



# IL LATO DOLCE DELL'ARTE

DA UN LATO ABBIAMO MARIANGELA BOMBARDIERI, ARTISTA E CREATRICE DI MACORPORATION WWW.MACORPORATION.ORG, CHE ATTRAVERSO UNA MIRIADE DI PRODOTTI DALL'ALTISSIMA ESTETICA MINIMAL PRODUCE UN NUOVO BENESSERE, DALL'ALTRO ERNST KNAM, DELLA PASTICCERIA L'ANTICA DI MILANO, PLURIPREMIATO MAITRE-CHOCOLATIER E SCULTORE DEL GUSTO: PROTAGONISTI DELLA COPERTINA DI QUESTO NUMERO

Si rincorrono in quest'intervista dove l'idea dell'arte e del cibo si confondono, si amalgamano come in un impasto cremoso mai troppo dolce e sempre attento alle modificazioni esterne. Antecedenti storico-artistici sul binomio arte-cucina, riflessioni su design e nutrimento del futuro vengono via via scodellate, per rimanere sul pezzo, attraverso le parole di un'accoppiata davvero insolita.

**INIZIAMO, OVVIAMENTE, LA DOMANDA PIÙ INFLAZIONATA! CHE RAPPORTO INTERCORRE TRA ARTE E CIBO?**

**Mariangela Bombardieri:** Il cibo è uno strumento, e come tutti gli strumenti s'incontra, si scontra e può dar vita a nuove esperienze o situazioni nel campo dell'arte, della gastronomia come della moda o della letteratura. Per un'artista la ricerca dei materiali per la realizzazione della sua opera è fondamentale, fa parte del progetto scegliere il materiale più adatto per rafforzare l'idea alla quale si sta dando forma. Diversi artisti hanno usato il cibo in alcuni lavori: Jana Sterbak ha realizzato e indossato un abito di carne; Stephen Shanabrook ha creato delle sculture di cioccolato; Wolfgang Laib ha utilizzato riso e miele in alcune installazioni.

**Ernst Knam:** Per dare una risposta non inflazionata, spero, direi che tra arte e cibo esiste un rapporto antico e moderno allo stesso tempo, ma comunque sempre vivo e in continuo rinnovamento: l'arte ha sempre raccontato il cibo, l'abbondanza, la scarsità, la lotta per procurarselo, il cibo come elemento significativo in sé e protagonista, come parte di un tutto più complesso oppure come mezzo simbolico per illustrare altro. Il cibo, una volta assolta la sua funzione primaria - nutrire - diventa piacere. Da sempre le migliori cucine hanno "sformato" chef artisti in grado di preparare piatti che sono vere e proprie opere d'arte, per la prelibatezza al palato e per l'impatto visivo. Uno bravo chef (sia esso la mamma di famiglia che deve invogliare i propri figli sia esso il cuoco di un ristorante blasonato che deve stupire il cliente) non dimentica mai che il primo contatto con un piatto è visivo e quindi utilizza i colori, come gli artisti, gli spazi e le proporzioni per raggiungere il suo fine.



In alto: Ernst Knam, Eclisse al lampone con iniezione di Krug, in basso: Ernst Knam, i Kromatrici.

**QUALI SONO GLI INGREDIENTI, ANCHE METAFORICI, CHE USERESTE DAPPERTUTTO?**

**MB:** Pazienza, determinazione, rispetto e sale qb.

**EK:** Spezie, cioccolato e i prodotti del posto. Ho viaggiato molto e ho avuto modo di conoscere la ricchezza e la varietà delle spezie, che sono in grado di arricchire qualsiasi piatto con il loro gusto particolare e con i loro colori spesso vivaci. La loro versatilità le rende importantissime alleate in cucina e in pasticceria, per nuove creazioni originali oppure per reinventare ricette della tradizione. Il cioccolato è sempre stata la mia materia prima preferita, dalla fava di cacao al prodotto lavorato è un'immensa ricchezza per chi lo sa utilizzare. Quando parlo di prodotti locali intendo dire che le materie prime del luogo in cui ci si trova rappresentano parte della cultura di quel posto e cucinare è sempre un atto culturale, inoltre i piatti risulteranno sempre creati con materie prime fresche. A tutto questo bisogna aggiungere un ingrediente speciale: la passione.

**QUALCHE TEMPO FA MI ERA CAPITATO DI LEGGERE UN SERIE DI OPINIONI SU COME SAREBBE STATO IL CIBO DEL FUTURO. VOI COME LO IMMAGINATE?**

**MB:** Mi verrebbe da dire in pillole, come accadeva ai protagonisti di THX 1138 di G. Lucas. Tutti quei contenitori trasparenti pieni di pasticche e inibitori sapientemente dosati, ma è difficile ipotizzare, visto che da tempo abbiamo scelto di nutrirci e non di mangiare. Ci nascondiamo dietro una finta mancanza di tempo, alla pigrizia del ricercare cosa e come mangiare. Compriamo persino sacchetti di

insalata già lavata e tagliata, eppure acqua e coltelli non mancano nelle nostre cucine, il che la dice lunga sul nostro concetto di cibo. Per il futuro tutti vorremmo alimenti economici, gustosi, veloci e che possano bastare per tutti. La chimica e il corpo umano non si evolvono con la stessa velocità: tutti questi cibi trattati chimicamente vengono mal sopportati dal nostro organismo; per cui se da un lato ci saranno sempre più cibi trattati e arricchiti, dall'altro ci saranno sempre più farmaci per aiutarci a tollerarli, il che non è molto intelligente ed è redditizio solo per pochi: a questo punto varrebbe veramente la pena alimentarsi direttamente in modo sintetico come in THX 1138.

**EK:** Spero che non sia come quello degli astronauti, altrimenti sarebbe molto noioso! In realtà, se da una parte i ritmi della vita moderna tendono a sottrarre tempo alla preparazione del cibo e lasciano spazio a pre-cotti e surgelati, dall'altra sembra essersi sviluppato un movimento per contrastare questa tendenza e riscoprire il piacere di cucinare. E quando proprio non c'è ci si coccola andando al ristorante, concedendosi un salto in pasticceria: è un atto di rispetto verso se stessi. Il cibo del futuro dovrà essere sano, naturale e con un costo proponibile.

**SIETE ENTRAMBI RICERCATORI SU FRONTI DIVERSI: DA COSA NASCE IL BISOGNO DI REINVENTARE QUELLA CHE È LA CULTURA CLASSICA, DELLA PASTICCERIA O DELL'ARTE?**

**MB:** Dalla curiosità; per me è una dovere e una necessità.

**EK:** Riprodurre i classici della pasticceria fa parte del processo di apprendimento di ogni pasticciere, a cui vengono affidati i segreti della tradizione e che dovrà a sua volta tramandare, ma la cultura materiale evolve grazie all'apporto delle esperienze personali e di vita, che non hanno nulla a che vedere con l'arte pasticciere ma che sono in grado di valorizzarla e la crescita professionale del pasticciere ha bisogno del confronto con nuove tecniche, di continue contaminazioni con altre discipline, di uscire fuori dal proprio laboratorio per rientrarci con nuove idee.

**VOGLIO STUZZICARE: "MEMORIA" E "ARTE" ERANO I DUE TEMI CHE NE "ALLA RICERCA DEL TEMPO PERDUTO" DI MARCEL PROUST SI SVEGLIARONO NELLA COSCIENZA DELLO SCRITTORE ATTRAVERSO IL SAPORE DI UNA MADELEINE: LA CUCINA SVELA LA MEMORIA, L'ARTE IN QUALCHE MODO LA FISSA... SIETE D'ACCORDO?**

**MB:** Sì. Mi capita spesso di risentire profumi o vedere piatti che mi ricordano una giornata, un gesto, un oggetto o una persona. L'opera d'arte fissa nel senso che è la concretizzazione di un'idea ben precisa di qualcuno, è un fermare per comprendere qualcosa. Credo sia interessante soffermarsi sul fatto che se la cucina letteralmente entra nel nostro corpo, viene elaborata dai nostri organi e le sostanze assorbite ed eliminate, l'opera d'arte invece rappresenta la necessità per l'artista di veder uscire qualcosa dal proprio corpo: la sfida sta nel dargli una forma ben precisa per trasformarla successivamente in altro. È certo che entrambe nutrono in egual modo corpo e anima.

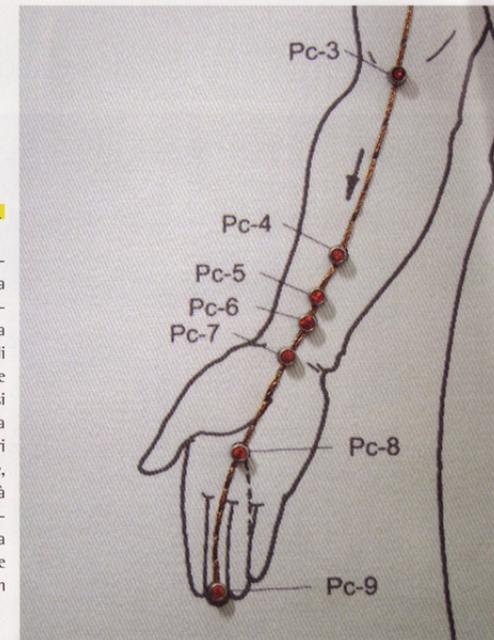
**EK:** L'effetto Madeleine è la dimostrazione di quanto le esperienze, nel caso culinarie, lascino il segno in noi e dell'alto potere evocativo che hanno. Più emozioni sono coinvolte quando si cucina o quando si consuma un piatto e maggiori saranno i ricordi a esso collegati... la compagnia di quel momento, l'occasione speciale...

**ULTIMA DOMANDA (PER ERNST KNAM): UN DOLCE CHE POSSA RIASSUMERE IL SENSO DELL'ARTE?**

Direi Il Mondo di Knam, che nella sua semplicità è assai complesso. Una sfera sottilissima di cioccolato fondente 80% racchiude un dolce stratificato con 5 livelli. Eccone una versione: mousse cioccolato 75% Messico con cru di cacao, agar-agar di lamponi con coriandolo, marquise al cacao doppio amaro, lamponi freschi marinati nell'estratto di prime-lamponi e vaniglia Tahiti e per ultima la mousse alla vaniglia Tahiti con infusione fredda. Rifiniscono il dolce la decorazione con delle foglie di oro 24 karat l'iniezione di una riduzione di Asti spumante DOCG bollente che fa sciogliere l'interno stratificato, come il bronzo sotto il fuoco. Mangiandolo si passa dal croccante del cioccolato al tiepido-caldo dei diversi strati. Si ha una sensazione unica per tutti i 5 sensi: gli occhi (vista), il naso (profumo), l'orecchio (udito - per il crack del cioccolato), le dita (tatto - per l'iniezione con la siringa di vetro) e per la bocca (gusto). Questo dolce ci regala anche un "sesto senso": le emozioni di ognuno di noi condivise durante il suo consumo. La sfera è una forma unica, senza spigoli per cui è una forma perfetta, che racchiude altre perfezioni ma a far esplodere l'arte è la siringa con il suo liquido bollente, quasi un ultimo tocco... come la pennellata finale su un'opera di Salvador Dalì.

**ULTIMA DOMANDA (PER MARIANGELA BOMBARDIERI): UN'OPERA CHE POSSA ESSERE LA SINTESI DELLA DOLCEZZA?**

Senza dubbio "Untitled (Portrait of Ross)" di Félix González-Torres, un'opera che vive solo grazie ai golosi! Il pubblico non porta via una semplice caramella, ma un pezzo di una vita ed è bello pensare che, nonostante tutto, sia stata terribilmente dolce. Trovo meravigliosa l'idea di "distribuire" metaforicamente la persona amata e farla rivivere grazie a degli sconosciuti che ne assaporeranno la parte più dolce e semplice. Mi piace l'idea di dono e trasformazione delle persone, delle cose e dei ricordi. Cosa c'è di più semplice e disarmante del regalare una caramella a uno sconosciuto? Forse accettarla...



In alto: Mariangela Bombardieri, Meridian System, stampa, ricamo e piercing su tessuto, 2008; al centro: Mariangela Bombardieri, Incursioni urbane (make up), stampa fotografica, 2010; in basso Mariangela Bombardieri, Meridian System, stampa, ricamo e piercing su tessuto, 2008.

