

Alessandro Quaranta

V I R T U A L D I N I N G

testo © di Lorena Tadorni

Cucinare, sedersi a tavola, mangiare, condividere il desco. Riti collettivi che accompagnano il nostro quotidiano. Cibo come metafora della società, come connessione fra sfera privata e pubblica, fra interno ed esterno, fra corpo solitario e legge economica. Una conversazione con Alessandro Quaranta, giovane artista che da tempo (ri)combina arti visive e pratiche gastronomiche...

DROME: *Dai primi lavori come "Basso Continuo" (2000), in cui il punto di vista era l'interno di un frullatore per riflettere sulla ripetitività della vita domestica, l'atto del mangiare ha avuto un ruolo fondamentale nella tua ricerca. Anche in "Chain Reaction" (2000), esploravi i comportamenti di alcune persone invitate ad un pasto particolare. Cosa ti interessava maggiormente di questa operazione?*

Alessandro Quaranta: Mi interessava innanzitutto creare una condizione in cui gli spettatori fossero allo stesso tempo autori e generatori di ciò che stavano osservando. Volevo estremizzare l'assunto che un'opera sia tale solo in presenza di un pubblico attivo. Mi sono quindi chiesto che cosa poteva accomunare più persone in un'azione collettiva. Ci tengo a precisare il contesto di realizzazione di *Chain reaction*. Questo lavoro è stato realizzato a Copenaghen, per una residenza d'artista di sei mesi in Danimarca. Fu il contatto con la cultura del cibo e dello stare a tavola di quel paese che mi portò ad elaborare questo progetto. Non solo, anche il mercato individualismo di quella cultura nordica lo condizionò vivamente. L'intenzione era di costringere finalmente a guardare in modo ravvicinato e compromissorio altre persone sconosciute, anche se fittizie, e soprattutto obbligare alla condivisione di una stessa mensa. La situazione infatti si presentava come un invito a prendere parte ad una cena, in compagnia di un'immagine di altri invitati nelle sere precedenti, su uno schermo antistante il pubblico stesso. Alcuni dei partecipanti alla cena da me preparata dissero esplicitamente di sentirsi inchiodati a quelle sedie, tale era l'incombente presenza degli altri invitati virtuali seduti dal loro lato opposto.

D: *Da qui sei passato all'osservazione animale... all'uomo hai sostituito un gruppo di uccelli che lottano per la loro nazione.*

AQ: Questa sostituzione è nata dalla necessità di tradurre in un lavoro tutte le riflessioni che erano contenute nella performance precedente. Anche qui, ma in modo più esplicito, la tavola diventa il luogo in cui convergono dei dialoghi, ma

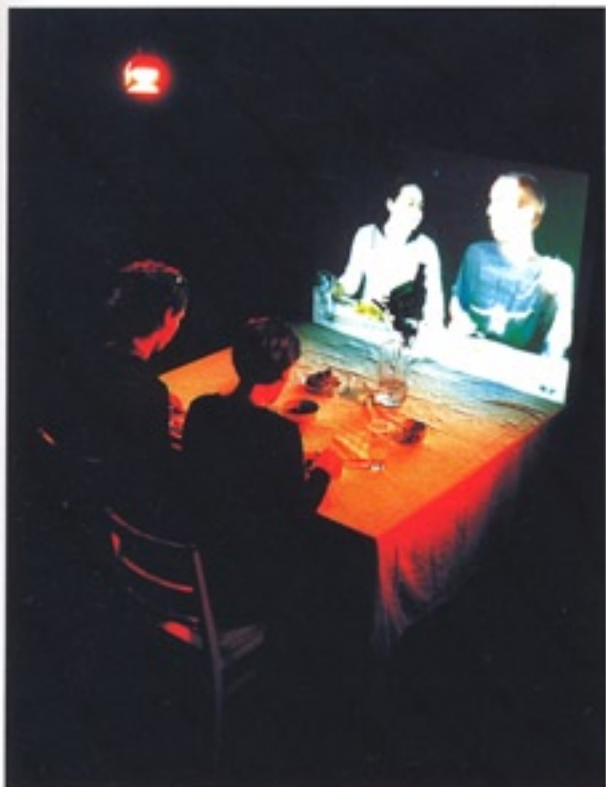
anche il loro annientarsi, attraverso incomprensioni, o a causa di interpretazioni distorte.

Il tutto viene però raccontato in un campo visivo ben definito, e la voracità con cui i gabbiani si gettano sugli avanzi di cibo mi sembra una buona metafora di ciò che accade a più livelli nel genere umano. Inoltre la camera, registrando l'azione da sotto il tavolo e il piatto, obbliga ad essere spettatori di un'azione dagli esiti inimmaginabili solo qualche minuto prima.

D: *Il rapporto privato/pubblico, viene dichiaratamente allo scoperto in O.M.M. Organismi Mediaticamente Modificati (2001), in cui solleciti l'osservatore a dubitare delle leggi in tema di alimentazione...*

AQ: No, direi piuttosto che si tratta di una sollecitazione a portare l'attenzione sulla fonte di certe informazioni, siano esse paladine dell'innovazione, sia di quelle sostenitrici di una certa tradizione culturale. La mia domanda è sempre: quali interessi ci sono dietro a quei progetti che si definiscono umanitari, o che ancora più pretenziosamente si pongono come fine il combattere la fame nel mondo? Come negli altri due lavori precedenti, in *O.M.M. Organismi Mediaticamente Modificati*, la tavola diventa un pretesto per raccontare quante contraddizioni e paradossi siano insiti nella fascinazione della parola. Ancora una volta, la pluriteorizzata società della comunicazione di massa, della divulgazione populista e omologatrice giunge a ridurre un problema comunitario e planetario a delle semplici opinioni, che rimbalzano ovunque e che poi vengono assunte come delle verità, senza tenere conto della complessità del fenomeno degli alimenti modificati geneticamente.

D: *In "Non amo le cose insipide" (2003), all'interno del ciclo "Bouillabaisse&Brus", hai centrato tutto sul sale, ma ti sei mosso in due direzioni: da una parte verso l'aspetto socio-economico del suo commercio, dall'altro hai stimolato il pubblico a insaporire i loro piatti con sale e spezie su cui riportavi la provenienza, la data della*



Alessandro Quaranta, *Chain reaction*, 2000, videoinstallazione, courtesy dell'artista

scoperta e il periodo di maggior diffusione di ciascun alimento. Si può dire che il tuo lavoro è basato su una volontà di "mettere attenzione" su un atto spesso legato all'ordinario, consumato con l'intensità dell'abitudine, come quello del mangiare?

AQ: Sì, direi di sì. Aggiungerei anche il fatto che, se in questo caso l'atto su cui rivolgo l'attenzione riguarda il cibo, in altri casi si è trattato di altri temi, come l'abitare o il viaggiare. Direi che con il mio lavoro cerco di concentrarmi su certe abitudini dell'uomo, che uso comunque come pretesti per raccontare e mettere in discussione il genere umano, i condizionamenti e le relazioni più o meno conflittuali con l'ambiente, inteso in senso lato.

D: Il tema del cibo è presente ormai da molti anni nell'arte. Pensi si possa dire che l'approccio è passato da una posizione di scontro/conflitto nell'esaminare gli aspetti, come poteva essere negli anni Settanta, ad un'analisi attuale più orientata verso i dati scientifico-antropologici, come nel tuo caso?

AQ: Concordo sulla variazione di finalità con cui il tema del cibo viene affrontato nelle esperienze dell'arte di oggi, meno improntate sull'auto-referenzialità del linguaggio, quanto sull'apertura ad altre discipline, allo sconfinamento dei tradizionali linguaggi dell'arte. Questo aspetto è molto importante per me; il rimanere sulla soglia mi predispone all'inatteso, alla sorpresa. È fondamentale questo, perché mi allontana dai semplici espedienti estetici. A questo proposito, un mio punto di riferimento importante è da ritrovare nell'opera di Gregory Bateson, un intellettuale che, per la trasversalità con cui analizzava un fenomeno antropologico o scientifico, è molto difficile da inquadrare in un'etichetta, o in un ambito ben preciso.

D: Quindi cucina e arte sono accomunate... e abbiamo visto che cucinare può essere un atto creativo. E mangiare?

AQ: Per risponderti a queste domande mi piace parlare nuovamente della performance e del video *Chain reaction*, perché è in quel lavoro soprattutto che vengono alla luce queste questioni. Difatti, l'atto di offrire un pasto era anche la volontà di sviluppare dei gesti a concatenazione, dei comportamenti, con una deflagrazione quasi nucleare. La cucina, un po' come le arti, suscita delle reazioni accomunate dal gusto. Spesso, la novità denota il buon gusto, o anche il cattivo gusto. Ecco, in quel lavoro particolare, il ruolo del pubblico era tale da rendere importante e sensibile il ruolo del cuoco/artista. Più nel dettaglio, sostenevo che il cuoco non offre soltanto dei piatti ai commensali, ma si sente vivo soltanto dal momento in cui delle persone si incontrano, gustano, apprezzano e disquisiscono dei suoi piatti. Posso dire che è il pubblico l'elemento che accomuna l'arte alla cucina. Senza la degustazione, e la digestione di un piatto, la cucina non esisterebbe.

Detto questo, anche se convinto che fino ad ora l'irruzione della cucina, della gastronomia in senso lato, nell'arte, abbia portato a degli esiti interessanti, ad oggi penso che l'abuso di certe ibridazioni trasformino l'atto creativo in forme di semplice intrattenimento.

In un certo senso poi, il mangiare può essere considerato alla stregua dello sguardo, anche qui, per lo spettatore/commensale si tratta di un nutrimento importante. Sono le modalità che ne cambiano l'aspetto, e il suo essere creativo.

D: Un'ultima domanda... dopo tutto questo parlare di cibo, non posso non chiederti... cucini bene, almeno?

AQ: Amo molto cucinare, anche se mi piacerebbe avere più tempo. Cucino più spesso d'estate, mi piace molto scegliere con cura gli ingredienti vegetali che mi servono specie, se ne ho l'occasione, raccolti direttamente nell'orto, per cucinare degli antipasti o dei primi. Insomma, penso di cavarmela abbastanza bene!

Definizione di un'identità culturale, esplorazione dei riti individuali e collettivi, rapporto fra sfera pubblica e privata... sono solo alcuni fra i temi che **Alessandro Quaranta** affronta nella sua complessa ricerca. Nato a Torino nel 1975, dove vive e lavora, è uno fra i più interessanti artisti della sua generazione.

Tra le sue ultime personali, *www.gagio.org*, a cura di Lisa Parola e Gabi Scardi, ospitata nel 2005 da C/O Careof, Milano; *da gadjò*, curata da a.titolo per la galleria Luigi Franco Arte Contemporanea di Torino nel 2003. Tra le sue ultime collettive, *Nuovi segni 2002/2003*, Art&Gallery, Milano, a cura di A. Detheridge, Galleria Comunale di Arte Contemporanea, Castel San Pietro (BO) nel 2003; *Versus VIII*, Spazio Velan, Torino, a cura di V. Tomasinelli, nel 2002. Ha partecipato inoltre alla 10ª Biennale dei Giovani Artisti dell'Europa e del Mediterraneo nel 2001.