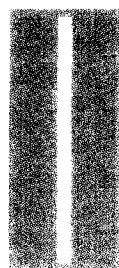


AL PAV DAL 16 GENNAIO UNO "SHOW FOOD" PER 4 ARTISTI



JENNY DOGLIANI

Il cibo è fonte di vita, nutre corpo e spirito e garantisce equilibrio all'ecosistema naturale. Uno sguardo etico e poetico sulla produzione e il consumo di cibo, dopo le grandi abbuffate natalizie, emerge nella rassegna «Show Food», al PAV-Parco **Arte Vivente**, in via Giordano Bruno 31, dal 16 gennaio (inaugurazione ore 18) al 2 marzo (ven. 15-18, sab-dom 12-19, gruppi mar- ven 10-17 su prenotazione, tel. 011/3182235). L'appuntamento dà il via all'attività espositiva 2014 del museo, sotto la direzione artistica di Piero Gilardi. Ispirata alla filosofia di Slow Food, l'associazione fondata da Carlo Petrini nel 1986, la mostra presenta i progetti di 4 artisti, che si pongono in relazione con antiche tradizioni e culture locali, trasformando vari alimenti in materiali scultorei o in oggetti carichi di storie da raccontare. Fin dalla sua comparsa sulla Terra, per esempio, l'uomo si è mosso sulla superficie del pianeta alla ricerca di cibo e ne ha studiato climi e stagioni per governarne i frutti, dando luogo a flussi migratori tema di «Nomadi», un'installazione interattiva multimediale composta da 50 video realizzati da Officine Sintetiche Lab 2013, con la supervisione di Ali Zaidi e la collaborazione di 40 studenti dei corsi di laurea in Dams e Ingegneria del Cinema e dei Mezzi di Comunicazione di Torino. Fil rouge che lega tanti contributi e tante storie è un terzetto d'ingredienti: l'orzo, il grano e il caffè, tra i più antichi e diffusi nelle popolazioni di tutto il mondo. Più rari, invece, gli ingredienti cui guarda Brigitte de Malau, che attraverso la performance «La table de Circé» trasforma il PAV in un giardino in cui coltivare erbe preziose, per insaporire ricette tratte dalla mitologia. Collocati in un limbo tra il surreale e il fantastico sono invece i video e le installazioni di Michel Blazy, che utilizza scarti e materie commestibili per generare sculture attraverso cui sfamare uomini e piccoli animali, facendo dell'arte il nutrimento dell'anima. A riportarci bruscamente alla realtà, infine, è Norma Jeane, con il

● **Nomadi, Maria Teresa Sarti. Sopra: Norma Jeane, Methodology of squandering; sotto: Michel Blazy, Le chien et la souris**



video «25/Methodology of squandering», dedicato allo spreco di beni alimentari. Tratto da un workshop realizzato nel 2012 con lo chef Luca Fogato, il lavoro s'ispira alla pratica del Potlatch, una cerimonia tribale in cui si dilapidano alimenti preziosi e in eccesso per dimostrare il proprio potere. Una tradizione che la società del benessere sembra avere fatto propria, gettando in discarica tonnellate di cibo a dispetto d'interi popoli che ancora muoiono di fame.



Con "Show Food" il cibo è protagonista al Pav

L'esposizione con la direzione artistica di Piero Gilardi, dà il via a Commons Art, la programmazione artistica targata 2014 che vede l'arte come bene comune, esattamente al pari delle risorse naturali (acqua, aria, ecc.)

Al Pav, in via Giordano Bruno 31, giovedì 16 gennaio, alle ore 18 si inaugurerà la collettiva *Show Food*. La mostra-laboratorio, a cura di Orietta Brombin, propone una moltitudine di sguardi sul cibo, inteso sia come bene primario, sia come straordinario veicolo di relazione, scambio e conoscenza, elemento che non svanisce, ma si trasforma e ci trasforma.

L'esposizione con la direzione artistica di Piero Gilardi, dà il via a *Commons Art*, la programmazione artistica targata 2014 che vede l'arte come bene comune, esattamente al pari delle risorse naturali (acqua, aria, ecc.). Il PAV, con le sue opere, continua a rappresentare e costituire un possibile palcoscenico del mondo, suggerendo narrazioni, visioni critiche e alternative praticabili per fronteggiare le crisi.

L'installazione interattiva *Nomadi* realizzata dalla piattaforma Officine Sintetiche Lab 2013, con la direzione di Ali Zaidi (1963, India, Pakistan, UK) sviluppa il tema della migrazione: racconta, in un percorso audiovisuale fatto da più di 50 documenti video, le storie di tre ingredienti comuni per la maggior parte della popolazione mondiale: il riso, il grano e il caffè.

Con *La table de Circé* (2013), Brigitte de Malau (France, 1954) offre, attraverso la performance realizzata in occasione dell'inaugurazione della mostra *Internaturalità*, la visione del PAV quale territorio ideale per la raccolta delle erbe e la sperimentazione concreta di ricette provenienti dalla storia più antica e dal mito. Su un piano critico, il documento video del Workshop_25/ *Methodology of squandering* (Metodologia dello sperpero),

Fassino solidale con l'on. Esposito

"La pericolosa insistenza con cui l'Onorevole Stefano Esposito viene preso di mira da atti di minaccia non è tollerabile. Mi auguro che le indagini portino a scoprire i responsabili al più presto, per la sua incolumità e per la prevalenza delle regioni del dialogo".

Lo ha dichiarato il Sindaco Piero Fassino nell'apprendere la notizia delle bottiglie incendiarie rinvenute davanti a casa del senatore del Partito Democratico Stefano Esposito.



condotto nell'aprile 2012 da Norma Jeane (1962, USA) in collaborazione con lo chef Luca Fogato, offre un esercizio sul desiderio, sul cibo come *medium* in arte e sul Potlatch, cerimonia tribale in cui vengono ostentate pratiche del dono e della dissipazione dei beni, considerate generatrici di prestigio sociale. Di Michel Blazy (1966, Principauté de Monaco, France) sono le due opere video. In *Le chien et la souris* (2005) un piccolo topo domestico si ciba di una scultura organica all'interno dello studio parigino dell'artista; in *The*

Party (2009), dei granchi, lucertole e uccelli della Martinica sono osservati mentre conquistano e consumano il *junk food* offerto loro dall'artista. Sempre Blazy, che con *Self Bar* riflette sull'impiego di materiali commestibili e sugli scarti che siamo soliti generare, è l'ispiratore del video *I'm making art (food)*, realizzato e condotto dalle Attività Educative e Formative del PAV in occasione del workshop pubblico di cui è documentata la costruzione della *vanitas* collettiva.

Luisa Cicero

CIBO DELL'ARTE AL PARCO ARTE VIVENTE

TORINO - Da domani al 2 marzo presso il **PAV** - Museo d'arte Vivente (via Giordano Bruno 31) approda *"Slow food"*, una mostra curiosa e originale che vede quattro artisti realizzare le loro opere con materiali legati ad antiche tradizioni. Protagonisti, alcuni tra gli alimenti più antichi: grano, orzo e caffè, trasformati, riletti e interpretati con diversi linguaggi artistici, anche con attenzione allo spreco alimentare.

Il tutto presentato in video e installazioni varie. Informazioni allo 011/31.82.285.



Al Pav

Riso, grano e caffè Sguardi sul cibo per "Show food"

Video in cui si raccontano storie di riso, di grano, di caffè, elementi base dell'alimentazione mondiale, immagini di lucertole e uccelli della Martinica che mangiano junk food offerto loro dalle mani di uomo, riprese di un topolino colto nell'atto di cibarsi di una scultura organica in un atelier parigino. Sono "sguardi sul cibo" di artisti che hanno tradotto nel linguaggio delle arti visive il tema scelto per l'Expo 2015. Si intitola "Show Food" la mostra laboratorio curata da

Orietta Brombin che si inaugura oggi al Parco di Arte Vivente di via Giordano Bruno, primo evento della programmazione artistica 2014 denominata "Commons Art. Le odierne esperienze relazionali della bioarte" e diretta da Piero Gilardi.



Le opere di Michel Blazy, Brigitte de Malau, Norma Jeane, che si avvale della collaborazione dello chef Luca Fogato, e di Officine Sintetiche compongono così una collettiva che pone al centro della ricerca artistica il cibo inteso come "veicolo di relazione, scambio e conoscenza, come elemento che non svanisce, ma che si trasforma e ci trasforma".

Accompagna l'esposizione il laboratorio "Fame di cosa", un workshop in progress proposto dalle Attività Educative e Formative del Pav per realizzare una tavola verticale che verrà apparecchiata durante la mostra. La rassegna, che aprirà al pubblico domani, rimarrà allestita fino al 2 marzo prossimo. L'inaugurazione è per le ore 18.

[l.mo.]



Parco Arte Vivente

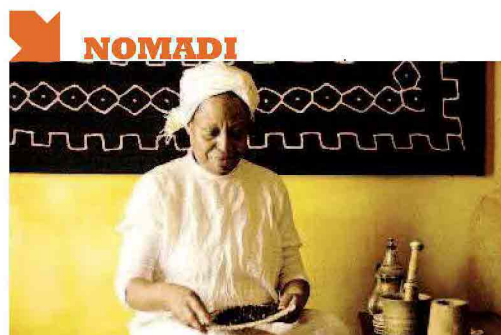
Il cibo va in scena e diventa dialogo fra culture diverse

OLGA GAMBARI

PARLARE di cibo è insieme facile e difficile. È un tema sfruttato, eppure rimane spesso un terreno poco battuto nelle sue valenze concettuali e poetiche, oltre che sociali. La mostra «Show Food», che apre alle 18 al Pav, a cura di Orietta Brombin, prova a usare il cibo come piattaforma di dialogo e incontro, attraverso l'opera di quattro artisti. Riso, grano e caffè sono le tre materie prime universali raccontate da decine di video in «Nomadi» della piattaforma Officine Sintetiche Lab 2013. Una performance che sperimenta antiche ricette, tra mito e magia, è al centro del progetto «La table de Circé» di Brigitte de Malau. Diventa un esercizio sul desiderio e il cibo, invece, il video del workshop «25/Methodology of squandering» (Metodologia dello sperpero), condotto da Norma Jeane con lo chef Luca Fogato. Sono di Michel Blazy opere video dove un topo e altri piccoli animali si nutrono di una scultura e di junk food. Non solo food.

SHOW FOOD — Pav, via Giordano Bruno 31, info www.parcoartevivente.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Riso, grano e caffè sono le tre materie prime universali raccontate da decine di video nell'installazione interattiva «Nomadi» delle Officine Sintetiche Lab 2013 al Pav



Porta Palazzo e via Giordano Bruno

Dove le forme del cibo diventano uno show da guardare e assaggiare

Guarda, compra e mangia. E' il mantra della Bottega Gastronomica di Porta Palazzo, il nuovo spazio dedicato al cibo del mondo e alla tradizione dello street food che s'inaugura questa sera in piazza della Repubblica 14/b, di fronte alla Tettoia dei contadini. Una cucina con vista sulla piazza multietnica della città, dove si possono degustare i prodotti a chilometri zero del mercato di Porta Palazzo e partecipare a «Chiacchiere di Bottega», degustazioni guidate e show cooking organizzati in collaborazione con l'Osteria del mercato e la Conservatoria delle Cucine Mediterranee. Il

progetto s'inserisce in un importante recupero architettonico e urbanistico con il quale la Compagnia di San Paolo ha restituito al quartiere più popolare e ricco di folclore di Torino una parte della sua identità.

Disegni e vini naturali

Il nuovo locale torinese ha un bottegaio bolognese, lo chef Giacomo Tabellini, che trasformerà in spuntini e street food le tante specialità della cucina tradizionale italiana e etnica. Si potrà fare anche la spesa, con la vendita diretta dei prodotti del Paniere della Provincia di Torino e dei vini naturali di tutta Italia. Alle pareti saranno esposti i fumetti disegnati da Jacopo

Mezzanotte, il chitarrista che ha scritto la colonna sonora del programma «La zanzara» di Radio24. E la torinese Giulia Graglia presenterà stasera nei locali della bottega il documentario «Senza trucco, le donne del vino naturale» prodotto nel 2011 da Effetto Notte, che si propone come un viaggio alla scoperta del lavoro di madri, contadine e imprenditrici di quattro produttrici vitivinicole.

Veicolo di scambio

Una moltitudine di sguardi sul cibo, inteso come bene primario e veicolo di scambio e conoscenza, è anche la mostra-laboratorio «Show food» che s'inaugura oggi alle 18 al Pav di

via Giordano Bruno 31. La collettiva è curata da Orietta Brombin e raccoglie le opere di bioarte di Michel Blazy, Brigitte de Malau, Norma Jeane e del gruppo Officine Sintetiche. L'esposizione, con la direzione artistica di Piero Gilardi, sarà visitabile da domani al 2 marzo, il venerdì dalle 15 alle 18, sabato e domenica dalle 12 alle 19: l'ingresso costa 4 euro ed è gratuito con la Tessera Musei. «Show food» dà il via alla programmazione di Commons Art, rassegna che interpreta l'arte al pari delle risorse naturali, come l'aria e l'acqua, che si sposa alla perfezione con gli obiettivi del ParcoArteVivente di Torino.

[N.PEN.]



Porta Palazzo il mercato più multietnico della città



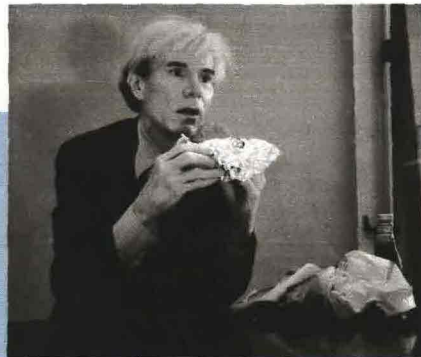
ART BOX di Alessandra Mammi

MANGIO DUNQUE CREO

Gola. Arte e scienza del gusto.

31 gennaio - 12 marzo. La Triennale e Fondazione Golinelli. Milano

Rassegna double face dove la parte Scienza (a cura di Giovanni Carrada) indaga sui meccanismi del gusto, del piacere dei sensi, dell'olfatto e sulla chimica dei cibi. Mentre la parte Arte, a cura di Cristiana Perrella, va molto più in là: nelle ossessioni estetiche degli artisti che dai pampini e grappoli delle pitture murali romane alla natura morta con cacciagione o senza, hanno sempre dimostrato una viva attrazione formale per il cibo. Fino al maniacale, come Sophie Call che s'impone una dieta monocromatica e la fotografa, o agli estremi performativi di Marina Abramovic che piange tutte le sue lacrime addentando una cipolla dopo l'altra. A volte siamo sul fronte olfattivo come



Ernesto Neto con le sue acrobatiche installazioni piene di spezie o il realismo dei fastfood fotografati da Martin Parr.

CIBO PER OCCHI

Show Food. Dal 17 gennaio. PAV. Parco Arte Vivente. Torino.

E qui invece, puntando sull'interazione video, sperimentazione e antropologico ritorno alle origini si mette in scena una rassegna che spazia da opere multimediali sugli alimenti base (riso, grano, caffè) a documenti sul rito del Pothlac e artistiche riflessioni sul cibo come desiderio. Tra gli artisti: Officine sintetiche, Norma Jeane, Michel Blazy, Ali Zaidi sotto la direzione di Piero Gilardi.

ART BOX
di Alessandra Mammi

Arte Soffice sguardo

Architettura di Massimiliano Fuksas
TORRE IN LEGNO

Arte Soffice sguardo

Architettura di Massimiliano Fuksas
TORRE IN LEGNO

Torino, una mostra laboratorio dedicata al cibo

► TORINO

Una mostra-laboratorio dedicata al cibo, discusso e mostrato sotto una moltitudine di punti di vista. Ecco il progetto che darà il via alla stagione 2014 della programmazione artistica torinese di Commons Art. Inaugurata giovedì, la mostra Show Food accompagnerà i suoi visitatori alla scoperta delle infinite realtà sociali, storiche e culturali che gravitano attorno al bene più comune e

quotidiano della storia.

L'esposizione sarà ospitata nelle sale del **Pav**, il Parco d'Arte Vivente, in via Giordano Bruno 31 a Torino fino a 2 marzo, proponendo un percorso espositivo interattivo interamente incentrato sul cibo, inteso, si spiega, «non solo come bene primario, quanto come uno straordinario veicolo di relazione, scambio e conoscenza, come elemento che non svanisce, ma che si trasforma e ci trasforma».

Fra le installazioni interattive proposte, la piattaforma Nomadi guiderà il pubblico in un percorso audio-visuale incentrato sulla storia di tre fondamentali prodotti, diffusi in tutte le aree del mondo: il riso, il grano e il caffè. Il documentario video condotto da Norma Jeane proporrà invece una visione critica del desiderio e del cibo come medium, attraverso uno studio sulle cerimonie tribali. Ancora, i due video realizzati da Michel Blazy, racconteranno le strane storie di topi,

lucertole, uccelli e granchi e del loro rapporto con i cibi del mondo di oggi.

Durante la visita sarà inoltre proposto al pubblico un laboratorio di riflessione incentrato sul rapporto fra l'uomo e il cibo. La mostra sarà aperta nei week end fino al 2 marzo con i seguenti orari: venerdì dalle 15 alle 18 e sabato e domenica 12-19. Biglietto d'ingresso 4 euro intero; 3 ridotto, mentre la visita sarà gratuita per i possessori della carta musei, i minori di 10 anni e gli over 65. (mo.li.)



La mostra Show Food

» L'esposizione Show Food sarà ospitata nelle sale del **Pav**, il Parco d'Arte Vivente, in via Giordano Bruno, fino a 2 marzo, proponendo un percorso interattivo



TORINO



Alfredo Jaar, *M'illumino d'immenso*, 2009 / Fondazione Merz

FONDAZIONE MERZ

via Limone 24 — tel 011 19719437
fondazionemerz.org

Alfredo Jaar

Abbiamo amato tanto la rivoluzione
a cura di Claudia Gioia
fino al 9 marzo

Il nuovo progetto di Jaar, in mostra con 60 opere, si basa sul gioco di parole riflesso/riflessione che vuole stimolare la memoria personale e collettiva sugli anni '60-'70 tra impegno politico e cultura del cambiamento. I lavori dell'artista si confrontano con quelli di Merz, Ono, Spero, Richter, Mauri, Klein, Kosuth, Pistoletto, Haacke e Boetti.

FONDAZIONE SANDRETTO RE REBAUDENGO

via Modane 16 — tel 011 3797600
www.fsrr.org

Soft Pictures

a cura di Irene Calderoni
fino al 23 marzo

È il tessuto l'elemento centrale della collettiva. Con l'uso del medium tessile, da sempre in bilico tra arte e artigianato, funzionalità ed estetica, gli artisti indagano il rapporto tra nuovi mezzi espressivi, sempre più digitali, e il recupero di un lavoro manuale dalle umili origini, per la creazione di un'opera d'arte che è frutto di tradizioni tramandate da secoli.

Piotr Uklanski, *Senza titolo (Monster)*, 2009 / Fondazione Sandretto Re Rebaudengo



GAM

via Magenta 31 — tel 011 4429518
www.gamtorino.it

Omar Galliani L'opera al nero
a cura di Gregorio Mazzonis
28 febbraio - 11 maggio

PAV / PARCO ARTE VIVENTE

via Giordano Bruno 31 — tel 011 3182235
www.parcoartevivente.it

Show Food Michel Blazy / Brigitte de Malau / Norma Jeane / Officine Sintetiche
a cura di Orietta Brombin
fino al 2 marzo

La mostra-laboratorio indaga il cibo come

Officine sintetiche lab 2013, con la direzione di Ali Zaidi, Nomadi, installazione interattiva, Foto Maria Teresa Sarti / PAV

