'opera rispetto alla sua contemplazione, e sul carattere potenzialmente aperto dei lavori rispetto alla finitudine della compiutezza estetica. Cfr. C. BISHOP, "Antagonism...", cit., pp. 52-53. Come è stato scritto, nel caso della Biennale del 2009 «è il curatore quello più impegnato nella creazione di mondi», vale a dire nella imposizione di una sua idea curatoriale che sembra corrispondere alla dimostrazione di una tesi. Cfr. M. E. VETROCCO, "Worlds Enough and Time: Daniel Birnbaum's Biennale", in *Art in America*, 18 September 2009 (versione *on line*).

contaminazioni tra arte commestibile e *design*, tra *haute cuisine* e progettazione, da una parte conferma come quella alimentare sia una sfera di inesauribile ispirazione dal punto di vista tematico e visivo, dall'altra invita a una nuova ridefinizione dello statuto a tutti gli effetti artistico del cibo e della sfera culinaria, e dunque alla messa a punto di nuovi paradigmi interpretativi che in qualche modo sottraggano il più ambizioso piatto *gourmand* alle minacce della transitorietà, per conferirgli le caratteristiche della "storicità" e della "eternità" da sempre appannaggio delle arti maggiori.³⁶³

La dimostrazione più recente di come il rapporto tra cibo, arte e *design* sia una tematica attuale e più che mai bisognosa di una riflessione aggiornata e in linea con le esigenze della contemporaneità è la mostra *Progetto cibo. La forma del gusto*, a cura di Beppe Finessi, ospitata con grande successo nella primavera del 2013 dal museo MART di Trento e Rovereto.³⁶⁴ La mostra, ambiziosa e perfettamente in linea con la rinnovata attenzione per le questioni alimentari, prendeva significativamente le mosse dal libretto *Good design* di Bruno Munari – scritto nel 1963 e arrivato al suo cinquantenario proprio nel 2013 – nel quale frutta e ortaggi venivano scrutati dall'occhio critico e ironico del progettista per dimostrare come "madre natura" avesse saputo creare i suoi prodotti con una

³⁶³Cfr. a questo proposito E. BRADY, *Sniffing and Savoring. The Aesthetics of Smells and Tastes* e G. KUEHN, *How Can Food Be Art*, in *The Aesthetics of Everyday Life*, A. Light, J. M. Smith (ed. by), Columbia University Press, 2005, pp. 177-193 e pp. 194-212. Gli studiosi discutono la possibilità che a odori, sapori e cibi – e dunque ai sensi dell'olfatto e del gusto – possano essere riconosciute qualità estetiche tali da garantirne l'inclusione nell'ambito artistico. Se Brady si dichiara favorevole per quanto riguarda olfatto e gusto – in virtù della loro struttura complessa, e a patto di un rimando a quello che l'autore definisce come "l'universale" – Kuehn (che prende le mosse dalle tesi espresse da Elizabeth Telfer, che considerava la gastronomia un'arte rigorosamente minore) insiste soprattutto sul perché, in epoca contemporanea, si senta l'esigenza di attribuire a cibo e cuochi lo statuto di arte e di artisti. Cfr. anche E. TELFER, *Food for Thought. Philosophy and Food*, Routledge, 1996, pp. 41-60.

³⁶⁴Cfr. *Progetto cibo. La forma del gusto*, catalogo della mostra a cura di Beppe Finessi (Mart. Museo di arte moderna e contemporanea di Trento e Rovereto, 9 febbraio-2 giugno 2013), Milano, Electa, 2013.

maestria e una perizia perfette e inimitabili.³⁶⁵ A due lustri di distanza, l'esposizione al MART si proponeva così di fare il punto sulle nuove "forme" del cibo (piuttosto che suoi "sapori") per comprendere quali fossero, a oggi, le vie possibili e praticabili per pensare e maneggiare gli alimenti commestibili e per mettere a punto nuove strategie di fruizione. A questo scopo, l'esibizione si articolava in otto sezioni, ciascuna votata all'approfondimento di un particolare aspetto: dalla storia della fortuna dei cibi preconfezionati a quelli progettati appositamente in vista di un utilizzo semplificato o migliorato; dall'esaltazione della bellezza di forme, colori e superfici degli alimenti a complementi d'arredo, gioielli e oggetti ispirati a strutture, cromie e *texture* alimentari.³⁶⁶ Una apposita sezione era inoltre dedicata al dialogo tra le discipline: in questo senso andavano intese sia la serie di ricette illustrate messe ai punto da alcuni tra i più importanti *designer*, sia le interviste a nove tra i grandi *chef* protagonisti dello scenario gastronomico contemporaneo: dal maestro Gualtiero Marchesi – celebre il suo *Dripping di pesce* (2004), chiaramente ispirato nella presentazione alle tele di Pollock – ai "televisivi" Bruno Barbieri e Carlo Cracco, passando per Massimo Bottura, Antonio Canavacciolo, Daniel Facen, Davide Oldani, Claudio Sadler e Davide Scabin, tutti chiamati a esprimere la loro idea di cucina e a valutarne i rapporti con il mondo della progettazione e invitati a esibirsi in serate di vero e proprio *show-cooking* (denominato per l'occasione *MART-cooking*).³⁶⁷

365Cfr. B. MUNARI, *Good Design*, Mantova, Corraini, 1997 (prima ed. 1963). In omaggio a Munari, una sezione della mostra dal titolo *Il cibo anonimo* proponeva una sala con varie forme di pane e una serie di studi (illustrati da Marco Manini) sulla struttura di alimenti tradizionali ma "senza nome" – in quanto privi di *brand* – tra i quali: uno spiedino di carne, una lasagna, un involtino di sushi giapponese, una fetta di panettone, un arancino di riso, un *hamburger*, un'oliva ascolana, una sfoglia di strudel alle mele. Cfr. M. BELPOLITI, *Forme di pane*, in *ivi*, pp. 33-37.

366I nomi delle sezioni erano: *Industria e brevetti*; *Forma come funzione*; *Cibo e decorazione*; *Humor e metafora*; *Alludere al cibo*; *Cibo come materia*; *Futuro tra ricerca e sostenibilità*; *Etica*. Cfr. Appendice.

367Cfr. *Progetto cibo. La forma del gusto...*, cit., pp. 252-279.

L'idea di allestire una mostra sul cibo puntando all'analisi delle forme e dei colori degli alimenti più che all'esaltazione dei sapori parte certamente dalla convinzione che anche il *design*, nella sua specificità, possa dare un contributo importante per migliorare i comportamenti delle persone a tavola. Tuttavia, è impossibile negare come il successo dell'iniziativa sia dipeso in buona parte anche da quella che potrebbe essere definita una "congiuntura gastro-culturale" assolutamente favorevole. Per quanto nelle intenzioni del museo ci fosse quella di tracciare una "terza via" rispetto agli approcci al cibo in senso patologico o puramente mediatico, la puntuale programmazione di una mostra sulle tematiche alimentari proprio in un clima culturale caratterizzato dal loro successo trasversale lascia adito a non pochi dubbi sul carattere "alternativo" dell'iniziativa; altrettanto discutibile è parsa la scelta di allestire una mostra sul *design* all'interno di un museo dedicato alle arti visive, per quanto questa sia stata interpretata proprio come una delle novità dovute alla nuova gestione del museo.³⁶⁸

D'altra parte, mai come in questo periodo storico il parallelo tra cibo e *design* appare tra i più calzanti, se è vero che per milioni di persone al mondo l'unica dicotomia alimentare possibile sembra essere quella tra cibo "industriale" – spesso anonimo e snaturato – o cibo in *limited edition* – come quello che pochi privilegiati hanno la possibilità di gustare nei ristoranti più prestigiosi del mondo.³⁶⁹ E proprio questa biforcazione radicale tra "domanda" e "offerta" appare espressa con uno slancio ai limiti del parodistico – peraltro molto vicino al

³⁶⁸«Questa mostra dedicata al cibo rappresenta forse un aspetto inedito per il Mart, che racconta il carattere della sua nuova direzione. La cosa che pare più interessante non è tanto il ragionamento attorno al *design*, anche se di indubbio valore, quanto la riflessione etica svolta passo dopo passo dalla mostra, che in qualche modo apre al dibattito sulla sostenibilità dei ritmi della società contemporanea un ruolo questo, forse, ancora piuttosto inedito per un museo come il Mart». Cfr. G. GASTALDON, "Cibo, che passione! Anche etica", su [Exibart](http://www.exibart.com) (www.exibart.com).

³⁶⁹Cfr. M.C. DIDERO, "Progetto cibo", in *Domusweb*, 25 febbraio 2013 (versione *on line*).

citazionismo letterale e di maniera assai frequente nell'ambito del *food design* e del *design* ispirato al cibo – in un'opera dell'argentino Leandro Erlich, artista poco incline all'utilizzo di materiali commestibili per la realizzazione delle sue opere ma noto per i lavori basati sull'illusionismo ottico e sull'effetto di straniamento.³⁷⁰ Nel 2009, in occasione di un *Cake Party* organizzato da Kreëmart alla Haunch of Venison Gallery di New York, Erlich ha ideato la prima opera edibile della sua carriera, realizzando *You Can't Have Your Cake and Eat it Too*, una replica in Pan di Spagna della poltrona *Barcelona* di Ludwig Mies van der Rohe talmente perfetta da avere reso a lungo incerto il pubblico sulla possibilità di utilizzarla o di mangiarne una fetta. Proponendo sotto forma di torta un pezzo iconico del Bauhaus, Erlich voleva sottolineare come un oggetto realizzato in seno a un'istituzione che aveva fatto del *design* accessibile la propria bandiera fosse ormai divenuto un prodotto di lusso, dunque accessibile a pochi privilegiati; così, invitando il pubblico a consumarlo, l'artista ricongiungeva l'oggetto con l'intenzione democratica che lo aveva generato. Lo stesso rischio di esclusività, sembra suggerire l'opera, appartiene oggi alla possibilità di milioni di individui di nutrirsi in modo sano e allo stesso tempo economico; un diritto umano primario, che proprio le politiche commerciali delle grandi multinazionali finiscono col negare proprio alle fasce di popolazione più bisognose. Tuttavia, come spesso accade in Erlich, l'opera comprometteva la sua potenzialità critica nel suo essere un oggetto troppo accattivante per risultare credibile, e in questo caso la gradevolezza del manufatto andava di pari passo con la sua commestibilità. Del resto non va dimenticato che la serata presso la Haunch of Venison Gallery era stata orchestrata da Kreëmart, una organizzazione che invita artisti tra i più importanti a livello internazionale a utilizzare il *dessert* come nuovo *medium*, e che è già stata *sponsor* di eventi dal sapore *Kitsch* come la già citata cena di gala

³⁷⁰Cfr. il sito dell'artista www.leandroerlich.com.ar.

al MoCA di Los Angeles.³⁷¹

Come si è detto, una delle sezioni della mostra al MART era dedicata a nove tra gli *chef* stellati più importanti a livello internazionale, spia dell'attuale tendenza a considerare i professionisti dell'alta ristorazione come nuove icone *pop*. Per quanto molte di queste figure si siano ritrovate, nel giro di pochissimo tempo, a divenire veri e propri personaggi pubblici grazie alla sinergia propulsiva di programmi televisivi, approfondimenti e pubblicazioni a tema, ciò che resta impossibile negare è come le interferenze tra cibo, arte e *design* abbiano comunque contribuito negli ultimi decenni a dare vita a delle concretizzazioni gastronomiche – sotto forma di ricette, e dunque di piatti divenuti veri e propri *status symbol* – che parrebbe riduttivo ascrivere alla semplice categoria del commestibile. Il già citato *Dripping di pesce* di Gualtiero Marchesi, *l'Uovo e Tartufo* di Carlo Cracco o i *Cyber Eggs* di Davide Scabin (da mangiare con l'ausilio di un bisturi) denunciano, più o meno velatamente, una concezione della manipolazione del cibo e della sua presentazione che non si limita ai meri bisogni nutrizionali, e in cui la ricerca estetica oltrepassa la semplice gradevolezza dell'impiattamento per proporsi come vera e propria filosofia di vita e dei sensi. Proprio per questo, l'esempio-limite che va a chiudere questa sezione dedicata alle interferenze, alle sovrapposizioni, e alle contraddizioni del rapporto tra cibo e arte nella "società dello spettacolo" è, molto significativamente, quello dello *chef* Ferran Adrià; nello specifico quello della sua partecipazione a Documenta 12 nell'estate del 2007, e della mostra retrospettiva che la Somerset House di Londra ha dedicato alla sua figura e al suo iconico ristorante elBulli nel corso

³⁷¹Allo stesso evento erano presenti anche opere realizzate da Mickalene Thomas, Rob Wynne e la stessa Marina Abramovič. Cfr. il sito di Kreëmart: kreemart.com. Tra gli artisti coinvolti nel corso degli anni figurano i nomi di Paola Pivi, Shirin Neshat, Francesco Vezzoli, Maurizio Cattelan, Ghada Amer e Reza Farkhondeh.

dell'estate 2013.³⁷²

Quando la partecipazione di Adrià a Documenta 12 venne annunciata, furono in molti a chiedersi come sarebbe stato possibile per lo *chef* dare il proprio contributo senza correre il rischio di ridursi a offrire qualcosa di simile a un banale servizio di *catering*; si dava per scontato che Adrià e il suo *team* si sarebbero recati fisicamente nella cittadina tedesca di Kassel, e che, alla pari degli altri artisti coinvolti nella *kermesse*, avrebbero dato il loro contributo *in loco*. Quando il "mistero" sul ruolo di Adrià venne svelato fu invece chiaro che lo *chef* e i suoi collaboratori non si sarebbero affatto allontanati dalla consueta sede operativa, e che per tutte e cento le giornate della manifestazione le stesse cucine di elBulli avrebbero costituito una sorta di sede staccata di Documenta 12, il cosiddetto padiglione G: ogni sera, due fortunati avventori sorteggiati a Kassel avrebbero avuto il privilegio di una cena al ristorante di Cala Monjoi, che avrebbero raggiunto con un collegamento aereo appositamente predisposto dall'organizzazione. Gli avventori – spesso artisti e addetti ai lavori nel settore dell'arte contemporanea, ma anche semplici visitatori di Documenta – hanno poi lasciato, a mo' di *feedback*, delle testimonianze scritte circa la loro esperienza a elBulli, non molto diversamente da quanto avviene in ambito museale, dove appositi registri sono messi a disposizione dei visitatori perché possano

372 Sulla partecipazione di Adrià a Documenta 12 cfr. *Food for thought*, Richard Hamilton, Vincente Todoli (ed. by), Actar, 2009. Sul ristorante elBulli cfr. il sito dedicato www.elbulli.com. Sulla mostra alla Somerset House cfr. il sito www.somersethouse.org.uk. Cfr. anche H. GREGORY, "Food. La mostra alla Somerset House di Londra celebra la storia di elBulli, aprendo le porte della cucina-laboratorio di uno dei migliori ristoranti del mondo", in *Domusweb*, 13 settembre 2013 (versione *on line*). La mostra è stata esposta per la prima volta al Palau Robert, un centro di cultura catalana di Barcellona, dove è stata *sold out* per tutto il 2012 (oltre 700.000 visitatori); la tappa londinese, che ha avuto la *partnership* della birra catalana Estrella Damm e la collaborazione della Generalitat de Catalunya e dell'Institut Ramon Llull, si è svolta dal 5 luglio al 29 settembre 2013; il catalogo (il cui titolo dovrebbe essere *elBulli 2005-2011*, per il quale è previsto un formato di 14.000 pagine) sarà pubblicato dalla casa editrice Phaidon nel corso del 2014.

esprimere un'opinione o lasciare una traccia firmata del loro passaggio. Una sola cameriera, Marga Fuentes, si è inoltre occupata in modo esclusivo e per tutte e cento le serate dei soli ospiti di elBulli provenienti da Kassel, annotando a sua volta dei dati circa il loro atteggiamento nel corso della cena. Tuttavia, proprio la sostanziale positività dei commenti induce a pensare a una reazione prevedibile e quasi obbligata, inevitabilmente influenzata dalle caratteristiche del particolare "bacino di utenza", ben disposto nei confronti dell'arte contemporanea e dunque presumibilmente più preparato a vivere un'esperienza gastronomica fuori dalla norma; è probabile, dunque, che una selezione dei commensali basata su un campione diverso da quello del pubblico abituato a frequentare manifestazioni culturali di questo tipo avrebbe prodotto dei pareri più discordanti, se non addirittura negativi.³⁷³ Ma a prescindere dal gradimento del pubblico, non c'è dubbio che la partecipazione di Adrià, *chef* affermatissimo e rivoluzionario nel suo ambito, a una manifestazione importante e attesa come Documenta abbia sottoposto a *test* sia il sistema dell'arte sia quello della ristorazione.³⁷⁴ Sancendo, di fatto, l'artisticità dell'operato del cuoco catalano, era come se il curatore Roger M. Buergel esprimesse una posizione chiara e inequivocabile a proposito dell'annoso dibattito circa il valore estetico della gastronomia. Perché se è ormai

373 Per l'edizione fotografica dei testi cfr. *Food for thought...*, cit. pp. 135-203.

374 I riconoscimenti prestigiosi ottenuti da Adrià nel corso della sua carriera sono numerosissimi. Tra questi si ricordano almeno: la copertina dedicata dal supplemento domenicale del "New York Times" il 10 agosto 2001, con un articolo di sedici pagine dal titolo *The Nueva Nouvelle Cuisine*, che sanciva il ruolo di primo piano della cucina spagnola d'avanguardia nella scena gastronomica mondiale: la creazione, nel 2005, da parte della Universidad Camilo José Cela di Madrid, della Ferran Adrià Chair in Cultura gastronomica e cibo; l'attribuzione, nel 2006, da parte della Raymond Loewy Foundation, del Lucky Strike Award per il *design*; i riconoscimenti di dottorato onorario ottenuti dalla Università di Barcellona (2007), Aberdeen (2008) e dalla Università Politecnica di Valencia (2010). Nel giugno del 2009 la composizione dal titolo *Le livre des illusions (hommage à Ferran Adrià)*, scritta dal compositore francese Bruno Mantovani e ispirata al menu di elBulli, è stata eseguita nella sala da concerti parigina Salle Pleyel. Al momento, è in lavorazione a Hollywood un film sulla storia di elBulli e sul suo *chef*: la sceneggiatura, di David Wilson, è ispirata al libro di Lisa Abend *The Sorcerer Apprentices: A Season at elBulli. Behind the scenes at the World's most famous restaurant* (Scribner, 2012).

proverbiale la già citata convinzione di Marie-Antonin Carême circa lo statuto di prima branca architettonica della pasticceria, il dibattito sulla possibilità che quella culinaria possa essere considerata una vera e propria disciplina artistica è invece ancora lungi dal trovare una sua risposta definitiva; questo nonostante la recente tendenza alla sovraesposizione mediatica di *chef* e affini abbia diffuso a livello del senso comune e nella cultura popolare una percezione assolutamente positiva nei confronti del settore, nonché una ammirazione nei confronti del "cuoco al lavoro" simile in tutto e per tutto a quella per il pittore al cavalletto intento a miscelare i pigmenti o per lo scultore alla cava impegnato nella scelta dei marmi più pregiati. Nello specifico della partecipazione di Adrià a Documenta, la predisposizione del curatore a conferire allo *chef* e all'intero contesto di elBulli una piena dignità estetica era stato sancito anche dallo svolgimento di due apposite tavole rotonde: artisti, curatori, critici (d'arte e gastronomici), scrittori e, non ultimi, *chef*, sono stati chiamati a confrontarsi sull'argomento dopo avere a propria volta sperimentato insieme un "classico" menu molecolare; tra numerosi rimandi agli esperimenti futuristi, argomentazioni e verifiche puntuali circa i criteri e i valori estetici rintracciabili in ogni pietanza del menu di elBulli, l'esito delle piattaforme di confronto non ha potuto che convergere in un riconoscimento unanime dell'artisticità dell'esperienza, per quanto riguardava sia la preparazione che la degustazione.³⁷⁵

375La prima tavola rotonda, moderata dal critico d'arte Adrià Searle, ha coinvolto Heston Blumentahl (*chef* del ristorante londinese The Fat Duck) e gli artisti Anya Gallaccio, Peter Kubelka, Carsten Höller e Antoni Miralda. La seconda, moderata dal curatore Massimiliano Gioni, ha coinvolto la curatrice Bice Curiger, lo scrittore gastronomico Davide Paolini, il critico d'arte Jerry Saltz, il romanziere Bill Buford e il gallerista Massimo de Carlo. Cfr. *Food for thought...*, cit. pp. 206-263. Vale la pena accennare come molti tra i *gadget* in vendita presso i *bookshop* dell'ultima edizione di Documenta – Documenta(13) (2012) – fossero a tema alimentare, quando non direttamente edibili/bevibili: tra questi vi era l'Apfelsaft, un succo di mele concentrato con *concept* della stessa curatrice Carolyn Christov-Bakargiev e *packaging* dell'artista Jimmy Duhram; le bottigliette di vetro in edizione limitata erano infatti legate all'opera presentata da Duhram, che aveva piantato due alberi di mele della qualità "korbinian" in omaggio al prete giardiniere bavarese Korbinian Aigner, deportato nel 1941 a

«Cucinare è un'attività che non può essere musealizzata – avrebbe detto lo stesso Adrià – è una disciplina artistica che ha bisogno della propria scena».³⁷⁶ Eppure, a dispetto di questa affermazione e come già accennato, a cinque anni dalla partecipazione a Documenta 12 lo *chef* catalano e il suo ristorante sono stati omaggiati nell'estate del 2013 con una mostra retrospettiva alla Somerset House di Londra, il cui titolo *elBulli: Ferran Adrià and The Art of Food* insisteva nel fugare ogni residuo malinteso circa il valore artistico del lavoro del cuoco catalano e del suo *team*. La mostra, che è stata la prima esibizione mondiale interamente dedicata ad Adrià e al suo ristorante, intendeva dimostrare l'eccellenza del connubio tra arte e cucina conducendo il visitatore, per così dire, dietro le quinte, nel laboratorio culinario di Cala Monjoi, con lo stesso rispetto reverenziale e la stessa cura attenta e scrupolosa con la quale ci si addentrerebbe nell' "officina" di un "antico maestro".³⁷⁷ Per ripercorrere in senso cronologico l'evoluzione di *elBulli*, la mostra ha dedicato apposite sezioni a ciascuno degli "ingredienti" essenziali che per cinquant'anni ne hanno costituito l'universo creativo: innanzitutto la ricerca, con l'esposizione dei manoscritti originali contenenti appunti e bozzetti dei piatti in fase di progettazione fatti a mano da Adrià e dai suoi collaboratori; a seguire la preparazione, con gli speciali utensili da degustazione appositamente progettati e i singolari modelli di plastilina creati per

Dachau. *The Absolut Cocktail Companion* era invece il titolo del libricino offerto alla stampa in occasione della presentazione dell'Absolut Art Award, e raccontava i *drink* preparati nelle maggiori *kermesse* artistiche; suo gemello era l'*Artist's cocktail here*, altro opuscolo con le dosi per preparare tredici diversi *cocktail* ideati da altrettanti artisti (non mancava, ovviamente, il famoso *cocktail* blu ideato da Yves Klein); alcuni di questi sono stati serviti nel corso della stessa Documenta(13) all'Absolut Maybe Bar.

³⁷⁶Cfr. J. ALLEN, "Critics Weigh In on Documenta 12 and Art Basel. Ferran Adrià's Role in Documenta 12", in *Artforum*, June 2007 (versione *on line*).

³⁷⁷Jenny Gilbert, nel recensire la mostra, non ha mancato di sottolineare come fosse cura dell'allestimento evidenziare l'aura da "*great magician*" di Adrià, mentre, di converso, l'intera esibizione peccava, paradossalmente, di una vera e coinvolgente interattività. J. GILBERT, "elBulli: Ferran Adrià and the Art of Food. Feast your eyes, mortals, but don't try this at home", in *The Independent*, 6 July 2012 (versione *on line*).

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari

ogni piatto come "prototipo sintetico" del risultato finale, utile per verificare la qualità e l'equilibrio dei colori, misurare le porzioni, e posizionare con precisione i vari elementi all'interno del piatto; a seguire ancora la sezione dedicata alla presentazione, comprendente i menu originali, le serie di posate utilizzate anno per anno, e gli scatti fotografici di tutte le creazioni; infine una parte dedicata alla ricezione di elBulli, con una sorta di ufficio stampa comprendente recensioni originali su quotidiani e riviste specializzate e vari approfondimenti dedicati al locale dalla letteratura gastronomica. Queste sezioni, a cui faceva da corollario un archivio fotografico degli *chef* che hanno lavorato a elBulli e della clientela, andavano a costituire allo stesso tempo un omaggio e un testamento del talento dello *chef*, del suo genio e della sua ambizione. Lo stesso Adrià si è detto entusiasta dello *show* alla Somerset House:

«Anche se il ristorante alBulli è ormai chiuso [dal 2011] il suo spirito è ancora vivo, e questa mostra è una di quelle cose che continuano a farlo vivere. Spero che serva a qualcuno a far rivivere dei bei ricordi, e che a tutti gli altri riesca a restituire l'aroma di un'esperienza culinaria unica nel suo genere. Ciò che più conta, questa mostra è un'ode alla creatività, all'immaginazione, all'innovazione, al talento e al *team* di lavoro di elBulli, ma specialmente a tutti gli *chef* di fama universale che si sono formati qui con noi e che poi hanno portato la filosofia del ristorante in tutto il mondo. Sono deliziato di presentare tutto questo qui a Londra nella cornice prestigiosa della Somerset House, un'altra fucina di creatività che, come elBulli, invita sempre a provare qualcosa di nuovo, e forse anche un po' imprevedibile»³⁷⁸.

Il discorso di Adrià, non privo di un certo compiacimento narcisistico, non fa che avvalorare, con il frequente rimando alla centralità degli aspetti creativi e all'importanza della formazione e della sperimentazione, sia la percezione dello

³⁷⁸Cfr. il sito www.somerset-house.org.uk. Dal 2011 elBulli ha cessato la sua attività di ristorazione per convertirsi a centro di ricerca gastronomica "assoluto".

chef come "antico maestro" dotato di "genio e sregolatezza", sia quella della cucina – e quella di elBulli per antonomasia – come "officina" laboratoriale. Questi rimandi a una concezione della bravura basata sull'abilità manuale oltre che intellettuale potrebbero essere a loro volta messi in relazione sia con quelli che sono stati indicati come i quattro punti chiave della scalata al successo di Adrià – creatività, teorizzazione, reputazione e disseminazione – sia con le quattro tappe descritte da Alan Bowness circa l'iter di carriera degli artisti contemporanei: riconoscimento da parte dei pari, riconoscimento critico, e riconoscimento del grande pubblico.³⁷⁹ Poco conta, stando così le cose, che la carriera di Adrià abbia fatto a meno dell'importante momento della *relocation*: come è emerso anche nel caso specifico della partecipazione a Documenta, il genio creativo dello *chef* che al motto di "decontestualizzare" e "basta copiare, iniziamo a creare" ha saputo trasformare il peccato del "giocare con il cibo" nella base di una carriera lastricata di "stelle" è, per statuto ontologico, inseparabile dalla sua matrice e sede catalana.

³⁷⁹Cfr. A. BOWNESS, *The Conditions of Success. How the Modern Artist Rises to Fame*, Thames & Hudson, 1990; S. SVEJENOVA, C. MAZZA AND M. PLANELLAS, "Cooking up Change in Haute Cuisine: Ferran Adrià as an Institutional Entrepreneur", in *Journal of Organizational Behavior*, Vol. 28, N. 5, *Paradoxes of Creativity: Managerial and Organizational Challenges in the Cultural Economy*, (July) 2007, pp. 539-561.

Conclusioni.

Analizzare il rapporto tra cibo e arti visive nell'ultimo trentennio, in un momento storico e culturale come quello attuale, caratterizzato da un *revival* di interesse accademico e mediatico per le tematiche del gusto e dell'alimentazione, ha comportato un approccio alla materia che fosse necessariamente duplice. Da una parte, difatti, è stato possibile guardare alla scena internazionale degli anni Ottanta e Novanta sulla base di una distanza temporale abbastanza considerevole e di un canone critico di riferimento. Lo studio di molte delle opere prese in esame si è così potuto avvantaggiare di contributi teorici importanti e sistematici, come quelli dedicati alle tematiche del corpo e dell'abiezione (Mary Douglas, Julia Kristeva, Rosalind Krauss), al disgusto e al disgusto estetico (William Ian Miller, Winfried Menninghaus, Carolyn Korsmeyer), all'estetica relazionale e partecipativa e alla critica istituzionale (Nicolas Bourriaud, Claire Bishop). D'altra parte, l'analisi di molti dei lavori realizzati a partire dal Duemila ha invece implicato una lettura che tenesse conto, oltre che della crescente spettacolarizzazione del fatto artistico, anche e soprattutto del fermento in corso intorno alle tematiche in senso lato "gastro-estetiche". Proprio per questo, lo studio del decennio appena trascorso ha posto non pochi problemi di catalogazione, analisi e interpretazione, dovuti non solo all'ampiezza del tema e alla considerevole quantità di progetti artistici attinenti, ma anche al ricorrere di ambiguità terminologiche. Basti pensare, a titolo di esempio, alla ridondanza con cui stampa specializzata e cronaca giornalistica fanno ricorso all'etichetta di *Food Art* a proposito di qualsiasi tipo di intervento caratterizzato dalla presenza del cibo o da un'attenzione particolare nei suoi confronti. Una definizione, questa, tra le più approssimative, che andrebbe invece applicata con cautela, e il cui uso indiscriminato tradisce spesso il semplice desiderio di trarre un vantaggio

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari

sostanzialmente pubblicitario.

L'individuazione di categorie interpretative efficaci è stata inoltre complicata dall'attuale stato della ricerca. Rispetto all'abbondanza di pubblicazioni disponibili sul gusto e sulla nutrizione, gli studi sistematici sul rapporto tra cibo e arti visive per quanto riguarda gli ultimi trent'anni sono ancora piuttosto rari. A prevalere sono monografie e saggi su singoli artisti e singole opere, cataloghi di mostre personali e collettive, o ancora atti di convegni prevalentemente interdisciplinari, in cui la materia viene trattata ad ampio raggio. In molti casi, inoltre, capita che l'impostazione adottata sia più cronologica che critica, con un arco temporale non sempre circoscritto al solo Novecento. Tutti questi fattori rischiano così di conferire all'argomento e alla sua trattazione un carattere generico – *all inclusive*, come qui lo si è definito – molto spesso pago di un comodo ancoraggio agli aspetti ancestrali e naturali del rapporto tra estetica e cibo e tra alimentazione e uomo.

Al fine di evitare una *reductio ad unum* tanto semplicistica quanto fuorviante si è dunque ritenuto opportuno iniziare con un approfondimento preliminare sulle caratteristiche specifiche della relazione novecentesca tra cibo e arti visive, ripercorrendone le occorrenze dalle avanguardie storiche fino alla Pop Art e alla Eat Art degli anni Sessanta e Settanta. Tra le costanti individuate a partire da alcuni tra i più completi studi sull'argomento (Cecilia Novero, Michel Delville) si ricordano: l'utilizzo del cibo in chiave performativa, anti-mimetica e allusiva invece che semplicemente referenziale; l'insistenza sul concetto di anti-dieta parallelo alla volontà di produrre e proporre un'arte che sia a sua volta anti-estetica; le dinamiche di incorporazione e straniamento opposte a quelle di assimilazione e familiarità; le riflessioni identitarie legate al consumo del cibo da parte del singolo e della collettività intesa nelle sue accezioni locali e globali. È solo in base alla conformità o alle possibili linee di continuità con questi aspetti

che è stato possibile attuare una selezione e includere o meno all'interno di questo studio le opere e le ricerche dell'ultimo trentennio, caratterizzate di per sé da una molteplicità di declinazioni mediali e postmediali tale da rendere particolarmente complesso, oltre che vanamente ambizioso, il ricorso a categorie generali ed esaustive. La stessa bipartizione qui privilegiata in "Corpo individuale" e "Corpo sociale" ha permesso di inquadrare i fenomeni all'interno di una griglia concettuale necessariamente flessibile, e che soprattutto tenesse conto delle evoluzioni più recenti del panorama artistico dal punto di vista delle pratiche e delle tematiche dominanti; ma va ricordato come essa non sia che una tra le molte alternative esistenti.

Una delle domande sottese a questa ricerca ha riguardato la possibilità che il cibo, data la frequenza del suo utilizzo e la varietà delle sue declinazioni nell'arte contemporanea, possa essere considerato un medium a sé, dotato di una sua tradizione, di un suo canone e di sue precise norme interne. Tra gli aspetti più importanti emersi nel corso dell'analisi si ritrovano: la scelta frequentissima ma ambivalente dei cibi dolci, sia nell'ambito di un'arte programmaticamente incentrata sulle tematiche dell'abiezione (Helen Chadwick, Paul McCarthy) sia come esplicito correlativo oggettivo dei piaceri sensuali (Sonja Alhäuser, Will Cotton); l'utilizzo di determinati alimenti per alludere al corpo umano o a fluidi organici (Elke Krystufek, Sarah Lucas, Thomas Rentmeister); il ricorso a piatti tipici e a tradizioni culinarie etniche nei lavori incentrati sull'identità collettiva (Hung Liu, Nezaket Ekici); l'offerta di cibo o la preparazione comunitaria di pasti nei progetti di estetica relazionale e partecipativa e negli interventi di critica istituzionale (Rirkrit Tiravanija, Arprad Dobriban, Jennifer Rubell); la messa a punto di nuove procedure di conservazione delle opere realizzate con alimenti commestibili, studiate per rispettare la volontà degli artisti circa la deperibilità e la durata dei lavori (Jana Sterbak, Janine Antoni, Felix Gonzalez-Torres, Maurizio

Savini). Tenuto conto di questi e altri elementi è stato possibile confermare come il cibo, soprattutto qualora venga utilizzato come materiale e non unicamente in quanto tema o referente, possieda quelle caratteristiche "linguistiche" indicate da Rosalind Krauss come prerogativa di un medium: ovvero aspetti "grammaticali, sintattici e retorici", nonché un metro di giudizio su cui porre la competenza del suo uso. Questo è risultato particolarmente evidente soprattutto a proposito delle ricerche di matrice femminista e post-femminista, in cui l'insistenza sul decadimento organico o le numerose interpretazioni di un alimento come il cioccolato hanno dato vita a un filone di ricerca che a tutt'oggi appare lungi dall'essersi esaurito, e che ancora si presta a molteplici rivisitazioni e sovvertimenti.

L'analisi ha inoltre permesso di valutare quello che può essere definito il grado di autonomia o dipendenza dal contesto da parte delle poetiche e delle opere. Si è visto, difatti, come alcune siano state maggiormente influenzate da contingenze di tipo storico, sociale, politico, economico e religioso. Questo aspetto è emerso con chiarezza in molti dei lavori degli artisti della diaspora: il cibo, chiamato in causa per il suo valore di riconoscimento in seno a una collettività e a una cultura, evoca spesso lo spettro di equilibri diplomatici non ancora raggiunti, o di problematiche coloniali e post-coloniali tuttora irrisolte (Anri Sala, Kader Attia). Lo stesso accade nei progetti di attivismo artistico e in quelli sensibili alle emergenze della sfera ecologica: l'attenzione per l'approvvigionamento delle risorse è qui spia della preoccupazione crescente per le conseguenze a livello mondiale dei meccanismi di produzione, commercio e consumo alimentare (Studio Orta, Michael Schmidt, la mostra *Food Forward*). In altri casi, invece, i lavori esaminati sono risultati più sensibili alle specifiche dinamiche interne al sistema dell'arte. Si pensi a tutti i progetti inquadrabili nell'ambito dell'estetica relazionale e partecipativa e della critica istituzionale, nei quali il ricorso al cibo

occupa un ruolo di primo piano per svolgere un discorso doppiamente alternativo: sia nei confronti di un'arte intesa come merce o oggetto di contemplazione individuale, sia rispetto a un modello di contesto espositivo totalmente avulso dagli aspetti prosaici dell'esistenza come quello del *White Cube* (Rirkrit Tiravanija, Jennifer Rubell). Lo stesso vale per tutta la produzione più recente volta verso il mero intrattenimento spettatoriale; in questi casi, inoltre, le strategie della spettacolarizzazione del fatto artistico – alterazione della scala dimensionale, appagamento sensoriale del pubblico, carattere interattivo delle opere – si fondono spesso vantaggiosamente con la rinnovata popolarità della gastronomia (Damien Hirst, Carsten Höller).

L'analisi del rapporto tra arte, alimentazione, individuo, società e spettacolo ha dunque confermato le caratteristiche mediali del cibo nel panorama del contemporaneo. Resta tuttavia ancora parzialmente aperta la questione se, e in che misura, quella culinaria possa, viceversa, essere considerata un'arte. Pur avendo preso atto delle ricorrenti contaminazioni tra i due settori, avendo constatato e valutato le modalità con cui le arti visive stanno espandendo sempre più i propri confini, e i modi e i mezzi con cui la gastronomia mira sempre più a promuovere il proprio *status* in virtù dello sconfinamento in musei e gallerie, ancora a oggi non sembra possibile dare una risposta esaustiva. Se nell'ambito del *design* l'ispirazione reciproca tra progettazione e sfera della nutrizione si conferma troppo variegata, stratificata e ricca di risvolti estetici e pratici per essere considerata una semplice moda, di contro appare ancora prematuro attribuire uno statuto a tutti gli effetti artistico alla sfera gastronomica. Mentre la ridefinizione dei rispettivi paradigmi appare tuttora in evoluzione, l'unica prospettiva certa nell'attuale congiuntura storico-culturale resta quella di una crescente contaminazione e ibridazione tra i settori, come dimostra il caso limite dello *chef* Ferran Adrià. Una delle domande cruciali a questo proposito si

conferma così quella posta da Elisabeth Telfer circa un ventennio fa (1996), all'alba della riscoperta della tematica alimentare e del filone artistico che costituisce l'argomento di questa ricerca. Secondo la studiosa, difatti, prima ancora di discutere se la gastronomia sia o meno un'arte, bisognerebbe cercare di comprendere *perché* questo riconoscimento sia considerato importante dagli addetti ai lavori al punto da essere perseguito come ulteriore legittimazione del proprio operato.³⁸⁰ Si potrebbe concludere che, come già per le arti visive, il primato dell'idea e dell'intenzione autoriale sembrano svolgere anche in questo ambito un ruolo sempre più determinante; viceversa, l'inclusione di professionisti della ristorazione in alcune delle più importanti *kermesse* del contemporaneo (come la Documenta 12 di Kassel del 2007) ha certamente contribuito a sdoganare l'attività di alcuni *chef*, e a conferire a determinate tipologie di preparazione e degustazione dei cibi le caratteristiche di un'esperienza “gastro-estetica” multi sensoriale.

Nel primo capitolo si è ricordato come una lettura in chiave individuale e sociale del rapporto tra cibo e arti visive sia stata adottata di recente da alcuni tra i progetti espositivi più interessanti – come la mostra *Eating the Universe* – o sia stata privilegiata per l'impostazione di iniziative accademiche o la stesura di bandi di concorso. Di converso, nel corso dell'analisi si è constatato come uno dei filoni più frequentati e rappresentativi della cosiddetta *New Food Art* contemporanea sia invece quello dalle ricerche votate allo spettacolo e all'intrattenimento del pubblico: da ciò deriva il successo di occasioni di incontro (festival, rassegne ed eventi dedicati) sostanzialmente prive di risvolti critici o di prospettive di lettura inedite della tematica alimentare, in cui la gradevolezza del “commestibile” occupa una posizione di assoluto rilievo. Proprio per questo, qui in chiusura vale

³⁸⁰Cfr. E. TELFER, *Food for Thought...*, cit. Telfer conclude infatti che la gastronomia può essere considerata tutt'al più un'arte minore.

la pena di segnalare – e per molti aspetti auspicare – la possibilità di una nuova inversione di tendenza data dal prestigio di un appuntamento importante come la prossima Expo del 2015. Il tema prescelto – *Nutrire il pianeta. Energia per la vita* – sta infatti rappresentando, all'inizio di questo nuovo decennio, un esplicito e importante punto di riferimento per molte delle esposizioni e delle iniziative in corso; tra queste, la mostra itinerante *Food. Reflections on Mother Earth, Agriculture and Nutrition*, organizzata da ART for the World e curata da Adelina von Fürstenberg, inaugurata a Ginevra e con tappe programmate a Milano (non a caso sede dell'Expo), São Paulo e Marsiglia.³⁸¹ Ad accomunare questo e altri progetti è difatti il desiderio di riportare l'attenzione sulle problematiche e sulle emergenze attuali del settore agroalimentare, nella prospettiva di un'arte dell'oggi ancora capace di “far pensare molto”, anche e soprattutto a proposito di una tematica come quella del cibo e della nutrizione, sempre più drammaticamente attuale e dal valore centrale non solo per l'assestamento degli equilibri economici e diplomatici globali ma anche per la definizione dell'identità e del destino dell'uomo.

³⁸¹Cfr. il sito ufficiale www.artfortheworld.net. La mostra è stata inaugurata al Musée Ariana di Ginevra, mentre le tappe successive si sono svolte e si svolgeranno presso lo Spazio Oberdan di Milano, il SESC di São Paulo e il MuCEM (Musée des Civilisations de l'Europe et de la Méditerranée) di Marsiglia.

Apparati.

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari

Appendice.

1. Mostre, festival, rassegne, eventi

1.1 Play With Food

Tra i festival artistici a carattere culinario una menzione particolare merita l'italiano *Play With Food*: nato a Torino nel 2010 su iniziativa dell'associazione artistica Cuochi Volanti, l'evento ha riscosso un notevolissimo successo di pubblico, al punto da avviarsi ora verso la sua quinta edizione.³⁸² Caratterizzata da una natura "ibrida" e da un'offerta altrettanto variegata, la manifestazione offre al visitatore la possibilità di spaziare tra eventi strettamente legati al mondo della arti visive – con mostre e *performance* a tema – e altre piattaforme dedicate invece al cinema, al teatro e alla musica. Una grande *kermesse*, che nell'arco di poche giornate propone un'ampia panoramica di ricerche estetiche sul culinario nella convinzione di come il cibo sia «naturalmente» un materiale artistico: comune denominatore alle varie proposte, come si evince dal titolo, è infatti la convinzione che sfatare uno degli assunti delle buone maniere a tavola – il *non giocare* con il cibo – sia non solo possibile ma anche necessario per instaurare nuove forme di familiarità e di interazione/interattività nei confronti di atti universali e transculturali come quelli del cucinare e del mangiare.³⁸³ Ma come è tipico di questi contesti, anche l'offerta di quello che può essere definito il "reparto arti visive" finisce col risentire della logica da palinsesto televisivo-

³⁸²La quinta edizione – PWF5 – si svolgerà dal 26 al 20 marzo 2014. A differenza di altri grandi eventi, i partecipanti di PWF vengono selezionati tramite un apposito bando di concorso. Cfr. il sito dedicato www.playwithfood.it. Cfr. anche la pubblicazione *Play With Food. La scena del cibo*, Davide Barbato (a cura di), Spoleto, Editoria&Spettacolo, 2011, in cui si ripercorre l'origine della manifestazione e della sua edizione pilota del 2010, che la propose in Italia come primo festival di arti visive e performative dedicato al cibo.

³⁸³Cfr. O. GAMBARI, *Il mondo si scioglie in bocca*, in *Play With Food...*, cit., p. 21.

commerciale che domina l'intero evento. Per limitare l'analisi all'edizione PWF1, una tra le proposte più interessanti era rappresentata dal progetto *Anime al gelo* di Stefano Bruna, una sorta di indagine sociologica svolta attraverso la testimonianza fotografica del contenuto di alcuni frigoriferi e dei rispettivi proprietari; il cibo preservato in uno degli elettrodomestici più diffusi e indispensabili diventava così specchio identitario, quasi una verifica della veridicità dell'assunto feuerbachiano sulla capacità del cibo di svelare l'identità del suo consumatore. Dai bar africani ai ristoranti cinesi (in Cina e in Italia), dai sobborghi agiati delle città californiane alle periferie italiane affollate di extracomunitari, Bruna delinea con tre sole istantanee (una del frigo chiuso, una del suo contenuto, una con il proprietario) il ritratto di un'umanità molteplice ma accomunata dalla necessità di preservare gli alimenti, e con essi se stessa e la propria identità.³⁸⁴ Meno convincente appariva invece il lavoro di Guendalina di Marco, che in *TranSgenico* proponeva i ritratti di uomini e donne mutanti di memoria arcimboldiana, con escrescenze di carciofo o di mollusco, in una critica tutto sommato piuttosto letterale al problema della manipolazione genetica in ambito alimentare.³⁸⁵ Incentrato sullo stesso tema, ma più riuscito, era invece il progetto *Novafood* di Sergio Barboni: dopo avere messo a punto degli pseudo-prodotti OGM dotati di un marchio – Novafood, appunto – e di un *packaging* riconoscibile e accattivante, l'artista, debitamente travestito da tecnico di laboratorio/imbonitore e al grido del finto *slogan* aziendale «Cibo nuovo per un mondo nuovo» tentava di convincere il pubblico della bontà e dell'assenza di

384Cfr. *Art Food. Anime al gelo. Stefano Bruna*, in *Play With Food...*, cit. pp. 157-168. cfr. anche il sito dell'artista www.stefanobruna.it. Un'idea simile è alla base del progetto *You Are What You Eat* (2011) dell'americano Mark Menjivar: per tre anni Menjivar ha girato gli Stati Uniti per fotografare gli interni dei frigoriferi di famiglie e individui consenzienti. Il risultato è una sorta di *reportage* sugli usi e costumi alimentari statunitensi, in cui, a differenza del lavoro di Bruna, la foto (corredata da una didascalia) è unica. Cfr. il sito dell'artista www.markmenjivar.com.
385Cfr. *Art Food. TranSgenico. Guendalina Di Marco. Umanamente modificato*, in *ivi...*, cit. pp. 169-179.

rischi per la salute di pannocchie multicolore e di topi-carciofo in lattina.³⁸⁶

1.2 GNAM

Non un festival, ma per certi aspetti simile al caso torinese – soprattutto per la sua articolazione in piattaforme ed eventi – è la coppia di mostre dedicate al connubio tra arte e cibo realizzate a Parma nel 2007 e nel 2008, e dai titoli più che mai onomatopeici: *GNAM. Gastronomia nell'Arte Moderna* e *GNAM. Gastronomia nell'Arte Moderna. A world of food around you*.³⁸⁷ Nonostante siano proprio le esposizioni a offrire spesso le prospettive più inedite e originali sul rapporto tra cibo e arti visive, in questo caso le manifestazioni hanno puntato su un'offerta variegata che, nella comune attenzione per il cibo e le sue declinazioni estetico-artistiche, attirasse il numero maggiore possibile di "avventori"; non a caso, proprio grazie al successo della prima edizione, la seconda ha potuto articolarsi in ben tre differenti tappe europee in Olanda, Italia e Francia, ciascuna con la propria specificità: *Platform 21. Cooking and Constructing* ad Amsterdam, *A World of Food Around You* a Parma e *The art of taste/ The taste of art* a Cahors. Per quanto differenti tra loro, non c'è dubbio che sia la prima che la seconda edizione abbiano trovato la propria cifra distintiva in un approccio interdisciplinare atto a coinvolgere un pubblico appartenente a tutte le fasce d'età e tutte le estrazioni sociali e culturali: è proprio in questo senso che è possibile interpretare la presenza "in cartellone" della mostra *Il gusto nell'Arte di Walt Disney*, a cura di Ira L. Meyer e Marcello Garofalo, che ha fatto da apripista

³⁸⁶Cfr. *Art Food. Novafood*. Sergio Barboni, in *ivi...*, cit. pp. 179-182.

³⁸⁷Cfr. i cataloghi delle due edizioni: *GNAM. Gastronomia nell'Arte Moderna*, Andrea Gambetta (a cura di), Milano, Federico Motta Editore, 2007; *GNAM. Gastronomia nell'Arte Moderna. A world of food around you*, Milano, Silvana Editoriale, 2008.

all'edizione del 2007, e nella quale un pubblico di adulti e, soprattutto, di bambini poteva ammirare le occorrenze del cibo nei celebri *cartoons* americani;³⁸⁸ altrettanto "popolare" appare la scelta di allestire un apposito *set* per la mostra fotografica *La Dolce Vita*, a cura di Marco Geppetti, in cui era possibile ammirare gli scatti d'epoca originali di Marcello Geppetti a divi e dive degli anni Sessanta alle prese con aperitivi e appuntamenti gastronomici vari nella leggendaria Via Veneto.³⁸⁹ Più complessa, e certamente più apprezzabile da parte di un pubblico di addetti ai lavori per quanto prevalentemente "panoramica", la mostra principale, dal titolo *Foodscapes. Art & Gastronomy* a cura di Lóránd Hegyi: qui, oltre ad alcuni tra gli iconici *trap-paintings* di Daniel Sperri, figuravano opere del duo Gilbert&George – *Eat&Drink* (1997) –, di Marina Abramovič – *The Onion* (1996) –, di Wim Delvoye – *Marble Floor #86* (1999) – di Michelangelo Pistoletto – *Fame* (1988) – e di Vanessa Beecroft – le riproduzioni fotografiche della *performance vb52* (2003-2004).³⁹⁰ Altre due piccole mostre, curate da Massimiliano di Liberto, guardavano alla tematica alimentare da una prospettiva più critica: *Last Supper*, con le fotografie delle ricostruzioni degli ultimi pasti di alcuni condannati a morte scattate da Celia A. Shapiro (1999-2000), e *Hungry Planet*, con gli scatti di Peter Menzel e Faith D'Aluisio a testimoniare le diseguaglianze alimentari e dietetiche tra famiglie residenti ai quattro angoli del globo;³⁹¹ ma a bilanciare le riflessioni ben poco rassicuranti suscitate da questi due allestimenti ecco subito il *talk*, all'incrocio tra la conferenza stampa e il clima

388Cfr. F. SAROTTO, *Dalle pagine di un libro e dalle tavole preparate per il cinema la possibilità di una visita nella magia del mondo di Walt Disney*, in GNAM. *Gastronomia nell'arte moderna...*, cit., pp. 50-55; M. GAROFALO, I. L. MEYER, *Il gusto nell'arte di Walt Disney*, in *ivi*, pp. 56-69.

389Cfr. M. GEPPETTI, *La Dolce Vita. Fotografie di Marco Geppetti*, in *ivi*, cit., pp. 160-165.

390Cfr. L. HEGYI, *Foodscapes. Art and Gastronomy*, in *ivi*, cit., pp. 72-113.

391Cfr. M. DI LIBERTO, *Last Supper. Fotografie di Celia A. Shapiro*, in *ivi*, pp. 150-153. Cfr. il sito dell'artista www.celiaashapiro.com, che ha spesso utilizzato il cibo come soggetto delle sue indagini fotografiche. Cfr. anche M. DI LIBERTO, *Hungry Planet. Progetto fotografico di Peter Menzel e Faith D'Aluisio*, in *ivi*, pp. 154-159. Cfr. il sito www.menzelphoto.com. Cfr. P. MENZEL, F. D'ALUISIO, *Hungry Planet. What the World Eats*, Ten Speed Press, 2007.

salottiero da piccolo schermo, in cui un personaggio noto al grande pubblico come l'attore francese Gerard Depardieu parlava della sua passione enogastronomica, contribuendo a scongiurare gli eventuali retrogusti sgradevoli di una *kermesse* sostanzialmente edonistica.³⁹²

Un approccio simile alla tematica alimentare ha accomunato anche i tre appuntamenti della seconda edizione. La tappa olandese si è distinta per una spiccata interazione tra progetti artistici e pubblico, nel rispetto dell'equivalenza tra "cucina" e "laboratorio": gli spettatori sono stati invitati a creare degli *Sweet Graffiti* con il già citato Shane Waltener e a creare degli strumenti musicali a partire da carote e zucche con Maarten Visser, ma hanno anche potuto ammirare la trasformazione di un limone in una dinamo da parte di Konstantin Leonenko e la manipolazione di frutta e verdura in modo tale da ottenere dei colori da parte di Daniera ter Haar e Christoph Brach.³⁹³ Più tradizionale, invece – perlomeno dal punto di vista della scelta dei medium artistici – la tappa parmigiana, nell'ambito della quale gli spettatori hanno potuto ammirare i già citati *reportage* fotografici dedicati al cibo da Martin Parr e i *Foodscapes* di Carl Warner;³⁹⁴ e se un richiamo all'importanza del riciclo e alle questioni ambientali poteva provenire dalle fotografie dedicate da Mario De Biasi alle bottiglie dell'acqua Ferrarelle, l'*allure* squisitamente *pop* della bevanda e del suo *packaging*, esaltata dalla brillantezza cromatica delle stampe, finiva col dilagare e contagiare la restante offerta espositiva: evidentemente memori del successo della precedente edizione, i

392Cfr. G. DEPARDIEU, *A casa mia è sempre la fantasia che comanda*, in GNAM. *Gastronomia nell'arte moderna...*, cit., pp. 196-199. Come è noto, l'attore è proprietario di diversi ettari di vigneti nella natia Francia, e negli ultimi anni è stato protagonista per la TV italiana di uno *spot* pubblicitario in cui venivano ricordate le sue abilità di cuoco e la passione per la cucina mediterranea (non a caso il prodotto reclamizzato era la passata di pomodoro del marchio Cirio).

393Cfr. A. HENDRIKS, *The Kitchen as a Laboratory*, in GNAM. *Gastronomia nell'arte moderna. A world of food around you...*, cit., p. 24; cfr. anche in *ivi*, pp. 28-49.

394Cfr. D. CURTI, *Food. Photographs by Martin Parr*, in *ivi*, pp. 68-72; M. DI LIBERTO, *Foodscapes. Photographs by Carl Warner*, in *ivi*, pp. 72-75.

curatori hanno infatti nuovamente esposto le fotografie di Marcello Geppetti dedicata alla "dolce vita" di felliniana memoria, corredandole in questa seconda occasione con la proiezione di alcuni film a tema alimentare in concomitanza con il cinema-festival gastronomico di Bologna.³⁹⁵

1.3 *International Migration Festival (IMA Festival)*

Ispirato al connubio tra il cibo e le arti, ma con una declinazione spiccatamente *gourmand* che ne tradisce sfumature a tratti elitarie, è l'International Migration Art Festival (IMA Festival) organizzato, a partire dal 2011, da EatArt, associazione *no profit* il cui fine è, appunto, scoprire e promuovere la collaborazione tra talenti artistici italiani e internazionali appartenenti tanto al campo della gastronomia e dell'enologia, quanto a quello delle arti visive, della musica e del cinema. In linea con gli scopi di EatArt, l'IMAFestival è stato concepito dalla fondatrice Rossella Canevari come un evento dedicato al "cibo d'autore" e alle arti, e ha finora dato vita a diversi progetti espositivi itineranti. Per *Mangia l'arte*, nel 2011, nove artisti sono stati invitati a creare un'opera traendo ispirazione da altrettanti prodotti dell'eccellenza *made in Italy*; tra questi, il Grana Padano DOP per Michella Martello (*Route 55*), la mozzarella di bufala campana per Davide Nido (*Caprese*), il prosciutto crudo di Parma per Silvio Giordano (*Raw*). Per *Sport Your Food* (2012, in concomitanza con le Olimpiadi di Londra) cinque coppie di *celebrity chef* e artisti sono stati invitati a creare rispettivamente un piatto e un'opera ispirandosi a una disciplina olimpica comune: tra queste, Massimo Bottura (Osteria Francescana, Modena) e Gregg Le Fevre, Nuno Mendes (Viajante, Londra) e Gayle

³⁹⁵Cfr. D. CURTI, *Recycle Please. Photographs by Mario De Biasi*, in *ivi*, pp. 76-79; M. DI LIBERTO, *La Dolce Vita. Photographs by Marcello Geppetti*, in *ivi*, pp. 80-83.

Chong Kwan, Hooni Kim (Danji, New York) e Shigeru Hoyatani. Per l'edizione 2013, ribattezzata IMA Chef's Cup, otto coppie di *chef* stellati si sono confrontati nel corso di altrettante tappe sparse per la Penisola (Roma, Firenze, Parma, Milano, Torino, Venezia, Viareggio e Napoli) presso i ristoranti degli hotel a cinque stelle della catena Sina. L'arte, in questo caso, fungeva da ispirazione primaria per la creazione di altrettante pietanze: così, per esempio, nel corso della tappa inaugurale romana, presso l'Olimpo Roof Restaurant dell'Hotel Bernini Bristol, la prima sfida gastronomica ha visto impegnati Claudio Sadler (Ristorante Sadler, Milano) e Cristina Bowerman (Ristorante Glass Hostaria, Roma), che hanno proposto creazioni culinarie ispirate all'opera di Jackson Pollock; la coppia vincitrice, composta da Rosanna Marziale (Le Colonne, Caserta) e Stefano Cerveni (Due colombe. Ristorante al Borgo Antico, Franciacorta), è stata decretata l'8 luglio a Napoli, a bordo della MSC Preziosa, mentre l'11 settembre, dopo una tre giorni di eventi a carattere eno-gastronomico presso il ristorante Il Fornaio di San Francisco, i loro piatti si sono confrontati per un'ultima sfida durante la finale per il prestigioso trofeo America's Cup.

2. I risto' dei musei

I musei di tutto il mondo mirano da tempo ad attrarre sempre più visitatori sfruttando, tra le altre, la formula che associa la piacevolezza del *design* a quella della ristorazione. Per quanto riguarda l'ambito italiano, non c'è istituzione tra le più importanti della Penisola che non possa vantare al suo interno un ristorante esclusivo, appositamente progettato e finanche insignito di riconoscimenti prestigiosi come le stelle Michelin: il Palazzo delle Esposizioni di Roma ospita l'Open Colonna, considerato uno dei migliori ristoranti della città; il Combal.Zero,

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari

diretto da Davide Scabin, è invece tra le attrazioni del Castello di Rivoli, nei pressi di Torino; il Design Cafè presso la Triennale di Milano punta su una formula adatta a soddisfare gli appassionati del settore, che qui hanno l'occasione di pasteggiare circondati dai pezzi d'arredamento che hanno fatto la storia della progettazione, e che vengono esposti a rotazione; all'interno della Triennale Bovisa, invece, presso il Bistrot Bovisa, ideato e curato dallo *chef* Moreno Cedroni, a scadenza quindicinale vengono esposte le opere degli studenti di Architettura e Design del Politecnico, durante un apposito aperitivo denominato "TriVision"; a Venezia, il Peggy Guggenheim Museum Café condivide la sua gestione con quella del famoso ristorante Ai Gondolieri; il Macro138, bar e ristorante all'interno del Macro di Roma, è divenuto uno dei ritrovi preferiti per il pubblico più giovane a prescindere da *vernissage* o altre iniziative museali; infine, il MADRE di Napoli ospita al suo interno il ristorante Madre&Vino, gestito dallo *chef* Alfonso Iaccarino, che ogni giovedì si trasforma anche in pista danzante, offrendo l'esempio limite di un disco-museo d'avanguardia.³⁹⁶

3. Progetto cibo. La forma del gusto

La mostra Progetto cibo. La forma del gusto al MART di Rovereto si articolava in numerosi sezioni, ciascuna votata all'approfondimento di un particolare aspetto: la prima, *Industria e brevetti*, ripercorreva la storia della fortuna del cibo industriale, e offriva una panoramica di alcuni tra i prodotti di maggiore successo commerciale a distanza di anni dal lancio sul mercato, come i confetti di cioccolata *Smarties* della Nestlé (dal 1937), le caramelle *TicTac* della Ferrero

³⁹⁶Cfr. F. DE MARIA, "Cibo a regola d'arte. Mangiare nei «ristò» dei musei", in *Il Sole 24 Ore*, 4 luglio 2008 (versione *on line*).

(1969) o la *Rotella* di liquirizia Haribo (dal 1925);³⁹⁷ la parte dedicata alla *Forma come funzione* si soffermava invece su tutti quei cibi progettati appositamente in vista di un utilizzo semplificato o migliorato: così, per esempio, il *Cioccolato Golosimetro* (2002) e il *Finger biscuit* di Paolo Ulian (Ferrero, 2006) erano un righello di cioccolata che permetteva di misurare la golosità in base ai centimetri consumati e un comodo cappuccetto di biscotto da mettere sul dito indice e da intingere direttamente nel vasetto della Nutella; ancora, la serie di dolcetti *Share the sweet* di Maria Tovslid (2009) era strutturata in modo tale che fosse possibile dividere il cioccolatino o la pralina in due metà perfettamente identiche, mentre la serie di stampi *S-XL cake* (Ding 3000, 2007) permetteva di sfornare dolci già porzionati a seconda del livello di golosità dei consumatori; viceversa, la sezione dedicata a *Cibo e decorazione* esaltava la bellezza di forme, colori e superfici degli alimenti: i *Table manners* di Kuniko Maeda e Mario Minale (2005) erano piastre d'acciaio adatte a tostare il pane in modo tale che la parte abbrustolita seguisse le linee di raffinati arabeschi; allo stesso modo, le alghe nori decorate con le trame di buon auspicio tipiche della tradizione nipponica da Kenichiro Shigetomi (*Design Nori*, 2011) e le salsicce indiane ricoperte di motivi ornamentali da Miranda Bolter e Paul Curral (*Mr Singh's Bangras*, 2007) risultavano essere prodotti assolutamente inconfondibili sul mercato. Divertente, invece, come da titolo, la serie di progetti esposti in *Humor e metafora*: cubetti di ghiaccio a forma di orso polare e pinguino galleggiavano sulla superficie delle bevande, per poi sciogliersi inesorabilmente, nella serie *Polar Ice* di Atsushiro Hayashi (2011), mentre i tocchi di pane di Antonio Cos riprendevano la forma delle calzature più classiche per concedere ai più golosi la "scarpetta" finale (*Scarpetta*, 2009). La sezione dal titolo *Alludere al cibo* comprendeva invece una serie di progetti in cui

³⁹⁷Cfr. G. BOSONI, *Il progetto del cibo industriale. Nuove forme, nuovi "contenuti" e nuovi riti del cibo quotidiano*, in *Progetto cibo...*, cit., pp. 41-49.

le caratteristiche formali e cromatiche degli alimenti erano state di ispirazione per la creazione di gioielli e oggettistica varia: il *Ciocolator* di Alessandro Mendini (2000) era una calcolatrice a forma di barretta di cioccolata resa più intrigante dalla copertura rosa fluo, mentre la *Chips'n'chic* di Stéphane Landureau (2002) era una collana con moduli a forma di patatine rigate;³⁹⁸ più sperimentale e avveniristica, infine, la sezione *Cibo come materia*, dedicata a progetti in cui alimenti commestibili erano stati utilizzati per costruire dei complementi d'arredo: è il caso dei mobili di pane di Riccardo Blumer e Matteo Borghi (2007), delle lampade realizzate con gli scarti del caffè da Raúl Laurí pla (*Decafé Koji e Decafé Koji S*, 2012) e dei bicchieri e degli occhialini da sub ottenuti dalla lavorazione delle squame di pesce da Erik de Laurens (*The fish feast*, 2011). Al cibo del domani – una tematica che, come si è detto, è stata posta al centro del proprio lavoro da numerosi artisti contemporanei – era dedicata la sezione *Futuro tra ricerca e sostenibilità*: ecco dunque il *Genetically modified egg* (2009) dalla base squadrata, che rendeva inutile l'utilizzo del portauovo, progettato dal

398In pieno *revival* Pop-Surrealista, è quasi impossibile rendere conto della moltitudine di mobili e complementi d'arredo che nel corso degli ultimi anni hanno si sono ispirati in modo esplicito e citazionista la sfera alimentare, con una netta prevalenza per la categoria dei dolci. Tra i numerosissimi esempi, non presenti in mostra, non si possono non nominare gli arredi progettati dall'italiano Diego Maria Gugliermetto, che vanno dal divano a forma di barretta di cioccolato, ai *pouf* a forma di bigné alle sedute a forma di cannoncino alla crema; il Matteo Bianchi Studio ha firmato un *pouf* a forma di muffin, *The Muffin Pouffe*; Todd Von Bastiaans e Bryan McCarhty hanno invece ideato i *Pancake Floor Pillows*, cuscini tondi e piatti a forma di frittatina impilati l'uno sull'altro e corredati da altri piccoli cuscini a forma di panetto di burro; firmata da Peter Brenner è invece la *Sugar Chair*, sedia ispirata alle striature colorate dei lecca lecca e fatta interamente di vero zucchero; *Mrs Mary* di Gianni Arnaudo è un tavolino a forma di biscotto *petit beurre*, mentre *Ice Cream Bench*, *Ice Cream Cookie* e *Cupcake Seat* sono i nomi delle morbide sedute dello studio Jellio; tra le eccezioni "salate", una menzione speciale va al marchio tedesco Wurstteppich, che in omaggio alla tradizione gastronomica tedesca ha creato dei singolari tappeti a forma di fetta di salume, con un'ampia scelta per il consumatore esperto che va dalla mortadella al salame alla coppa; si noti come proprio questi tappeti rappresentino quasi un inveramento di *At the Carpet Shop* (1979) di Peter Fischli e David Weiss, in cui dei cetriolini sottaceto di fronte a delle fette di salumi sembravano mimare proprio l'atteggiamento di esseri umani in un negozio di tappeti. Cfr. i siti: www.diegomariagugliermetto.it; www.matteobianchi.co.uk; www.toddandbryan.com; www.sugarchair.com; www.gianniarnaud.com; www.jellio.com; www.wurstteppich.de.

designer Dominic Wilcox, mentre grazie a un sofisticato sistema messo a punto da Stéphane Bureau sarebbe divenuto possibile coltivare in vaschetta e direttamente a casa propria dei fogli proteici di carne, dimenticando per sempre le problematiche connesse al sistema di produzione e compravendita di bistecche, *hamburger* e affini (TCC, 2010). Significativamente, la sezione conclusiva della mostra, dedicata all'*Etica*, aspirava a richiamare l'uomo alle proprie responsabilità nei confronti del cibo: tra i progetti più interessanti, spiccava la griglia messa a punto di Uli Westphal, in cui vari tipi di frutta e verdura talmente deformi da sembrare il prodotto di mutazioni genetiche non erano altro che il risultato dell'assenza di trattamenti chimici e pesticidi, a conferma dell'assunto di Munari circa la natura come migliore *designer* (Mutatoes, 2006-2012); a Giulio Iacchetti, invece, il compito di ricordare la preziosità non solo delle risorse alimentari, ma anche di quelle idriche, con uno stampo per il ghiaccio che imprimeva su ogni cubetto la scritta GOLD a caratteri cubitali (Lingotto, 2006).³⁹⁹

³⁹⁹Cfr. A. MERONI, *Progettare il futuro del cibo*, in *Progetto cibo...*, cit., pp. 238-251.

Lista delle immagini.

1. Meret Oppenheim, *Object - Déjeuner en fourrure* (1936);
2. Meret Oppenheim, *Ma Governante – My Nurse – Mein Kindermädchen* (1936);
3. Meret Oppenheim, *Bon appétit, Marcel! (Die weisse königin)* (1966);
4. Meret Oppenheim, *Squirrel* (1969);
5. Dieter Roth, *(Untitled) Doll in Chocolate* (1969);
6. Dieter Roth, *Portrait of the Artist as Birdseed Bust* (1970);
7. Dieter Roth, *Rabbit Dropping Rabbit* (1972);
8. Piero Manzoni, *Egg Sculpture* (1960);
9. Piero Manzoni, *Merda d'Artista* (1961);
10. Ben Vautier, *Flux Mystery Food* (1963);
11. Gordon Matta-Clark (con Carole Gooden e Tina Girouard), *Food* (1971-1974);
12. Eleanor Antin, *Carving: A Traditional Sculpture* (1972);
13. Eleanor Antin, *The Eight Temptations* (1972);

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea
Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea
Università degli Studi di Sassari

14. Martha Rosler, *The Semiotics of the Kitchen* (1975) (fotogramma);
15. Jana Sterbak, *Vanitas. Flesh Dress for an Albino Anorectic* (1987);
16. Lady Gaga, "*meatdress*" indossato il 12 settembre 2010 per la cerimonia degli *MTV Video Music Awards*, disegnato da Nicola Formichetti e cucito da Franc Fernandez;
17. Lady Gaga, "*meatkini*" per la copertina del numero di settembre 2010 "Vogue Man Japan", fotografia di Terry Richardson;
18. Jana Sterbak, *Chair Apollinaire* (1996);
19. Jana Sterbak, *Bread Bed* (1996);
20. Jana Sterbak, *Cake Stool* (1996);
21. Jana Sterbak, *Catacombs* (1992);
22. Cindy Sherman, *Disasters Series. Untitled (#175)* (1987);
23. Janine Antoni, *Gnaw* (1992);
24. Janine Antoni, *Gnaw* (1992) (dettaglio);
25. Janine Antoni, *Gnaw* (1992) (veduta dell'installazione);

26. Janine Antoni, *Lick and Lather* (1993);
27. Janine Antoni, *Eureka* (1993);
28. Helen Chadwick, *Cacao* (1994);
29. Helen Chadwick, *Loop my loop* (1991);
30. Sonja Alhäuser, *Braunes Bad* (2009) (foto della *performance*);
31. Vanessa Beecroft, *vb52* (2003) (foto della *performance*);
32. Vanessa Beecroft, *vb52* (2003) (foto della *performance*);
33. Vanessa Beecroft, *vb65* (2009) (foto della *performance*);
34. Vanessa Beecroft, *vb65* (2009) (foto della *performance*);
35. LA Raeven, *The Wild Zone 1* (2001) (fotogramma);
36. LA Raeven, *The Wild Zone 1* (2001) (veduta dell'installazione);
37. Sarah Lucas, *Eating a Banana* (1990);
38. Sarah Lucas, *Two Fried Eggs and a Kebab* (1992);
39. Sarah Lucas, *Au naturel* (1994);

- 40.Sarah Lucas, *Human Toilet II* (1996);
- 41.Sarah Lucas, *Chicken Knickers* (1997);
- 42.Marina Abramovič, *The Onion* (1995) (fotogramma);
- 43.Marina Abramovič, *The House with the Ocean View* (2002) (foto della performance);
- 44.Nezaket Ekici, *180 wishes* (2002) (fotogramma);
- 45.Nezaket Ekici, *Paradise Lost. Monochrome Apples in the Land of Cockaigne* (2005) (foto della performance);
- 46.Nezaket Ekici, performance per l'inaugurazione della retrospettiva *Imagine. Selected works on food 2002-2012*, a cura di Derya Yücel, Galleria PI ARTWORKS, Instambul (2012);
- 47.Felix Gonzalez-Torres, *Untitled (A corner of Baci)* (1990);
- 48.Felix Gonzalez-Torres, *Untitled (Fortune Cookie Corner)* (1990);
- 49.Felix Gonzalez-Torres, *Untitled (Placebo)* (1991);
- 50.Felix Gonzalez-Torres, *Untitled (Placebo)* (1991) (dettaglio);
- 51.Carsten Höller, *Gummistiefel & Schokolade* (1990);

52. Carsten Höller, *Kinderkotze* (1992);
53. Paul McCarthy, *Bossy Burger* (1991) (fotogramma);
54. Paul McCarthy, *Bossy Burger* (1991) (fotogramma);
55. Paul McCarthy, *Santa Chocolate Shop* (1997) (fotogramma);
56. Paul McCarthy, *Santa Chocolate Shop* (1997) (fotogramma);
57. Paul McCarthy, *Santa Chocolate Shop* (1997) (fotogramma);
58. Thomas Rentmeister, *ohne Titel* (2007);
59. Thomas Rentmeister, *Mr Clever* (2005);
60. Wim Delvoye, *Cloaca* (2000) (veduta dell'installazione);
61. Wim Delvoye, *Cloaca* (2000) (dettaglio);
62. Wim Delvoye, *Marble Floors* (1999);
63. Anri Sala, *Byrek* (2000) (fotogramma; dettaglio dell'installazione);
64. Kader Attia, *Couscous Aftermaths (3000 years old movements)* (2009) (fotogramma);

- 65.Kader Attia, *Untitled (Ghardaïa)*(2009);
- 66.Kader Attia, *Untitled (Couscous)* (2009): couscous;
- 67.Kader Attia, *Couscous Kaaba* (2009-2010);
- 68.Hung Liu, *Jui Jin Shan (Old Gold Mountain)* (1994) (veduta dell'installazione);
- 69.Hung Liu, *Tai Cang—Great Granary* (2008) (veduta dell'installazione);
- 70.Hung Liu, *Tai Cang—Great Granary* (2008) (veduta dell'installazione; dettaglio);
- 71.Nezaket Ekici, *no pork but pig* (2004) (foto della *performance*);
- 72.Nezaket Ekici, *no pork but pig* (2004) (foto della *performance*);
- 73.Nezaket Ekici, *flesh (no pig but pork)* (2011) (foto della *performance*);
- 74.Nezaket Ekici, *Lifting a Secret* (2007) (foto della *performance*);
- 75.Nezaket Ekici, *Border Inside* (2009) (foto della *performance*);
- 76.Nezaket Ekici, *Border Inside* (2009) (foto della *performance*);
- 77.Lucy e Jorge Orta (Studio Orta), *70 x 7 THE MEAL L* (Londra, iniziato nel 2006);

78.Lucy e Jorge Orta (Studio Orta), *70 x 7 THE MEAL XXXII* (Museo MAXXI di Roma, 2011);

79.Christian Jankowski, *Die Jagd/The Hunt* (1992-1997) (fotogramma);

80.John O'Shea, *The Meat License Proposal* (2008) (veduta dell'installazione);

81.John O'Shea, *The Meat License Proposal* (2008) (veduta dell'installazione);

82.Michael Burton, Michiko Nitta, *Algaculture* (2010);

83.Michael Burton, Michiko Nitta, *The Republic of Salvation* (2010);

84.Arne Hendriks, *The Incredible Shrinking Man* (2010);

85.Nezaket Ekici, *Balance* (2012);

86.Nezaket Ekici, *Balance* (2012);

87.Rirkrit Tiravanija, *untitled 1990 (pad thai)* (1990);

88.Sonja Alhäuser, *Flying Feast*, per *Feast. Radical Hospitality in Contemporary Art*, 2012 (veduta dell'installazione);

89.Sonja Alhäuser, *Flying Feast*, per *Feast. Radical Hospitality in Contemporary Art*, 2012 (veduta dell'installazione; dettaglio);

- 90.Jennifer Rubell, *Old Fashioned* (2010) (veduta dell'installazione);
- 91.Jennifer Rubell, *Chocolate Jeff Koons Bunny* per Performa 2009 (2009);
- 92.Jennifer Rubell, *Padded Cell* per Performa 2010 (2010) (veduta dell'installazione);
- 93.Ed Ruscha, *Chocolate Room*, Padiglione U.S.A per la 35ma Biennale di Venezia (1970);
- 94.Lara Favaretto e Francesco Manacorda, *Approssimazioni razionali semplici, Permanence on demand*, Artissima 2011 (Omaggio a Piet Mondrian);
- 95.Lara Favaretto e Francesco Manacorda, *Approssimazioni razionali semplici, Permanence on demand*, Artissima 2011 (Omaggio a Dan Flavin);
- 96.Paul McCarthy, *Chocolate Factory* (2007) (veduta dell'installazione);
- 97.Paul McCarthy, *Chocolate Factory – Santa with Tree and Bell* (2007);
- 98.Ana Prvacki, *The Greeting Committee* (2012) (foto della performance);
- 99.Maurizio Savini, *European Flag* (2011);
- 100.Will Cotton, *Delight* (2009);
- 101.Will Cotton, *Cotton Candy Katy* (2010);

102. Will Cotton, *Candy Forest* (2012);
103. Peter Anton, *Boxed Donoughts* (2011);
104. Gina Minichino, *Pancakes* (2010);
105. Mary Ellen Johnson, *Big Shrimp Cocktail* (2010);
106. Mary Ellen Johnson, *Big Banana Split* (2011);
107. Vik Muniz, *Action Photo After Hans Namut* (1997);
108. Marina Abramovič, *Chocolate Golden Lips, Gold Ball performance* (2010);
109. Marina Abramovič, *An Artist Should Avoid Falling in Love With An Other Artist. An Artist's Life Manifesto*, cena di gala annuale al MOCA di Los Angeles il 12 novembre 2012 (foto: l'artista e Debbie Harry);
110. Marina Abramovič, *An Artist Should Avoid Falling in Love With An Other Artist. An Artist's Life Manifesto*, cena di gala annuale al MOCA di Los Angeles il 12 novembre 2012 (foto: torta raffigurante l'artista);
111. Marina Abramovič, *An Artist Should Avoid Falling in Love With An Other Artist. An Artist's Life Manifesto*, cena di gala annuale al MOCA di Los Angeles il 12 novembre 2012 (veduta della sala del banchetto);
112. Marina Abramovič, *An Artist Should Avoid Falling in Love With An Other*

Artist. An Artist's Life Manifesto, cena di gala annuale al MOCA di Los Angeles il 12 novembre 2012 (veduta della sala del banchetto);

113. Carsten Höller, *The Double Club* (2008-2009) (veduta del locale);

114. Carsten Höller, *The Double Club* (2008-2009) (veduta del locale);

115. Gualtiero Marchesi, *Dripping di pesce* (2004);

116. Leandro Erlich, *You Can't Have Your Cake and Eat it Too*, torta-scultura per il *Cake Party* organizzato da Kreëmart alla Haunch of Venison Gallery di New York (2009).

Immagini.



1. Meret Oppenheim, *Déjeuner en fourrure* (1936)



2. Meret Oppenheim, *Ma Governante – My Nurse – Mein Kindermädchen* (1936)

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari



3. Meret Oppenheim, *Squirrel* (1969)

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari



4. Meret Oppenheim, *Bon appetit Marcel* (1966)

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari



5. Dieter Roth, *(Untitled) Doll in Chocolate* (1969)

Cecilia Mariani
Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea
Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea
Università degli Studi di Sassari



6. Dieter Roth, *Portrait of the Artist as Birdseed Bust* (1970)



7. Dieter Roth, *Rabbit Dropping Rabbit* (1972)

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari



8. Piero Manzoni, *Egg Sculpture* (1960)



9. Piero Manzoni, *Merda d'Artista* (1961)

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari



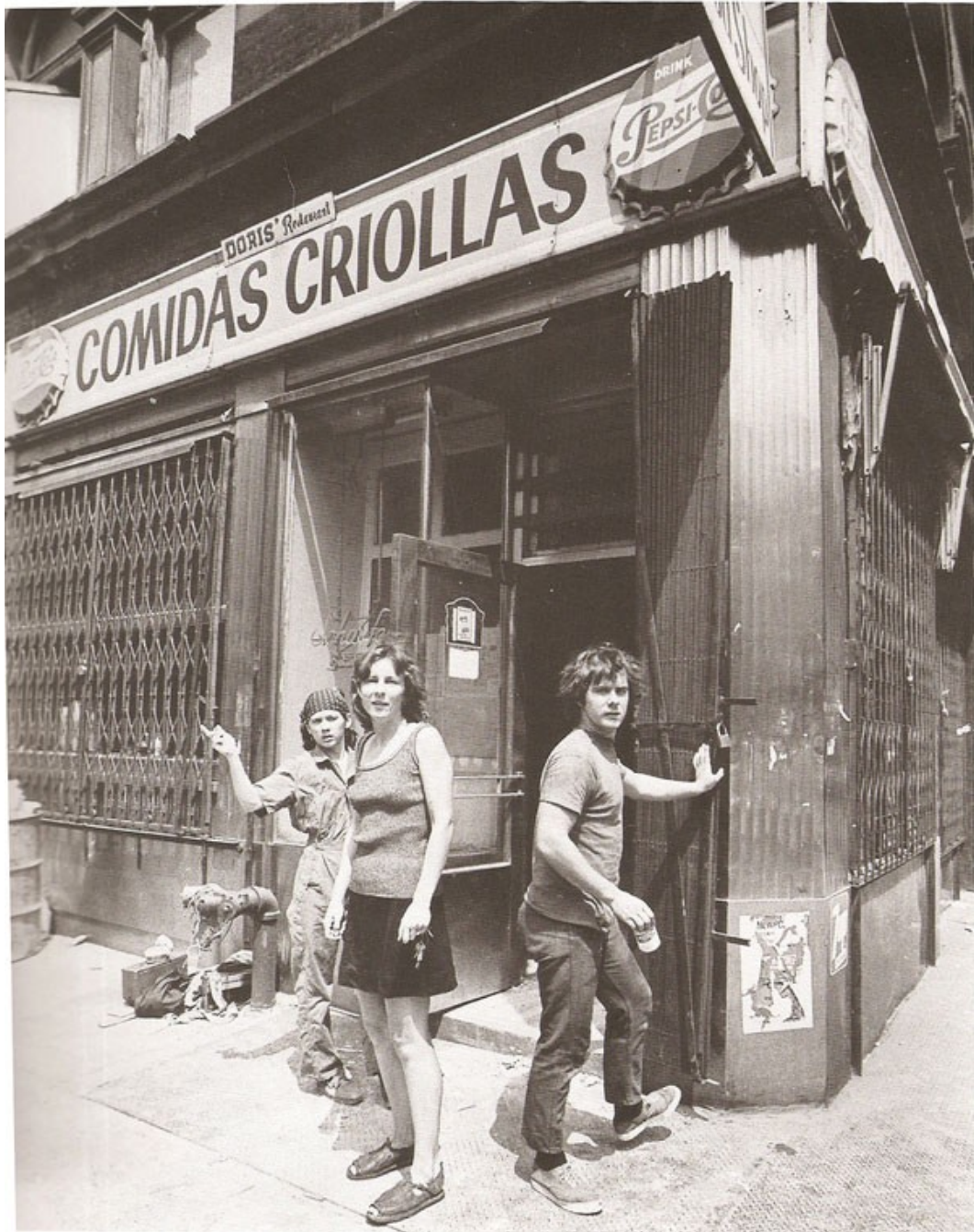
10. Ben Vautier, *Flux Mystery Food* (1963)

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari



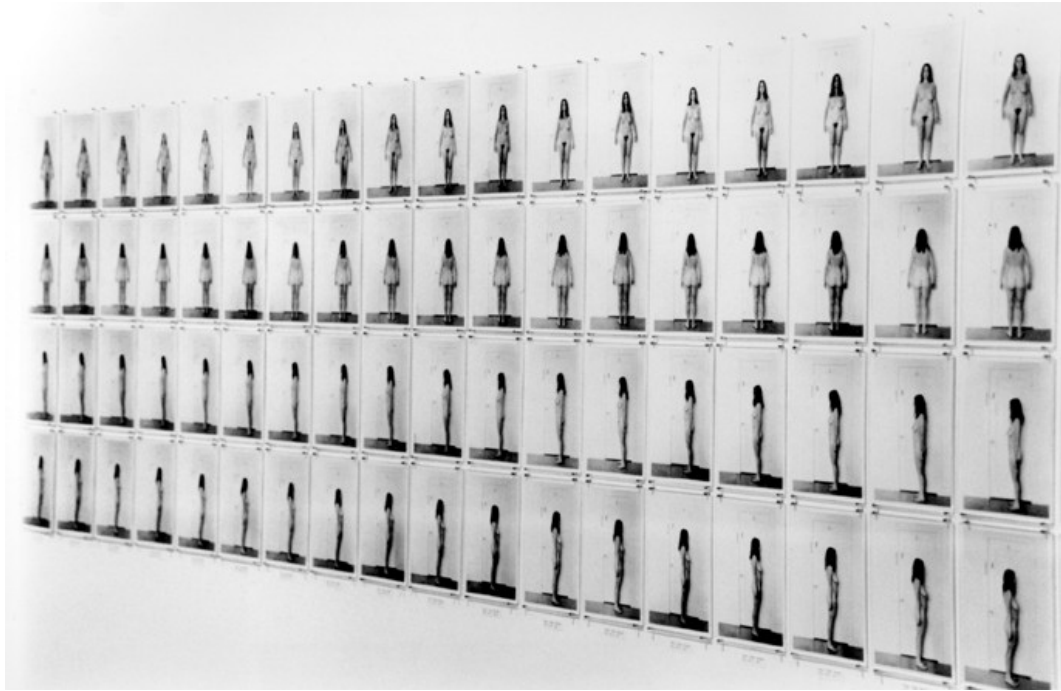
11. Gordon Matta-Clark (con Carole Gooden e Tina Girouard), Food (1971-1974)

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari



12.Eleanor Antin, *Carving: A Traditional Sculpture* (1972)



13.Eleanor Antin, *The Eight Temptations* (1972)

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari



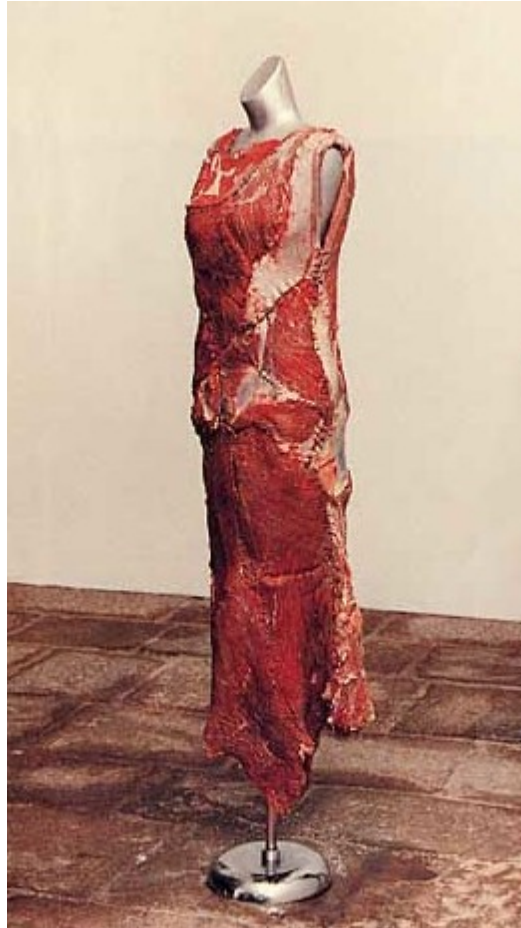
14. Martha Rosler, *The Semiotics of the Kitchen* (1975) (fotogramma)

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari



15. Jana Sterbak, *Vanitas. Flesh Dress for an Albino Anorectic* (1987)

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari



16. Lady Gaga, "meatdress" indossato il 12 settembre 2010 per gli MTV Video Music Awards

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari



17. Lady Gaga, "meatkini" per la copertina del numero di settembre 2010 di "Vogue Man Japan"

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari



18.Jana Sterbak, *Chair Apollinaire* (1996)



19.Jana Sterbak, *Bread Bed* (1996)



20.Jana Sterbak, *Cake Stool* (1996)



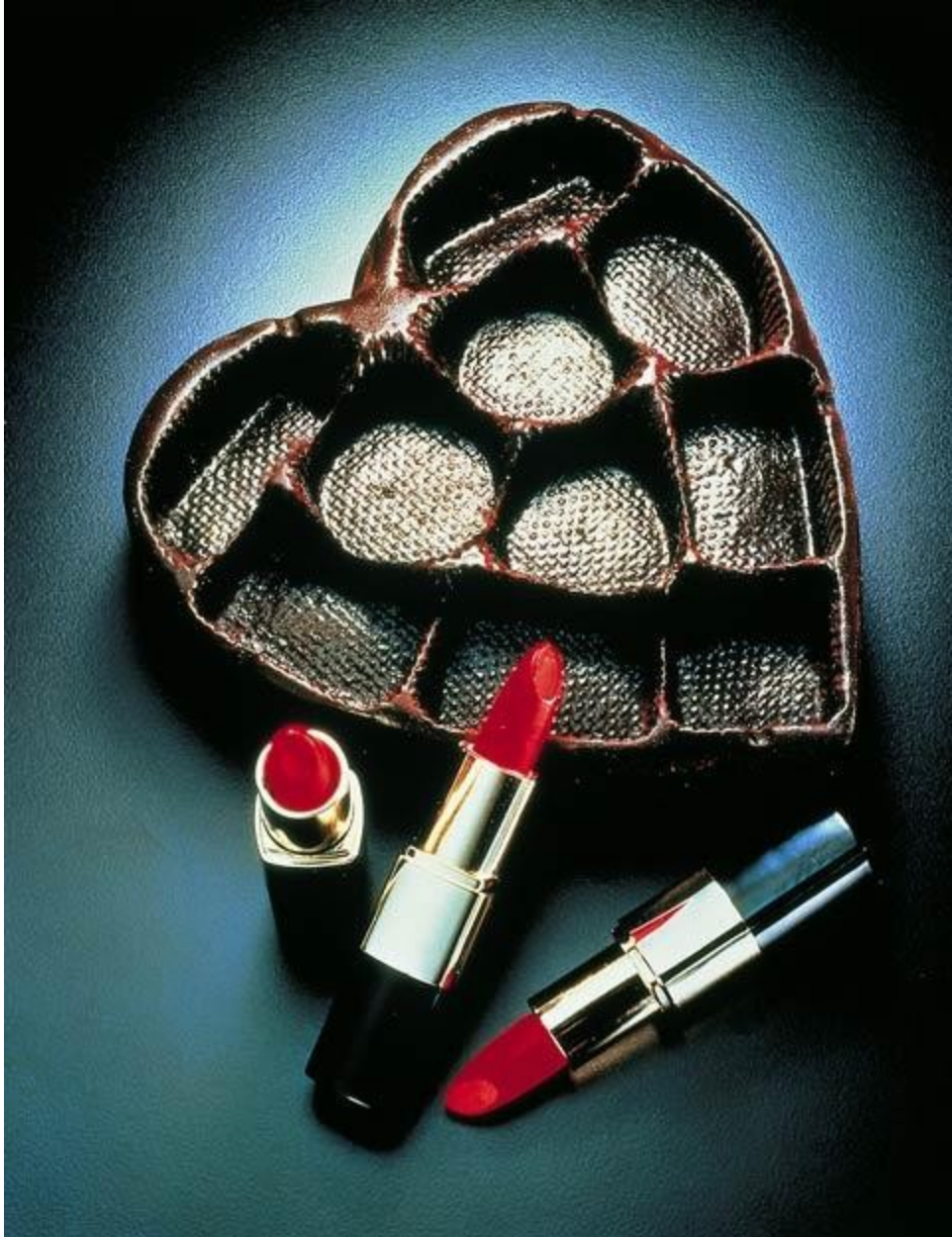
21. Jana Sterbak, *Catacombs* (1992)



22. Cindy Sherman, *Untitled (#175)* (1987)



23. Janine Antoni, *Gnaw* (1992)



24. Janine Antoni, *Gnaw* (1992) (dettaglio)

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari



25. Janine Antoni, *Gnaw* (1992) (veduta dell'installazione)

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari



26. Janine Antoni, *Lick and Lather* (1993)

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari



27. Janine Antoni, *Eureka* (1993)



28.Helen Chadwick, *Cacao* (1994)



29.Helen Chadwick, *Loop my loop* (1991)



30.Sonja Alhäuser, *Braunes Bad* (2009) (foto della *performance*)

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari



31. Vanessa Beecroft, *vb52* (2003) (foto della *performance*)

Cecilia Mariani
Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea
Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea
Università degli Studi di Sassari



32. Vanessa Beecroft, *vb52* (2003) (foto della *performance*)



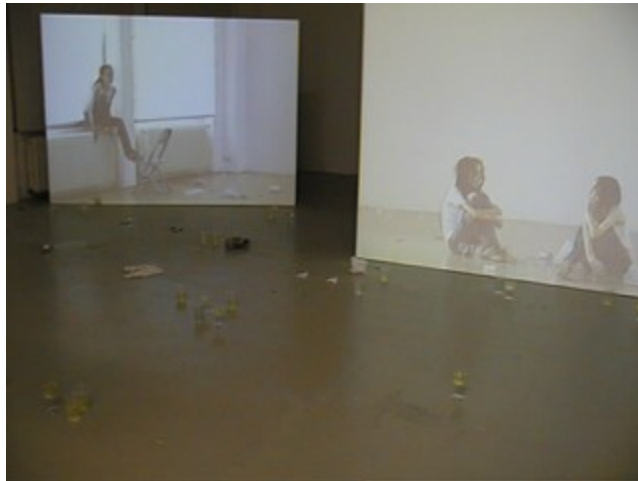
33. Vanessa Beecroft, *vb65* (2009) (foto della *performance*)



34. Vanessa Beecroft, *vb65* (2009) (foto della *performance*)



35.LA Raeven, *The Wild Zone 1* (2001) (fotogramma)



36.LA Raeven, *The Wild Zone 1* (2001) (veduta dell'installazione)

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari



37.Sarah Lucas, *Eating a Banana* (1990)

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari



38.Sarah Lucas, *Two Fried Eggs and a Kebab* (1992)



39.Sarah Lucas, *Au naturel* (1994)

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari



40.Sarah Lucas, *Human Toilet II* (1996)



41. Sarah Lucas, *Chicken Knickers* (1997)

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari



42. Marina Abramović, *The Onion* (1995) (fotogramma)



43. Marina Abramović, *The House with the Ocean View* (2002) (foto della performance)



44. Nezaket Ekici, *Paradise Lost. Monochrome Apples in the Land of Cockaigne* (2005) (foto della performance)



45. Nezaket Ekici, *performance* per l'inaugurazione della mostra retrospettiva *Imagine. Selected works on food 2002-2012*, a cura di Derya Yücel, Galleria PI ARTWORKS, Instambul (2012) (foto della performance)



46. Felix Gonzalez-Torres, *Untitled (A corner of Baci)* (1990)

Cecilia Mariani

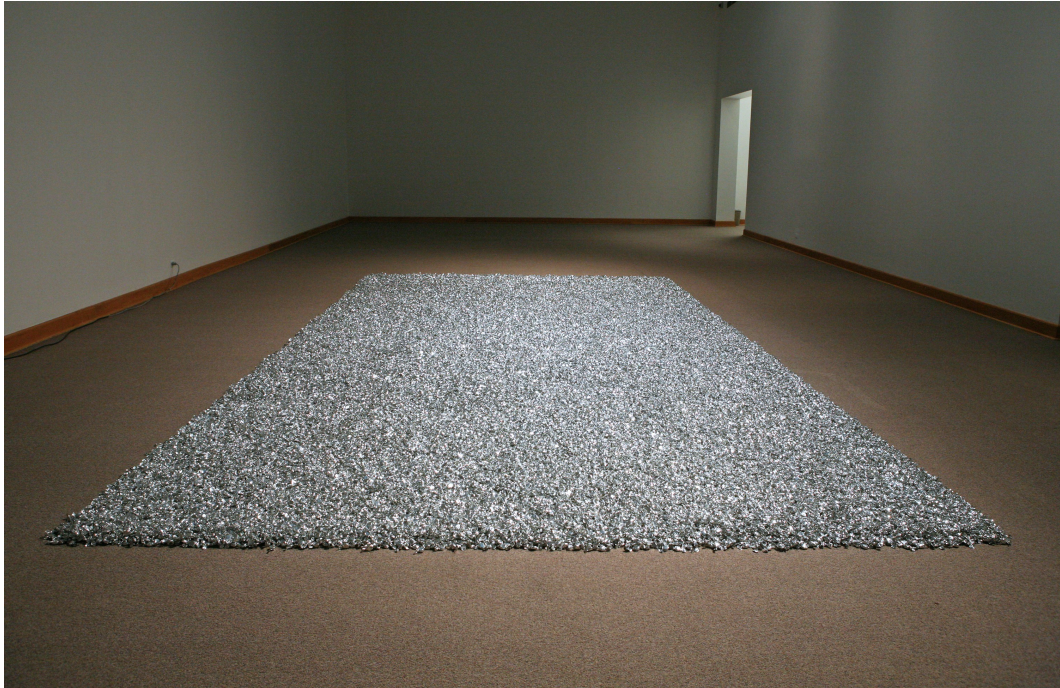
Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari



47. Felix Gonzalez-Torres, *Untitled (Fortune Cookie Corner)* (1990)



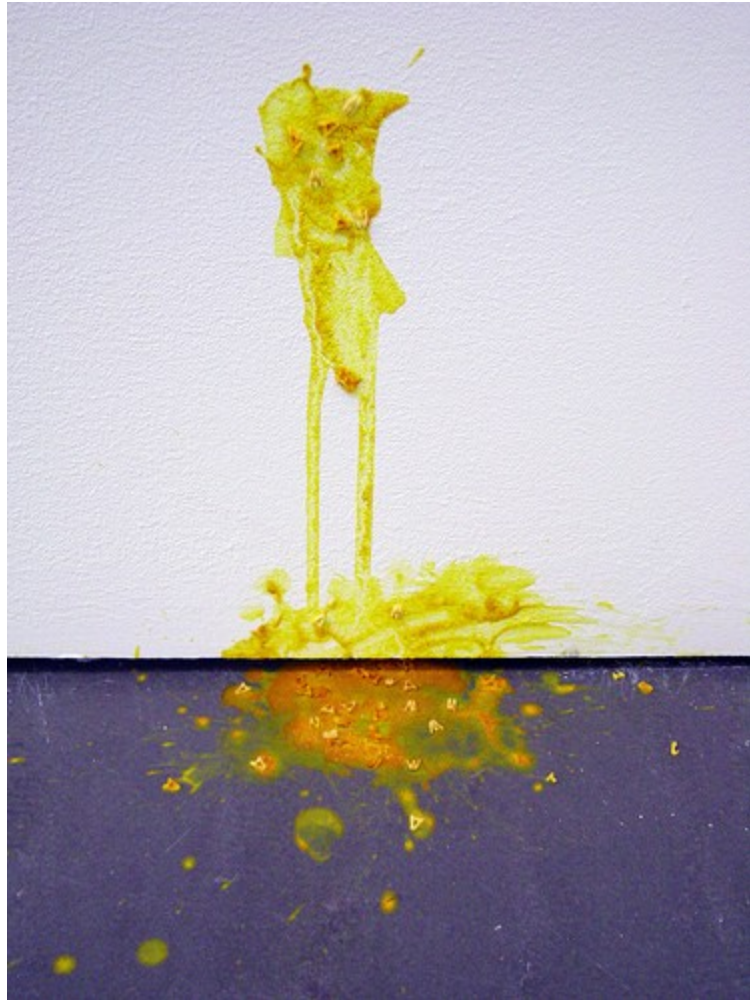
48. Felix Gonzalez-Torres, *Untitled (Placebo)* (1991)



49. Felix Gonzalez-Torres, *Untitled (Placebo)* (1991) (dettaglio)



50. Carsten Höller, *Gummistiefel & Schokolade* (1990)



51. Carsten Höller, *Kinderkotze* (1992)



52. Paul McCarthy, *Bossy Burger* (1991) (fotogramma)

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari



53. Paul McCarthy, *Bossy Burger* (1991) (fotogramma)



54. Paul McCarthy, *Santa Chocolate Shop* (1997) (fotogramma)



55. Paul McCarthy, *Santa Chocolate Shop* (1997) (fotogramma)

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari



56. Paul McCarthy, *Santa Chocolate Shop* (1997) (fotogramma)

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari



57. Thomas Rentmeister, *ohne Titel* (2007)



58. Thomas Rentmeister, *Mr. Clever* (2005)

Cecilia Mariani
Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea
Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea
Università degli Studi di Sassari



59. Wim Delvoye, *Cloaca* (2000) (veduta dell'installazione)



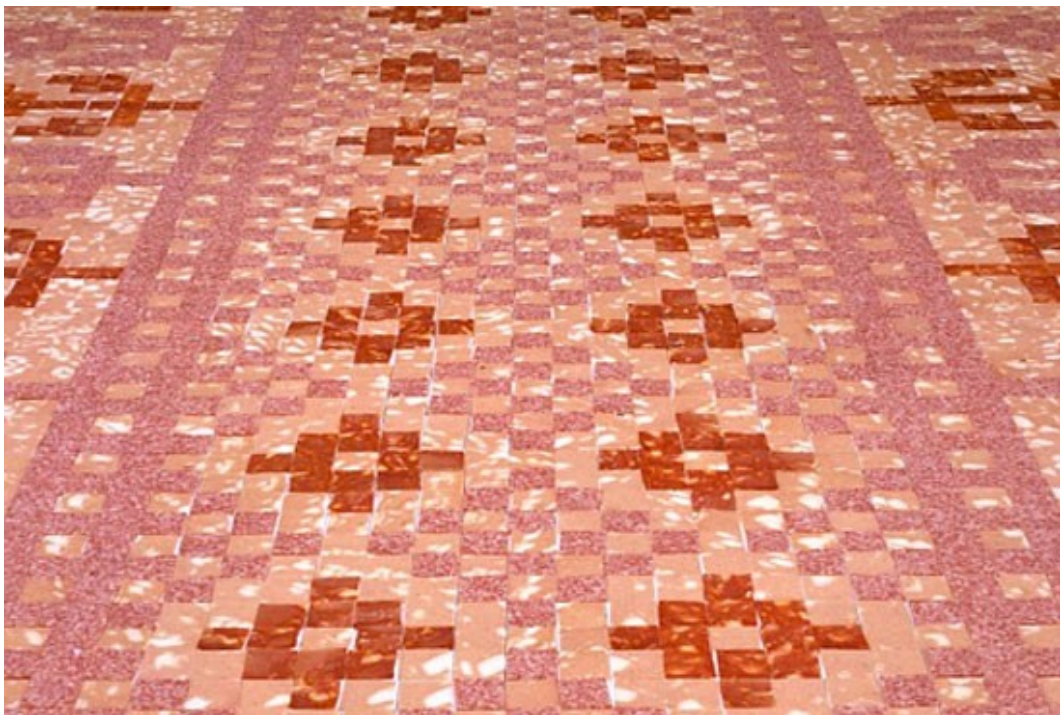
60. Wim Delvoye, *Cloaca* (2000) (dettaglio)

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari



61. Wim Delvoye, *Marble Floors* (1999)



62. Anri Sala, *Byrek* (2000) (veduta dell'installazione; fotogramma)

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari



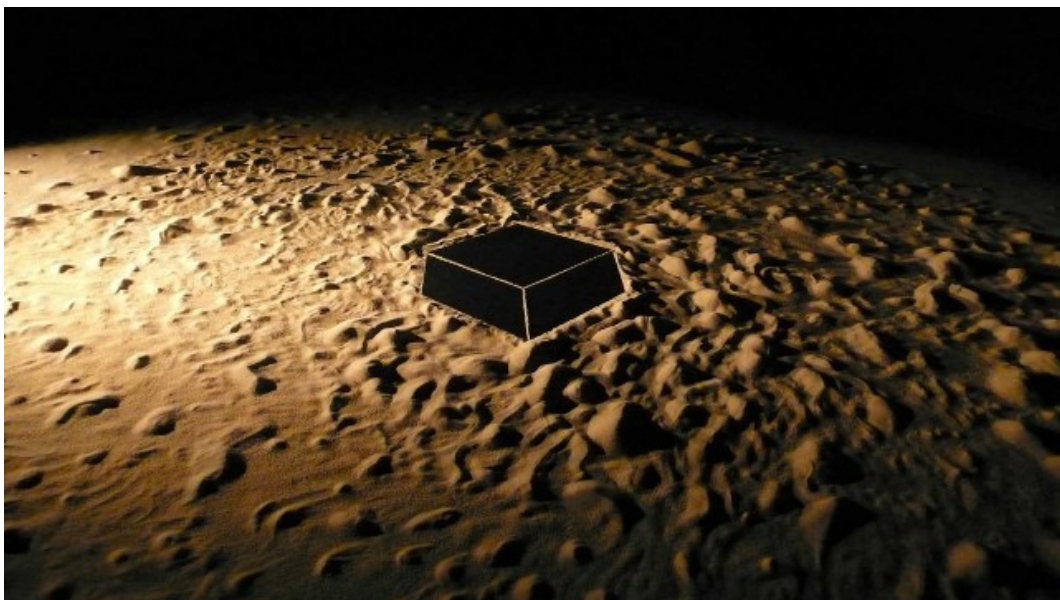
63.Kader Attia, *Couscous Aftermaths (3000 years old movements)* (2009) (fotogramma)



64.Kader Attia, *Untitled (Ghardaïa)* (2009)



65.Kader Attia, *Untitled (Couscous)* (2009)



66.Kader Attia, *Couscous Kaaba* (2009-2010)

Cecilia Mariani
Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea
Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea
Università degli Studi di Sassari



67. Hung Liu, *Jui Jin Shan (Old Gold Mountain)* (1994) (veduta dell'installazione)



68. Hung Liu, *Tai Cang—Great Granary* (2008) (veduta dell'installazione)



69. Hung Liu, *Tai Cang—Great Granary* (2008) (veduta dell'installazione; dettaglio)



70. Nezaket Ekici, *no pork but pig* (2004) (foto della performance)



71. Joseph Beuys, *I like America and America likes me* (1972) (foto della performance)



72. Nezaket Ekici, *no pork but pig* (2004) (foto della performance)



73. Nezaket Ekici, *flesh (no pig but pork)* (2011) (foto della performance)



74. Nezaket Ekici, *Lifting a Secret* (2007) (foto della performance)

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari



75. Nezaket Ekici, *Border Inside* (2009) (foto della performance)



76. Nezaket Ekici, *Border Inside* (2009) (foto della performance)

Cecilia Mariani
Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea
Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea
Università degli Studi di Sassari



77. Lucy e Jorge Orta (Studio Orta), 70 x 7 THE MEAL L (Londra, iniziato nel 2006)



78. Lucy e Jorge Orta (Studio Orta), 70 x 7 THE MEAL XXXII (Museo MAXXI di Roma, 2011)

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari



79. Christian Jankowski, *Die Jagd/The Hunt* (1992-1997) (fotogramma)

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari



80. John O'Shea, *The Meat License Proposal* (2008) (veduta dell'installazione)



81. John O'Shea, *The Meat License Proposal* (2008) (veduta dell'installazione)

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari

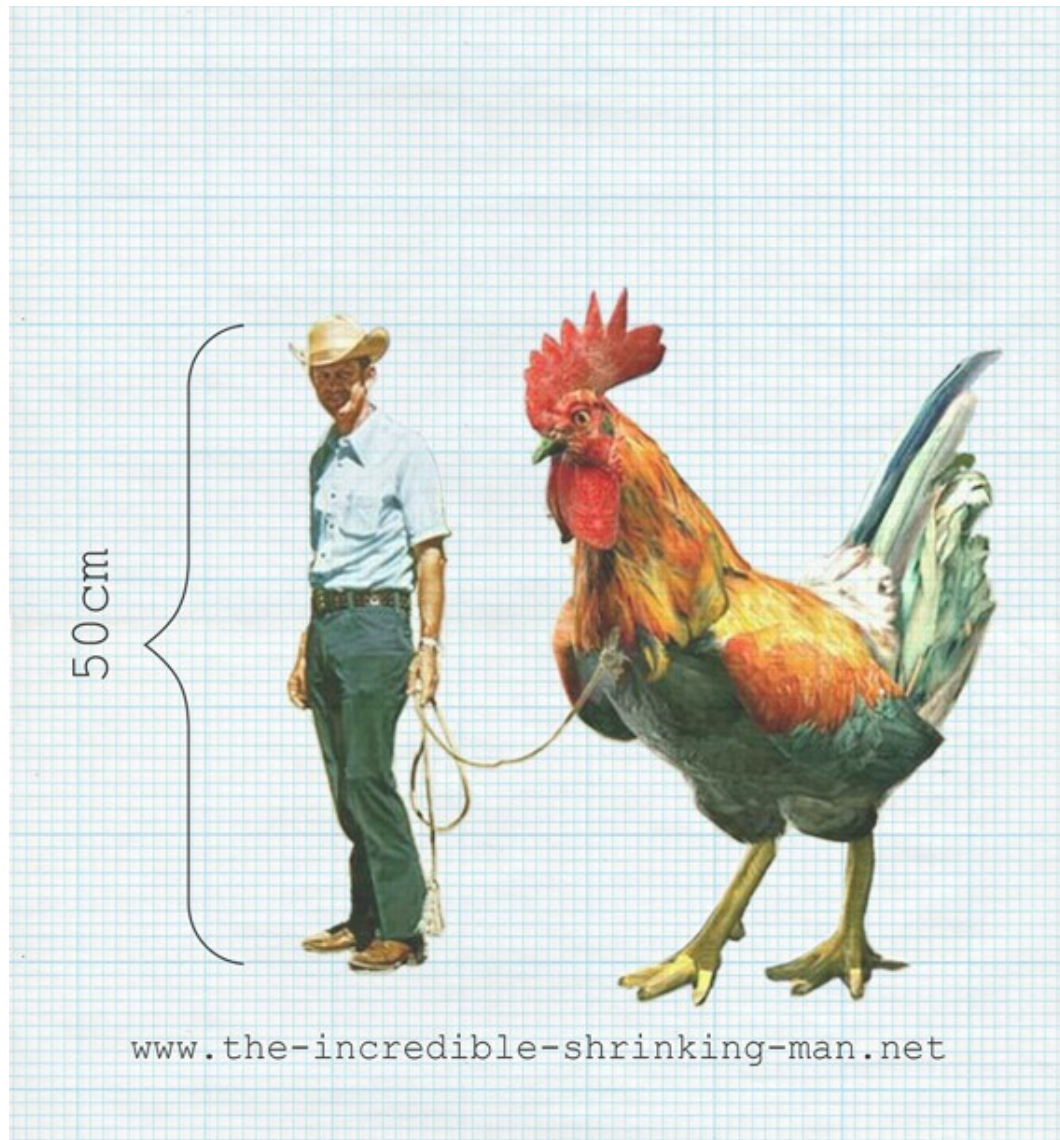


82. Michael Burton, Michiko Nitta, *Algaculture* (2010)



83. Michael Burton, Michiko Nitta, *The Republic of Salvation* (2010)

Cecilia Mariani
Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea
Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea
Università degli Studi di Sassari



84.Arne Hendriks, *The Incredible Shrinking Man* (2010)



85.Nezaket Ekici, *Balance* (2012) (foto della performance)



86.Nezaket Ekici, *Balance* (2012) (foto della performance)



87.Rirkrit Tiravanija, *untitled 1990 (pad thai)* (1990)



88.Sonja Alhäuser, *Flying Feast*, per *Feast. Radical Hospitality in Contemporary Art* (2012) (veduta dell'installazione)



89.Sonja Alhäuser, *Flying Feast*, per *Feast. Radical Hospitality in Contemporary Art* (2012) (dettaglio dell'installazione)

Cecilia Mariani
Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea
Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea
Università degli Studi di Sassari



90.Jennifer Rubell, *Chocolate Jeff Koons Bunny* per Performa 2009 (2009)



91.Jennifer Rubell, *Old Fashioned* (2010) (veduta dell'installazione)



92. Jennifer Rubell, *Padded Cell* per *Performa 2010* (2010) (veduta dell'installazione)



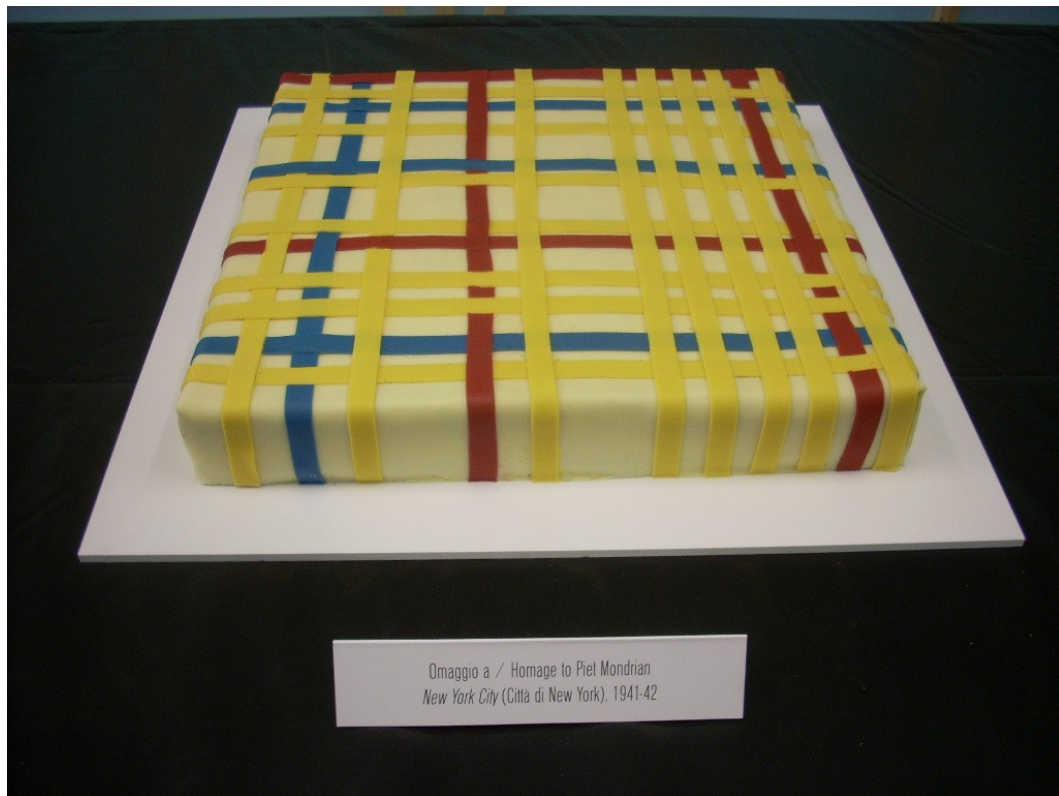
93. Ed Ruscha, *Chocolate Room*, Padiglione U.S.A per la 35ma Biennale di Venezia (1970)

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari



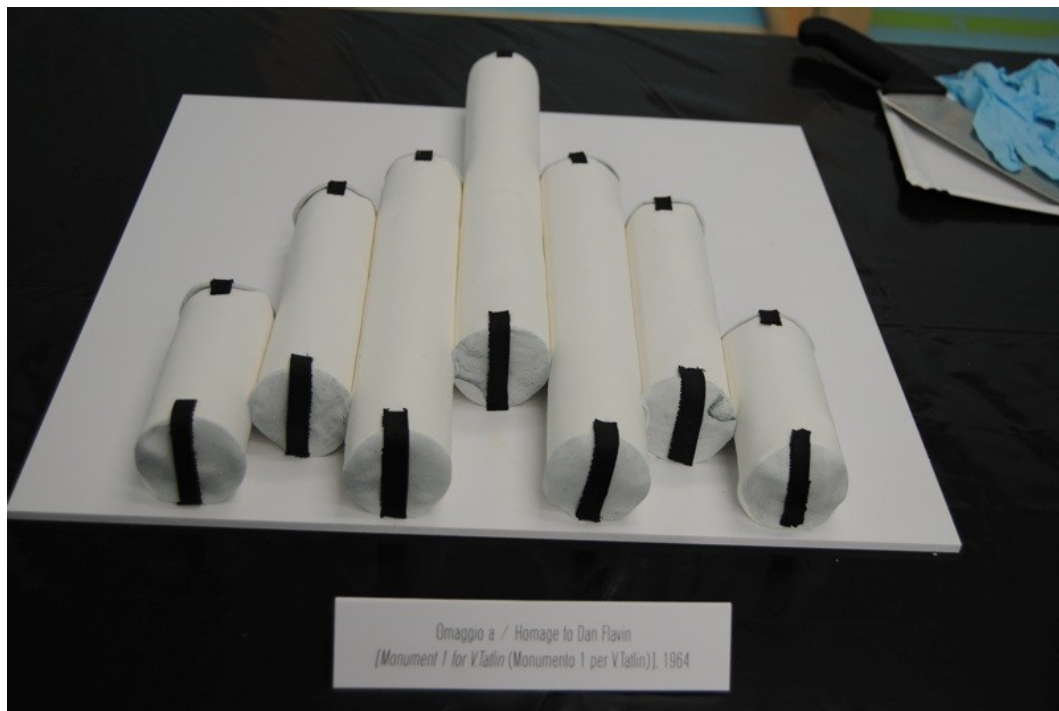
94.Lara Favaretto e Francesco Manacorda, *Permanence on demand*, Artissima 2011 (Omaggio a Piet Mondrian)

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari



95. Lara Favaretto e Francesco Manacorda, *Permanence on demand*, Artissima 2011 (Omaggio a Dan Flavin)



96. Paul McCarthy, *Chocolate Factory* (2007) (veduta dell'installazione)



97. Paul McCarthy, *Chocolate Factory - Santa with tree and bell* (2007)



98. Ana Prvacki, *The Greeting Committee* (2012) (foto della performance)

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari



99.Maurizio Savini, *European Flag* (2011)



100. Will Cotton, *Delight* (2009)

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari



101. Will Cotton, *Cotton Candy Katy* (2010)

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari



102. Will Cotton, *Candy Forest* (2012)

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari



103. Peter Anton, *Boxed Donoughts* (2011)

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari



104.Gina Minichino, *Pancakes* (2010)

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari



105. Mary Ellen Johnson, *Big Shrimp Cocktail* (2010)



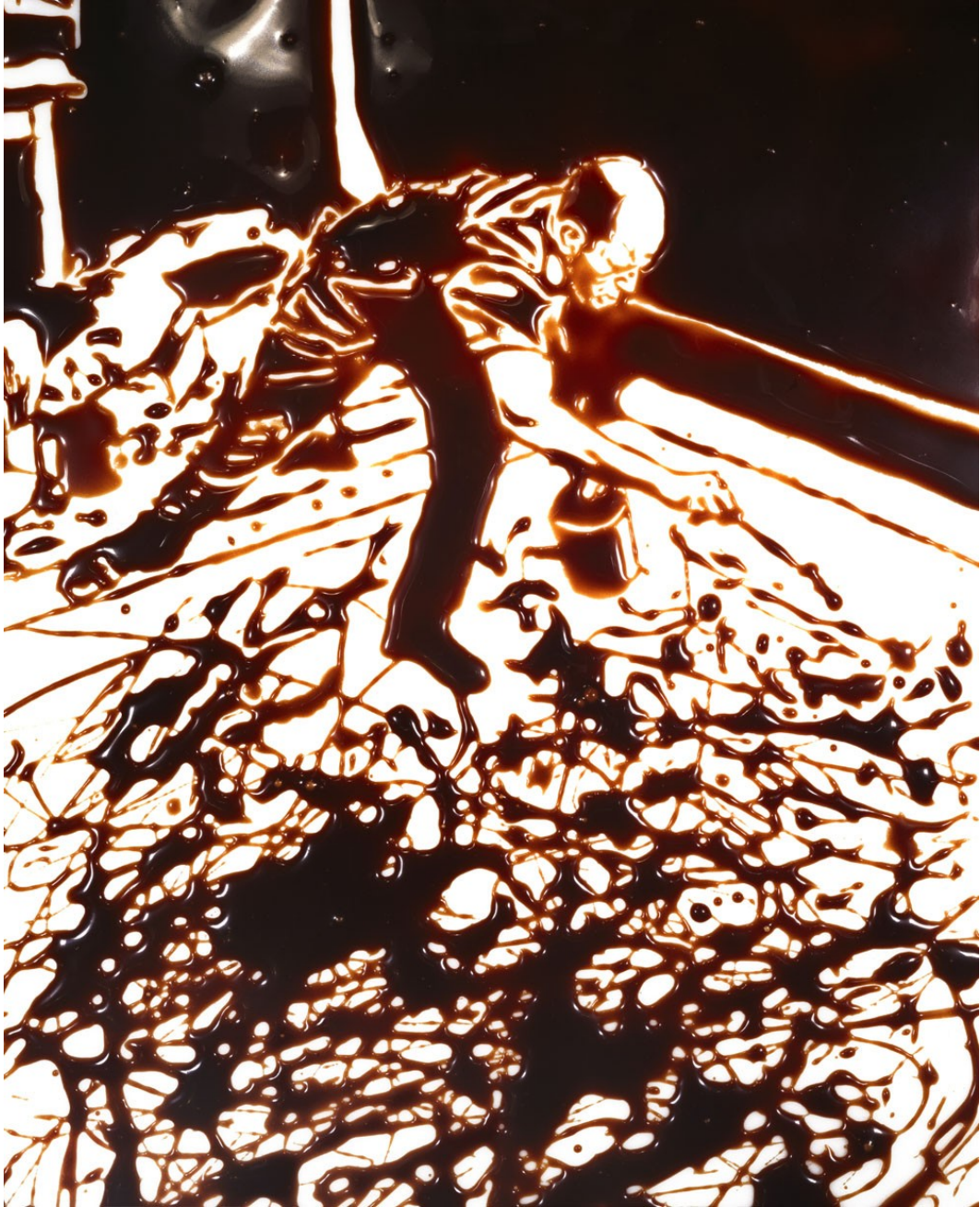
106. Mary Ellen Johnson, *Big Banana Split* (2011)

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari



107.Vik Muniz, *Action Photo After Hans Namut* (1997)

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari



108. Marina Abramovič, *Chocolate Golden Lips, Gold Ball performance* (2010)



109. Marina Abramović, *An Artist Should Avoid Falling in Love With An Other Artist. An Artist's Life Manifesto*,
cena di gala annuale al MOCA di Los Angeles il 12 novembre 2012 (foto: l'artista e Debbie Harry)



110. Marina Abramovič, *An Artist Should Avoid Falling in Love With An Other Artist. An Artist's Life Manifesto*, cena di gala annuale al MOCA di Los Angeles il 12 novembre 2012 (foto: torta raffigurante l'artista)



111. Marina Abramović, *An Artist Should Avoid Falling in Love With An Other Artist. An Artist's Life Manifesto*, cena di gala annuale al MOCA di Los Angeles il 12 novembre 2012 (veduta della sala del banchetto)



112. Marina Abramovič, *An Artist Should Avoid Falling in Love With An Other Artist. An Artist's Life Manifesto*, cena di gala annuale al MOCA di Los Angeles il 12 novembre 2012 (veduta della sala del banchetto)



113. Carsten Höller, *The Double Club* (2008-2009) (veduta del locale)



114. Carsten Höller, *The Double Club* (2008-2009) (veduta del locale)

Cecilia Mariani
Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea
Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea
Università degli Studi di Sassari



115. Gualtiero Marchesi, *Dripping di pesce* (2004)



116. Leandro Erlich, *You Can't Have Your Cake and Eat it Too*,
torta-scultura per il *Cake Party* organizzato da Kreëmart alla Haunch of Venison Gallery di New York (2009)

*Bibliografia.**Pubblicazioni in volume.*

ADAMS C., *The Pornography of Meat*, New York, The Continuum International Publishing Group, 2004;

ADAMS C., *The Sexual Politics of Meat (20th Anniversary Edition): A Feminist-Vegetarian Critical Theory*, New York, The Continuum International Publishing Group, 2010, (prima ed. 1990);

APPIANO A., *Bello da mangiare. Il cibo come forma simbolica nell'arte*, Roma, Meltemi Editore, 2000;

BATAILLE G., *Vision of Excess. Selected Writings 1927-1939*, (ed. and with an introduction by Allan Stoekl, translated by Allan Stoekl with Carl R. Lowitt and Donald M. Leslie Jr.), Manchester University Press, 1985;

BELASCO W., *Food: the Key Concepts*, Oxford-New York, Berg Publishers, 2008;

BELL R. M., *La santa anoressia. Digiuno e misticismo dal Medioevo a oggi*, Bari, Laterza, 2010 (traduzione a cura di Anna Casini Paszkowski; prima ed. 1985);

BENJAMIN W., *Ombre Corte. Scritti 1928-29*, Giorgio Agamben (a cura di), Torino, Einaudi, 1993;

BENJAMIN W., *Opere complete di Walter Benjamin. IV. Scritti 1930-31*, Rolf Tiedemann e Hermann Schweppenhäuser (a cura di), Torino, Einaudi, 2002 (traduzione a cura di Enrico Ganni; prima ed. 1972-89);

BETTERTON R., *An Intimate Distance. Women, Artists and the Body*, Routledge, 1996;

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari

BISHOP C., *Artificial Hells: Participatory Art and the Politics of Spectatorship*, Verso Books, 2012;

BORDINI S., *Arte contemporanea e tecniche: materiali, procedimenti, sperimentazioni*, Bologna, Carocci, 2007;

BORDO S., *Unbearable Weight: Feminism, Western Culture, and the Body*, University of California Press, 2003 (prima ed. 1993);

BOURRIAUD N., *Estetica relazionale*, Postmedia Books, 2010 (traduzione a cura di Marco Enrico Giacomelli; prima ed. 1998);

BOWNESS A., *The Conditions of Success. How the Modern Artist Rises to Fame*, Thames & Hudson, 1990;

BYNUM C. W., *Sacro convivio e sacro digiuno. Il significato religioso del cibo per le donne del Medioevo*, Milano, Feltrinelli, 2001 (traduzione a cura di Sandro Lombardini; prima ed. 1987);

CAMERON D., CAPPELLAZZO A., LAJER-BURCHARTH E., MARTINEZ R., SPECTOR N., WARNER M., *Janine Antoni*, Pink Tree Editions, 2000;

CARRETTA R., VIOLA R., *Tavole d'autore, Storie di arte e di cucina*, Torino, Il Leone Verde, 2011;

CASHELL K., *Aftershock. The Ethics of Contemporary Art*, I.B. Tauris, 2009;

CHICCO VITIZZAI E., *A tavola con Scarlett O'Hara. Le ricette di Via col Vento* (Torino, Il Leone Verde Edizioni, 2010);

CLINE S., *Just Desserts. Women and Food*, London, Andre Deutsch LTD, 1990;

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari

COLELLA A., *Figura di vespa e leggerezza di farfalla. Le donne e il cibo nell'Italia borghese di fine Ottocento*, Firenze, Giunti, 2003;

COUNIHAN C. M., *The Antropology of Food and Body. Gender, Meaning and Power*, London & New York, Routledge, 1999;

DALLE S., *Double Game*, Violette Eitions, 1999;

DÄLLENBACH L., *Mosaïques. Un objet esthétique à rebondissement*, Paris, Seuil, 2001;

DALRYMPLE HENDERSON L., *Duchamp in Context. Science and Technology in the Large Glass and Related Works*, Princeton University Press, 1998;

DE DUVE T., *Kant after Duchamp*, The MIT Press, 1996;

DEBORD G., *La società dello spettacolo*, Milano, Baldini Castoldi Dalai Editore, 2008 (traduzione a cura di Paolo Salvadori e Fabio Vasarri; prima ed. 1967);

DELVILLE M., *Food, Poetry, and the Aesthetics of Consumption. Eating the Avant Garde*, Routledge, 2008;

DOUGLAS M., *Purezza e Pericolo*, Il Mulino, Bologna, 1993 (traduzione a cura di Alida Vatta; prima. ed. 1970);

EDE S., *Art and Science*, London-New York, I.B. Tauris & Co., 2005;

FERRIÈRES M., *Sacred Cow, Mad Cow: A History of Food Fears*, Columbia University Press, 2005 (traduzione a cura di Jody Gladding, prima ed. 2002);

FOSTER H., *Il ritorno del reale. L'avanguardia alla fine del Novecento*, Milano, Postmedia Books, 2006 (traduzione a cura di Barbara Carneglia; prima ed. 1996);

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari

GIBBONS J., *Contemporary Art and Memory. Images of Recollection and Remembrance*, I.B. Tauris & Co, 2007;

GIORDANO S., *Exercise and Eating Disorders. An Ethical and Legal Analysis*, Routledge, 2010;

GRAY I., *High Price. Art Between the Market and Celebrity Culture*, Sternberg Press, 2009;

HARRIS J., *Identity Theft. The Cultural Colonisation and Contemporary Art*, University of Chicago Press, 2008;

HÖLLER C., *The Double Club*, Progetto Prada Arte, 2011;

IAN MILLER W., *Anatomy of Disgust*, Harvard University Press, 1997;

KELLY D., *Yuck! The Nature and Moral Significance of Disgust*, The MIT Press, 2011;

KELLY I., *Cookin for Kings: The Life of Antonin Carême, the First Celebrity Chef*, Walter & Co., 2004;

KORSMEYER C., *Making Sense of Taste. Food and Philosophy*, Cornell University Press, 1999;

KORSMEYER C., *Savoring Disgust. The Foul and the Fair in Aesthetics*, Oxford University Press, 2011;

KRAUSS R., BOIS Y. A., *L'informe. Istruzioni per l'uso*, Milano, Mondadori, 2003 (traduzione a cura di Elio Grazioli; prima ed. 1997);

KRAUSS R., *L'arte nell'era postmediale. L'esempio di Marcel Broodthaers*, Milano,

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari

Postmedia Books, 2005 (traduzione a cura di Barbara Carneglia; prima ed. 1999);

KRAUSS R., *Reinventare il medium. Cinque saggi sull'arte di oggi*, Milano, Mondadori, 2005 (traduzione a cura di Elio Grazioli; prima ed. 2004);

KRISTEVA J., *Poteri dell'orrore. Saggio sull'abiezione*, Milano, Spirali Edizioni, 1981 (traduzione a cura di Annalisa Scalco; prima ed. 1980);

KRONDI M., *Sweet Invention. A History of Dessert*, Chicago Review Press, 2011;

KÜPPERS P., *Disability and Contemporary Performance. Bodies on Edge*, Routledge, 2003;

KÜPPERS P., *The Scar of Visibility. Medical performance and Contemporary Art*, University of Minnesota Press, 2007;

LEVY BERANBAUM R., FREEMAN C., DUGGAN T., *Modern Art Desserts: Recipes for Cakes, Cookies, Confections, and Frozen Treats Based on Iconic Works of Art*, Teen Speed Press, 2013;

LIPPARD L. R., *Mixed Blessings. New Art in a Multicultural America*, New York, Pantheon Boks, 1990;

LUPTON D., *Food, the Body and the Self*, London, SAGE Publications, 1996;

MALIK A., *Sarah Lucas. Au Naturel*, Afterall Books, 2009;

MARINETTI F. T., FILLIA, *La cucina futurista. Un pranzo che evitò un suicidio*, Milano, Marinotti Editore, 1998 (prima ed. 1932);

MARTINI F., MARTINI V., *Just Another Exhibition. Histories and Politics of Biennals*,

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari

Milano, Postmedia Books, 2011;

MAZZONI C., *The Women in God's Kitchen: Cooking, Eating, and Spiritual Writing*, New York, 2005;

McEVILLEY T., *Art and Otherness. Crisis in Cultural Identity*, McPherson and Company Publishers, 1992;

McGINN C., *The Meaning of Disgust. Life, Death and Revulsion*, Oxford University Press, 2011;

MEADOW R. M., WEISS L., *Women's Conflicts about Eating and Sexuality. The Relationship Between Food and Sex*, New York, Routledge, 2012 (prima ed. 1992);

MENNINGHAUS W., *Disgust. The Theory and History of a Strong Sensation*, State University of New York Press, 2003;

MENZEL P., D'ALUISIO F., *Hungry Planet. What the World Eats*, Ten Speed Press, 2007;

MESKIMMON M., *Contemporary Art and the Cosmopolitan Imagination*, Routledge, 2011;

MEY K., *Art and Obscenity*, I.B. Tauris, 2006;

MILLETT-GALLANT A., *The Disabled Body in Contemporary Art*, Palgrave Macmillan, 2010;

MITCHELL M., *Via col vento*, Mondadori, Milano, 1987 (traduzione a cura di Ada Salvatori ed Enrico Piceni; prima ed. 1937);

MORRIS C., *Gordon Matta-Clark. Food*, Verlag der Buchhandlung Walther Konig,

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari

1999;

MUNARI B., *Good Design*, Mantova, Corraini, 1997 (prima ed. 1963);

MUZZARELLI M. G., *Nelle mani delle donne. Nutrire, guarire, avvelenare dal Medioevo a oggi*, Laterza, 2013;

MUZZARELLI M. G., TAROZZI F., *Donne e cibo*, Milano, Mondadori, 2004;

NEAD L., *The Female Nude. Art, Obscenity and Sexuality*, Routledge, 1992;

NOCHLIN L., HEARTNEY E., POSNER H., PRINCETHAL N., SCOTT S., *After the Revolution. Women who Transformed Contemporary Art*, Monaco, Prestel, 2007;

NOCHLIN L., *The Body in Pieces. The Fragment as a Metaphor of Modernity*, Thames and Hudson, 1994;

NOVERO C., *Antidiets of the Avant-Garde. From Futurist Cooking to Eat Art*, Minneapolis, University of Minnesota Press, 2010;

O'DOHERTY B., *Inside the White Cube. The Ideology of the Gallery Space*, University of California Press, 1999;

O'REILLY S., *Il corpo nell'arte contemporanea*, Torino, Einaudi, 2011 (traduzione a cura di Emilia Sala; prima ed. 2009);

ORBACH S., *Fat is a Feminine Issue: The Anti-Diet Guide to Permanent Weight Loss*, Arrow Books, 2006 (prima ed. 1978);

ORBACH S., *The Anorectic's Struggle as a Metaphor for Our Age*, Karnac Books, 2005 (prima ed. 1986);

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari

- POOKE G., *Contemporary British Art. An Introduction*, Routledge, 2011;
- POOLE S., *You Aren't What You Eat. Fed Up With Gastroculture*, Union Books, 2012;
- PROBYN E., *Carnal Appetites. FoodSexIdentities*, London & New York, Routledge, 2000;
- PUGLIESE M., *Tecnica mista: materiali e procedimenti nell'arte del XX secolo*, Milano, Mondadori, 2006;
- REYNOLDS L. S., *The Evolution of the American Woman Chef. An Ecofeminist Approach to Gender, Food and Power*, VDM Verlag, 2009;
- SCRIVO L., *Sintesi del Futurismo. Storia e Documenti*, Roma, Bulzoni, 1968;
- SLOTERDIJK P., *Critica della ragion cinica*, Milano, Garzanti, 1992 (traduzione a cura di Andrea Ermanno e Mario Perniola; prima ed. 1983);
- SMITH E. L., *Race, Sex and Gender in Contemporary Art. The Rise of Minority Culture*, London, Arts Book International, 1994;
- SPOERRI D., LEVY T., *The Coincidence as a Master*, Bielefeld, Kerber, 2003;
- SPOERRI D., REIFENSCHIED B., *Eaten by...*, Bielefeld, Kerber, 2009;
- STALLABRASS J., *High Art Lite. The Rise and Fall of Young British Art*, Verso Books, 2006;
- TELFER E., *Food for Thought. Philosophy and Food*, Routledge, 1996;

VETTESE A., *Si fa con tutto. Il linguaggio dell'arte contemporanea*, Roma-Bari, Laterza, 2010;

WARNER C., *A World of Food. Discover Magical Lands Made of Things That You Can Eat*, Abrams, 2012;

WARNER C., *Carl Warner's Food Landscapes*, Abrams, 2010;

WESTCOTT J., *Quando Marina Abramovič morirà*, Johan & Levi editore, 2011 (traduzione a cura di Irene Inserra e Marcella Mancini; prima ed. 2009);

WILSON S., *Information Arts: Intersections of Art, Science and Technology*, MIT Press, 2002.

Raccolte di saggi.

After the Avant-Garde: Contemporary German and Austrian Experimental Film, Randal Halle, Reinhild Steingröver (ed. by), Camden House, 2008;

Art and Science, S. R. Graubard (ed. by), University Press of America, 1988;

Art, Money, Parties. New Institutions in the Political Economies of Contemporary Art, Jonathan Harris (ed. by), Liverpool, Liverpool University Press & Tate Liverpool, 2004;

Belonging and Globalization. Critical Essays in Contemporary Art and Culture, Kamal Boullata (ed. by), Al Saqi, 2008;

Chinese Contemporary Art. Primary Documents, Wu Hung (ed. by), MoMA Publishing, 2010;

Chocolate. Food of the Gods, Greenwood Press, Alex Szogyi (ed. by), 1997;

Contemporary Art and Classical Myth, Isabelle Loring Wallace, Jennie Hirsh (ed. by), Ashgate Publishing, 2011;

Contemporary Art in the Middle East, Paul Sloman (ed. by), London, Black Dog Publishing, 2009;

Cooking Lessons. The Politics of Gender and Food, S. A. Inness (ed. by), Lahnam, Rowman and Littlefield Publishers, 2001;

Food and Culture. A Reader, C. Counhian, P. Van Esterik (ed. by), New York and London, Routledge, 2008 (prima ed. 1997);

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari

Food and Gender. Identity and Power, C. M. Counihan, S. L. Kaplan (ed. by), London & New York, Routledge, 1998;

Food for the City. A Future for the Metropolis, (ed. by) Brigitte van der Sande, Nai Pub, 2012;

Food for Thought, Thought for Food. The Creative Universe of El Bulli's Ferran Adria. A Reflection on the Worlds of Avant-Garde Cooking and Art, Vincente Todoli, Richard Hamilton (ed. by) New York, Actar, 2009;

Food in the Arts: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery - 1998, Harlan Walker (ed. by), Prospect Books, 1999;

Food Media. Celebrity Chefs and the Politics of Everyday Interference, Signe Rousseau (ed. by), Berg Publishers, 2012;

Foodculture. Tasting Identities and Geographies in Art, Barbara Fischer (ed. by), Toronto, YYZ Books, 1999;

Globalization and Contemporary Art, Jonathan Harris (ed. by), Wiley Blackwell, 2011;

Il cibo e le donne nella cultura e nella storia. Prospettive interdisciplinari, M. G. Muzzarelli e Lucia Re (a cura di), Bologna, CLUEB, 2005;

Il corpo dell'artista, Tracey Warr (a cura di), Milano, Phaidon Press Limited, 2006 (traduzione a cura di Matteo Mazzacurati e Ira Torresi);

Interpreting Censorship in Canada, Allan C. Hutchinson, Klaus Petersen (ed. by), University of Toronto Press, 1997;

La scultura italiana del XX secolo, Marco Meneguzzo (a cura di), Skira Editore,

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari

2005;

Ladies and Gents. Public Toilets and Gender, Olga Gershenson, Barbara Penner (ed. by), Temple University Press, 2009;

Lucy + Jorge Orta. Food. Water. Life, B. Casbon, M. Carey (ed. by), New York, Princeton Architectural Press, 2001;

Nezaket Ekici. Personal Map. To be continued..., Nezaket Ekici, Friederike Fast, Thomas Niemeyer (ed. by), Kerber, 2011;

Performance Artists Talking in the Eighties, Linda Montano (ed. by), University of California Press, 2000;

Play With Food. La scena del cibo, Davide Barbato (a cura di), Spoleto, Editoria & Spettacolo, 2011;

Play With Food. La scena del cibo, Davide Barbato (a cura di), Spoleto, Editoria&Spettacolo, 2011;

Re-thinking Europe. Literature and (trans)national identity, N. Bemong, M. Truwant, P. Vermeulen, (ed. by), Rodopi BV Editions, 2008;

Sarah Lucas, London, Tate Publishing, 2002;

The Abject of Desire. the Aestheticization of the Unaesthetic in Contemporary Literature and Culture, Konstanze Kutzbach, Monika Mueller (ed. by), Amsterdam-New York, Rodopi, 2007;

The Aesthetics of Everyday Life, Andrew Light, Jonathan M. Smith (ed. by), Columbia University Press, 2005;

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari

The Body Aesthetic. From Fine Art to Body Modification, Tobin Siebers, Ann Arbor (ed. by), University of Michigan Press, 2003;

The Body Aesthetic. From Fine Art to Body Modification, Tobin Siebers, Ann Arbor (ed. by), University of Michigan Press, 2003;

The Female Body in Western Culture. Contemporary Perspectives, Susan Rubin Suleiman (ed. by), Harvard University Press, 1986;

Women Artists of the American West, Susan R. Ressler (ed. by), McFarland & Co. Publishers, 2003.

Cataloghi.

Dirt and Domesticity: Constructions of the Feminine, catalogo della mostra a cura di Jesùs Fuenmayor, Kate Haug, Frazer Ward (New York, Whitney Museum of Arts, 12 June – 14 August 1992), New York, The Museum, 1992;

Abject Art. Repulsion and Desire in American Art: Selection from the Permanent Collection, catalogo della mostra a cura di Jack Ben-Levi, Leslie C. Jones, Simon Taylor, Craig Houser (New York, Whitney Museum of Arts, 23 June – 29 August 1993), New York, The Museum, 1993;

Felix Gonzalez-Torres, catalogo della mostra a cura di Nancy Spector (New York, Solomon R. Guggenheim Museum, 3 March 1995 – 10 May 1995), New York, Guggenheim Museum Publications, 1995;

ID. An International Survey on the Notion of Identity in Contemporary Art, catalogo della mostra a cura di Jan Debbaut, Jaap Guldmond, Selma Klein Essink, Frank Lubbers, (Eindhoven, Stedelijk Van Abbemuseum, 8 December 1996 – 9 February 1997), 1996;

Cindy Sherman. Retrospective, catalogo della mostra a cura di Amanda Cruz, Elizabeth A. T. Smith, Amelia Jones (The Museum of Contemporary Art. Los Angeles, 2 November 1997-1 February 1998), Thames & Hudson, 1997;

Sensation. Young British Artists from the Saatchi Collection, catalogo della mostra a cura di Norman Rosenthal e Charles Saatchi (London, The Royal Academy of Arts, 18 September 1997 – 28 December 1997), Thames and Hudson, 1998;

Thomas Rentmeister. braun/brown, catalogo della mostra a cura di Udo Kittelmann e Ursula Panhans-Bühler (Colonia, Kölnischer Kunstverein, 3 February 2001 – 25 March 2001), Hatje Cantz, 2002;

Vanessa Beecroft. Performance 1993-2003, catalogo della mostra a cura di

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari

Marcella Beccaria (Castello di Rivoli, 8 ottobre 2003 – 25 gennaio 2004), Milano, Skira, 2003;

Roth Time. A Dieter Roth Retrospective, catalogo della mostra a cura di Gary Garrels (New York, MOMA, 1 March 2004 – 7 June 2004), The Museum of Modern Art, New York, 2004;

Le immagini affamate. Donne e cibo nell'arte. Dalla natura morta ai disordini alimentari, catalogo della mostra a cura di Marina Corgnati (Aosta, Museo Archeologico Regionale, 1 dicembre 2005 – 7 maggio 2006), Musumeci Editore, 2005;

Will Cotton. Paintings 1999-2004, Galerie Daniel Templon, 2005;

Reflex: A Vik Muniz Primer, catalogo della mostra *Vik Muniz: Reflex*, a cura di Peter Boswell (Miami, Miami Art Museum, 10 February-7 October 2006), Aperture Foundation, 2006;

Jana Sterbak. Condition Contrainte, catalogo della mostra a cura di Françoise Cohen (Nîmes, Carré d'Art. Musée d'Art contemporaine de Nîmes, 20 ottobre 2006 – 7 gennaio 2007), Actes Sud, 2006;

GNAM. Gastronomia nell'Arte Moderna, Milano, Federico Motta Editore, 2007;

Vanessa Beecroft. Drawings and Paintings 1993 2007, catalogo della mostra a cura di Giacinto Di Pietrantonio (Bergamo, GAMEC, 9 maggio 2007 – 29 luglio 2007), Electa, 2007;

Rirkrit Tiravanija. A Retrospective. Tomorrow is another fine day, Francesca Grassi, Rirkrit Tiravanija (ed. by), JRP Ringier, 2007;

GNAM. A World of Food Around You, Milano, Silvana Editoriale, 2008;

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari

Eating the Universe. Vom Essen in der Kunst, catalogo della mostra (Düsseldorf, Kunsthalle, 28 November 2009 – 28 February 2010), Magdalena Holzhey, Renate Buschmann, Ulrike Groos, Beate Eramcora, Elke Krasny, Nikolai Wojtko, Christiane Boje (ed. by), DUMONT, 2009;

L.A. Raeven. Analyse/Research, catalogo della mostra *L.A. Raeven. Ideal Individuals* a cura di Ellen De Bruijne (Arnhem, Museum voor Moderne Kunst, 26 September 2010 – 28 November 2010), ostfildern, Hatje Cantz Verlag, 2010;

The Artist is Present, catalogo della mostra a cura di Klaus Biesenbach (New York, MOMA, 13 March – 31 May 2010), New York, The Museum of Modern Art, 2010;

Thomas Rentmeister. Objects. Food. Rooms., catalogo della mostra a cura di Christoph Schreier (Bonn, Kunstmuseum, 20 October 2012 – 5 February 2012), DuMont, 2012;

Lebensmittel, catalogo della mostra a cura di Markus Heinzlmann, (Museum Morsbroich, March 4 - May 13 2012), Snoeck Verlag Edition, 2012;

Wait, Later This Will Be Nothing. Editions by Dieter Roth, catalogo della mostra a cura di Sara Suzuki (New York, MOMA, 13 February 2013 – 24 June 2013), The Museum of Modern Art, New York, 2013;

Feast. Radical Hospitality in Contemporary Art, catalogo della mostra a cura di Stephanie Smith (The Smart Museum of Art, University of Chicago, 16 February – 10 June 2012), The University of Chicago Press, 2013;

Progetto cibo. La forma del gusto, catalogo della mostra a cura di Beppe Finessi (Rovereto, MART, 9 febbraio – 9 giugno 2013), Electa, 2013.

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea
Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea
Università degli Studi di Sassari

Tesi consultate.

BOYD E. L., *Food as Media in Contemporary Art and the Role of the Conservator*, Thesis Presented to the Seton Hall University for the Degree of Master of the Arts in Museum Professions, August 2007;

BRADLEY T., *Rematerializing the Art Object. Eleanor Antin's "Carving: A Traditional Sculpture" in context with "The Eight Temptations"*, Thesis Presented to the Faculty of the Graduate School of The University of Texas at Austin for the Degree of Master of Arts, May 2012;

SHANE R. R., *Commodity and Abjection: A Psycho-social Investigation of Pop Culture Imagery in the Artwork of Paul McCarthy*, A Dissertation Presented to The Graduate School in Partial Fulfillment of the Requirements for the Degree of Doctor of Philosophy in Art History and Criticism, Stony Brook University, May 2009;

WOLF R., *When is Ketchup just Ketchup? Toward a Sociological Reading of Paul McCarthy's Early Video Art*, A Thesis Presented to The Graduate School in Partial Fulfillment of the Requirements for the Degree of Master of Arts in Art History and Criticism, Stony Brook University, May 2011.

Saggi in volume.

BATTISTA K., *Toilet Body: Sarah Luca's Toilets and the Transmogrification of the Body*, in *Ladies and Gents. Public Toilets and Gender*, Olga Gershenson, Barbara Penner (ed. by), Temple University Press, 2009, pp. 167-181;

BORDO S., *Anorexia Nervosa: Psychopatology as the Crystallization of Culture*, in *Food and Culture. A Reader*, C. Counhian, P. Van Esterik (ed. by), New York and London, Routledge, 2008 (prima ed. 1997), pp. 162-186;

BRUCH H., *Anorexia Nervosa and its Differential Diagnosis*, in *Food and Culture. A Reader*, C. Counhian, P. Van Esterik (ed. by), New York and London, Routledge, 2008 (prima ed. 1997), pp. 104-117;

BRUMBERG J. J., *The Appetite as a Voice*, in *Food and Culture. A Reader*, C. Counhian, P. Van Esterik (ed. by), New York and London, Routledge, 2008 (prima ed. 1997), pp. 141-161;

CAMERON D., *Parts and Whole. Three Works by Janine Antoni*, in D. CAMERON, A. CAPPELLAZZO, E. LAJER-BURCHARTH, R. MARTINEZ, N. SPECTOR, M. WARNER, *Janine Antoni*, Pink Tree Editions, 2000, pp. 24-41;

CAPACI B., *Famelici libertini e donne inappetenti. L'irrinunciabile dialettica dei sessi a tavola*, in *Il cibo e le donne nella cultura e nella storia. Prospettive interdisciplinari*, M. G. Muzzarelli e Lucia Re (a cura di), Bologna, CLUEB, 2005, pp. 127-144;

CHIU M., *Theories of being outside. Diaspora and Chinese Artists*, in *Contemporary Art in Asia. A Critical Reader*, Melissa Chiu, Benjamin Genocchio (ed. by), MIT Press, 2011, pp. 327-345;

COLLINGS M., *Philosophy of Rude*, in *Sarah Lucas*, London, Tate Publishing, 2002, pp. 29-35;

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari

DE ROODEN P., *Foodprint: Artistic Reflections on Practical Issues*, in *Food for the City. A Future for the Metropolis*, (ed. by) Brigitte van der Sande, Nai Pub, 2012, cit., pp. 32-37;

ENGELHARDT E. S. D., *Beating the Biscuits in Appalachia: Race, Class and Gender Politics of Women Baking Bread*, in *Cooking Lessons. The Politics of Gender and Food*, S. A. Inness (ed. by), Lahnam, Rowman and Littlefield Publishers, 2001, pp. 151-168;

FAST F., *Nezaket Ekici. The Presence of the Absent*, in *Nezaket Ekici. Personal Map. To be continued...*, Nezaket Ekici, Friederike Fast, Thomas Niemeyer (ed. by), Kerber, 2011, pp. 23-25;

FERLINI A., *Femminilità e nutrimento. Dal "Cantico dei Cantici" a una paziente di Freud. Dall'amore arcaico all'Amore primigenio*, in *Il cibo e le donne nella cultura e nella storia. Prospettive interdisciplinari*, M. G. Muzzarelli e Lucia Re (a cura di), Bologna, CLUEB, 2005, pp. 29-42;

GEIS D. R., *Feeding The Audience: Food, Feminism, and Performance Art*, in *Eating Culture*, R. Scapp, B. Seitz (ed. by), State University of New York Press, 1998, pp. 216-236;

GRAZIOSI E., *Strategie alimentari ed esercizio dei sensi: donne, cibo e seduzione nella "Storia della mia vita di Giacomo Casanova"*, in *Il cibo e le donne nella cultura e nella storia. Prospettive interdisciplinari*, M. G. Muzzarelli e Lucia Re (a cura di), Bologna, CLUEB, 2005, pp. 105-125;

HEARTNEY E., *Cindy Sherman. The Polemics of Play*, in L. NOCHLIN, E. HEARTNEY, H. POSNER, N. PRINCETHAL, S. SCOTT, *After the Revolution. Women who Transformed Contemporary Art*, Monaco, Prestel, 2007, pp. 168-187;

HIRSH J., *Double-Take, or Tehorizing Reflection in Felix Gonzlez-Torres*, in *Contemporary Art and Classical Myth*, Isabelle Loring Wallace, Jennie Hirsh (ed. by), Ashgate Publishing, 2011, pp. 135-157;

HUBERT R. R., *From Déjeuner en fourrure to Caroline: Meret Oppenheim's Chronicle of Surrealism*, in *Surrealism and Women*, M. A. Caws, R. E. Kuenzli, G. Raaberg (ed. by), The MIT Press, 1991, pp. 35-49;

IRWIN R., *The Disgusting Dinners of Salvador Dali* in *Food in the Arts: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery – 1998*, Harlan Walker (ed. by), Prospect Books, 1999, pp. 103-111;

JENKINS V. S., *Banana's: Women's Food*, in *Cooking Lessons. The Politics of Gender and Food*, S. A. Inness (ed. by), Lahnam, Rowman and Littlefield Publishers, 2001, pp. 111-128;

KEE J., *What is Feminist about Contemporary Asian Women's Art?*, in *Contemporary Art in Asia. A Critical Reader*, Melissa Chiu, Benjamin Genocchio (ed. by), MIT Press, 2011, pp. 347-369;

KUEHN G., *How Can Food Be Art?*, in *The Aesthetics of Everyday Life*, Andrew Light, Jonathan M. Smith (ed. by), Columbia University Press, 2005, pp. 194-212;

LAJER-BURCHARTH E., *Antoni's Difference*, in D. CAMERON, A. CAPPELLAZZO, E. LAJER-BURCHARTH, R. MARTINEZ, N. SPECTOR, M. WARNER, *Janine Antoni*, Pink Tree Editions, 2000, pp. 42-77;

LEBESCO K., *There's Always Room for Resistance: Jell-O, Gender, and Social Class*, in *Cooking Lessons. The Politics of Gender and Food*, S. A. Inness (ed. by), Lahnam, Rowman and Littlefield Publishers, 2001, pp. 129-149;

LORING WALLACE I., *Deep Shit: Thoughts on Wim Delvoye's Cloaca Project*, in *Contemporary Art and Classical Myth*, Isabelle Loring Wallace, Jennie Hirsh (ed. by), Ashgate Publishing, 2011, pp. 217-243;

MASTAI J., *The anorexic body: contemporary installation art by women artist in Canada*, in *Generations and Geographies in The Visual Arts. Feminist Readings*,

Griselda Pollock (ed. by), Routledge, 1996, pp. 135-145;

MAZZONI C., *Cucina, donne e santità: dalla pratica alla scrittura*, in *Il cibo e le donne nella cultura e nella storia. Prospettive interdisciplinari*, M. G. Muzzarelli e Lucia Re (a cura di), Bologna, CLUEB, 2005, pp. 67-81;

MOORE L., *Minding the gap: migration, diaspora, exile and return in women's visual media*, in *Contemporary Art in the Middle East*, Paul Sloman (ed. by), London, Black Dog Publishing, 2009, pp. 26-39;

MULLER N., *Contemporary Art in the Middle East*, in *Contemporary Art in the Middle East*, Paul Sloman (ed. by), London, Black Dog Publishing, 2009, pp. 20-24;

MUZZARELLI M. G., *Si mangia o non si mangia? Il VII libro della "Physica" di Idelgarda di Bingen*, in *Il cibo e le donne nella cultura e nella storia. Prospettive interdisciplinari*, M. G. Muzzarelli e Lucia Re (a cura di), Bologna, CLUEB, 2005, pp. 43-65;

NACHTIGÄLLER R., *The Relativity of Symbolism. On the World Wide Works of Nezaket Ekici*, in *Nezaket Ekici. Personal Map. To be continued...*, Nezaket Ekici, Friederike Fast, Thomas Niemeyer (ed. by), Kerber, 2011, pp. 9-11;

RAINE A., *Embodied geographies: subjectivity and materiality in the work of Ana Mendieta*, in *Generations and Geographies in the Visual Arts, Feminist Readings*, Griselda Pollock (ed. by), Routledge, 1996, pp. 228-249;

RE L., *Fame, cibo e antifascismo nella "Massaia" di Paola Masino*, in *Il cibo e le donne nella cultura e nella storia. Prospettive interdisciplinari*, M. G. Muzzarelli e Lucia Re (a cura di), Bologna, CLUEB, 2005, pp. 165-181;

RESSLER S. R., *Asian American Women Artists: Community Networks and Cultural Autonomy*, in *Women Artists of the American West*, Susan R. Ressler (ed. by), McFarland & Co. Publishers, 2003, pp. 71-78;

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari

SCHMID C., *Shocking the Audience, Shocking the Artist: Aesthetic Affinities to the Avant-Garde in Elke Krystufek's Work*, in *After the Avant-Garde: Contemporary German and Austrian Experimental Film*, Randal Halle, Reinhild Steingröver (ed. by), Camden House, 2008, pp. 307-324;

SPECTOR N., *Slumber. A Fairytale*, in D. CAMERON, A. CAPPELLAZZO, E. LAJER-BURCHARTH, R. MARTINEZ, N. SPECTOR, M. WARNER, *Janine Antoni*, Pink Tree Editions, 2000, pp. 10-23;

STEVENS M., *Kader Attia's Arabesque: Inscribing Islam in a Provincialized Europe*, in *Re-thinking Europe. Literature and (trans)national identity*, N. Bemong, M. Truwant, P. Vermeulen, (ed. by), Rodopi BV Editions, 2008, pp. 123-138;

WENZEL E., *White, Chocolate for Rose: Marcel Duchamp's Chocolate Grinder and The Large Glass*, in *Chocolate. Food of the Gods*, Greenwood Press, Alex Szogyi (ed. by), 1997, pp. 67- 84;

WILLIAMS-FORSON A., *"Suckin' the Chicken Bone Dry": African American Women, Fried Chicken, and the Power of a National Narrative*, in *Cooking Lessons. The Politics of Gender and Food*, S. A. Inness (ed. by), Lahnam, Rowman and Littlefield Publishers, 2001, pp. 169-191.

Saggi in catalogo.

ALLEN J., *L.A. Raeven. What appears is good; what is good appears*, in *L.A. Raeven. Analyse/Research*, catalogo della mostra *L.A. Raeven. Ideal Individuals* a cura di Ellen De Bruijne (Arnhem, Museum voor Moderne Kunst, 26 September 2010 – 28 November 2010), ostfildern, Hatje Cantz Verlag, 2010, pp. 75-79;

BARRETT-LENNARD A., *Objects. Food. Rooms*, in *Thomas Rentmeister. Objects. Food. Rooms.*, catalogo della mostra a cura di Christoph Schreier (Bonn, Kunstmuseum, 20 October 2012 – 5 February 2012), DuMont, 2012, pp. 75-86;

BECCARIA M., *Scene di conversazione*, in *Vanessa Beecroft. Performance 1993-2003*, catalogo della mostra a cura di Marcella Beccaria (Castello di Rivoli, 8 ottobre 2003 – 25 gennaio 2004), Milano, Skira, 2003;

BELPOLITI M., *Forme di pane*, in *Progetto cibo. La forma del gusto*, catalogo della mostra a cura di Beppe Finessi (Rovereto, MART, 9 febbraio - 9 giugno 2013), Electa, 2013, pp. 33-37;

BERG S., *Are You Sure That the Refrigerator Light Really Goes out When You Close the Refrigerator Door?*, in *Thomas Rentmeister. Objects. Food. Rooms.*, catalogo della mostra a cura di Christoph Schreier (Bonn, Kunstmuseum, 20 October 2012 – 5 February 2012), DuMont, 2012 pp. 51-58;

BOSONI G., *Il progetto del cibo industriale. Nuove forme, nuovi "contenuti" e nuovi riti del cibo quotidiano*, in *Progetto cibo. La forma del gusto*, catalogo della mostra a cura di Beppe Finessi (Rovereto, MART, 9 febbraio - 9 giugno 2013), Electa, 2013, pp. 41-49;

BUSCHMANN R., *Evocations of Pleasure and Disgust. Daniel Spoerri and the Establishment of Eat Art*, in *Eating the Universe. Vom Essen in der Kunst*, catalogo della mostra a cura di (Düsseldorf, Kunsthalle, 28 November 2009 – 28 February 2010), Magdalena Holzhey, Renate Buschmann, Ulrike Groos, Beate Eramcora, Elke Krasny, Nikolai Wojtko, Christiane Boje (ed. by), DUMONT, 2009, pp. 235-

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari

246;

CELANT G., *Vanessa Beecroft. Disegni carnali*, in *Vanessa Beecroft. Performance 1993-2003*, catalogo della mostra a cura di Marcella Beccaria (Castello di Rivoli, 8 ottobre 2003 – 25 gennaio 2004), Milano, Skira, 2003, pp. 21-25;

COHEN F., *Only a hero, maybe...*, in *Jana Sterbak. Condition Contrainte*, catalogo della mostra a cura di Françoise Cohen (Nîmes, Carré d'Art. Musée d'Art contemporaine de Nîmes, 20 ottobre 2006 – 7 gennaio 2007), Actes Sud, 2006, pp. 16-31;

CRUZ A., *Movies, Monstrosities and Masks. Twenty Years of Cindy Sherman*, in *Cindy Sherman. Retrospective*, catalogo della mostra a cura di Amanda Cruz, Elizabeth A. T. Smith, Amelia Jones (The Museum of Contemporary Art. Los Angeles, 2 November 1997-1 February 1998), Thames & Hudson, 1997, pp. 1-17;

DANTO A. C., *Danger and Disturbation. The Art of Marina Abramovič*, in *The Artist is Present*, catalogo della mostra a cura di Klaus Biesenbach (New York, MOMA, 13 March – 31 May 2010), New York, The Museum of Modern Art, 2010, pp. 29-35;

DE LOISY J., *Impetus*, in *Jana Sterbak. Condition Contrainte*, catalogo della mostra a cura di Françoise Cohen (Nîmes, Carré d'Art. Musée d'Art contemporaine de Nîmes, 20 ottobre 2006 – 7 gennaio 2007), Actes Sud, 2006, pp. 32-49;

DEITCH J., *Una performance che si realizza da sola*, in *Vanessa Beecroft. Performance 1993-2003*, catalogo della mostra a cura di Marcella Beccaria (Castello di Rivoli, 8 ottobre 2003 – 25 gennaio 2004), Milano, Skira, 2003, pp. 26-27;

DI PIETRANTONIO G., *Fiore del Bene Fiore del Male Fiore del MenoMale* in *Vanessa Beecroft. Drawings and Paintings 1993-2007*, catalogo della mostra a cura di Giacinto Di Pietrantonio (Bergamo, GAMeC, 9 maggio 2007 – 29 luglio 2007), Electa, 2007, pp. 4-6;

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari

ERIC Z., *Identity in We: On L.A. Raeven's Thematization of Body Ideals and Twinhood*, in *L.A. Raeven. Analyse/Research*, catalogo della mostra *L.A. Raeven. Ideal Individuals* a cura di Ellen De Bruijne (Arnhem, Museum voor Moderne Kunst, 26 September 2010 – 28 November 2010), ostfildern, Hatje Cantz Verlag, 2010, pp. 97-101;

ERMACORA B., *A Precarious Adventure. Food and Body Image*, in *Eating the Universe. Vom Essen in der Kunst*, catalogo della mostra a cura di (Düsseldorf, Kunsthalle, 28 November 2009 – 28 February 2010), Magdalena Holzhey, Renate Buschmann, Ulrike Groos, Beate Eramcora, Elke Krasny, Nikolai Wojtko, Christiane Boje (ed. by), DUMONT, 2009, pp. 253-259;

JONES A., *Tracing the Subject with Cindy Sherman*, in *Cindy Sherman. Retrospective*, catalogo della mostra a cura di Amanda Cruz, Elizabeth A. T. Smith, Amelia Jones (The Museum of Contemporary Art. Los Angeles , 2 November 1997- 1 February 1998), Thames & Hudson, 1997, pp. 44-45;

KOLE A., *L.A. Raeven in conversation with Adriaan Kole*, in *L.A. Raeven. Analyse/Research*, catalogo della mostra *L.A. Raeven. Ideal Individuals* a cura di Ellen De Bruijne (Arnhem, Museum voor Moderne Kunst, 26 September 2010 – 28 November 2010), ostfildern, Hatje Cantz Verlag, 2010, pp. 155-161;

MERONI A., *Progettare il futuro del cibo*, in *Progetto cibo. La forma del gusto*, catalogo della mostra a cura di Beppe Finessi (Rovereto, MART, 9 febbraio - 9 giugno 2013), Electa, 2013, cit., pp. 238-251;

PANHANS-BÜLER U., *Sweet Heaviness and Gravitational Sweetness*, in *Thomas Rentmeister. braun/brown*, catalogo della mostra a cura di Udo Kittelmann e Ursula Panhans-Bühler (Colonia, Kölnischer Kunstverein, 3 February 2001 – 25 March 2001), Hatje Cantz, 2002;

SCHREIER C., *Culture Paste. The Rebirth of Modernism out of Nutella Spread and Penaten Baby Cream*, in *Thomas Rentmeister. Objects. Food. Rooms.*, catalogo della mostra a cura di Christoph Schreier (Bonn, Kunstmuseum, 20 October 2012 – 5 February 2012), DuMont, 2012, pp. 25-38;

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari

SMITH E. A. T., *The Sleep of Reason Produces Monsters*, in *Cindy Sherman. Retrospective*, catalogo della mostra a cura di Amanda Cruz, Elizabeth A. T. Smith, Amelia Jones (The Museum of Contemporary Art. Los Angeles , 2 November 1997 - 1 February 1998), Thames & Hudson, 1997, cit., pp. 19-29;

SMITH S., *Introduction: Of Feast, Hospitality, and Art*, in *Feast. Radical Hospitality in Contemporary Art*, catalogo della mostra a cura di Stephanie Smith (The Smart Museum of Art, University of Chicago, 16 February – 10 June 2012), The University of Chicago Press, 2013 pp. 12-19;

THE D., *Hoong khao blachot maa*, in *Feast. Radical Hospitality in Contemporary Art*, catalogo della mostra a cura di Stephanie Smith (The Smart Museum of Art, University of Chicago, 16 February – 10 June 2012), The University of Chicago Press, 2013, pp. 377-384;

TREASURE J., *L.A. Raeven in conversation with Janet Treasure*, in *L.A. Raeven. Analyse/Research*, catalogo della mostra *L.A. Raeven. Ideal Individuals* a cura di Ellen De Bruijne (Arnhem, Museum voor Moderne Kunst, 26 September 2010 – 28 November 2010), ostfildern, Hatje Cantz Verlag, 2010, pp. 137-144;

WENGER L., *Mangio tanta insalata, per mancanza di vedere del verde...*, in *Le immagini affamate. Donne e cibo nell'arte. Dalla natura morta ai disordini alimentari*, catalogo della mostra a cura di Marina Corgnati (Aosta, Museo Archeologico Regionale, 1 dicembre 2005 – 7 maggio 2006), Musumeci Editore, 2005, pp. 45-49;

WESTEN M., *The Ideal Individual*, in *L.A. Raeven. Analyse/Research*, catalogo della mostra *L.A. Raeven. Ideal Individuals* a cura di Ellen De Bruijne (Arnhem, Museum voor Moderne Kunst, 26 September 2010 – 28 November 2010), ostfildern, Hatje Cantz Verlag, 2010, pp. 209-214.

Saggi e articoli in riviste, periodici, quotidiani.

AMOR M., "Félix González-Torres: Towards a Postmodern Sublimity", in *Third Text*, Vol. 9, N. 30, 1995, pp. 67-78;

ARIEFF A., "Cultural Collisions. Identity and History in the Work of Hung Liu", in *Woman's Art Journal*, Vol. 17, N. 1 (Spring-Summer), 1996, pp. 35-40;

BABAIE S., "Locating the "Modern" in "Islamic" Arts", in *Getty Research Journal*, N. 3, 2011, pp. 133-149;

BISHOP C., "The Social Turn: Collaboration and its discontents", in *Artforum*, February 2006, pp. 178-183;

BISHOP C., "Antagonism and Relational Aesthetics", in *October*, N. 110, (Fall) 2004, pp. 51-79;

BRAWNER L., "Linda Montano. Anorexia Nervosa and an art of hunger", in *Women & Performance: a journal of feminist theory*, Vol. 18, N. 2, July, 2008, pp. 127-132;

BRUNSDON C., "Feminism, Postfeminism, Martha, Martha, and Nigella", in *Cinema Journal*, Vol. 44, No, 2 (Winter) 2005, pp. 110-116;

CATALANO J., "Distasteful. An Investigation of Food's Subversive Function in Rene Magritte's *The Portrait and Meret Oppenheims Ma Governante – My Nurse – Mein Kindermädchen*", in *Invisible Culture. An Electronic Journal for Visual Culture*, University of Rochester, N. 14., *Aesthetes and Eaters. Food and the Arts*, (Winter) 2010, pp. 63-81;

CHIRICO R., "From Cave to Café: Artist's Gatherings", in *Gastronomica. The Journal of Food and Culture*, Vol. 2, N. 4, 2002, pp. 33-41;

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari

CRAWLEY JACKSON A., "(Re-)appropriations: Architecture and Modernity in the Work of Kader Attia", in *Modern and Contemporary France*, Vol. 19, N. 2, 2011, *Special Issue: France and Algeria in Contemporary Visual Culture*, pp. 163-177;

DENES A., "Notes on Eco-Logic: Environmental Artwork, Visual Philosophy and Global Perspective", in *Leonardo*, Vol. 26, N. 5, *Special Issue. Art and Social Consciousness*, 1993, pp. 387-395;

DENES A., "The Dream", in *Critical Inquiry*, Vol. 16, N. 4 (Summer) 1990, pp. 919-939;

DENES A., "Wheatfield/Tree Mountain", in *Art Journal*, Vol. 51, N. 2, *Art and Ecology* (Summer) 1992, pp. 22-23;

DESAI D., "The Ethnographic Move in Contemporary Art: What Does It Mean for Art Education?", in *Studies in Art Education*, Vol. 43, N. 4 (Summer) 2002, pp. 307-323;

DEVILLE M., "Contro la Pastasciutta: Marinetti's Futurist Lunch", in *Interval(le)s*, Vol. 1, N.2 (Printemps) 2007, pp.14-24;

DRUKMAN C., "Why Are There No Great Women Chefs?", in *Gastronomica. The Journal of Food and Culture*, Vol. 10, N. 1, 2010, pp. 24-31;

FOSTER H., "Obscene, Abject, Traumatic", in *October*, Vol. 78 (Autumn) 1996, pp. 106-124;

FOSTER H., BUCHLOH B., KRAUSS R., BOIS Y. A., HOLLIER D., MELESWORTH H., "The Politics of the Signifier II. Conversation on the "Informe" and the Abject", in *October*, Vol. 67 (Winter) 1994, pp. 3-21;

GODFREY M., "The Artist as Historian", in *October*, Vol. 120, Spring 2007, pp. 140-

172;

GRAHAM M. A., "Art, Ecology and Art Education: Locating Art Education in a Critical Place-Based Pedagogy", in *Studies in Art Education*, Vol. 48, N. 4, *Special Issue. Eco-Responsibility in "Art Education"* (Summer) 2007, pp. 375-391;

HAYDEN P., "The Fabriques of Antonin Carême", in *Garden History*, Vol. 24, N. 1 (Summer) 1996, pp. 39-44;

HEARTNEY E., "Thinking Through the Body. Women Artists and the Catholic Imagination", in *Hypatia*, Vol. 18, N. 4 (Autumn-Winter) 2003, pp. 3-22;

HELLSTRÖM REIMER M., "Unsettling eco-scapes – Aesthetic performances for sustainable futures", in *Journal of Landscape Architecture*, N.1, 2010, pp. 24-37;

HUDSON HICK D., "When is a Work of Art Finished?", in *The Journal of Aesthetics and Art Criticism*, Vol. 66, N. 1 (Winter) 2008, pp. 67-76;

HUNT A., "Song Dong", in *Art Monthly*, N. 348, July-August 2011, pp. 22-23;

IRVIN S., "The Artist's Sanction in Contemporary Art", in *The Journal of Aesthetics and Art Criticism*, Vol. 63, N. 4 (Autumn) 2005, pp. 315-326;

ISBISTER D. L., "Self As Diasporic Body. Hung Liu's Self Portrait Resident Alien", in *Intersections. Women's and gender studies in review across disciplines*, N. 7, (Autumn) 2009, pp. 15-25;

KIM E. H., "Bad Women. Asian American Visual Artists Hanh Thi Pham, Hung Liu and Yong Soon Min", in *Feminist Studies*, Vol. 22, N. 3 (Autumn), 1996, pp. 573-602;

KLEIN J., "Paul McCarthy, Rites of Masculinity", in *PAJ: A Journal of Performance*

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari

and Art, Vol. 23, N. 2 (May) 2001, pp. 10-17;

KRAUSS R., "Informe Without Conclusion", in *October*, Vol. 78 (Autumn) 1996, pp. 89-105;

KREMER M., "Getting Lost is of the Essence: Anri Sala's Cinematic Parables", in *Afterall: A Journal of Art, Context and Enquiry*, N.5 (2002), pp. 78-83;

LEVINE C., "You Are What (and How) You Eat: Paul McCarthy's Food Flinging's Frenzies", in *Invisible Culture. An Electronic Journal for Visual Culture*, N. 14, *Aesthetes and Eaters*, University of Rochester, 2010, pp. 51-62;

McGONAGLE J., WELCH E., "Untying the Knot? France and Algeria in Contemporary Visual Culture", in *Modern and Contemporary France*, Vol. 19, N. 2, 2011, *Special Issue: France and Algeria in Contemporary Visual Culture*, pp. 123-128;

McLERRAN J., "Disciplined Subjects and Docile Bodies in the Work of Contemporary Artist Jana Sterbak", in *Feminist Studies*, Vol. 24, N. 3 (Autumn) 1998, pp. 535-552;

McTAVISH L., "Body Narratives in Canada, 1968-99. Sarah Maloney, Catherine Heard, and Kathleen Sellars", in *Woman's Art Journal*, Vol. 21, N. 2 (Autumn) 2000 (Winter) 2001, pp. 2; 5-11;

MOLESWORTH H., "House Work and Art Work", in *October*, Vol. 92 (Spring) 2000, pp. 71-97;

MORRIS M., "Gingerbread Architecture. A Reappraisal of Will Cotton", in *The Senses and Society*, Vol. 7, N. 3, 1, November 2012, pp. 356-365;

MULVEY L., "A Phantasmagoria of the Female Body. The Work of Cindy Sherman", in *New Left Review*, n. 188, July-August, 1988, pp. 137-150;

NIXON M., "Bad Enough Mother", in *October*, Vol. 71, *Feminist Issue* (Winter), 1995, pp. 70-92;

NOVERO C., "Dysfunctional Physiologies of Divouring", in *Seminar. A Journal of Germanic Studies*, Vol. 3, N. 1, 2001, pp. 1-20;

PARKHURST P., "Writing Out of the Kitchen: Carême and the Invention of French Cuisine", Ferguson, in *Gastronomica. The Journal of Food and Culture*, Vol. 3, N. 3, 2003, pp. 40-51;

PELZHER-MONTADA R., "The Discursivity of Print: Damien Hirst's Series. The Last Supper (1999)", in *Visual Culture in Britain*, Vol.9, N. 1 2008, pp. 81-100;

PERLING HUDSON S., "Beauty and the Status of Contemporary Criticism", in *October*, Vol. 104 (Spring) 2003, pp. 115-130;

PINE J., "Breaking Dalinian Bread: On Consuming the Anthropomorphic, Performative, Ferocious, and Eucharistic Loaves of Salvator Dali", in *Invisible Culture. An Electronic Journal for Visual Culture*, University of Rochester, N. 14, *Aesthetes and Eaters. Food and the Arts*, (Winter) 2010, pp. 84-105;

SPECTOR N., "Flesh and Bones", in *Artforum*, March 1992, pp. 95-98;

SVEJENOVA S., MAZZA C., PLANELLAS M., "Cooking up Change in Haute Cuisine: Ferran Adrià as an Institutional Entrepreneur", in *Journal of Organizational Behavior*, Vol. 28, N. 5, *Paradoxes of Creativity: Managerialand Organizational Challenges in the Cultural Economy*, (July) 2007, pp. 539-561;

TAKANO CHAMBERS-LETSON J., "Contracting Justice: The Viral Strategy of Felix Gonzalez-Torres", in *Criticism*, Vol. 51, N. 4 (Fall) 2010, pp. 559-587;

VERHAGEN M., "(Art) Tourism", in *Art Monthly*, N. 358, July-August 2012, pp. 7-10;

WARK J., "Conceptual Art and Feminism: Martha Rosler, Adrian Piper, Eleanor Antin, and Martha Wilson", in *Woman's Art Journal*, Vol. 22, N. 1 (Spring-Summer) 2001, pp. 44-50;

WAXMAN I., "The Banquet Years: FOOD, a Soho Restaurant", in *Gastronomica. The Journal of Food and Culture*, Vol. 8, N. 4, 2008, pp. 24-33;

WEINSTOCK J., ROSLER M., "Interview with Martha Rosler", in *October*, Vol. 17, *The New Talkies* (Summer) 1981, pp. 77-98;

WESTCOTT J., "Marina Abramovič's The House With the Ocean View. The View of the Huse from Some Drops in the Ocean", in *TDR (1988-)*, Vol. 47, N. 3 (Autumn) 2003, pp. 129-136;

WESTCOTT J., "VB54. Black Tie vs. Black Face", in *TDR (1988-)*, Vol- 49, N. 1 (Spring) 2005, pp. 114-118;

ZUBER D., "Flânerie at Ground Zero: Aesthetic Counter-memories in Lower Manhattan", in *American Quarterly*, Vol. 58, N. 2, June 2006, pp. 269-299.

Saggi e articoli in riviste, periodici e quotidiani on line.

ADAMS B., "Reductio ad Rirkrit", in *Artforum*, 14 May 2005;

ALLEN J., "Critics Weigh In on Documenta 12 and Art Basel. Ferran Adrià's Role in Documenta 12", in *Artforum*, June 2007;

ALLEN J., "Rirkrit Tiravanija", in *Artforum*, 1 March 2005;

ALLEN J., "The Double Club", in *Frieze.Blog*, 25 November 2008;

BACHTTELL T., "Naughty or Nice", in *The New Yorker*, 26 November 2007;

BAIRD D., "Paul McCarthy-ism", in *The Brooklyn Rail. Critical Perspectives on Art, Politics, and Culture*, 1 May 2001;

BIRNBAUM D., "Turning Tables. Carsten Höller's Double Club", in *Artforum*, April 2009;

BIRNBAUM D., "Dieter Roth. Schaulager, Basel", in *Artforum*, September 2003;

BOLONIK K., "It's OK to Eat the Art. How Jennifer Rubell found her place at the table as an artist – by first catering it", in *New York Magazine*, 10 July 2011;

BUCKLEY A., "Fallen Fruit", in *Art in America*, 22 October 2009;

CHOU K., "Idolize What You Eat", in *Art in America*, 23 April 2010;

COHEN D., "Gallery Going", in *artcritical. the on line magazine of art and ideas*, 16 September 2004;

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari

CRAVEL P., "Po(l)etical Utopia", in *Domusweb*, 16 June 2010;

DE MARIA F., "Cibo a regola d'arte. Mangiare nei «ristò» dei musei", in *Il Sole 24 Ore*, 4 luglio 2008;

DIDERO M. C., "Progetto cibo", in *Domusweb*, 25 febbraio 2013;

FRANKEL D., "Will Cotton", in *Artforum*, May 2009;

GASTALDON G., "Cibo, che passione! Anche etica", in *Exibart*;

GEWERTZ K., "Eat art! The Busch-Reisinger serves up some brand new aesthetic fare", in *Harvard Gazette*, 17 October 2001;

GILBERT J., "elBulli: Ferran Adrià and the Art of Food. Feast your eyes, mortals, but don't try this at home", in *The Independent*, 6 July 2012;

GREGORY H., "Food. La mostra alla Somerset House di Londra celebra la storia di elBulli, aprendo le porte della cucina-laboratorio di uno dei migliori ristoranti del mondo", in *Domusweb*, 13 settembre 2013;

GRIFFIN T., "New Beginnings", in *Artforum*, May 2009;

KENNEDY R., "When Meals Played the Muse", in *The New York Times*, 21 February 2007;

KOPSA M., "Anri Sala", in *Frieze*, N. 58, April 2001;

LA ROCCO C., "Food for Thought", in *Artforum*, 11 May 2009;

LANGBEIN J., "Will Cotton", in *Artforum*, 26 May 2010;

LEFFINGWELL E., "Will Cotton", in *Art in America*, May 2000;

LIEBERMAN R., "All You Can Eat", in *Artforum*, 27 May 2010;

LINQUIST G., "Will Cotton", in *artcritical. the on line magazine of art and ideas*, 22 January 2008;

M. STADLER E., "Michael Schmidt", in *Frieze Magazin*, N. 6 (Herbst) 2012;

MARKUS D., "Feast. Radical Hospitality in Contemporary Art", in *Art in America*, 7 June 2012;

MILLER J., "Sarah Lucas. Kunstverein Hamburg", in *Artforum*, October 2005;

MILLER L. A., "Seven Artist Make Playboy Spreads", in *Art in America*, 19 December 2012;

NICHOLAS J., "Hunger Politics: Towards Seeing Voluntary Self Starvation as an Act of Resistance", in *thirdspace: a journal of feminist theory & culture*, Vol. 8, N. 1 (Summer) 2008;

PAVOLEDO E., "Vanessa Beecroft's 'VB65' Attempts to Force Spectators to See Africans Differently", in *The New York Times*, 29 March 2009;

PERRY C., "Superabundant. A Celebration of Pattern", in *Frieze Magazine*, 6 March 2009;

PICCHI F., "Metodi per una alterazione irreversibile del denaro. Intervista di Francesca Picchi a Cesare Pietroiusti", in *Domusweb*, 18 febbraio 2009;

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari

PRETE M. L., "Maurizio Savini. Un sogno di gomma rosa", in *Inside Art*, VI, N. 59, (novembre) 2009;

RYAN B., "Happy Anniversary: MoMA, Performa Celebrates the Futurist Manifesto", in *Art in America*, 1 March 2009;

SALTZ J., "A Short History of Rirkrit Tiravanija", in *Art in America*, February 1996;

TAYLOR K., "Paul and the Chocolate Factory. For his latest installation, sculptor Paul McCarthy is turning a New York gallery into a bona fide, operational candy plant", in *WMagazine*, November 2007;

TOPPING A., "Lady Gaga's meat dress angers animal's rights groups", in *The Guardian*, 13 September 2010;

TRAINOR J., A.P. COHEN, "Poisoned Arrow", in *Frieze Magazine*, N. 66, April 2002;

VERWOERT J., "Mother Country. The Work of Anri Sala", in *Frieze Magazine*, N. 67, May 2002;

VETROCQ M. E., "Worlds Enough and Time: Daniel Birnbaum's Biennale", in *Art in America*, 18 September 2009;

VOLK G., "Kader Attia", in *Art in America*, 23 February 2010;

WALLENSTON A., "Song Dong Feeds the Masses", in *Art in America*, 29 June 2009;

WALLESTON A., "Jennifer Rubell for Performa 2009", in *Art in America*, 2 November 2009;

WEGE A., "Anri Sala", in *Artforum International*, Vol. 39, N. 6, February 2001;

WINESTEIN A., "Eat Art, Busch-Reisinger Museum Harvard University", in *Philosophy Now. A Magazine of Ideas*, N. 36, June/July 2002;

YABLONSKY L., "Let Them Eat Cake", in *Artforum*, 6 November 2011.

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari

Comunicati stampa.

Comunicato stampa della mostra personale *Maurizio Savini. Destined for Nothing*, a cura di Luca Beatrice (Milano, Galleria L'Immagine, 15 novembre-28 dicembre 2007);

Comunicato stampa della mostra personale *Maurizio Savini. Il dissenso di un uomo*, a cura di Ignazio Tantillo (Firenze, Galleria Alessandro Bagnai, 20 gennaio-5 marzo 2011);

Comunicato stampa della mostra personale *Maurizio Savini. Tomorrow* (Roma, Galleria Oredaria Arti Contemporanee, 1 ottobre-28 novembre 2009);

Comunicato stampa della mostra *Michael Schmidt. Lebensmittel*, a cura di Markus Heinzelmann (Innsbruck, Galerie im Taxispalais, 16 June-26 August 2012).

Siti internet consultati.

www.airdeparis.com/holler.htm

www.arnehendriks.com

www.arpad-dobriban.de

www.artfortheworld.net

www.banskyny.com

www.bigappetites.net

www.brendanjamison.com

www.burtonnitta.co.uk

www.carlwarner.com

www.celiaashapiro.com

www.chickenandsteak.co.uk

www.cocknbulgallery.com

www.conflictkotchen.org

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari

www.designlibrary.it

www.diegomariagugliermetto.it

www.ekici-art.de

www.elbulli.com

www.expression.qc.ca

www.foodartawards.it

www.fromconcentrate.net

www.gianniarnaudo.com

www.ginaminichino.com

www.henryhargreaves.com

www.jellio.com

www.jenniferrubbell.com

www.kelliu.com

www.kreemart.com

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari

www.leandroerlich.com.ar

www.lernertandsander.com

www.marcofoltran.com

www.markmenjivar.com

www.martinparr.com

www.maryellenjohnson.com

www.matteobianchi.co.uk

www.menzelphoto.com

www.mesfoto.com

www.peteranton.com

www.playwithfood.it

www.prada.com

www.rantar.com

www.shanewaltener.com

www.somersetthouse.org.uk

www.sonjaalhauseer.de

www.stefanobruna.it

www.stroom.nl

www.studio-orta.com

www.sugarchair.com

www.thedoubleclub.co.uk

www.thomasrentmeister.de

www.toddandbryan.com

www.vanessabeecroft.com

www.vikmuniz.net

www.willcotton.com

www.wimdelvoye.de

www.wurstteppich.de

Cecilia Mariani

Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea

Tesi di Dottorato in Storia dell'arte contemporanea

Università degli Studi di Sassari