

NIENKEMPER & RICCIARDO

Cartoline e Carabaccia



... a cura di Ilaria Mariotti

VILLA PACCHIANI,
SANTA CROCE SULL'ARNO

Cartoline e Carabaccia

NIENKEMPER & RICCIARDO

a cura di Ilaria Mariotti

VILLA PACCHIANI
SANTA CROCE SULL'ARNO

VILLA PACCHIANI
SANTA CROCE SULL'ARNO

DIREZIONE
Ilaria Mariotti

COORDINAMENTO
Antonella Strozzalupi
Ufficio Cultura Comune di Santa Croce sull'Arno

Catalogo realizzato in occasione
della mostra *Cartoline e Carabaccia*
di Massimo Ricciardo e Nathalie
Nienkemper, a cura di Ilaria Mariotti,
Villa Pacchiani, Santa Croce sull'Arno,
20 dicembre 2010- 06 marzo 2011

STAMPA
Bandecchi & Vivaldi, Pontedera (PI)

PROGETTO GRAFICO
Nathalie Nienkemper

FOTOGRAFIE
Andrea Abati p. 9-12, 17-20, 29-32, 37-40
Luca Sguanci p. 23, 24, 28
Nienkemper & Ricciardo p. 27, 43

La mostra è stata realizzata da Comune di Santa Croce sull'Arno, Cassa di Risparmio di San Miniato, Fondazione Cassa di Risparmio di San Miniato ed è stata possibile grazie alla collaborazione di Antica Trattoria Bei, Osteria da Beppe nel Corso, Ristorante Fanellino, Cosimo Maria Masini, Comitato Festeggiamenti Carnevaleschi di Santa Croce sull'Arno

Si ringrazia Mauro Bachini e tutti i dipendenti comunali che hanno collaborato all'iniziativa; Luca Cristiani, Maurizio Di Lella, Filippo Fanella, Rossella Macchi, Lorenzo Mucci, Jonathan Retico



PROLOGO - IL SINDACO. ..

Oswaldo Ciaponi

... E L'ASSESSORE

RIFLESSIONI A MARGINE

Mariangela Bucci

13

ATTO PRIMO

SCENA PRIMA

CARTOLINE E CARABACCIA

di Ilaria Mariotti

21

ATTO PRIMO

SCENA SECONDA

LA MEMORIA MIGRANTE

di Paolo Emilio Antognoli Viti

33

ATTO SECONDO

SCENA PRIMA

UNA NOTA SUL TEMPO.

UNA NOTA SUL CIBO

di Pietro Caglianò

34

ATTO SECONDO

SCENA SECONDA

CIAO MASSIMO...

di Andrea Abati

41

ATTO TERZO

SCENA PRIMA

CARTOLINE IN VIAGGIO

TRA REALTÀ E MEMORIA

di Jessica Grasse

45

ATTO TERZO

SCENA SECONDA

RICETTE

di tutti

47

EPILOGO

BIOGRAFIE

di Nathalie Nienkemper e Massimo Ricciardo



PROLOGO - IL SINDACO ...

L'idea, pressoché universalmente diffusa, secondo la quale "si è ciò che si mangia" apre le porte di una riflessione che coinvolge i due aspetti oggetto della breve introduzione che propongo a margine di questo catalogo. Il legame tra il cibo e l'identità si struttura lungo due dimensioni. Una prima dimensione è quella presente nell'esperienza culturale, nel momento in cui vengono messi in relazione certi tipi di alimenti con alcune determinate caratteristiche delle persone che li mangiano. Tale idea, infatti, istituisce una relazione essenziale, spesso in forma magica, oppure ritualizzata - tra cibo e identità: per dirla con le parole di Fischler, su questa relazione sembra fondarsi il tentativo, costante nella maggior parte delle culture, di padroneggiare il corpo e, attraverso di esso, lo spirito, l'intera persona e dunque l'identità.

La seconda dimensione del rapporto cibo-identità è quella che fa riferimento all'identità in quanto inerente al senso di appartenenza e di solidarietà nei confronti di individui che si sentono parte dello stesso gruppo, e implica contemporaneamente un'idea di opposizione e di alterità rispetto ad altri individui che a tale gruppo non appartengono. E proprio in riferimento a questa seconda declinazione del rapporto tra cibo e identità emerge l'altro polo, oltre al cibo, oggetto della riflessione: la comunità. In qualità di Sindaco di un Comune come quello di Santa Croce sull'Arno, è innegabile il rapporto che si crea tra una riflessione sul cibo legato a memorie private, a storie di famiglie raccontate attraverso questa pratica e la morfologia di una comunità in cambiamento che denuncia la sua specificità attraverso la convivenza di culture differenti, di usi e costumi proveniente da ben 55 nazionalità diverse. Una comunità che si mostra attraverso colori diversi di vestiti e di pelle, che si annusa nelle strade per gli odori che nelle ore del pranzo e della cena attraversano le strade, i cortili e le scale condominiali. Odori e colori che fanno di memoria, familiari come il ragù della domenica e odori e colori nuovi che proiettano al futuro, che giorno dopo giorno l'olfatto riconosce e sedimentano anch'essi, poco a poco, come memoria di un luogo. Attraverso il cibo e la condivisione di sapori diversi, attraverso l'inevitabile contaminazione tra ricette, spezie e sapori provenienti dalle tradizioni di tutto il mondo, il rapporto tra cibo e identità quale senso di appartenenza ad un gruppo e di alterità rispetto ad altri si frantuma sotto il palato capace di accogliere gusti molteplici, capace di contenere memorie lontane e complesse nell'arco di un boccone, aperto ad esperienze nuove e inaspettate nel limbo di un assaggio.

Oswaldo Ciaponi

Sindaco del Comune di Santa Croce sull'Arno

... E L'ASSESSORE

RIFLESSIONI A MARGINE

Questa mostra, inaugurata alla vigilia delle vacanze natalizie, in una Santa Croce gelata dalla neve dei giorni immediatamente precedenti, è nata dal desiderio dell'Amministrazione di mostrare subito, dopo poche settimane dalla firma del contratto della nuova Direttrice, il proprio desiderio di indicare il nuovo percorso di Villa Pacchiani. Questo luogo, così vicino e così lontano nella percezione dei cittadini, sia in senso spaziale che in senso metaforico, ha conosciuto varie fasi. Tutte di qualità, ognuna diversa dall'altra. Con questa mostra abbiamo voluto dare un assaggio, letteralmente, di che cosa può essere, oggi, un luogo dedicato alle Attività Espressive. Ed abbiamo, quindi, scelto una mostra insolita rispetto a quelle che erano state ospitate precedentemente, una mostra che è stata inaugurata con una cena che ha, volutamente, oscillato tra tradizione ed innovazione, tra ricordi e contaminazione di quei ricordi ed è stata parte della mostra stessa.

Un luogo in cui si parla di arte deve essere un luogo dove l'arte la si respira, dove l'arte può e deve essere legata alla vita, alla socializzazione, alla condivisione, alla comunicazione. Anche la visita in solitudine di una mostra è comunque un momento in cui il visitatore dialoga con l'autore, in un dialogo muto che non ha risposte ma che comunque stabilisce una relazione tra chi ha prodotto e chi guarda quella produzione artistica. L'arte, come tutte le manifestazioni che raggruppiamo sotto la parola "cultura" ha la possibilità di diventare parte del percorso di vita di chi ne fruisce, l'arte ha il potere di non lasciarci uguali rispetto ad un "prima". Se ci diamo la possibilità di interagire con essa, ci arricchisce perché le relazioni a cui ci apriamo ci lasciano sempre qualcosa. Un ricordo, un sapore, un'immagine, una riflessione, una perplessità, uno stato d'animo, una curiosità.

Ho partecipato ad una delle visite guidate insieme alla curatrice ed a Massimo Ricciardo, autore della mostra insieme a Nathalie Nienkemper ed ho viaggiato dalla Sicilia alla Germania, e viceversa, ed ho sostato nei luoghi e tra le abitudini e tra le persone, e tra le memorie di un mondo così vicino e così lontano da questo luogo in cui la mostra si è svolta. Usanze che nel Sud di questa Italia che si prepara a festeggiare il suo 150° anniversario sono ancora molto forti, come la preparazione della salsa di pomodoro, momento tipico delle famiglie che si riuniscono, per questa sorta di sagra familiare, tutti gli anni nello stesso periodo dell'anno se non addirittura nello stesso giorno tutti gli anni; gli sfondi di paesaggi stravolti dall'abusivismo edilizio che di quel Sud ha fatto scempio privandolo di molta parte della sua bellezza, quel Sud dove è ancora vivo chiaro e forte il ricordo della necessità di emigrare ed il bisogno di tornare, periodicamente, a casa. Quel Sud che conosce la nostalgia per i propri luoghi di origine, idealizzati nei ricordi, immobilizzati nella lontananza.

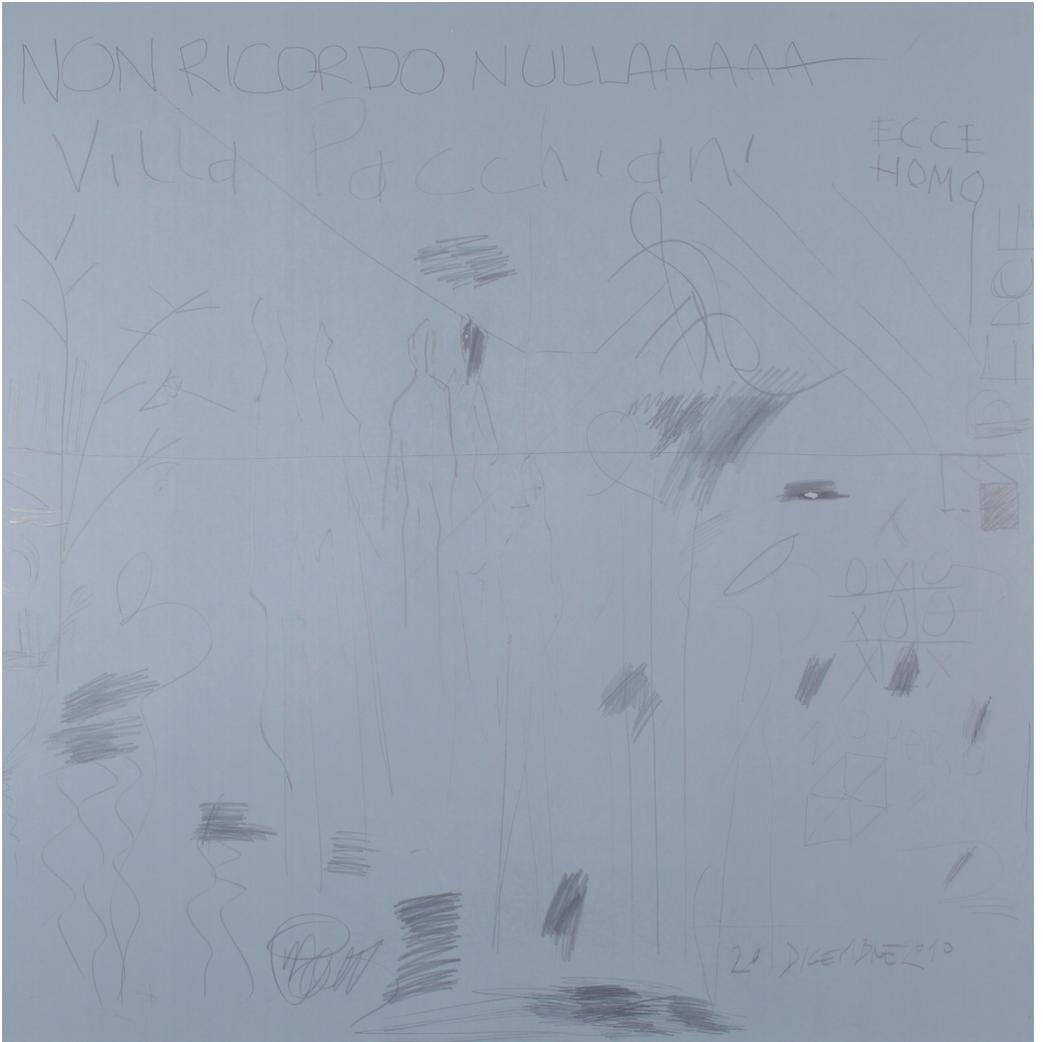
La curatrice ci invita a chiederci se è più importante il ricordo, ciò che alla memoria non torna o quanto si aggiunge per paura di avere dimenticato; ci sollecita a valutare quanto le immagini aiutano effettivamente il ricordo e quanto le parole disvelano. Credo che le immagini abbiano, oggi più che mai, una potenza che supera quella delle parole. Le parole possono essere manipolate, edulcorate, falsate, plasmate, corrette, possono dire e non dire, adattarsi all'uditorio. L'immagine è lì, ferma, immobile. La sua lettura pur dipendendo, come tutte le forme di comunicazione, dalla percezione di chi la guarda, è più diretta, è quello che è, non ha difese. Al di là delle percezioni personali, unica realtà che potentemente ci guida nella lettura del mondo, qualunque sia il mezzo che vogliamo utilizzare per preservare i ricordi dal rischio di perdita esso è il benvenuto. Noi oggi siamo quello che il nostro passato è stato e portiamo dentro di noi quello che saremo capaci di essere. Senza ricordi saremmo fiori recisi, senza passato e senza possibilità di futuro.

Concludo ringraziando gli autori ed in particolare Massimo Ricciardo per la generosità con cui ha condiviso la sua esperienza artistica e la curatrice, Ilaria Mariotti, che con entusiasmo ha affrontato questo battesimo proponendoci nuovi linguaggi per nuovi percorsi.

Mariangela Bucci

Assessore alle Politiche ed Istituzioni Culturali del Comune di Santa Croce sull'Arno











ATTO PRIMO

SCENA PRIMA

CARTOLINE E CARABACCIA

Tre piccole fotografie: due signore, una vestita in rosa e un'amica; la stessa in rosa con un'altra amica; sempre lei in rosa e un uomo. Tutti giovani adulti. Le donne perfettamente frontali, sorridenti e abbracciate compostamente, talvolta in lieve hanchement. L'uomo di tre quarti, con la spalla sinistra rivolta allo spettatore. Tutti pettinati e acconciati con cotonature tipiche degli anni Settanta. Tre foto che documentano relazioni affettive. L'uomo e la donna in rosa sono marito e moglie, le donne amiche o parenti. Dietro a loro bassi muretti di mattoni non intonacati e dietro ancora palazzi in costruzione. Cemento, tamponature. Strano che le coppie abbiano scelto proprio quel contesto, quel fondale di cemento incompiuto. Strano per noi e strano per chi ha deciso di fotografarsi e tramandare ai posteri e a se stesso più anziano quell'iconografia scelta, quello stare abbracciati, quel guardare di profilo. Ma, forse, quello che oggi ci appare come un paesaggio sgraziato era stato scelto per documentare, anche, un momento edilizio, un lavoro in progress. Oppure, semplicemente, non ci aveva fatto caso.

Abbiamo scelto di aprire così *Cartoline e carabaccia*. Sull'indecifrabilità e sull'astrazione che deriva dall'anatomizzare le immagini. Operazione che, spesso, non arriva a generare senso compiuto. Una mostra su materiali d'archivio, in un tempo in cui sembra che l'arte abbia necessità di lavorare sugli archivi, sul ricordo e sulla memoria. Ma anche in un tempo che reclama assunzione di responsabilità.

La donna in rosa e l'uomo di tre quarti sono i genitori di Massimo Ricciardo. Tutte le immagini che compongono il percorso di mostra derivano da due rami differenti dell'archivio di famiglia di Ricciardo. L'una parte racconta di festeggiamenti familiari, tavole imbandite fotografate dal padre di Massimo, chef di professione, emigrato in Germania negli anni Settanta, che aveva la passione della documentazione attraverso foto e video e che riteneva che le tavole imbandite con manicaretti da lui preparati si dovessero documentare più che i figli e parenti per cui quei cibi erano stati preparati. Realizzando, dunque, delle singolari nature morte. L'altra parte deriva da una serie di cartoline speciali: due anni fa Ebi Uhlands, un amico dei genitori di Massimo, spedisce ai Ricciardo un dvd contenente tutta una serie di foto scattate durante un viaggio turistico: dalla Germania alla Sicilia per vedere i suoi amici di allora. Fotografie di cibi, di mercati, di gite in barca alle isole, pic-nic. Cartoline di trent'anni fa scattate con lo sguardo del viaggiatore colpito da persone, ambienti, cose. Il traghetto che fa la spola tra Messina e Reggio Calabria e ritorno è lo stesso, ora, di quello di trent'anni fa. Ed è, ancor oggi, il mezzo unico per chi viaggia sullo

stretto. Stessi i gesti e saluti, arrivi e partenze. Stesse le pose di chi sta sul ponte e chi sta sulla banchina. Una sospensione e un passaggio, ora come allora.

Questo archivio è stato il perno attorno al quale hanno ruotato due mostre: l'una *Turista per sempre*, realizzata a Brolo, in Sicilia, nell'estate 2010; l'altra *Hopes for a grand future or nostalgia for a heroic past (Speranze di un grande futuro o nostalgia per un eroico passato)* realizzata presso il ristorante Aoristò di Pistoia lo scorso novembre-dicembre. La prima insisteva sull'idea forte della cartolina, dell'immagine finestra sul mondo o documentazione del mondo di cui parla Jessica Grasse in questo catalogo, l'altra che vedeva la figura del padre di Massimo quale eroe del quotidiano, imperatore delle sue tavole introducendo e focalizzando, l'una e l'altra, l'attenzione sul cibo come coagulo del ricordo, come la madeleine di cui parla Pietro Gaglianò. Madeleine su cui lo chef dell'Aoristò ha lavorato preparando, scrivendo e costruendo menù ad hoc. In entrambi i casi erano presenti fotografie serigrafate: grattando la superficie si arriva alle figure. Il principio è quello del gratta e vinci. Tutti possono grattare, a tutti viene data la possibilità di corrompere superfici perfette, dorate o argentate o candide, per arrivare all'immagine. Una sorta di oracolo. L'incerto per il certo. Ma il modo di grattare non sempre è completamente distruttivo rispetto alla superficie serigrafata. Qua e là affiorano brandelli di colore, un naso, una mano, un particolare della piazza, le righe di una tovaglia, un panino decorato.

In *Trespassing*, il progetto presentato per la Biennale del Mediterraneo di Skopje (2009) Nienkemper e Ricciardo hanno presentato quattro fotografie serigrafate. Il grattare significa vincere il volto delle persone, alcuni particolari, un pezzo di abito. Significa consolarsi giocando, conquistando un'immagine umana. Lì dove l'intervento si fa perché non si può far altro, perché si lascia un

segno e le immagini non saranno più quelle di prima ma si caricano di una simultaneità dell'intervento che le fa diventare immagini+serigrafia+gesto.

Si parte dall'immagine fotografica che si sceglie in quanto finestra che si apre su un mondo così come il turista sceglie il paesaggio davanti al quale desidera essere immortalato a testimonianza "dell'esserci stato". Attraverso questa scelta si attiva una ricostruzione a distanza di mondi, fatti di scelte soggettive, di curiosità personali. Fatta, anche, attraverso la valorizzazione del gesto di "fotografare", dell'intendere l'immagine



Trespassing, Skopje Biennial 2009

fotografica quale scelta registica per la messa in scena di questa stessa curiosità. Che fa sì che le immagini, scelte in contesti diversi, su cui si agisce in modo differente, cambino di segno, diventino altro da sé. Mutino pelle, così come suggerisce la fotografia, presente in mostra, di un attaccapanni ingombro di giacche e cappotti su cui si è proiettata un'immagine di viaggio: bloccata per lo scatto, sembra sul punto di cambiare una volta rimosse e indossate le giacche, arrivate le nuove con le nuove persone. Con conseguente cambio di scena.

In mostra, a Villa Pacchiani, due fotografie serigrafate. L'una protetta dal plexiglass, è il risultato dell'immagine primitiva (una tavola imbandita) su cui persone sono intervenute durante la sua permanenza a Pistoia. L'altra, uguale ma differente, per via del dissimile modo in cui a Santa Croce si è grattato. Firme, giochi, piccole frasi, la parte inferiore dell'argenteratura abrasa completamente. Grazie all'intervento di bambini che tendono a rimuovere completamente la vernice, desiderano arrivare a vedere "cosa c'è sotto". Gli adulti si muovono con maggiore cautela, tendono a mettersi in gioco di meno. Un piccolo segno, sperando quasi che né si veda né si riconosca. Però si gratta, perché grattare significa esserci, prendere posizione, assumersi la responsabilità.

Talvolta significa anche rischiare di non trovare niente sotto la superficie serigrafata. Così come talvolta si deve avere la possibilità di non ricordare. Le cartoline rimangono sorde, il ricordo non diventa memoria. Cosa succede ai ricordi, alle immagini, alle cose, quando gli strati del tempo e della possibilità di non ricordare, le patine, le superfici, vengono tolte una ad una?

Ricciardo ha inviato due immagini dello stesso momento di festa, il compleanno dello zio Calogero, alla madre e alla cugina, entrambe nelle foto, l'una giovane, l'altra bambina con un abito verde che doveva essere l'abito della festa. Ha chiesto loro di ricordare. L'una ha scritto in italiano, l'altra in siciliano. Ha preferito così. Quelle immagini rimangono velate. I volti indistinguibili. I racconti sono generici, si citano cibi non perché si è sicuri che fossero quelli che furono effettivamente serviti, ma perché erano serviti "di solito".

Le immagini mandate via fax al padre di Massimo sono state da lui commentate come se fossero trampolini di lancio per la memoria. Da lì, da una tavola imbandita per l'occasione, il ricordo passa alla casa distrutta in un incidente aereo due anni dopo. Ma la striscia del tempo su cui disporre i ricordi è sempre più com-



Trespassing, Skopje Biennial 2009

pressa, due anni sono due minuti, l'attimo dopo rispetto allo scatto.

Si parla di cose diverse anche davanti alla stessa immagine. Così come avviene a commento della salsa di pomodoro che tutti gli anni, in agosto, si prepara nelle case del sud, tirando fuori gli arnesi della tradizione, gli stessi di anno in anno e che vengono poi riposti fino all'utilizzo dell'anno successivo. I preparativi, l'acquisto delle materie prime, il tempo passato a lavare e bollire, preparare, e, dopo, i commenti sempre diversi su un prodotto, apparentemente lo stesso, sembrano bollire sfiatare e coagularsi così come i pomodori che cuociono nei grandi tegami.

L'azione performativa, il condividere una cena, ha aperto la mostra. Grazie alla collaborazione di tre ristoranti di Santa Croce è stato costruito un menu che ha previsto la contaminazione e la modificazione di ricette tradizionali con alcuni elementi maggiormente utilizzati nella tradizione siciliana. La carabaccia, zuppa di cipolle di tradizione antica, è stata servita all'agrodolce. La pappa al pomodoro resa scura e profumata dal nero di seppia, i fagioli insaporiti dalla scorza di arancia, il baccalà impreziosito da capperi, olive in quantità. Attorno alle tavole imbandite le persone gustano, confrontano, cercano di indovinare gli ingredienti; grattano, per il gusto di giocare, e perché no, vincere, la ricetta da proporre se azzeccano l'abbinamento. E in tutto questo parlottare, discutere, confrontare e indovinare, assaggiare, mangiare, si trarrà una ricetta da portare a casa, da riprovare, magari con un ingrediente in più o in meno, uguale o simile a quella che ha prodotto il piatto assaggiato.

Ma la cena è anche un'altra possibilità di creare finestre attraverso le quali guardare il mondo, la costruzione di un setting dentro al quale le persone si muovono, agiscono, commentano. Essa costituisce un'altra occasione per creare un paesaggio, uno di quelli scelti da un pubblico "turista" che si appropria di immagini e le trasforma in esperienza.

Questo catalogo costituisce una tappa ulteriore del processo. Esso intende la mostra e la cena-performance quali punti di partenza per la creazione di una sorta di drammaturgia a posteriori. Esso dà conto della possibilità di ricostruire un complesso di scene a partire da un'interpretazione, una delle possibili. Alla trasformazione dell'immagine e alla sua manipolazione per la costruzione di scenari visivi nuovi, alla progettazione di una "messa in scena" della cena resa volubile e fluida dai comportamenti degli ospiti, dalle interpretazioni dei piatti e dalle fotografie che documentano alcuni frame della serata, si aggiunge una messa in scena scritta. A partire da scelte soggettive che, da un punto di vista dell'azione, equivalgono all'intervento delle persone sulla "pelle" serigrafata delle immagini o della scelta del cantiere edilizio davanti al quale, per un attimo, sono stati in posa uomini e donne vestiti a festa.

11/12/2010 13:32

PAPINI PAOLO

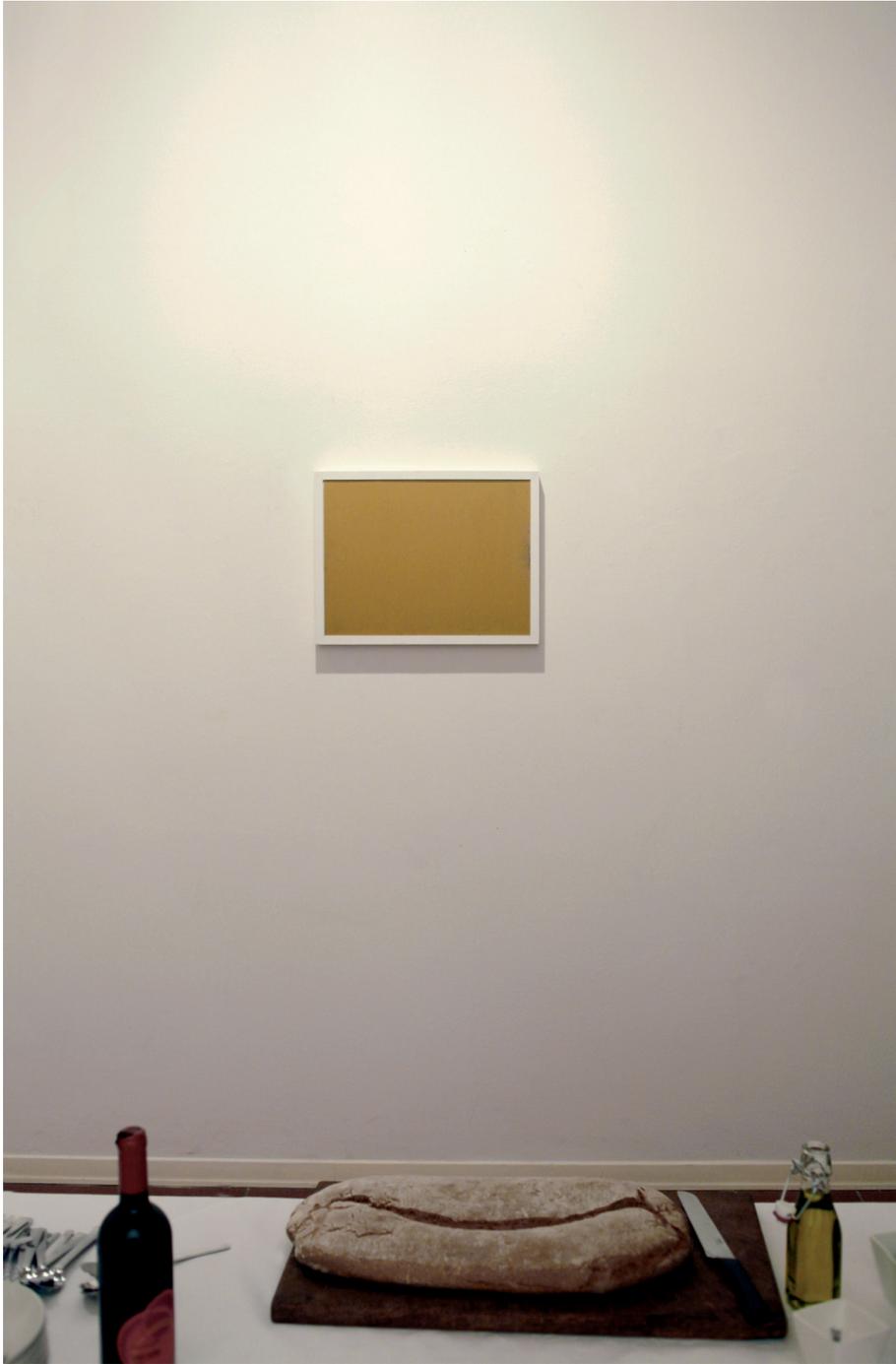
PAG 02/02



Fin tanto
Per MASSIMO

erano ALTRI tempi, Ma Riccardo Ante Bell core in
questa casa. In questa sono nati 3 Bambini
Tindato MASSIMO e FOLIO, e tutti è giovani era
festo, questo tavolo rappresenta un compleanno che
si aspettavano altri Bambini tedesca compagni di
ASILo e di scuola, in famiglia era tutto positivo.
Mo dopo tanto tempo questa casa è stata
disertata Ma per fortuna noi eravamo
PARTITI Per Italia. In questa casa è subito
im AEREO Piccolo da TURISMO ci sono stati morti
Ma noi ci siamo salvati Perche BRAVATO
Andati Per SEMPRE in Italia.
Ricordi BELLI con molti EMOZIONI

Finio







*ATTO PRIMO**SCENA SECONDA**LA MEMORIA MIGRANTE*

Arte e cucina sono attività un tempo distinte ma adesso implose l'una nell'altra in quella sorta di *tout se tient* postmoderno. Loro tratto unificante: l'essere finalizzate all'economia - l'ideologia egemone sugli altri campi del sapere - anche se non tutto è economia, capitalismo, profitto.

Ovviamente le avanguardie storiche hanno già lavorato al coinvolgimento della cucina nell'opera d'arte totale (*Gesamtkunstwerk*). Veniva inclusa in quel processo di creazione dell'uomo nuovo e del suo contesto moderno. Si pensi alla gastronomia futurista inserita all'interno della ricostruzione futurista dell'universo.

In sostanza la ricerca dell'uomo nuovo coincideva con la sua creazione *ex-novo*. Doveva sostituirsi all'uomo del passato e specialmente al contadino.

Lo sviluppo industriale moderno aveva richiesto la progressiva eliminazione del mondo contadino e delle economie di sussistenza a favore delle attività industriali su vasta scala. In Italia si conserva ancora memoria del mondo rurale fino agli anni Sessanta-Settanta. Ma immediatamente dopo il boom proprio la fioritura degli studi sul folklore, sulla demografia, sull'antropologia culturale, segnala la definitiva frattura da questo mondo passato. Nascono così i fenomeni nostalgici, i mercatini dell'antiquariato, e l'appropriazione a fini di profitto della cultura e delle tradizioni popolari. Si diffondono i musei della civiltà contadina integrati al turismo. E i ristoranti dagli anni Settanta riscoprono cucine locali, ricette e piatti poveri, previamente adattati e decontestualizzati, mentre sulle pareti dei locali fioriscono attrezzi agricoli ormai inutilizzati da lungo tempo.

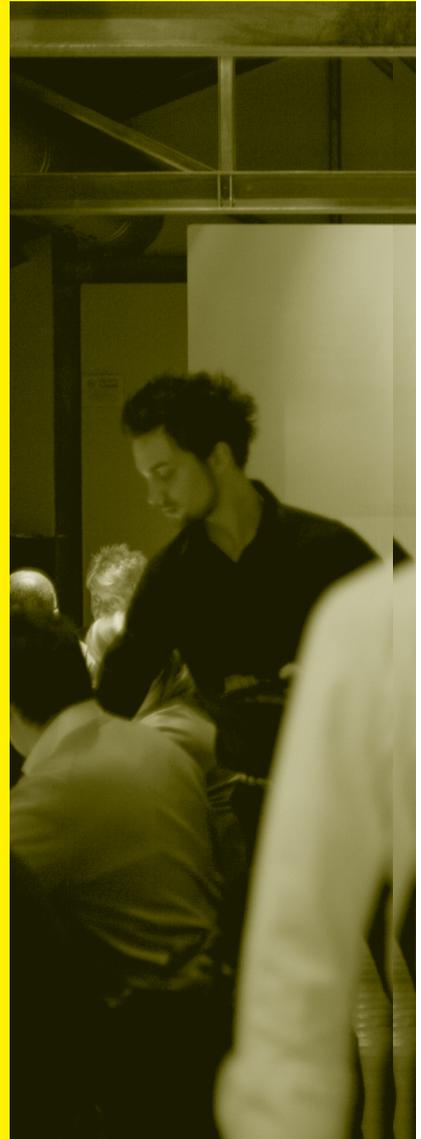
Tuttavia i tessuti sociali e familiari costituiscono tradizioni e patterns culturali di più lunga durata. Tra questi la cucina. Anche se non penso in questo caso alla cucina economicamente orientata (ristoranti, reti gastronomiche, food design, etc.) ma alla cucina locale, familiare, quale si è tramandata e arricchita nel corso del tempo, in cui non è possibile fare nette distinzioni tra cucina alta e popolare, allogeno o autoctono. In quella cucina che non ha dirette finalità economiche e che definirei cucina conviviale, contano le relazioni, i ricordi personali, gli incontri, il contesto e le sue infinite microstorie. Penso dunque in questo caso alla cucina come ad una lingua da scoprire e attraverso cui inventare il mondo.

C'è uno stretto rapporto culturale tra cucina, migrazione e geografia. Il lavoro di Ricciardo li tocca entrambi attraversando le modalità artistiche dell'archivio.

La geografia non è soltanto astrazione, geografia politico-economica o rappresentazione cartografica, ma si incarna nei corpi, nelle loro attività, è cultura in azione.

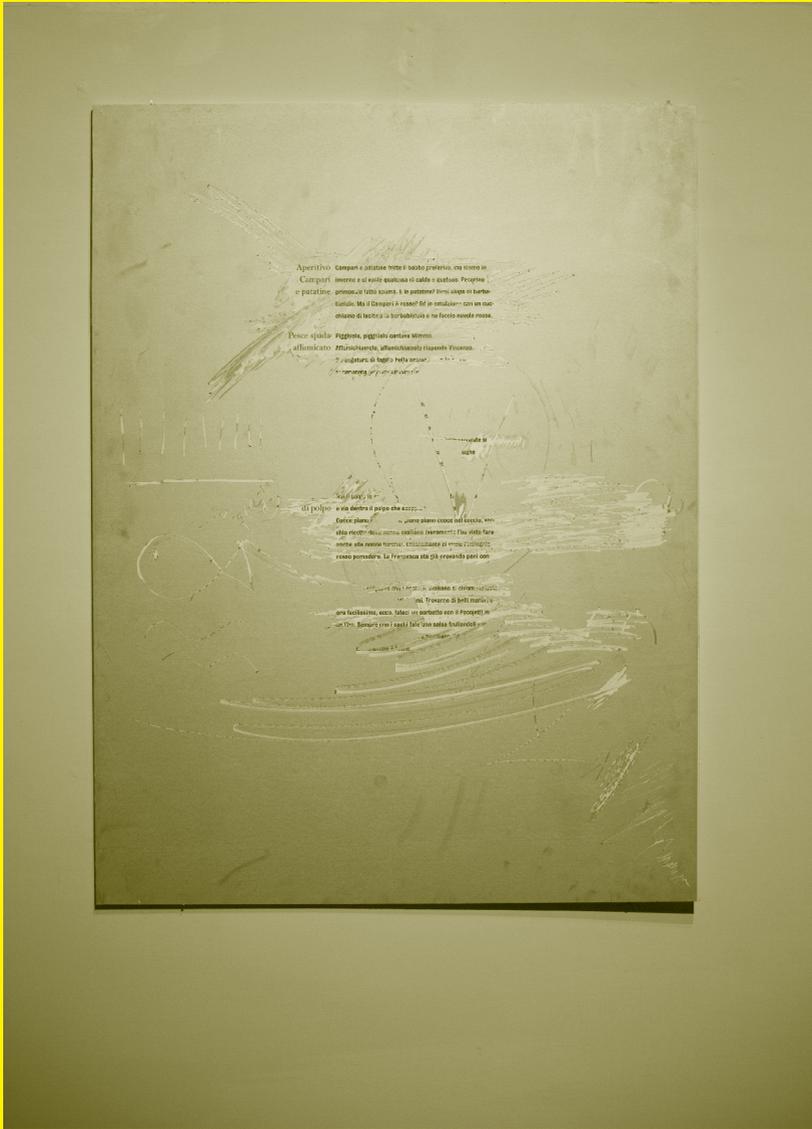
Ci sono scrittori che inventano nuove geografie. Poeti che inventano paesaggio soltanto attraverso la nominazione. Fin dai tempi antichi la letteratura è stata fra le maggiori produttrici di geografia, i racconti dei viaggiatori, veri o presunti, la scoperta e invenzione di mondi nuovi.

La scrittura diventa realtà geografica e la geografia è fatta dai corpi in movimento. Allo stesso modo è attraverso persone e geografie che la cucina transita e si trasforma. Per questo la cucina di cui parla Ricciardo è una cucina migrante, che non può prescindere dalla dimensione del passato e del suo divenire, perché proprio da questo passato, luogo ruvido, semincognito, nasce la sua storia e la sua geografia, che egli ritrova quasi fosse in fuga.





Hopes for a Grand Future or Nostalgia for a Heroic Past, Pistoia 2010



Hopes for a Grand Future or Nostalgia for a Heroic Past, Pistoia 2010

È anche una storia che viene scoperta proprio nel suo momento di massima distanza dal suo luogo di origine, e si direbbe proprio attraverso tale distanza. La cucina come memoria in azione e in movimento reinventa continuamente il proprio passato. Che lo rigeneri o lo dimentichi in ogni caso lo ristrutturata. Si tratta di una sorta di ricostruzione quotidiana della memoria, della geografia, della cucina e con essa del mondo degli affetti e della consapevolezza.

Nella mostra di Pistoia dello scorso inverno si racconta una storia di affetti e di migrazioni. Alcuni familiari di Ricciardo, residenti allora in Germania, circa trentacinque anni fa, ritornarono a Brolo, in Sicilia, assieme ad amici tedeschi. Ebi Uhland, fra loro, scatta foto di quell'estate e li spedisce in dono ai vecchi compagni di viaggio molti anni dopo. Durante la mostra di Ricciardo e Nathalie Nienkemper a Pistoia si decise di esporre quelle foto, diventate parte dell'archivio familiare di Massimo, proiettandole sui vestiti dell'attaccapanni. La gente entrando nel ristorante avrebbe appeso il soprabito in quella stanza. Fuori dalla sala da pranzo questi vestiti avrebbero atteso i proprietari, diventando quasi figure della loro momentanea assenza. Lì inoltre avrebbero sostato qualche istante per vedere le foto sui loro cappotti. Foto di persone in transito, sul ferry boat sullo Stretto di Messina, giovani che sorprendiamo a vagare, a ridere o a pensare attraverso quelle foto. Che si possono guardare quasi in una pausa della nostra vita. Un viaggio che è come una sospensione così come queste foto e lo stesso attaccapanni. Sospensione anche della memoria che tale situazione veicolava o che lasciava cadere.

Altro elemento di quella mostra era l'immagine di una vecchia terracotta da forno annerita dalla fuliggine e dal grasso. Sembrava un elemento speculare alle serigrafie riprese dall'idea del gratta e vinci da cui Nienkemper e Ricciardo erano partiti. Si trattava in entrambi i casi di una superficie che

nasconde, maschera lo strato sottostante. Le foto che alla fine ne risultavano potevano essere grattate da chiunque, ma non quello strato persistente di sporco sulla terracotta - qualcosa di marginale, di residuale, ma che sembrava parlare della realtà.

Il padre di Ricciardo è partito giovanissimo per la Germania durante gli anni Settanta.

Preparando la mostra di Pistoia, assieme a Nathalie Nienkemper, mi aveva mostrato la sua foto. Posava come chef di un ristorante o di un albergo tedesco con una grande fierezza. Al di sotto di lui una ricca tavola imbandita su cui si ergeva come un eroe su un ricco paesaggio trionfale. Questa foto mi piaceva - anche attraverso gli occhi con cui Ricciardo guardava suo padre. Ciò non era senza ironia, ridevamo della carta da parati e delle cose appese in quella sala, ma se ne parlava con affetto e ammirazione.

Quest'uomo partito, con la giovane famiglia da un piccolo sobborgo siciliano aveva attraversato l'Europa e si era fatto strada come cuoco, portandosi dietro, nella cucina di quei piatti, tutti i ricordi e le esperienze del suo passato. Per Massimo era l'eroe, ma un po' lo è diventato anche per noi, inoltre la foto serigrafata e manipolabile è sempre nei progetti di Nienkemper e Ricciardo una sorta di messa in scena da scoprire, in cui la possibilità di manipolazione intende scongiurare la banalità della foto come finestra su un altro mondo.

La cucina è memoria migrante. Si adatta all'ambiente di arrivo ma sempre portandosi dietro un bagaglio di partenza, i ricordi del proprio paese di origine e con essi i familiari, gli amici...

Adesso che l'Italia è meta o luogo di passaggio di migranti, si è dimenticato che dall'Ottocento agli anni Settanta c'erano italiani che morivano ancora sui valichi alpini, precipitando per passare in Francia o in Svizzera clandestinamente. C'erano famiglie che si ricongiungevano segretamente, che nascondevano i propri figli nelle soffitte per paura della polizia.



Hopes for a Grand Future or Nostalgia for a Heroic Past, Pistoia 2010

La cucina costituisce una componente essenziale del proprio passato. Si rinnova a tavola ogni giorno nel paese di arrivo. L'abitudine della tavola, il gusto di certi sapori, qualunque sia il processo storico della sua formazione, costituiscono il rito attraverso il quale si celebra una sorta di identità - non certo come innata, ma come ri-costruzione continua quotidiana.



*Hopes for a Grand Future or
Nostalgia for a Heroic Past,
Pistoia 2010*

I ricordi, gli affetti, sono i veri documenti del migrante. Così la sua lingua, che per il migrante non può diventare in quel momento uno strumento di oppressione.

Paul Celan, rumeno di lingua tedesca, non riusciva a vedere altra patria al di fuori della sua madrelingua. Ma solo in quella, che diventava nella distruzione di tutto, la sua geografia, la casa dove abitare nell'esilio.

Forse la più bella definizione di lingua la si deve a Dante: il linguaggio se non ricordo male "fu congiuntore delli miei generanti". Come dire che furono quelle parole che unirono suo padre e sua madre e che gli dettero la vita.

Dunque: lingua, passato, struttura, patria, territorio, non sono costruzioni innate, apportatrici di esclusione, ma da scoprirsi come strumenti conviviali. Anche la cucina può far parte di questa ricerca.

Paolo Emilio Antognoli Viti









ATTO SECONDO

SCENA PRIMA

UNA NOTA SUL TEMPO. UNA NOTA SUL CIBO

Tutti noi abbiamo (o abbiamo avuto) la nostra madeleine, tutti, più o meno consapevolmente, e con esercizio proustiano delle nostre sinestesi, abbiamo sezionato la complessità di un sapore o di un aroma per dissepellire un ricordo remoto. Trovarla, la madeleine, è quasi sempre un avvenimento consolatorio, pacificante: più che restituire un “tempo perduto” (che è inevitabilmente tale, ed è recuperabile solo nel travisamento che la distanza impone), arricchisce quello presente, assicurandoci sulla possibilità di tesaurizzarlo, con una preziosità a lento rilascio.

C'è, nella reminiscenza, questa natura ambigua. Nella sua manifestazione spontanea, la reminiscenza è innocua, quasi neutra, e tende a disporsi come parte di un paesaggio emotivo che non modifica la percezione di sé stessi, ma induce l'effetto analgesico di cui sopra riguardo alle malinconie del tempo che passa. La seconda qualità della reminiscenza è il risultato di un'appropriazione, una spedizione coloniale con la quale il presente modifica il passato, rendendolo peggiore o (assai più spesso) migliore di quanto fosse, e qui il ricordo diventa argomento per una ricostruzione della propria storia, ribadisce il senso di scelte fatte, di rinunce, di astensioni. Questo sguardo selettivo, purtroppo, tende a rinforzare alcuni caratteri di continuità, di illusione identitaria, invece di chiarire la flessibilità e la permeabilità di quella che con un audace nonsense viene chiamata 'identità' (uguale a chi? e diverso da cosa?).

Tutto questo, gli sguardi appannati, il prodigio evocativo dei sapori (ma anche il travisamento, e il travestimento), la ricostruzione da remote distanze (nel tempo e nello spazio), viene messo in scena da Massimo e Nathalie, e il cibo è parte attiva nella rappresentazione di questo gioco della ricerca e degli inganni. Da adulti, da emigrati (tutti siamo emigrati rispetto al nostro punto di partenza, trasformati e resi estranei alla gente e al cielo e alle stanze di quel tempo da rievocare), il cibo continua a essere un tratto unificante nell'idea che abbiamo di noi stessi, della nostra origine. Ma nella dimensione di convivialità il cibo assume in sé l'atto di una condivisione e di uno scambio, e si propone come un termine di confronto che non è destinato a creare tensioni, ma incontri, e paragoni. Ed è bello, e irrituale, che questo accada durante l'inaugurazione di una mostra.

Pietro Gaglianò

ATTO SECONDO

SCENA SECONDA

CIAO MASSIMO...

Ciao Massimo, è dall'ultima cena che non ci vediamo. - *no forse è meglio iniziare in una maniera diversa!* - Nathalie ci sarà alla mostra? No, non verrà! L'avrei rivista volentieri. - *Vi sembra meglio come inizio?* - Dicono che ci sarà offerta Pappa col Pomodoro con Nero di Seppia. Chissà come sarà! ... Speriamo almeno che sia bella da vedere! Capiterà comunque di rivedere oggi quella eterna fanciulla tanto cordiale con me che vedo sempre alle tue cose? ... Forse sì! Se non sbaglio è già arrivata, è quella vestita Mary Katrantzou, appostata al tavolo con l'insalata d'arancia? - *Piacerà alle riviste di moda la citazione della giovane stilista greca che usa decorare i suoi vestiti con stampe di fotografie di palazzi, esterni o interni di lusso, oppure con stampe di sale da pranzo. Parlare di moda è utile? Alza l'audience? Dite sì? Concordo!* - Ti saluto Massimo. Entro e guardo: lei è elegante, seducente, sorridente, e ... guarda verso di me! Inizia a piacermi questa festa! - *Diviene più intrigante la storia? Sì, allora altri lettori andranno avanti!* - Mi avvicino a lei, fingo indifferenza, ma la saluto cordialmente. Mannaggia, quanto è attraente! -*Forse è meglio abbandonare l'argomento, chissà chi leggerà queste righe... Meglio non raccontare tutto!* - Beh del sapore del cibo non m'interessa tanto ... dovrò solo fare delle fotografie ... avrò poco tempo per mangiare. Comunque anche oggi c'è chi in maniera sgomenta avverte che è sempre più difficile capire l'arte contemporanea... Sempre più mimetica ... senza più neanche una umile perizia. - *Metto troppo spesso questa citazione di Achille Bonito Oliva della transavanguardia? Forse però piace sempre anche se è fuori moda.* - Adesso l'arte si può anche

mangiare, ma poi questa è veramente arte? Certo che anche se politicamente corretta questa che facciamo oggi non sarà importante come l'arte classica. Nathalie non sarà mai Artemisia Gentileschi. - *Qualche luogo comune ci deve essere, consola il conservatore anche se mette dubbi al politico.* - Il cibo è sempre stato un momento importante della vita, la vita stessa che è l'arte assoluta. - *Ci sta bene la citazione di Yves Klein o è troppo?* - Colpa, appunto, dei francesi? Certo la Nouvelle Cuisine ha ridotto la quantità di cibo, piatti vuoti ma belli, pur mescolando tutto. McLuhan aveva previsto ciò, siamo sempre in un mediocre villaggio globale. Lui si è sempre ritenuto incompreso, citato, ma incompreso. Come spesso accade a noi. - *Troppo Nanni Moretti?* - Con la Nouvelle Cuisine abbiamo mangiato di tutto, poco, ma strano: siamo eternamente alla ricerca di nuove e forti emozioni. Necessità continua di eccitazioni. Ma meglio riguardare lei, la gatta della mia serata, è proprio simpatica, oltre che intelligente. Perciò irresistibile! Che fare? - *Tranquilli non alludo a Lenin.* - Le propongo di fuggire dalla mostra, uscire con me nel parco e ... 'o famo strano? Come reagirà? Forse riderà? - *Citare un film popolare, Carlo Verdone, Viaggi di Nozze? Cibo e sesso, è un binomio sempre valido? Quanti andranno avanti nella lettura? Speriamo tutti!* - Ma Ilaria, perché mi viene a dire adesso che nell'altra stanza hanno portato la Carabattola? Andiamo a vedere com'è questa stanza. Approfitta subito la soave donna della mia serata per andare a ridere con quel giovane e promettente curatore. Complice il vino d'autore con cui siamo abbondantemente rifocillati? Forse non è bella e simpatica come sembra! Aspettiamo? - *Non avevo già chiuso il capitolo per mie esigenze familiari?* - A questo punto il dilemma se vivere o fotografare avanza. - *Forse, anche visto il mio peso, è più congruo sostituire vivere con*

mangiare. - Assaggio e riempio il piatto. Mi muovo nelle stanze e mangio: capirò meglio l'essenza del cibo e le foto saranno più partecipate ed emotive. Devo riuscire a raccontare con immagini il sapore del cibo, oppure fermarmi alla superficie? All'aspetto, al colore? Al più offrire suggestioni! La fotografia non nasconde ciò che sta tra un oggetto e l'altro. - *Chissà se qualcuno capirà questa citazione di Emi Serra, comunque lascio, sembra proprio adatta.* - Raccontare il rapporto delle cose fra loro, o evidenziare il rapporto dei partecipanti con gli oggetti in mostra? - *Come chiamarli se non oggetti, opere? Quadri? Sculture? Sceglierà Ilaria. Per fortuna io non devo scrivere.* - **Fotografare è mostrare il rapporto esistente fra le cose tra loro.** - *Lo lascio o tolgo? Lascio per me è molto importante.* - **Però è buona la Carabattola,** - *meno male che mi sono ricordato di dirlo* - anche se preferisco la Pappa col Pomodoro con Nero di Seppia, più fresca, meno dolce della tradizionale. Forse perché è stata fatta aggiungendo il nero di seppia e pertanto mettendo meno olio? Riassaggio per capire: confermo. Una valida idea. Il leggero sapore di pesce smorza il gusto dolce del pane cotto e del pomodoro. Buona, la riprendo. Non mi devo dimenticare perché sono qui... Peccato non essere un anonimo visitatore... Ci saranno ancora anonimi visitatori alle mostre d'arte contemporanea? Sembra sempre di essere in una grande famiglia allargata... Si mangia e chiacchiera, proprio come in una bella riunione di familiare. Vestiti curati, ma da non sembrarlo. Si parla tanto senza mai approfondire un argomento, per non contrariare nessuno. Si osserva chi c'è e chi non c'è. Si parla di ciò che si vede. - *Devo ricordarmi di cambiare perché questa volta si parla più di ciò che si mangia che delle cose alle pareti* - **Il piacere di rivedere persone che non vedi da tempo,** - *Già lei dov'è andata?* - **conoscere qualcuno di nuovo che ti può aiutare; notare insieme qualcuno che manca.** - *forse aggiungo una storia triste, come una morte dopo lunghe e penose sofferenze o un improvviso parto? Lasciamo scivolare, altrimenti si allunga troppo, devo concludere, poi il lettore è stanco!* - **C'è sempre uno di più che è andato a vivere a Berlino e vi si trova bene, anche se soffre più che per il cibo per il freddo. Proprio come noi questa sera alla mostra.**









ATTO TERZO

SCENA PRIMA

CARTOLINE IN VIAGGIO TRA
REALTÀ E MEMORIA

Memoria di gente sconosciuta. Frammenti uno dietro l'altro a ricostruire una storia che ognuno di noi può solo immaginare. E allora fiumi di storie sono state immaginate attorno a quelle immagini che si mettono in mostra scappando dagli album dimenticati riposti in un cassetto. Immagini che dicono: "Guardami!", ma ancora prima: "Scoprimi!". Eliminare la patina che le nasconde, sottile strato, pelle che le custodisce. Velo che offusca i ricordi.

"Gratta con forza, gratta, non aver paura. Elimina questa nebbia che mi separa dalla realtà, dall'esserci! Eccomi! Mi riconosci?"

"No. Non sei un mio ricordo".

Immagini. Mille storie possibili. Ricordi che non ci appartengono. Realtà che non lo sono più, vivono solo nella memoria e la foto ne è conferma. Ricordi della famiglia Ricciardo, ma non di Massimo perché lui non era ancora nato. Ricordi di una famiglia e la scoperta di una famiglia che viaggiava insieme, cenava insieme, viveva insieme e adesso non più.

Immagini strappate da album di famiglia, momenti privati resi pubblici esposti come manifesti alle pareti di strade, ristoranti e sale espositive. Non più foto ma cartoline in viaggio. Così come accadde a Brolo nell'estate del 2010, dove silenziosamente e senza annuncio formale prese vita l'esposizione del "Turista per sempre".

Manifesti dorati che brillavano sotto il sole siciliano incorniciati dalle semplici mura in mattoni delle piccole case del centro storico. Così si presentava il primo giorno l'installazione di Nathalie Nienkemper e Massimo Ricciardo. Un'installazione che è diventata performance del passante capitato lì per caso.

Ognuno con un piccolo gesto, graffiava con una moneta o le unghie. Ognuno al suo modo, velocemente giocando ma anche timidamente e lentamente per non farle male. Costretta la pelle dorata lasciava pian piano spazio a quelle immagini che gelosamente custodiva e nascondeva, svelandocele. Quella pelle graffiata ci ha svelato cartoline, porzioni di mondo, di vita, di viaggi. Spazi mutati e immutati, tempi lontani. Ricordi di un viaggio intrapreso più di trenta anni fa dalla Germania alla Sicilia. Foto di cibi, di luoghi, di persone e amici. Momenti che sembrano lontanissimi, ricordi intimi. Cartoline senza indirizzo in viaggio tra la fine e l'inizio di quel lontano tour.

Un viaggio, dei turisti. Viaggiatori in gruppo e solitari fra un luogo ed un altro, fra un inizio ed una fine. Scorrono, sostano fra paesaggi, orizzonti, paesi e uomini. Piccole parentesi. Sentinelle di un presente che domani sarà mutato. Il turista inviato della propria curiosità alla scoperta di nuovi luoghi che narrano storie di uomini, terre e leggende sconosciute, osserva e spesso immortala per sempre, con il semplice gesto dello scatto fotografico. Il viaggiatore crea un album personale che riesce a narrare il percorso intrapreso per conservarne il ricordo.

Che cosa sono adesso e che cosa erano allora queste foto? Sono solo immagini della memoria di un viaggio da poter mettere insieme diventando racconto, o finestre dalle quali guardare il mondo?

Un mondo che muta a volte solo in apparenza, perché se è vero che tutto scorre come un fiume e tutto diviene, tutto può anche ripetersi nell'eterno ritorno dell'uguale. Eterno ritorno di viaggi alla ricerca di fortuna verso mete lontane da casa, eterno ritorno di parenti e amici per brevi momenti di festa. Ogni viaggio un divenire, in ogni viaggio ci si porta dietro e si lasciano ricordi sempre diversi.

Adesso sono foto sotto il gioco di centinaia di performers anonimi, ancora sotto i residui di una pelle, pelle graffiata, squarciata e violentata. Opere uniche e irripetibili che porteranno per sempre il segno di ognuno di loro, ognuno di noi, che è lì perché lì ha lasciato una firma senza nome. Sono immagini dell'immagine, di una realtà messa in posa, che si mostra ed è costruita davanti ad una macchina fotografica pronta per scattare ed immortalare quel momento esatto. Sotto le patine trionfano decine di parenti e amici felici, sorrisi e abbracci di gente della quale poi non si ricorda neppure il nome.

Gli artisti ci invitano e sfidano a squarciare il velo di Maya che è solo parvenza, illusione che si interpone tra noi e la realtà. Come una ripresa e reinterpretazione della tradizione filosofica della Germania di Nathalie, da Kant a Schopenhauer. Raschiare via lo Schein, l'apparenza falsa, per scoprirne e superare il limite e cogliere la realtà in sé, l'Erscheinung. Attraverso l'agire scopriamo la realtà, e non è un caso che in tedesco la parola "realtà" sia *wirklichkeit* che trova la sua radice in *wirken* "agire, contribuire".

Jessica Grasse



Turista Per Sempre, Brolo 2010

ATTO TERZO
 SCENA SECONDA
 RICETTE

Ingredienti per 100 persone

Osteria Beppe del Corso

Pappa al Pomodoro al nero di seppia

5kg di pane raffermo
 8 kg di pomodori pelati
 250 gr di nero di seppia
 3 mazzi di basilico
 8/10 litri di brodo vegetale
 20 carote
 10 cipolle
 3 sedani
 olio extra vergine d'oliva
 sale e pepe

Ristorante Fanellino

Carabaccia in agrodolce

12 kg di cipolle bianche
 18 kg di cipolle dorate
 1 kg di burro
 1 kg di mandorle
 1 kg di carote
 1,5 litri di aceto balsamico
 150 gr di pomodorini secchi
 10 litri di brodo vegetale
 3 mazzi di finocchietto selvatico
 miele di castagno q.b.
 olio extra vergine d'oliva
 sale

Antica trattoria Bei

Baccalà capperi e mentuccia

5 kg di Baccalà
3 kg di pomodori pelati
250 gr di capperi sotto sale
350 gr di pinoli
500 gr di olive nere
3 mazzi di mentuccia
olio extra vergine d'oliva
vino bianco
sale

Massimo Ricciardo

Insalata di arance e sesamo

5 kg di arance siciliane
150 gr di capperi sotto sale
500 gr di mandorle pelate
200 gr di sesamo
aceto balsamico
olio extravergine di oliva
sale

EPILOGO

BIOGRAFIE

Massimo Ricciardo (1979, Darmstadt, Germania, vive e lavora a Firenze) lavora principalmente con materiali d'archivio, video e performance culinarie. Gran parte della sua pratica artistica prende spunto dalla memoria, dalle relazioni sociali della sua famiglia e da una trasposizione temporale di queste tracce nella nostra contemporaneità. L'artista gestisce e dispone un processo per la realizzazione di una nuova „memoria vivente“.

Nathalie Nienkemper (1981, Oelde, Germania, vive e lavora a Berlino) usa essenzialmente la fotografia come mezzo per inventare nuove storie che sono state messe in scena dall'artista. Le sue opere ambiscono a dar vita alla vera essenza del materiale fotografato, l'immagine si trasforma in un corpo-materia che non è una finestra da dove guardare il mondo.

