

*eat.it* è una mostra fotografica che intende offrire uno sguardo contemporaneo sul binomio arte e cibo. Il titolo è uno slogan che, scimmiettando un provincialismo tutto italiano, invita a mangiare prodotti nazionali, ma lo fa comunque utilizzando l'inglese. L'altra ironia implicita nel titolo della mostra sta nella ormai imprescindibile necessità di dover veicolare tutto tramite il web.

*eat.it* è una collettiva di artisti di diverse generazioni, che vivono e lavorano tra Teramo, L'Aquila, Pescara e Roma, molti dei quali, oltre alla fotografia, utilizzano altri mezzi espressivi come il video e l'installazione.

Da sempre il cibo è parte del linguaggio figurativo sia di quello del passato che di quello più contemporaneo. Guardando indietro, oltre a *I mangiatori di ricotta*, quadro della seconda metà del Cinquecento di Vincenzo Campi, vengono in mente *Il Mangiafagioli* (1580-1590) di Annibale Carracci, i tanti quadri di Evaristo Baschenis, uno dei più importanti autori di nature morte del Seicento italiano, i famosi *I mangiatori di patate* (1885) di Van Gogh, le *Déjeuner sur l'herbe* realizzato nel 1866 da Claude Monet o *Pommes et oranges*, (1895-1900) di Paul Cézanne. Passando da esempi noti della storia dell'arte alla seconda metà del Novecento emblematico, fin nel titolo è *Dinners* del 1965 di Daniel Spoerri, artista di origine rumena che ha aperto ristoranti e imbandito banchetti entro gallerie d'arte, attribuendo ai critici il ruolo di camerieri. *Dinners* è un esempio dei suoi famosi tableaux-piège, "quadri trappola", tavoli sulle cui superfici vengono incollati oggetti lasciati casualmente e che vengono poi appesi al muro come veri e propri quadri. Caffè, cioccolato, caramello, zucchero, fagioli, cozze sono invece stati alcuni degli ingredienti utilizzati dal torinese Aldo Mondino che, nel 1967 ha creato la celebre *Torre di torrone*, un'installazione composta da autentiche confezioni di torrone, incastrate le une nelle altre come se fossero mattoni. Con *Mecca-Mocca*, opera del 1988, l'ambiente era invaso dal profumo dei chicchi e della polvere di caffè che l'artista aveva usato per comporre il disegno di un grande tappeto.

Anselmo, artista il cui esordio è legato all'Arte Povera, ha indagato le interazioni tra materiali di opposta natura, come quelli organici e inorganici. Così in *"Scultura che mangia"* (*Senza titolo*), del 1968 alcune foglie di insalata sono pressate tra blocchi di granito finché, decomponendosi, ne provocano il distacco.

Claes Oldenburg, artista che ha contribuito alla nascita della Pop Art americana, dagli anni Sessanta ha iniziato a creare le cosiddette sculture molli, elaborazioni tridimensionali di oggetti ma soprattutto di cibi e bevande vendute nelle catene dei fast food, come hamburger, Seven up, roast beef, fette di torta o coni gelato. A partire dalla fine degli anni Settanta, insieme a Coosje van Bruggen, Oldenburg ha poi sviluppato le sue opere portandole a dimensioni a volte gigantesche, inserendo in spazi pubblici lavori aventi sempre il cibo come protagonista come *Spoonbridge and Cherry* o *Apple core*.

*Ohne Titel* del 1991, della tedesca Rosemarie Trockel è un quadro di acciaio dipinto di bianco con piastre nere dei fuochi da cucina. Una scultura concettualmente simile a questo lavoro caratterizzato dal minimalismo consiste in un cubo di acciaio su cui sei fuochi da cucina sono disposti in due linee parallele, diagonali, come a stabilire un ponte tra il dominio femminile nella cucina e il dominio maschile nella produzione industriale.

Il video *The onion* (1996), mostra il primo piano del viso di Marina Abramovic che, ripete una cantilena mentre addenta, ostentando indifferenza, una cipolla con la buccia fino ad arrivare tuttavia alle lacrime.

Nel video *Hausfrau Swinging* (1997) di Monica Bonvicini, artista che indaga la relazione tra lo spazio architettonico e i corpi femminili, una donna nuda con la testa infilata in una casa di cartone, sbatte la testa contro i muri dell'angolo in cui si trova, metafora della condizione mentale della donna asfissata dallo stereotipo maschile che la vuole costretta tra sessualità e mura domestiche.

Le prime installazioni dell'argentino Rirkir Tiravanija, le cui opere indagano il ruolo sociale dell'artista, includevano pasti cotti. Le sue installazioni spesso assumono la forma di palchi o stanze per la condivisione dei pasti, il cucinare, ecc. L'architettura e gli ambienti del vivere e socializzare sono un elemento centrale nel suo lavoro.

Il giapponese Tsuyoshi Ozawa, ha realizzato grandi fotografie della famosa serie 'arma vegetale'. Il processo dell'artista è il seguente: Ozawa coinvolge un soggetto e gli chiede la ricetta del suo piatto di verdura (talvolta, pesce) preferito. Egli poi assembla un' "arma" con gli ingredienti e fotografa il soggetto mentre la imbraccia. In seguito, le verdure vengono cucinate secondo la ricetta, poi si fa un party, si beve e si fa conversazione.

Spiega l'artista: "Il fatto che gli stessi ingredienti possono essere trasformati da un gesto di conflitto in un'opportunità di discussione, coinvolgendo un gran numero di persone intorno ad un singolo piatto, rafforza l'idea che l'inimicizia e l'amicizia rappresentino due facce della stessa medaglia, e che entrambe possano essere generate da una semplice differenza di interpretazione".

Del brasiliano Vik Muniz è emblematica l'opera *Atalanta and Hippomenes after Guido Reni (Pictures of Junk)*, (2006) per l'accostamento di un importante e famoso dipinto del Seicento italiano alla spazzatura, materiale deperibile per eccellenza. Questo artista è comunque noto per l'utilizzo frequente di materiale organico come la glassa del caramello o i chicchi di caffè.

Il cinese Gu Dexin nel 2006 ha realizzato presso la galleria Continua di San Gimignano (SI) *September 2nd 2006*, installazione con un bulldozer e 5 tonnellate di mele dal forte impatto olfattivo, mentre nel 2007 ha creato la scenografica *2007-01-13*, installazione connotata fortemente dal giallo per via del tappeto di banane. Ai lati, come se fosse un viale, parallelepipedi con vasi in ferro battuto.

Che si tratti di ingredienti, di ambienti o di azioni, o semplicemente di allusioni, il cibo, e tutto quello che ruota intorno ad esso, è onnipresente tanto nella storia dell'arte quanto nell'arte contemporanea. *eat.it*, prendendo spunto da questo longevo binomio, presenta, attraverso il media fotografico, otto diversi modi di interpretarlo, tanti quanti sono gli artisti in mostra. I risultati sono ludici con Angelo Calgani, bulimici con Cristiana Califano, malinconico-metafisici con Alessandro Cicoria, concettuali con Berardo Di Bartolomeo, poetico-meditativi con Piotr Hanzelewicz, di documentazione con Giampiero Marcocci, ironici con Ciro Meggiolaro, narrativi con Pino Monaco.

*The flag* di Angelo Calgani (Roma, 1975) – spiega lo stesso artista - è un gioco sulla finzione. Veri barattoli di prodotti alimentari assemblati in modo tale da creare un'immagine "realisticamente illusoria". L'intento è quello di travestire ciò che ci sta davanti, trasformarlo in altro. Con ironia e senso ludico dell'azione creativa. Calgani presenta in effetti una bandiera italiana virtualmente mangiabile perchè costituita di piselli, ceci e pomodori in scatola. L'aspetto pop del lavoro, sottolineato anche dal titolo in inglese, non elimina, bensì semmai rafforza la tentazione di chiedersi, di fronte all'opera, quali siano ad oggi i valori sui quali si fonda il nostro paese, di cui la bandiera è il simbolo più riconoscibile.

*Divina Cucina* di Cristiana Califano (Bojano, CB, 1978) è originariamente un video da cui l'artista ha tratto gli scatti che la ritraggono intenta a preparare una succulenta e abbondante cena. Le circa 150 immagini tratte dal video sono state stampate dall'artista su carta adesiva, in modo da dare al lavoro quel carattere di maggior immediatezza proprio del video. Come una Biancaneve dei nostri giorni Cristiana Califano, è intenta a preparare con amorevole cura una serie di piatti che tuttavia, alla fine, verranno consumati in bulimica solitudine.

*Genesi di una sparizione* di Alessandro Cicoria (San Benedetto del Tronto, AP, 1980) è una serie di dodici scatti in bianco e nero. Due formine per dolci. Un uomo e una donna. Il tempo e la luce scandiscono e nutrono nitrati d'argento sensibili al reale. Da un gioco di ombre si passa come in una metafora dolciaria sulla creazione, al profilo confuso e indistinto delle due formine. All'occhio appare un orizzonte unico formato dalla successione dei dodici scatti impercettibilmente più scuri e più chiari. Infinito, nitida fuga.

*19/12/1964*, data di nascita e titolo dell'installazione di Berardo Di Bartolomeo (Teramo, 1964), è un codice a barre realizzato con una miriade di piccole foto di alimenti. Il codice a barre è una codifica di informazioni digitali utilizzata in particolare per i prodotti di largo consumo, consistente in una sequenza di barre verticali accostate tra loro con diverso spessore e spaziatura, che vengono stampate sull'involucro del prodotto. In *19/12/1964*, le barre composte da tanti diversi cibi colorati, sembrano confermare il fatto che, come ha dichiarato nell'Ottocento il filosofo tedesco Ludwig Feuerbach, siamo quello che mangiamo.

*Coffee sequence* di Piotr Hanzelewicz (Lodz (Polonia), 1978), è un concept di dieci scatti. L'intenzione dell'artista è quella di riportare e restituire attraverso delle immagini, la scansione dei tempi e delle tappe del rito del caffè. Pur non avendo una etichetta codificata - spiega l'artista - bere caffè assume il più delle volte una dimensione pretestuale rispetto a ciò che apparentemente è di contorno. Dunque non propriamente l'atto in sé di sorseggiare la bevanda, è il mio interesse, quanto ciò che accade nel "mentre". Una successione di immagini che, a partire dal primo piano di un copritavola, trasmette il senso dello scorrere del tempo e del rumore 'intorno' per via additiva, scatto dopo scatto, lentamente e in silenzio. La forchettina da dessert d'argento comunque fuori posto dà al lavoro una chiave di lettura surrealista.

Con *Mercato generale* di Giampiero Marcocci (Teramo, 1971), si va in giro nei mercati locali: si intravedono particolari di scritte, prodotti e ritratti di addetti ai lavori. Quello di Marcocci è un lavoro incentrato sulla documentazione, ma con una attenzione per i dettagli e le sfumature che testimoniano la sensibilità del suo occhio da fotografo.

*Catena alimentare* di Ciro Meggiolaro (Padova, 1978) è una serie di quattro scatti basati sulla divertente e insolita fusione tra l'ambiente della cucina e quello del bagno. Due ambienti diversi, che sottolineano tuttavia dell'uomo l'evidenza di essere vivo. Ciò che caratterizza il lavoro, a parte l'insolito e sorprendente accostamento tra cucina e bagno, sorta di crasi architettonico - fisiologica, è l'evidente equilibrio formale delle singole fotografie e della loro successione.

*Reportage urbano* di Pino Monaco (Zurigo, CH, 1964) sono una serie di diapositive ottenute dal recupero di carte di caramelle, da proiettare l'una di seguito all'altra. Come in un reportage di ciò che quotidianamente accade in una città, l'artista ha creato immaginarie scene di vita urbana semplicemente applicando sulla superficie delle carte dei trasferibili. Ecco allora una mamma con passeggino, dei bambini che giocano a pallone in cortile, un incidente stradale o aerei che attraversano il cielo sovrapporsi alle scritte relative agli ingredienti di cui sono composte le caramelle. Forme e colori che hanno il gusto di una volta.