



Siamo quel che mangiamo?

Sostenibilità e arte

In copertina:

Michael Gambini

***Piramide alimentare / Food pyramid
(Particolare), 2013***

tecnica mista: farfalle di carta e di pasta
120 x 80 cm

Photo credits

Pat Autenrieth

J.J. McCracken

Raya Bodnarchuk

Margaret Boozer

Geogia Deal

Robert Devers

Lisa Dillin

Chan Chao

Mark Gulezian

Jeff Huntington

Sean Kelly

Akemi Maegawa

Guido Moretti

Alex Peace

Davide Page

Davide Prete

Dino Renso

Dan Steinhilber

Olya Turcihin

Stewart Watson

Nessuna parte di questo catalogo può essere riprodotta o trasmessa in qualsiasi forma e con qualsiasi mezzo elettronico, meccanico o altro senza autorizzazione

© 2013 Siamo quel che mangiamo?_sostenibilità e arte
Tutti i diritti riservati.

© 2013 Siamo quel che mangiamo?_sostenibilità e arte

All Rights Reserved

Associazione Culturale Giuseppe e Gina Flangini

presenta

Siamo quel che mangiamo?

Sostenibilità e arte

A cura di

Antonio d'Avossa



2013 ANNO DELLA CULTURA ITALIANA
YEAR OF ITALIAN CULTURE

CON L'ADESIONE DEL
PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

Siamo quel che mangiamo? *Sostenibilità e arte*

Milano

Ex Chiesa di San Carpoforo - Brera

10 settembre - 4 ottobre 2013

Grattacielo Pirelli - Spazio Eventi

19 settembre - 29 ottobre 2013

Washington DC

Corcoran Gallery of Art, Atrium

Corcoran Gallery of Art, Gallery 31

11 dicembre 2013 - 26 gennaio 2014

Mostra promossa da
The art exhibition is promoted by



Accademia di Belle Arti
di Brera, *Milano*



Presidente
Cristina Renso

Segreteria organizzativa
Maria Oroso

Ufficio Stampa
Lisa Casoli

Con la collaborazione di
OdV Flangini
Elisabetta Flangini

CORCORAN
GALLERY OF ART • COLLEGE of ART + DESIGN

*Provost and Chief
Academic Officer*
Catherine Armour

Art direction of exhibition
Lynn Sures

In collaborazione con
In collaboration with



Regione Lombardia

Presidente
Roberto Maroni

Presidente
Salvatore Carrubba

Direttore dell'Accademia
Franco Marrocco

Segretaria della Direzione
Giulia Genise

Ufficio Stampa
Barbara Marzoli

Con la collaborazione di
With the collaboration of



Embassy of Italy
Washington, DC



Con il Patrocinio
With the Patronage of



Sponsor
Sponsor

OTIM
Organizzazione Trasporti Internazionali e Marittimi



Ideazione

Concept by
Cristina Renso e Maria Paola Cancellieri
Associazione Culturale Giuseppe e Gina Flangini

Comitato d'onore

Honorary Committee
Claudio Bisogniero
Ambasciatore d'Italia negli Stati Uniti
Roberto Maroni
Presidente della Regione Lombardia
Guido Podestà
Presidente della Provincia di Milano
Giuliano Pisapia
Sindaco del Comune di Milano e Commissario Speciale dell'Expo 2015
Franco Marrocco
Direttore Accademia di Belle Arti di Brera
Stefano Sala
Commissario unico di Expo 2015

Comitato scientifico

Scientific Committee
Catherine Armour
Corcoran College of Art + Design Washington, DC
Alberto Manai
Istituto Italiano di Cultura Washington, DC
Renato Miracco
Ambasciata d'Italia Washington, DC
Lynn Sures
Corcoran College of Art + Design Washington, DC
Antonio D'Amico
Storico e Critico d'arte
Carlo Vitali
Istituto degli Studi sul Lavoro
Anna Maria Rossi Castaldi
Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano
Lucia Folco Zambelli
Politecnico di Milano
Cristina Renso
Associazione Culturale Giuseppe e Gina Flangini

Coordinamento artistico

Art Direction
Antonio d'Avossa
Accademia di Belle Arti di Brera Milano
Lynn Sures
Corcoran College of Art + Design Washington, DC

Organizzazione e segreteria scientifica

Organization and scientific secretary
Associazione Culturale Giuseppe e Gina Flangini
Raccolta Flangini

Catalogo a cura di

Editor
Antonio d'Avossa

Con la collaborazione di

With the collaboration of
Lisa Casoli
Elisabetta Flangini
Associazione Culturale Giuseppe e Gina Flangini

Progetto grafico

Graphic Design
Daniele Miradoli
Accademia di Belle Arti di Brera

Grafico web

Web Graphic
Mariafrancesca Castaldi

Comunicazione e Ufficio Stampa

Communication and Press
Barbara Marzoli
Accademia di Belle Arti di Brera
Lisa Casoli
Associazione Culturale Giuseppe e Gina Flangini

Traduzioni

Translations by
Antonio Bartoli
Jennifer Ingleby
Stefania Sinigaglia
Elisabetta Solca
Adriana Zaffaroni

Si ringrazia per il sostegno

Thank you for your support
Intesa San Paolo Milano

E per la speciale collaborazione

Special Collaboration
Filitalia International
Lombardi nel Mondo
Istituto Bonomi Mazzolari, Mantova
D.I.V.E. Association, Washington

Cibo e sostenibilità: l'importanza di questi temi, tra loro strettamente legati, è evidente. Ad essi è in parte dedicato EXPO 2015, ed è quanto mai opportuno che tale binomio sia motivo d'ispirazione per questa impresa tra due istituzioni culturali (al tempo stesso musei e accademie d'arte) con tanti punti in comune: Brera a Milano e Corcoran a Washington DC.

Questa mostra interpreta efficacemente lo spirito dell'Anno della Cultura Italiana negli Stati Uniti (ITALYinUS2013.org). Scopo di questa iniziativa è, infatti, promuovere la cultura italiana con eventi di qualità (ne proponiamo oltre 200 diversi, in più di 50 città americane). Ma è anche, e soprattutto, quello di creare o rafforzare, con le oltre 80 istituzioni americane nostre partner, tra cui appunto il Corcoran, collaborazioni "sostenibili", in grado di svilupparsi nel tempo.

Saluto quindi con piacere questo incontro di artisti italiani e americani, con l'auspicio che segni l'inizio di un percorso comune. Cibo e cultura sono energia. Memoria, ma anche futuro. Veicolo di pace e amicizia. Patrimonio da condividere.

Claudio Bisogniero
Ambasciatore d'Italia negli Stati Uniti

Food and Sustainability: we cannot overestimate the importance of these inextricably linked subjects to which Milan's Expo 2015 is partially devoted. It is also most fitting that this pairing be the motivation behind the joint undertaking of two cultural institutions (both serving the dual purpose of museum and art academy) with many points in common: Brera in Milan and Corcoran in Washington DC.

This exhibition well interprets the spirit of The Year of Italian Culture in the United States (ITALYinUS2013.org) whose purpose is to showcase Italian culture through events of the highest quality (over 200 in more than 50 American cities). The main objective, I would say, is to create or strengthen with the more than 80 institutions in the U.S. that we count as partners, among them the Corcoran, collaborations that are sustainable and have the potential to develop and prosper over time.

It gives me great pleasure, therefore, to welcome this gathering of Italian and American artists; I trust it is only the first step in a common journey. Food and culture are energy. A past and at the same time a future. Conveyors of peace and friendship. Legacies to share.

Claudio Bisogniero
Ambassador of Italy to the United States

L'arte contemporanea, nelle sue varie manifestazioni, dà spesso l'impressione di muoversi in un suo mondo parallelo, con scarsi punti di contatto con la realtà della vita quotidiana. Altrettanto frequente è l'impressione che la creazione artistica tenda a risolversi nella riproposizione cruda e brutale di lacerti di realtà, avulsi da ogni contesto e trasformati in feticci dal significato enigmatico.

Il progetto congiunto tra Brera e Corcoran ha cercato con successo di battere altre strade, e di coniugare la libertà dell'arte contemporanea con un'assunzione di responsabilità morale e civile. Al di là dei concreti risultati, pur notevoli, a contare sono soprattutto da un lato il processo creativo che ha condotto a ogni singola opera e dall'altro la cornice generale di una collaborazione mirata a trovare, o per lo meno a cercare, una risposta ai problemi capitali del nostro tempo.

Guardare queste opere significa ripercorrere quel processo creativo e fare proprio il valore di un'azione collaborativa. Significa riflettere e al tempo stesso sentire. Sono le premesse per una consapevole scelta d'azione, e siamo certi che questa mostra darà un suo importante contributo a un nuovo orientamento nei costumi e nei consumi ormai non più differibile.

Alberto Manai
Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura
a Washington

Contemporary art, in its various manifestations, often gives the impression of moving around in its own parallel world with few points of contact with the reality of everyday life. It also frequently happens that artistic creativity tends to result in the brutal restatement of raw fragments of reality detached from any context, and turned into fetishes with an enigmatic meaning.

The joint endeavor of Brera and Corcoran has successfully sought to explore new paths and to combine the freedom of contemporary art with its moral and civic responsibility. Beyond the tangible results, as significant as they are, stand on the one hand the creative process that led to each individual work and, on the other hand, the general framework of a collaboration aimed at seeking an answer to the most crucial problems of our time.

Looking at these works means to retrace the creative process and take possession of the value of a collaborative effort. It means to think and to feel at the same time. This constitutes the basis for conscious action, and we are confident that this exhibition will prove an important contribution to a new approach on customs and consumption habits that can no longer be postponed.

Alberto Manai
Director of the Italian Cultural Institute
in Washington

Da Presidente della Regione che ospiterà l'Expo nel 2015 non posso che apprezzare l'iniziativa dell'Associazione Flangini e la mostra dedicata ai temi dell'arte e del cibo, dal titolo "Siamo quel che mangiamo. Sustenance and Art".

Il team del nutrimento sarà al centro dell'Esposizione Universale che partirà nel maggio 2015 a Milano. In un mondo globalizzato, il tema della corretta alimentazione costituisce un fattore non più solo legato al "mangiare bene" ma anche al benessere psicofisico delle persone.

Per questa ragione, arte e cibo possono rappresentare le due facce di una stessa medaglia: quella del nutrimento culturale, la volontà di ogni individuo di migliorarsi, spiritualmente e materialmente.

L'Associazione Flangini ha una storia ricca di iniziative culturali e formative importanti, attuate in Italia e all'estero; occasioni in cui ha promosso la conoscenza del territorio lombardo, diffondendone la sua cultura e le sue eccellenze.

Il progetto di quest'anno, che vede il coinvolgimento anche dei giovani artisti dell'Accademia di Brera e del Corcoran College di Washington DC, prevede una serie di esposizioni a Milano e a Washington, ed è il risultato di intense ricerche e sperimentazioni sul tema dell'alimentazione condotta da professori e studenti dell'Accademia.

Sono convinto del successo della manifestazione e auguro all'Associazione di continuare con immutato impegno nella sua attività culturale.

Roberto Maroni
Presidente della Regione Lombardia

As President of the Region that will host Expo in 2015 I can only but appreciate the initiative of Flangini Association and the exhibition dedicated to the themes of art and food, entitled "We are what we eat? Sustainability and Art."

The subject "food" will be the focus of the Universal Exhibition that will open on May 2015 in Milan. In a globalized world, the issue of proper nutrition is related not only to "well eating" but also to psychological "well-being" of the people.

For this reason, art and food can represent both sides of the same coin: the one of cultural nourishment, the desire of every individual to improve, spiritually and materially.

Flangini Association has a rich history of important, cultural and educational, initiatives, implemented in Italy and abroad; events organized with the aim to promote the knowledge of the Lombardy region reality, spreading its culture and its excellence.

This year project, which foresees the involvement of young artists of the Academy of Brera and the Corcoran College in Washington DC, provides a series of exhibitions in Milan and Washington, and is the result of intensive researches and experimentations on the theme of feeding conducted by professors and students from the two academies.

I am convinced that the event will be a success and wish the Association to continue with undiminished commitment in its cultural activity.

Roberto Maroni
President of Lombardia

Arte e cibo. Nutrimiento e cultura. Il desiderio di fare nuove esperienze del mondo, così come la necessità di rappresentarlo con immagini e musica o di decifrarlo attraverso la scienza e l'estro letterario, appartiene da sempre alla storia dell'uomo.

Il tema dell'alimentazione, infatti, è così complesso e sfaccettato che non può risolversi unicamente nella presenza o nell'assenza di cibo. A colmare la fame e la sete di conoscenza di ognuno di noi, ad arricchirci, a far crescere il nostro livello di consapevolezza nei confronti di sfide e problemi quotidiani concorrono numerosi interessi e fattori. È a quella ricchezza di significati e di valori che Expo Milano 2015 attinge per dare, grazie ai 130 Paesi che vi prenderanno parte, l'interpretazione più concreta, originale e all'avanguardia del tema "Nutrire il Pianeta. Energia per la Vita".

Nel conferire forma al progetto dell'Associazione Culturale Giuseppe e Gina Flangini, le opere di questo catalogo, esposte a Milano e a Washington, cercano una risposta alla domanda: "Siamo quel che mangiamo?". Il risultato è un percorso artistico in cui sostenibilità, salute e piacere sono i momenti di snodo di un pensiero comune che esce dai volumi di filosofia per entrare nell'Accademia di Belle Arti e al Corcoran College of Art and Design. Sono questi, infatti, i campi in cui si gioca la partita del futuro. In cultura come in politica, in economia. Ed è in questi termini che si pongono le problematiche legate alla malnutrizione e allo squilibrio di risorse alimentari tra Nord e Sud del mondo, al centro del dibattito internazionale promosso dall'Esposizione Universale del 2015.

Gli oltre 20 milioni di persone, che da tutto il mondo arriveranno a Milano per partecipare all'evento più importante ospitato in Italia nei prossimi anni, si troveranno immersi in un'area tecnologicamente avanzata, una Digital Smart City, in cui sperimentare le più grandi innovazioni della scienza e scoprire le eccellenze mondiali in tema di nutrizione e alimentazione.

Expo Milano 2015, però, non è solo un invito a conoscere la varietà e la vastità del pianeta: vuole produrre e proporre soluzioni efficaci per garantire a tutti cibo sano, sicuro e sufficiente. Un obiettivo ambizioso, un traguardo che può essere raggiunto facendo ricorso alle qualità che rendono unici gli artisti: la creatività e il talento di chi ha idee e progetti e l'ambiziosa determinazione di lasciare un segno.

Giuseppe Sala
Commissario unico di Expo 2015

Art and food. Nourishment and culture. The desire for new experiences in the world, as well as the need to represent it through images and music or to decipher it by means of scientific research and literary inspiration, has always belonged to the history of man.

As a matter of fact, nutrition is such a complex and multifaceted issue that it cannot be reduced to the presence or absence of food. A multitude of factors contribute to the satisfaction of our hunger and thirst for knowledge, to our enrichment, to our awareness of the challenges of everyday problems.

Expo Milano 2015, with its 130 participant countries, aims to tap exactly this wealth of meanings and values in order to give the most concrete, original and cutting edge interpretation of the theme "Feeding the Planet. Energy for Life."

The works in this catalog, which are exhibited in Milan and Washington, DC, provide substance to the project created by Associazione Culturale Giuseppe e Gina Flangini, while seeking an answer to the question: "Are we what we eat?"

The result is an artistic journey in which sustainability, health and pleasure are the crucial moments of a common thought that leaves the pages of philosophy books to enter the Accademia di Belle Arti and the Corcoran College of Art and Design.

These are, indeed, the playgrounds on which the match of the future takes place. In culture as well as in politics and economics. And these are the terms defining the issues of malnutrition and food disparity between North and South that is at the center of the international debate promoted by the Universal Exposition of 2015.

This Exposition will be the most important event hosted in Italy in the next years. 20 million plus people will come to Milan from all over the world and they will find themselves in a technologically advanced environment, a Digital Smart City, where they will experience the greatest innovations in science and discover the most advanced developments in nutrition and feeding.

Expo Milano 2015, however, is not only an invitation to appreciate the variety and vastness of our planet: its objective is to provide effective solutions to ensure healthy and safe food for everybody. An ambitious objective, a goal that can be achieved by resorting to the qualities that make artists unique individuals: the creativity and talent of those who have ideas and make projects and are led by the ambitious determination to make their mark.

Giuseppe Sala
Commissioner Expo 2015

L'Arte, l'amore e il gusto per il bello, insieme alla tradizione gastronomica e alimentare sono tra gli elementi della nostra identità storica e culturale più conosciuti, amati e apprezzati nel Mondo. "Siamo quel che mangiamo? sustenance and art", curata e organizzata dall'Associazione Culturale G&G Flangini, fonde in un unico contesto questi temi apparentemente lontani anticipando le prospettive che animeranno l'Esposizione Universale del 2015: l'alimentazione come momento culturale, sociale; come strumento di avvicinamento tra i popoli e occasione di apertura e commistione culturale, per un mondo multiforme ma unito, ricco di diversità ma solidale.

Quella di Milano vuole essere infatti l'Expo dei contenuti, della conoscenza, del know how condiviso e diffuso e l'arte rappresenta una delle forme di conoscenza più universali, forse la più immediata.

Arte e alimentazione diventano dunque nelle opere dei giovani artisti dell'Accademia di Brera e del Dipartimento di Arti Visive e Design del Corcoran College of Art di Washington un linguaggio per esprimere il mondo e la vita; un momento di riflessione e di consapevolezza che partendo da questo binomio sottolinea, in sintonia con i principi ispiratori e gli obiettivi di Expo 2015, la centralità del tema dell'alimentazione come momento fondante di ogni progresso possibile e sostenibile.

Giuliano Pisapia
Sindaco di Milano

Art, love and taste for beauty, along with food and cooking traditions are among the elements of our historical and cultural identity, well known, loved and appreciated throughout the world.

"We are what we eat? sustenance and art", the event curated and organized by the Cultural Association G & G Flangini, merges into a single context, these issues that seem apparently far away from each other, anticipating the perspectives that animate the universal exhibition of 2015: feeding as cultural and social moments, as an instrument of rapprochement between peoples and opportunity for openness and cultural mixture, for a united but multiform, rich in diversity but supportive world.

Milan Expo wants to be in fact the event of contents, knowledge, shared and disseminated know-how; art is one of the most universal forms of knowledge, perhaps the most immediate one. Arts and power become so in the works of the young artists of the Academy of Brera and the Department of Visual Arts and Design at the Corcoran College of Art in Washington a language to express the world and life, a moment of reflection and awareness that starting from this combination emphasizes, in line with the guiding principles and objectives of Expo 2015, the centrality of the theme of food as a founding moment for all progress possible and sustainable.

Giuliano Pisapia
Major of Milan

Le mostre, nate dalla collaborazione tra l'Accademia di Brera a Milano, il Corcoran College of Art + Design a Washington e l'Associazione Flangini, rappresentano un significativo risultato a molti livelli. L'“impresa” per ciascuna istituzione è stata enorme sia per l'impegno di ricerca richiesto ai 50 studenti e professori di ciascuna accademia sia per l'organizzazione in sedi espositive situate in due continenti diversi con le complicazioni di un trasporto attraverso l'Oceano Atlantico. Un senso di forte coesione tra gli artisti ha consentito la produzione d'opere d'arte appositamente create per le esposizioni e l'organizzazione di un evento tanto complesso.

Infine, e più significativamente, si è stabilito un forte legame di collaborazione e scambio culturale tra gli artisti che partecipano al progetto: studenti e docenti dell'Accademia di Brera e della Corcoran sono accumulati dallo sforzo condiviso e dalla prospettiva di future relazioni tra le due importanti istituzioni d'arte.

Il Dipartimento di Belle Arti della Corcoran è lieto di condividere l'esperienza con gli artisti di Brera in questa divertente serie di mostre che affrontano il tema “Siamo quel che mangiamo?”

Lynn Sures
Professor, Chair of Fine Art
Corcoran Gallery of Art and
Corcoran College of Art + Design

The exchange exhibitions between the Accademia di Brera in Milan and the Corcoran College of Art + Design in Washington are notable on many levels. The undertaking for each institution is enormous, given the logistics of curating thematic exhibitions among approximately 25 students and 25 professors from each college; locating exhibition venues in each city, and arranging safe transit across the Atlantic Ocean. A sense of collegiality is established within the groups of exhibitors in creating artworks for their shows and engaging in grass-roots funding efforts to enable the shows to travel.

Finally and most significantly an international bond of understanding is formed between the individual artists who participate in such an ambitious initiative—the students and faculty at the Brera and the Corcoran are now linked in an effort they have shared, with great promise for future collaborations and exchanges between these major institutions of art. We in the department of Fine Arts at the Corcoran are delighted to share a partnership with the artists of the Brera in this exciting series of exhibitions addressing the theme, “Siamo Quel Che Mangiamo?”

Lynn Sures
Professor, Chair of Fine Art
Corcoran Gallery of Art and
Corcoran College of Art + Design

Che le scuole debbano impegnarsi a non essere delle monadi separate è un'idea ormai condivisa dai più.

L'Accademia di Belle Arti di Brera rinnova così l'intenzione di ampliare il dialogo con la contemporaneità di cui è parte, proseguendo positivamente sulla strada inaugurata attraverso la collaborazione e lo scambio di esperienze avvenuto con Cina, Corea e California.

A conferma della propensione a un dialogo culturale di ampio respiro, che non esiti a confrontarsi con realtà internazionali, l'Accademia ha risposto positivamente all'opportunità, particolarmente stimolante, di rapportarsi con il Corcoran College of Art di Washington, attraverso il tema del nutrimento, protagonista del dibattito internazionale, ora oggetto d'indagine per l'Esposizione Universale di Milano 2015.

Dialogo infatti, all'interno di un evento espositivo che interesserà il Grattacielo Pirelli di Milano per poi spostarsi presso Atrium of the Corcoran Gallery of Art-WS DC di Washington, le opere dei docenti, venticinque dell'Accademia di Brera e altrettanti del Corcoran di Washington.

Gli allievi vedranno invece esposte le loro opere all'interno delle scuole di provenienza. L'Accademia diverrà così protagonista e testimone di un dinamismo didattico che, pur nel rispetto della tradizionale vocazione alle arti plastiche e visive, la apre a nuovi stimoli e ricerche, sostenuti dal rapporto dialettico docente-discente, Accademia-contemporaneità.

Grazie a queste esperienze la nostra Istituzione si viene configurando dunque come un laboratorio internazionale di cui la didattica, attraverso le differenze già in essere all'interno della struttura stessa, è il filo conduttore. Tale iniziativa è pertanto concepita come una realtà che non si esaurisce in sé, ma quale esperienza aperta, momento di ricognizione che ci inviti a dialogare con le urgenze della contemporaneità inserendoci in un dibattito che vada oltre i confini nazionali. L'idea stessa di collaborazione si ridefinisce divenendo capacità di lavorare su progetti di ricerca che promuovano l'incontro tra l'arte praticata nelle Accademie e le realtà esterne in un significativo ed imprescindibile intreccio di contaminazioni.

A suggerire la natura dell'approccio è il tema stesso *siamo quel che mangiamo*.

That schools should undertake not to be separate monads, is an idea nowadays shared by most of the people.

The Academy of Fine Arts Brera renews its intention to expand the dialogue with the contemporary world which it belongs to, continuing the positive effect on the path opened through the collaboration and through the exchange of experiences that took place already with China, Korea and California.

In order to confirm its propensity to a wide-ranging cultural dialogue, which does not hesitate to face international realities, the Academy has positively responded to the particularly challenging opportunity to deal with the Corcoran College of Art in Washington, through the theme of nourishment, the subject protagonist of the international debate now under investigation for the Universal Expo of Milan 2015.

Dialogue, in fact, through an exhibition that will affect Pirelli Tower in Milan before moving to the Atrium of the Corcoran Gallery of Art in Washington DC-WS, of the works of twenty-five teachers of Brera Academy and twenty-five of Corcoran Washington.

Students will instead display their works in the schools of origin. The Academy will thus become protagonist and witness of a dynamic teaching that, while respecting the traditional vocation to the fine and visual arts, opens to new ideas and investigations, supported by the dialectical relationship teacher-student, Academy-contemporaneity.

Thanks to these experiences our institution is becoming, therefore, an international laboratory where teaching, through the differences already existing within the structure itself, is the common thread. This initiative is therefore conceived as a reality that does not end in itself, but as an open experience, a moment of recognition that invites us to a dialogue with the urgencies of contemporary life and inserts us in a debate that goes beyond national boundaries. The very idea of collaboration is redefined becoming ability to work on research projects that promote the encounter between art practiced in Academies and external realities in a significant and unavoidable tangle of contamination. To suggest the nature of the approach is the subject itself we are what we eat.

“La storia della cultura è una grande tavola imbandita di portate innumerevoli e preziose messe a disposizione dell’uomo singolo, sempre alla ricerca a partire dalla sua fame e dalla sua sete” (www.expo2015.org). Questa metafora ben rappresenta il profondo e insaziabile bisogno, e la conseguente ricerca da parte dell’individuo, di “cibi e bevande” che alimentino il corpo e l’anima, e siano nutrimento dell’intelletto.

L’arte e la cultura sono le dimensioni che, veicolando significati simbolici, messaggi immateriali, memorie collettive, possono soddisfare queste necessità.

Il fenomeno della nutrizione implica però anche aspetti problematici come malnutrizione, carenza ed eccesso. A questo riguardo la rappresentazione artistica assolve al ruolo fondamentale di educazione e formazione critica: strumento per la consapevolezza di sé e delle esigenze individuali, ma anche delle dimensioni sociali, economiche e culturali legate all’esperienza del cibo. L’arte e la cultura possono e devono agire come denuncia, riflessione e stimolo al cambiamento

Da queste premesse e da questo convincimento è nata la manifestazione “Siamo quel che mangiamo?_ sostenibilità e arte” che l’Associazione Flangini è orgogliosa di promuovere con l’Ambasciata d’Italia, l’Istituto Italiano di Cultura, il Corcoran College di Washington e l’Accademia di Belle Arti di Brera, una collaborazione internazionale che ha coinvolto studenti e professori del due Paesi in un intenso scambio culturale proiettato verso il futuro.

Cristina Renso
Presidente dell’Associazione Flangini

“The history of culture is a large table laden with countless precious courses made available to the individual man, always on a search based upon his hunger and his thirst” (www.expo2015.org). This metaphor is a good representation of the profound and insatiable need, and consequent search by the individual, for “food and drinks” that feed the body and the soul, and nourish the intellect.

Art and culture are dimensions that, by conveying symbolic meanings, intangible messages and collective memories, can satisfy these needs.

The phenomenon of nutrition also implies problematic aspects such as malnutrition, deficiency and excess. In this regard, the artistic representation also fulfils an essential role of education and critical training: a tool for self-awareness and individual needs, but also with social, economic and cultural dimensions linked to the experience of food. Art and culture can and must act as exposure, reflection and stimulus for change.

It was from these premises and from this conviction that the “Are we what we eat?_ Sustainability and Art” event was created, which the Flangini Association is proud to have sponsored along with the Italian Embassy, the Italian Institute of Culture, the Corcoran College of Washington and the Fine Arts Academy of Brera: an international collaboration that has involved students and professors of the two countries in an intense cultural exchange projected towards the future.

Cristina Renso
President, Flangini Association



Art as food, as food, as food

Antonio d'Avossa



Art as food as food as food.

Antonio d'Avossa

A partire dai primi graffiti che rappresentavano scene di caccia sulle pareti delle caverne, la relazione tra l'arte e il cibo, inteso come bisogno primario per la sopravvivenza, è una costante continua nella storia dell'arte. La forza di queste relazioni è rappresentata dal perfetto auspicio di un nutrimento collettivo, che si proponeva prima di tutto al senso della vista, e solo dopo le fatiche della caccia o della pesca e delle azioni della cottura al senso del gusto. C'è tuttavia da sottolineare che esistono una serie di varianti che conducono questa relazione sino alla contemporaneità. Si tratta di variazioni che superano anche i generi e le discipline. Per questo sarà sufficiente pensare all'origine e allo sviluppo della natura morta per comprendere quanto sia importante la rappresentazione di soggetti e tematiche sullo sfondo della presenza di cibi.

Nell'ultimo secolo queste tematiche, con le avanguardie storiche e con le neo-avanguardie hanno subito una vera e propria esplosione di presenza soprattutto attraverso le declinazioni della presentazione oltre che della rappresentazione, ed infine nello sviluppo prorompente dei nuovi mezzi espressivi.

Così la fotografia, il cinema, il video, la performance, l'happening, l'installazione e tutte le nuove forme di linguaggi artistici hanno prodotto una continua e forte presenza della tematica del nutrimento nell'arte contemporanea.

Marvin Harris, il grande antropologo americano, nel suo libro "Good to eat. Riddles of Food and Culture", (Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari), non esita ad approfondire la relazione tra il pensiero e il nutrimento. E subito dichiara che "il cibo, per così dire, deve nutrire la mentalità collettiva prima di poter entrare in uno stomaco vuoto", e subito dopo ribaltando l'affermazione e aprendo un'ampia riflessione, scrive "il cibo deve nutrire lo stomaco collettivo prima di poter alimentare la mentalità collettiva". Il focus insiste sui due luoghi: il pensiero, o la mentalità collettiva e il nutrimento, o lo stomaco.

Il pensiero visivo nelle sue più diverse forme insisterà, lungo tutto il suo processo storico e dalle forme antiche sino all'oggi, ugualmente su questi luoghi e li attraverserà con la formula della visione e del desiderio. Si desidera ciò che si vede! La pubblicità conosce bene queste formule della visione e del desiderio. I menù visivi con attraenti fotografie sono il punto

Art as food as food as food.

Antonio d' Avossa

From the early graffiti representing hunting scenes on the walls of caves , the relationship between art and food, intended as a basic need for survival, is a constant continuous in the history of art. The strength of these relationships is represented by the desire to perfect a nurturing collective , which aimed first of all to the sense of sight , and only after the fatigues of hunting or fishing and cooking of the shares of the sense of taste . There must however be stressed that there are a number of variations that lead up to this report contemporaneity. These variations that exceed even genres and disciplines . To this will be enough to think the origin and development of still life to understand how important the representation of subjects and themes in the background of the presence of food .

In the last century these issues , with the historical avant-garde and the neo- avant-gardes have undergone a veritable explosion of presence especially through the many facets of the presentation as well as the representation, and finally bursting in the development of new means of expression .

So the photography, film , video, performance, happening , installation and all new forms of artistic languages led to a continuous and strong presence of the theme of food in contemporary art.

Marvin Harris , the great American anthropologist , in his book "Good to eat . Riddles of Food and Culture " , does not hesitate to explore the relationship between thought and nourishment. And immediately declares that "food , so to speak , must nourish the collective mentality before you can enter an empty stomach ," and immediately after reversing the statement and opening a broad reflection , writes " food should nourish the stomach collective before being able to feed the collective mentality . " The focus insists on two places : the thought , or the collective mentality and nourishment , or stomach .

Visual thinking in its various forms will insist , along its entire historical process and the old forms until today, also on these sites and will enter it with the formula of vision and desire. You want what you see ! The advertising knows these formulas vision and desire. The visual menu with attractive photographs are the culmination of this kind of formula to replace the menu writings that refer only to the imaginary of the plate and assume that a thought and a more elaborate.

d'arrivo di questo genere di formula in sostituzione dei menù scritti che rinviano solo all'immaginario del piatto e che presumono un pensiero ed una conoscenza più elaborata.

In queste formule si interseca la rappresentazione come presentazione e il cibo come nutrimento immediato, dal consumo veloce e dunque privo di riflessione sulle nostre azioni e sul processo gustativo.

E' su questo punto nodale tra rappresentazione e presentazione che insisterei, perché solo con le Avanguardie questo nodo viene sciolto. A partire dalla cucina Futurista, passando per la messa in discussione della rappresentazione pittorica approntata da René Magritte, l'arte in tutte le sue varianti ed in tutti i suoi generi si è attrezzata per una vera e propria indistinzione di questi luoghi come domini separati. Ce lo ha detto da tempo l'avanguardia!

Daniel Spoerri con i suoi *Tableux Pieve*, Andy Warhol con le sue *Campbell Soup*, Piero Manzoni con le sue *Michette Acrome*, George Maciunas con il suo *Identical Lunch* e tanti altri artisti della seconda metà del secolo scorso hanno dichiarato con sicurezza che il cibo e l'arte non individuano confini definiti ma si producono nel luogo dell'incontro.

Un artista in particolare esemplarmente dimostra che questi confini sono estremamente deboli, con una linea di demarcazione praticamente inesistente. Si tratta di Joseph Beuys, il grande maestro della "scultura sociale". E se non basta la sua affermazione: "Esistono contadini che sono artisti e che coltivano patate"... "Se un uomo può provare una cosa reale, se può far sviluppare una cosa di importanza vitale dalla terra, allora lo si deve considerare come un essere creativo in questo campo. E in questo senso lo si deve accettare come un artista", proseguiremo con una riflessione sul senso del gusto da sempre in relazione al senso della vista.

Il senso del gusto nell'opera di Beuys è rappresentato dall'immissione estremamente continua ed emblematica di cibi e alimenti veri e propri all'interno delle sue installazioni, vetrine, oggetti, azioni. Ecco allora comparire, fin dai primi anni sessanta, salsicce, pancette, prosciutti, lardo, burro, margarina, cioccolata, zucchero, latte, olio di oliva, vino, miele, pesci e carni secche, e la lista potrebbe continuare. Materiali organici dunque ma sempre e solo simbolici e rinviati ad altro o per l'indispensabilità della sopravvivenza. Questo è il senso del gusto per Joseph Beuys: assicurarsi attraverso alcuni alimenti/elementi dalla forte potenzialità energetica sopravvivenza in situazioni estreme. E' all'unità complessiva e complessa dei sensi che partecipano questi alimenti; una specie di rimessa

In these formulas intersects representation as presentation and food as nourishment immediate consumption fast and therefore no reflection on our actions on the process and taste .

It is on this nodal point between representation and presentation that would insist , because only with the Avanguards this node is dissolved . From the kitchen Futurist , through the questioning of pictorial representation prepared by René Magritte , art in all its forms and in all its kinds is equipped to a real lack of distinction of these places as separate domains . Told us a long time the vanguard !

Daniel Spoerri with its "Tableux Pieve" , Andy Warhol with his "Campbell Soup" , Piero Manzoni with his "Michette Acrome" , George Maciunas with his "Identical Lunch" and many other artists of the second half of the last century have stated with confidence that the food and the art does not identify clear boundaries but are produced at the venue .

A particular artist exemplarily shows that these boundaries are extremely weak , with a line of demarcation virtually nonexistent. It is Joseph Beuys , the great master of the " social sculpture" . If not enough, his statement : " There are farmers who are artists and who grow potatoes" ... "If a man can experience a real thing , it may be developing a thing of vital importance from the earth, then it must be regarded as a creative in this field. In this sense, one must accept him as an artist", will continue with a reflection on the sense of taste always in relation to the sense of sight.

The sense of taste is represented in the work of Beuys placing continuous and extremely emblematic of food and real food within its installations, windows, objects, actions . Here then appear, since the early sixties , sausages, bacon, ham , lard , butter, margarine , chocolate , sugar, milk , olive oil , wine, honey , dried meats and fish , and the list goes on. Organic materials , therefore, but always and only symbolic and that send back to another or to the indispensability of survival. This is the sense of taste for Joseph Beuys : Make sure through some foods / items from the strong energy potential survival in extreme situations. And unit and overall complex of the senses involved in these foods , a kind of questioning of the hierarchy of the senses , then, is upstream of this practice.

In this regard, I will quote a letter written by the poet Lorenzo Stecchetti (Olindo Guerrini) to Pellegrino Artusi and reported by him in his "Science in the Kitchen and the Art of Eating Well" : " The human race lasts only because man has the instinct of preservation and that of reproduction and vivid feel the need to please. To the satisfaction of a need to be always united a

in discussione della gerarchia dei sensi dunque è a monte di questa pratica.

A questo proposito citerò una lettera scritta dal poeta Lorenzo Stecchetti (Olindo Guerrini) a Pellegrino Artusi e da quest'ultimo riportata nel suo *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*: "Il genere umano dura solo perché l'uomo ha l'istinto della conservazione e quello della riproduzione e sente vivissimo il bisogno di soddisfarvi. Alla soddisfazione di un bisogno va sempre unito un piacere e il piacere della conservazione si ha nel senso del gusto e quello della riproduzione nel senso del tatto. Se l'uomo non appetisse e non provasse stimoli sessuali, il genere umano finirebbe subito. Il gusto e il tatto sono dunque i sensi più necessari, anzi indispensabili alla vita dell'individuo e della specie. Gli altri aiutano soltanto e si può vivere ciechi e sordi, ma non senza l'attività funzionale degli organi del gusto." La riflessione di Stecchetti continua proprio della direzione indicata prima. Egli considera questa gerarchia ingiusta e ne critica l'umana ineguaglianza. "Come è dunque nella scala dei sensi i due più necessari alla vita ed alla sua trasmissione sono reputati più vili? Perché quel che sodisfa gli altri sensi, pittura, musica, ecc., si dice arte, si ritiene cosa nobile, ed ignobile invece quel che sodisfa il gusto? Perché chi gode vedendo un bel quadro o sentendo una bella sinfonia è reputato superiore a chi gode mangiando un'eccellente vivanda? Ci sono duenque tali ineguaglianze anche tra i sensi che chi lavora ha una camicia e chi non lavora ne ha due?"

A queste domande certamente il lavoro di Beuys dà una risposta che, si badi bene, non è una risposta di contrapposizione o di inversione della gerarchia, ma di integrazione. Beuys non dipinge nature morte con alimenti, non distribuisce opere destinate a consumarsi nello stomaco del pubblico dell'arte, non presenta evocativi aromi e profumi piuttosto presenta gli stessi alimenti nella loro funzione simbolica ed energetica per garantire ad essi una indispensabilità e sostenibilità per la sopravvivenza dell'uomo e certamente anche dell'arte con il quale identifica la sua creatività. Prova ne è quell'opera-multiplo del 1977 e titolata con profetica visionarietà "Food for Thought".

E' un pensiero che dovrebbe sempre ritornare quando mangiamo e quando guardiamo. Perché se è vero, come è vero, che per fare un hamburger servono 2.400 litri di acqua, facciamo in modo che il nostro pensiero si concentri sull'acqua, come una vera e propria contro-immagine, come suggeriva Beuys.

E allora per concludere direi che: Non siamo solo quello che mangiamo, siamo anche, se non soprattutto, quello che vediamo, e vedendo pensiamo.

pleasure and the pleasure of keeping you in the sense of taste and that of reproduction in the sense of touch. If man does not appetite and did not feel sexual stimuli, the human race would end immediately. The taste and touch are the senses, therefore, no longer necessary, indeed essential to the life of the individual and the species. Other help and only you can live blind and deaf, but not without the functional activity of the organs of taste." Reflection of Stecchetti continues its direction indicated before. He considers this unjust hierarchy and criticizes the human inequality. "As it is, therefore, in accordance with the scale of the two most necessary to life and its transmission are reputed the most vile? Because what satisfy the other senses, painting, music, etc., They say art, it is believed something noble, ignoble, and instead what satisfy taste? Why anyone who enjoys seeing a beautiful picture or hearing a beautiful symphony is believed to exceed who enjoys eating an excellent dish? So there are these inequalities also among the ways that business people have a shirt and who does not work has two? " These questions are certainly the work of Beuys gives an answer that, mind you, is not a response of opposition or reversal of the hierarchy, but of integration. Beuys did not paint still life with food, it does not distribute works intended to be consumed in the stomach of public art, no evocative aromas and flavors rather has the same foods in their symbolic function and energy to ensure that they have an indispensable to the survival and sustainability man and certainly the art with which it identifies its creativity. The proof is that work - multiple of 1977 and titled with prophetic visionary "Food for Thought".

It's a thought that should always return when we eat and when we look. Because if it is true, how true it is, that to make a hamburger 2,400 liters of water are used, we make sure that our thinking to focus on the water, like a real counter-image, as suggested by Beuys.

And then finally I would say: We are not only what we eat, we are also, if not more, what we see, and seeing we think

A decorative border on the left side of the page features a variety of butterflies. The top section is dominated by bright red butterflies, some with white spots. Below this is a large section of light green butterflies, many of which have a yellowish-orange flower-like shape on their wings. At the bottom, there are several orange butterflies with black markings, resembling monarchs.

Contributi e riflessioni sul tema

Carlo Vitali

Lucia Folco Zambelli

Anna Maria Rossi Castaldi

Antonio D'Amico

Siamo ciò che mangiamo oppure mangiamo ciò che Siamo?

Ogni essere umano è animato da un'innata ricerca di gratificare la propria percezione del concetto di 'felicità'. Un processo personalizzato dalle individuali percezioni che se ne nutrono e interminabile grazie al costante mutare della percezione individuale in relazione alla crescente evoluzione delle esigenze personali in merito. La scala dei bisogni che ogni essere umano avverte disposta in gerarchia di valori e nelle loro mutue sussidiarietà e reciproci pesi di priorità definisce le aspettative di gratificazione nutrite da ognuno dalla cui gratificazione discende la 'temporanea' felicità che ne aveva motivato la ricerca.

La costante precarietà di avvicinamento allo stato di felicità raggiunto sollecita gli esseri umani ad ancorare tra i bisogni quelli della solidarietà e della reciproca difesa dei valori comuni aggregando la propria lealtà di relazioni nei diversi aggregati sociali (coppia, famiglia, clan, tribù, etc.) che compongono la gerarchia delle istituzioni legittimate ad assumere il ruolo di rappresentanza collettiva delle aspettative individuali ed, in cambio, a imporre gli obblighi che ne conseguono ai singoli individui e gruppi sotto-ordinati. La continuità dell'accettazione dal basso di quei vincoli ulteriori apposti dalla gerarchia sociale alla selvaggia aspirazione di ognuno al raggiungimento hic et nunc delle proprie dosi di felicità è garantita dalla condivisione lungo tutta la piramide istituzionale d'una comune visione di valori delle loro priorità e pesi di scambio; ciò compone la antropologia-culturale di ogni comunità nel cui ambito possono coesistere di diverse purché si rispettino le diversità e nel contempo la coesistenza della stabilità della piramide; ogni strato istituzionale cura la tutela dei propri valori irrinunciabili.

Tutte le manifestazioni in cui si estrinseca perciò la vita sociale (coppia, famiglia, clan, etc.) si estrinsecano in celebrazioni collettive destinate a gratificare i tre piani in cui si manifestano le aspettative della felicità per gli esseri umani; Soma, Mente, Spirito. I processi che presiedono

al nutrimento delle esigenze del Soma sono presenti in ogni celebrazione collettiva come lo sono quelle che presiedono al nutrimento delle esigenze della Mente e dello Spirito indipendentemente dal livello di erudizione e dal profilo delle caratteristiche individuali; tutti gli esseri umani sono portati a posporre la propria voracità a beneficio della sopravvivenza dell'affetto di coppia, dell'integrità della prole, della solidarietà del clan e tutti gli esseri umani accettano di frenare le proprie urgenze per godere di percezioni personalissime del bello che ne suggestionano sul piano artistico la sensibilità secondo il

We are what we eat or we eat what we are?

Every human being is driven by an innate search to gratify their own perception of the concept of 'happiness': a process personalised by individual perceptions that are nourished and kept infinite by the constant mutation of individual perception in relation to the growing evolution of personal needs in that regard. The scale of needs that every human being perceives, arranged in hierarchy of values and in their mutual subsidiarity and reciprocal weights of priority, defines the expectations of gratification nourished by each one of us, the gratification of which leads us to the 'temporary' happiness that had motivated their search. The constant precariousness of approaching the state of happiness incites human beings to anchor among their needs those of solidarity and mutual defence of common values, by aggregating their loyalty of relationships in different social groups (couples, families, clans, tribes, etc.) which make up the hierarchy of the institutions legitimated to assume the role of collectively representing individual expectations and, in exchange, imposing obligations that ensue therefrom upon the sub-ordered individuals and groups. The continuity of acceptance from the bottom of those further constraints affixed by the social hierarchy to the wild aspiration of everyone to achieving hic et nunc their own doses of happiness is guaranteed by the sharing, along the whole institutional pyramid, of a common value vision of their priorities and weights of exchange. This makes up the cultural anthropology of each community in whose scope many of them may coexist, provided that the diversities and, at the same time, the coexistence of the stability of the pyramid are respected; each institutional layer deals with protecting its essential values. All the manifestations in which, therefore, social life is expressed (couples, families, clans, etc.) are expressed in collective celebrations destined to gratify the three levels in which the expectations of happiness for human beings manifest; Body, Mind, Spirit. The processes that govern the nourishment of the needs of the Body are present in every collective celebration, as are those that govern the nourishment of the needs of the Mind and the Spirit irrespective of the level of erudition and the profile of individual characteristics. All human beings are inclined to put their own voraciousness aside for the benefit of the survival of the affection of the couple, the integrity of the offspring and the solidarity of the clan, and all human beings agree to curb their own urgencies in order to enjoy very personal perceptions of beauty that suggest, on an artistic level, their sensitivity according to the degree of intellectual and spiritual satisfaction achieved by everyone.

grado di sofisticazione intellettuale e spirituale raggiunto da ognuno.

Al fine di garantire la stabilità sociale e migliorare il processo di conseguimento della felicità individuale la antropologia-culturale ancora le celebrazioni attorno a rituali capaci di contenere ad ogni livello tutti gli aspetti che concorrono a garantire la gratificazione di Soma, Mente e Spirito; la Religione collega (re-liga) i singoli all' "altro da sé" lungo tutta la gerarchia di aspettative in ogni celebrazione il cui contenuto diviene rito sacro. Lo 'spezzare il pane', l' "intimità matrimoniale", la 'patria potestas', il 'rispetto dei diversi', la 'lealtà verso il clan', l' "ospitalità agli stranieri", etc. sono tutti valori che ogni antropologia-culturale rende sacrali.

Le cerimonie nutritive (agapi) quindi si arricchiscono di valori culturali che contengono valori somatici (alimentazione), valori mentali (partecipazione comunitaria) e valori spirituali (trascendenza dei simboli).

La composizione dell'essere umano sui tre piani di Soma, di Mente e di Spirito s'è incarnata da sempre sin dai primordi sociali nella famiglia e nella tribù consolidando le diverse antropologie-culturali tramandatesi lungo le generazioni tramite rituali comunitari ricchi di 'tabù' come strumento educativo all'adozione di accorgimenti fondati sul buon senso della 'prudenza' individuale, ma gradualmente trasmessi come pratiche di un senso comune cui la comunità aderisce per tutelare organicamente le proprie peculiarità etniche.

Ritualità che partono sempre dalla necessità di tutelare i bisogni psico-fisici della Vita quotidiana personale e comunitaria (nutrimento, prestanza, sicurezza, benessere, ofelimità) secondo i classici livelli della scala dei Bisogni indicata sul piano scientifico dalla psicologia (Jung, Maslow, Daniel Kahneman) ma, una volta che si siano consolidati nell'ambito delle aspettative più quotidiane, devono gratificare poi le aspettative nutrite dagli individui più evoluti, quindi più ricche di esigenze intellettuali (Mente) e trascendenti le stesse esigenze del benessere PNEI o psico-fisico (Spirito).

Questo passo è compiuto 'interpretando' i rituali come percorsi iniziatici di auto-educazione alla gestione in autonomia della propria prudenza nell'affrontare il rischio della precarietà della vita in qualsiasi ambiente fisico o sociale essa si manifesti.

Il mangiare insieme diventa allora Agape fraterna cui è ammesso ogni adepto e gli eventuali estranei privi di tutele dei propri clan. L'ospitalità diventa allora valore più ricco della pura compassione e mutua solidarietà per estendere i confini

In order to ensure social stability and to improve the process of achieving individual happiness, cultural anthropology anchors celebrations around rituals able to contain at each level all the aspects that contribute to ensuring the gratification of Body, Mind and Spirit; Religion re-connects (re-liga) individuals to "the Other" along the whole hierarchy of expectations in every celebration whose content becomes a sacred rite. The 'breaking of bread', 'matrimonial intimacy', 'power of the father', 'respect of diversity', 'loyalty to the clan', 'hospitality to strangers', etc. are all values that each cultural anthropology makes sacred. The nourishing ceremonies (agapes) are therefore enhanced by cultural values that contain bodily values (nourishment), mental values (community participation) and spiritual values (transcendence of symbols).

The composition of the human being on the three levels of Body, Mind and Spirit has always, from the very primordial societies, been incarnated in the family and in the tribe, consolidating the different cultural anthropologies handed down through the generations by way of community rituals filled with 'taboos' as an educational tool for the adoption of measures based upon the common sense of individual 'prudence', but gradually transmitted as common sense practices to which the community adheres in order organically to protect its own ethnic peculiarities.

These rituals always start from the need to protect the mental-physical needs of daily personal and community life (nourishment, prowess, safety, welfare, ofelimity) according to the classic levels of the scale of needs identified on a scientific plane by psychology (Jung, Maslow, Daniel Kahneman) but, once they are established in the scope of more daily expectations, they must then gratify the expectations nourished by the most evolved individuals, thus becoming richer with intellectual needs (Mind) and transcending the same needs of psycho-neuro-endocrine-immunology or mental-physical welfare (Spirit).

This step is accomplished by 'interpreting' the rituals as initiation paths of self-education to manage autonomously one's own prudence in facing the risk of the precariousness of life in any physical or social environment it manifests.

Eating together thus becomes a fraternal agape to which every adept and any strangers without the protection of their clan are admitted. Hospitality thus becomes a richer value than pure compassion and mutual solidarity to extend the borders of the tribe with due prudence and mutual respect! Sharing the daily bread is the symbol of a concept of brotherhood extended to every human being.

della tribù con debita prudenza e reciproco rispetto! Condividere il pane quotidiano è il simbolo di un concetto di fratellanza esteso a ogni essere umano.

Ciò che vale per il desinare in comune si applica anche nei rituali che vi sono associati ma che si riferiscono alla gratificazione di altri bisogni; prestanza (condivisione della fitness psico-fisica nelle Accademie che oltre al fisico curano anche il pensiero euristico e quello esoterico), sicurezza (condivisione della difesa da minacce ambientali dell'integrità della comunità che dopo la polizia e forze armate tutelano l'ecosistema, la cultura, l'economia, le relazioni extra-comunitarie), benessere (che dopo la serenità della vita comunitaria tutela anche la prevenzione di disagi, morbilità e violenza incontrollata), ofelimità (accessibilità al superfluo che, dopo avere appagato le più immediate percezioni della 'ricchezza' garantisce anche tempo libero per accedere ai consumi meno indispensabili ma di contenuti sempre più intellettuali – musica, artigianato, lettura – e spirituali – esoterismo, filosofia, teologia).

Lo spezzare il pane comunitario crea il primo rituale della famiglia che assume significati altrettanto rituali nei gruppi sociali più estesi.

Per garantire ritualità e significati simbolici allo spezzare il pane ogni comunità aderisce a modalità peculiari nella preparazione dell'agape. Modalità sia d'igiene personale sia d'igiene della tavola sia d'igiene dei prodotti usati sia dell'igiene della cottura, abbinamento e sequenza delle portate.

In ognuna delle regole che prendono forma si possono identificare i significati attribuiti ai vari livelli alle pratiche del primissimo fattore caratterizzante ogni cultura umana; la gastronomia e la culinaria.

Le civiltà rurali presentano una maggiore abbondanza di ricette e pietanze ma in tutte le etnie si conferma la presenza dei simboli dell'antropologia-culturale che ha consolidato ogni specifica culinaria.

Dai rituali religiosi dettati dalle scadenze occasionali (disastri, conflitti, carestie, epidemie, malattie, piaghe) o periodici (stagioni, semine, raccolti, fertilità) provengono le materie prime più straordinarie - interiora degli animali sacrificati e le primizie del raccolto. Gli stessi rituali religiosi dettati dagli aruspici dettano l'igiene del trattamento dei prodotti destinati all'agape – igiene personale e strumentale degli addetti, modalità per i loro raccolti e macellazioni, depurazione da inquinanti, selezione. I rituali guidano anche preparazione, cottura, abbinamenti e sequenze delle portate. I rituali dettano anche le

What is true for eating together is also applied to associated rituals but those which refer to the gratification of other needs; prowess (sharing of mental-physical fitness in the Academies which, in addition to the physical side also take care of heuristic and esoteric thought), safety (sharing of defence from environmental threats to the integrity of the community which, after the police and armed forces, protect the ecosystem, culture, economy, non-community relationships), welfare (which after the serenity of community life also protects the prevention of discomfort, morbidity and uncontrolled violence), ophelimity (accessibility to the superfluous which, after having satisfied the most immediate perceptions of 'wealth', also guarantees free time to access less essential consumption but with increasingly intellectual contents – music, craft, reading – and spiritual contents – esotericism, philosophy, theology).

Breaking the community bread creates the first ritual of the family which assumes equally ritual meanings in the most extended social groups.

In order to ensure the ritual nature and symbolic meanings of breaking the bread, each community adheres to peculiar methods in preparing the agape, methods of both personal hygiene and table hygiene, product hygiene and cooking hygiene and the combination and sequence of courses.

In each of the rules that take shape, meanings can be identified that are attributed at the various levels to the practices of the very first influence characterising every human culture; gastronomy and culinary arts.

Rural civilisations have a greater abundance of recipes and dishes but in all ethnic groups there is the presence of symbols of cultural anthropology that consolidated each specific culinary practice.

From religious rituals dictated by occasional events (disasters, conflicts, famines, epidemics, diseases, plagues) or periodic events (seasons, plantings, harvests, fertility) come the most extraordinary ingredients – entrails of sacrificed animals and the first fruits of the harvest. Those religious rituals dictated by omens dictate the hygiene of the treatment of products destined for the agape –

personal and instrumental hygiene of the workers, methods for their harvesting and slaughter, purification from pollutants, selection. Rituals also guide the preparation, cooking, combinations and sequences of the courses. Rituals also dictate rules for the correct positioning of the diners in a hierarchy which illustrates respect for the experience and role of the participants.

norme per una corretta disposizione dei commensali in una gerarchia che illustra il rispetto per l'esperienza e il ruolo dei partecipanti.

L'insieme degli elementi simbolici presenti nella culinaria e nell'eno-gastronomia permettono di decodificare il tipo di antropologia-culturale che anima i concetti di una sana vita sociale per ogni etnia; libertà, dovere, status, gerarchia, responsabilità, rispetto, etc..

Il benessere è un elemento che viene percepito alla luce della propria antropologia-culturale, senza benessere – condivisione dell'antropologia-culturale – ogni 'piacere' perde le sue connessioni integrali per la persona umana (Soma, Mente, Spirito) a qualsiasi livello di sofisticazione ciascuna riesca a viverla e il 'piacere' di qualunque bene o servizio si appiattisce sulla sua dimensione più immediata organolettica e sensoriale; il sesso, l'arte, l'alimentazione, i divertimenti, la lettura, l'istruzione, etc..

Il concetto di 'piacere' della vita comunitaria è evidenziabile dalla eno-gastronomia e dalla culinaria e dalla scala di maturità in cui essa viene apprezzata dai singoli adepti a seconda del loro riconosciuto livello di consapevolezza.

Ogni dibattito relativo alla culinaria e all'eno-gastronomia etnica non dovrebbe prescindere da riferimenti di ogni prodotto e portata a rituali cui essi si agganciano e alle altre manifestazioni artistiche e filosofiche che vi sono associate nella Storia della specifica Cultura etnica in questione; altrimenti i rigatoni con la pagliata o la colazione pasquale con uova, pizza di formaggio, mozzarelle di primizie e vino rosso oppure stoccafisso all'anconitana si confonderebbe col solo sapore e 'piacere organolettico' perdendo ogni capacità di penetrare gli abbinamenti, le sfumature di aromi e il grado di loro intensità oltre che la percezione del contesto che ha generato quella dieta – anche la 'pizza napoletana' è solo una massificazione organolettica incolta rispetto all'unica, vera pizza concepita a Napoli; la Marinara pomodoro, aglietto novello, olio e maestria nella cottura in forno a legna. Come i vermicelli, i calzoni fritti nella sugna, le pastiere, le ricce, tutto deve essere degustato nella Napoli di Spaccanapoli durante Piedigrotta coi suoi suoni, rumori, colori profumi e visioni di folla gioiosa nelle rare occasioni comunitarie di scordarci dell'indigenza e gioire integralmente del Bello che ci circonda! Ogni pasto una gamma di vini e un significato rituale corredo da suoni e luci che rappresentino le realtà 'provinciali' altrimenti perdute e sulla cui unica base i prodotti eno-gastronomici artigianali possono

The set of symbolic elements present in culinary practices and in food and wine allow us to decode the type of cultural anthropology that animates the concepts of a healthy social life for each ethnic group: freedom, duty, status, hierarchy, responsibility, respect, etc..

Welfare is an element that is perceived in light of its cultural anthropology. Without welfare – sharing of cultural anthropology – every 'pleasure' loses its integral connections for a human being (Body, Mind, Spirit). At any level of sophistication, each one manages to enjoy it and the 'pleasure' of any goods or service dwindles onto its most immediate organoleptic and sensory dimension: sex, art, nourishment, entertainment, reading, education, etc..

The concept of 'pleasure' of community life can be identified by food and wine and by culinary practices and by the scale of maturity in which it is appreciated by the individual adepts depending on their recognised level of awareness.

Any debate relating to ethnic culinary practices and food and wine should not disregard references of each product and course to the rituals with which they are connected and to other artistic and philosophical manifestations that are associated with them in the history of the specific ethnic culture in question. Otherwise rigatoni with pagliata or Easter breakfast with eggs, cheese pizza, first fruit mozzarella and red wine or stoccafisso all'anconitana would get confused with only taste and 'organoleptic pleasure', losing any ability to penetrate the combinations, the nuances of aromas and the degree of their intensity as well as the perception of the context that generated this diet. Even the 'Neapolitan pizza' is just an uncultured organoleptic depersonalisation compared to the only true pizza conceived in Naples; the tomato Marinara, aglietto novello, oil and the mastery of the cooking process in a wood oven. Like vermicelli, calzoni fried in lard, pastiere, ricce, everything should be tasted in the Spaccanapoli street in Naples during the Piedigrotta festival with its sounds, noises, colours, aromas and visions of the joyful crowd on the rare community occasions in order to forget indigence and truly rejoice in the Beauty that surrounds us! Every meal is a range of wines and a ritual meaning accompanied by sounds and lights that represent the 'provincial' realities otherwise lost and upon whose sole basis handmade food and wine products can be appreciated for their added value to the cultural 'pleasure' that could obscure the pure depersonalised organoleptic pleasure of industrial production and mass distribution that does not leave them any competitive possibility com-

essere apprezzati per il valore aggiunto al 'piacere' culturale che potrebbe obnubilare il puro piacere organolettico massificato della produzione industriale e della distribuzione di massa che non lascia loro alcuna possibilità competitiva rispetto alla pura competizione commerciale sul mercato globale; è come le griffes rispetto alla sartoria artigianale o le scarpe di Della Valle rispetto alle scarpe su misura!

Carlo Vitali
Istituto di Studi sul Lavoro

pared to pure commercial competition on the global market. It is like designer labels compared to artisan tailoring, or Della Valle shoes coming up against custom-made shoes!

Carlo Vitali
Institute of Employment Studies

Quel che mangiamo siamo

La ricerca di “risorse primarie” destinate all’alimentazione ha accompagnato l’umanità sin dal suo primo affacciarsi sulla Terra e ne ha determinato lo sviluppo, anche in termini evolutivi. Procurarsi il cibo era ed è garanzia di continuità della specie; oggi tale garanzia sembra acquisita (seppur in parte) per alcune popolazioni, per altre, al contrario, negata, per altre ancora messa in serio rischio per cause di natura diversa.

Questa sommaria tripartizione tuttavia non esenta i popoli più fortunati dal “problema alimentare” che oggi si manifesta sotto spoglie diverse (per eccesso e per difetto, per così dire, volontario) con conseguenze dirette individuali e indirette sociali, non solo: l’allineamento al modello di sviluppo occidentale e conseguenti stili di vita (anche alimentari) da parte delle popolazioni in via di sviluppo aumenterà questa nuova e inedita area di disagio, specie nelle nuove generazioni ormai private del significato “primo” dell’essere venuti al mondo.

In termini più generali la ricerca della risorsa alimentare rappresenterà una delle sfide più pressanti per prossimi anni, se non si invertirà il rapporto di crescita tra la popolazione e la riproducibilità delle risorse; nonostante lo straordinario avanzamento delle scienze e delle tecnologie, a distanza di oltre due secoli nulla ha contraddetto quanto l’abate Malthus aveva previsto in merito alla proiezione delle due variabili in questione, “popolazione e risorse”, la cui crescita in natura è diversamente regolata con progressione esponenziale nel primo caso e aritmetica nel secondo. Considerando il peso della domanda espressa dalla popolazione mondiale in continuo aumento e la disponibilità di risorse in decrescita costante, qualora anche intervenisse un fattore limitante, il divario fra domanda e offerta non sarà colmato, poiché la legge di sopravvivenza, insita negli esseri viventi, continuerà a cadenzare i cicli riproduttivi con accelerazioni e decelerazioni, a volte apparentemente contraddittorie per chi si ferma a contemplare solo il proprio orticello. Per quanto l’homo sapiens si sia sottratto al ruolo di stretta dipendenza dalle leggi naturali, rifiutando in ultima analisi l’alternativa sorte di preda e predatore, la sua identità di essere vivente si è sempre manifestata come carattere dominante nei momenti di criticità, affidando in modo istintuale la probabilità di vita alla quantità numerica della prole nella speranza che almeno uno possa sopravvivere.

Allo stato attuale il dato quantitativo sembra l’unico scenario certo negli anni prossimi venturi: una popolazione mondiale in

We are what we eat

The search for “primary resources” meant for nutrition has accompanied the human race from its earliest appearance on earth and has determined its subsequent evolution. The procurement of foodstuff was and is a guarantee that makes possible the survival of the species. Nowadays, this guarantee is granted, at least partially, to some populations, whereas it is denied or made a risky bet to others, owing to several reasons.

This rough division into three categories does not, however, exempt the luckier ones from confronting a “nutrition problem”, which reveals itself in different ways (by voluntary surfeit or dearth, so to say), impinging directly on individuals and indirectly on a societal level. But this is not all. Future adherence by developing nations to western socio-economic production patterns and eating habits will enhance this new area of maladjustment, especially for young generations, by now deprived of the pristine feeling of what means “being alive”.

In more general terms, the search for food will be one of the most urgent challenges of the future, if we do not change the relationship between population growth and availability of resources. In spite of the extraordinary development of science and technology and after more than two hundred years, nothing has so far disproved what Abbot Malthus had foreseen on the projection of the two relevant variables: population and resources, whose growth are naturally regulated respectively by an exponential and an arithmetic progression.

When we consider the extent of the demand expressed by a growing world population and the dwindling availability of resources, if a further negative factor were added, we notice that the gap between offer and demand will not be filled, because the human inborn instinct for survival will continue to prompt reproductive cycles, at a hastened or delayed pace, in an apparently contradictory way to those who just look at their own little turf.

Even though homo sapiens managed to escape strict dependence on natural laws, and gained emancipation from being either a prey or a predator, his/her identity as a human being always came out in the most critical moments as a distinct primordial characteristic, translating itself into the will to perpetuate itself through a wide progeny, of whom at least one might survive.

At present quantitative data appear as the only proved scenario in the near future: a steep increase of world population in a finite planet.

vertiginoso aumento in un pianeta finito.

Per quanto la ricerca scientifica sia impegnata per trovare soluzioni, i tempi di un collasso del sistema sembra siano sempre più ravvicinati, anche perché i rimedi proposti spesso sono mirati a massimizzare le capacità di resa del singolo prodotto alimentare senza tener conto delle esternalità conseguenti a questo operato; ricordo a tale proposito il processo di desertificazione di terre messe a coltura intensiva, l'introduzione nel settore agricolo di specie sterili non presenti in natura, per contro la distruzione costante della biodiversità, e così via. Urge pertanto nel brevissimo termine un'inversione di tendenza da parte di chi oggi si trova in posizione di privilegio.

Che fare? Quali azioni la contemporaneità può e deve intraprendere da subito?

Da un lato riequilibrare gli stili di vita (non solo sotto il profilo proteico), dall'altro reperire altre risorse, dall'altro evitare danni, in primis quelli causati dall'uomo (inquinamento delle acque, dei suoli, dell'atmosfera, problema del riscaldamento globale, ecc.); infine, e non ultimo, rieducare alla coscienza di sé e alla conoscenza.

Partirei da questa ultima affermazione per riallacciarmi al tema de "l'alimentazione, sostenibilità e arte": i termini nutrizione, alimentazione, cibo, pur nelle diverse sfumature lessicali, sottendono un richiamo sensoriale che, agendo nella sfera emozionale, facilmente si presta alla narrazione, mentre il termine sostenibilità, non trovando immediato riscontro né sensoriale, né sottoforma di memoria sperimentale, può generare solo "falsi racconti alla moda", se non correttamente inquadrato in una chiave di lettura sistemica.

Adottando il metodo della scienza ecologica, le risorse alimentari non possono essere parcellizzate, ma devono essere reintrodotte nel discorso più ampio delle risorse primarie, rinnovabili e non rinnovabili, i cui usi e/o consumi sono strettamente interdipendenti.

Quel "siamo quel che mangiamo", evocato nel titolo dell'incontro, può diversamente essere inteso ribaltando la sequenza dei termini, "quel che mangiamo siamo", ovvero l'ascesa dell'uomo lungo la piramide alimentare segna inevitabilmente l'asservimento ai propri fini di altre risorse; le varie fasi evolutive sono cadenzate da questo progredire, dal nomadismo alla stanzialità gli esseri umani sono stati artefici del proprio habitat, la storia

In spite of a scientific research engaged in finding solutions, the time line towards a comprehensive collapse appears increasingly near, also because proposed stopgaps aim to maximize productivity of each single staple food, without allowing for the ensuing externalities.

In this respect, it is worth mentioning the desertification of intensively cultivated land, the introduction of sterile genetically modified seeds and the destruction of biodiversity. Therefore, we need a change of gear coming from the privileged ones.

What is to be done? What can and must be set in motion starting from now?

We can do several things: first, we can choose a more balanced life-style, not only protein-wise; then, we may discover further resources, but also avoid to damage them (so, avoid water and soil pollution, take care of global warming, etc.). Last but not least, we must enhance our self-consciousness and knowledge.

I should like to take this last remark as a bridge to the theme of "nutrition, sustenance and art". The terms food, nutrition, nourishment, though semantically different, have something in common insofar as they appeal to the senses, and therefore to emotions, so that they lend themselves more easily to a narrative description. On the contrary, the term "sustainability" does not arouse any perceptive emotion nor can it stimulate memories of any kind, but only generates spurious anecdotes "à la page", if it is not projected on solid ground.

In an ecological perspective, food resources cannot be seen as an isolated theme, but should be inscribed into the wider context of all primary resources, which can be renewable or not, and whose consumption are intertwined variables.

The title of the lecture-meeting, "we are what we eat", can be read in reverse: we eat, so, we are. This means that the rise of humankind along the food pyramid involves the mastery over resources of different nature. Evolution is marked by this progression from the stage of nomadism to settling down, during which humans have shaped their environment: the history of agriculture is a proof of this development. The various choices made all along through the ages testify to the degree of the human awareness of being an actor inside a wider framework, an actor who also expresses needs not immediately linked to bare survival but belonging to a more subtle and sophisticated sphere, inspired to pleasure and its celebration rituals.

dell'agricoltura ne è testimone. Le scelte via, via praticate nel settore rappresentano al tempo stesso il grado di conoscenza consapevole del proprio agire come facente parte del tutto e la risposta a bisogni espressi, non esclusivamente di tipo esigibile; la coltivazione della vite, delle spezie, del caffè, delle erbe medicinali e affini è indicatore di bisogni oltre la stretta necessità materiale, appartenenti ad una sfera di ascolto più sottile e sofisticata, ovvero quella del piacere e dei suoi rituali di celebrazione.

Quello che mangiamo rappresenta pertanto lo specchio di chi siamo, non tanto in termini soggettivi, quanto collettivi.

Tuttavia le scelte d'uso delle risorse naturali rinnovabili non si giocano solo sulla filiera alimentare; l'attuale dibattito per la messa a coltura di aree finalizzate alla produzione di biomasse per scopi energetici riporta il discorso ad una valutazione di sistema nella sua globalità; nel caso in questione, riferito ad una risorsa rinnovabile in sé sostenibile, non si possono ignorare altre variabili, non ultima la conflittualità con le consorelle risorse alimentari che potrebbero essere sostituite o penalizzate dai nuovi impianti, allargando in tal modo la forbice tra la domanda di alimenti e la disponibilità.

Lo sviluppo atteso dall'utilizzo di nuove fonti energetiche dovrà essere calcolato sull'intero bilancio di sistema e non sulle singole componenti.

Nelle pratiche dei nostri predecessori valutazioni di questo tipo erano prassi consolidata nella consapevolezza di agire per la continuità della specie, oggi, nonostante l'obbligatorietà normativa, siamo indifferenti a questa istanza.

Conoscere e prendere coscienza di questo è estremamente importante; la storia del paesaggio offre una lettura del processo modificativo del territorio, attuato nei secoli dalle diverse civiltà.

I segni che percepiamo non sono casuali, ma significati di un sapere antico, ormai dimenticato, non esperito, al più letto nel suo aspetto estetico; dentro quei segni si sono non solo specializzate le pratiche, ma sono maturati i processi di trasformazione del tessuto culturale e le conquiste sociali.

L'attuale consumo di risorse rischia di cancellare in modo irreversibile sia le testimonianze visibili di quei processi, sia i legami istituiti tra gli esseri umani e il luogo, negando ad entrambe il diritto di identità; il suolo sempre più urbanizzato, persa la sua capacità riproduttiva in favore di una rendita a breve ter-

What we eat mirrors therefore what we are, not on an individual but on a societal level.

However, the choices of how to use renewable resources do not involve only the food chain; the current debate on cultivating agricultural land for biofuels involves a value judgment and an analysis on a global scale. In this case, which concerns the use of a renewable resource which may be sustainable in itself, we cannot ignore the interplay of other variables, especially the clash with the alternative uses of land for food production, penalized by the new plantations, which widens the gap between availability and demand for foodstuff. The advancement expected from the use of new energy sources will have to be reckoned against the backdrop of the whole world system and not in isolation.

In the practices of our ancestors this kind of evaluation was a customary behaviour, inscribed into their awareness of acting within the framework of the survival of the human species, whereas nowadays we are fairly deaf to this urge, in spite of legal obligations.

It is important for us to realize all this; the history of a landscape can be reconstructed through the staged impact of the various civilizations which lived in it. The outward signs we detect are not haphazard, but the expression of an ancient lore mostly lost by now, which we interpret at best in an aesthetic perspective. But those signs bear witness to the evolution of specialized practices and to the transformation of the cultural context and its social conquests.

The current consumption of resources involves the risk of erasing for good both the outward signs of that transformation and the links established between humans and those places, with the ensuing denial of dignity for the identities of both. Progressive urbanization causes the loss of productive soil to the advantage of a short-term profit; the landscape becomes anonymous, a no man's land, where anybody can pass by, at certain conditions, without any right of property. So we have fleeting stays by strangers through time and space which do not involve any real sense of responsibility.

This barren model of use of resources is not restricted to the soil, but embraces other resources: water, direct source of hydropower and primary nourishment, if it is exploited in a wrong way, quantity and quality-wise, can lose its self-purifying potential and lead to the destruction of the entire ecosystem. These

mine, viene omologato come “non luogo”, ovvero terra di nessuno, dove chiunque può transitare (seppur a determinate condizioni), senza tuttavia esercitare un diritto di appartenenza. In tal modo si consolida nello spazio e nel tempo una “permanenza estranea”, casuale che non implica da parte dei fruitori alcuna assunzione di responsabilità.

Questo modello sterile, sopra riferito al suolo, non è esclusivo, altre risorse naturali subiscono analoga sorte: l'acqua, fonte diretta di approvvigionamento idrico e riserva alimentare, se sfruttata in modo improprio (qualitativo e quantitativo), può ridurre la sua capacità autodepurativa sino a vanificare la vita dell'intero ecosistema; queste modificazioni dello stato fisico, chimico e organolettico del corpo idrico condizionano le sorti e le economie di intere popolazioni e dei territori di pertinenza. Nella completa indifferenza della modernità gli esempi irresponsabili in tal senso non mancano:

Interi territori sommersi, beni culturali cancellati dalla faccia della terra, popolazioni evacuate, azioni irreversibili per la costruzione di una centrale idroelettrica che consentirà la produzione di beni, per lo più superflui, da esportare nella speranza di competere sui mercati...

Presidi montani abbandonati dalle popolazioni attratte dalle polarità metropolitane, con le note conseguenze di dissesto idrogeologico...

Beni culturali, svenduti e messi a rischio dalla superficialità gestuale di un inchino per soddisfare la stupidità...

Osservare, collegare e riflettere credo possa in qualche modo concorrere alla ricerca di soluzioni.

Lucia Folco Zambelli
Università Politecnico, Milano

modifications of the physical, chemical and organoleptic characteristics of water may have an impact on the destiny and the economies of entire populations and their environment.

Examples of a total lack of responsibility in this respect are easy to find, on the background of the careless indifference of “modernity”: flooded countries, cultural treasures erased from existence, evicted populations, irreversible activities aimed to build a hydroelectric power station allowing the production of useless goods to be exported in the hope of being competitive...or even mountain villages left by people attracted by big cities with subsequent hydrogeological problems...cultural heritage sold cheap or superficially jeopardized to satisfy whimsical stupidity.

I believe that to observe, to make links and to meditate on all that may somehow contribute to finding solutions.

Lucia Folco Zambelli
Politecnico University, Milan

Le Arti, con la loro bellezza, alimentano la vita dello Spirito, che si eleva, contempla orizzonti più ampi e crea nuove realtà

“Siamo quel che mangiamo?”. Tale quesito continua ad interpellare filosofi e persone comuni fin dalla metà del XIX secolo. Fu, infatti, proprio nel 1850 che

Ludwig Feuerbach anticipò la sua teoria degli alimenti in una recensione molto favorevole che egli dedicò ad uno scritto sull'alimentazione di Jacob Molescott.

L'alimentazione comincia ad essere considerata un aspetto fondamentale della vita, su cui sarebbe stato possibile basare la cultura umana e perseguirne il miglioramento.

Feuerbach, che aveva già delineato la sua antropologia materialistica, esporrà compiutamente la sua teoria degli alimenti in uno scritto del 1862, dal titolo molto significativo: “Il mistero del sacrificio o l'uomo è ciò che mangia”.

Potremmo, forse, arrestarci, leggendo parole che paiono fermarsi ad una visione puramente materialistica della persona; se non che, proseguendo nella lettura, incontriamo altre affermazioni molto interessanti, quali :

“La fame e la sete abbattano non solo il vigore fisico, ma anche quello spirituale e morale dell'uomo, lo privano della sua umanità, della sua intelligenza e della coscienza”. Ci viene presentato, quindi, un uomo di “carne e sangue”: veniamo richiamati alla concretezza dei suoi bisogni, in un crescendo dalle affermazioni che appaiono talvolta molto azzardate, dal punto di vista scientifico. Il periodo dello scritto si fa impetuoso, quasi si trattasse di un'orazione, e culmina in una esortazione ad offrire cibo migliore al popolo, per renderlo migliore, che ci rivela il sentire profondamente filantropico di Feuerbach.

“La teoria degli alimenti è di grande importanza etica e politica. I cibi si trasformano in sangue, il sangue in cuore e cervello; in materia di pensieri e sentimenti. L'alimento umano è il fondamento della cultura e del sentimento. Se volete far migliore il popolo, in luogo di declamazioni contro il peccato, dategli un'alimentazione migliore. L'uomo è ciò che mangia.”

Noi scegliamo di andare oltre i limiti di tale teoria, basandoci proprio sull'esortazione conclusiva ad offrire un cibo migliore. Quale miglior alimento potremmo scegliere per ottenere persone migliori ?

Art, Food for the Soul

“Are we what we eat ?”

Philosophers and common people have been asking this question since the middle of the nineteenth century.

In fact, it was in 1850 that Ludwig Feuerbach advanced his theory on food. In a quite favourable review he wrote for a work about food by Jacob Molescott. After that, food started to be considered an essential aspect of life, on which “human culture” could be based in order to pursue its improvement. Feuerbach, who had already outlined his materialistic anthropology, explained his theory on food, thoroughly in a work written in 1862, with a very meaningful title: “The Mystery of Sacrifice or Man is What he Eats”.

If you just stick to this statement, however, it would mean bringing everything to a simply materialistic vision of a person; anyway if you go on reading his essay, you will find further interesting statements, such as: “Being hungry and thirsty depresses not only Man’s physical, but also spiritual, and moral strength, it bereaves Him of his humanity, of his intelligence, and even of his conscience”. Thus we are shown a Man made of “flesh and blood”, we are reminded of the reality of his needs, in a “crescendo” from apparently daring statements from a scientific point of view. The style of his writing gets impetuous, as if it were an oration, and ends up into an exhortation to offer people better food to improve them, which reveals Feuerbach’s deep philanthropic feeling. “The food theory is very important from the point of view of ethics and morals. The food changes into blood, the blood into the heart and the brain; into material thoughts and feelings. Man’s food is the basis of culture and feeling. If you want to improve people, instead of rhetorical speeches against sin, give them better food. Man is what he eats”.

We choose to go beyond the limits of that theory, on the ground of his final exhortation to offer Man better food.

What better food could we choose to improve people?

Besides the necessary food for the life of human body, let us think of Art, which can satisfy further needs, that is the need to rise above a merely physical dimension: the essential need of contemplating Beauty, the need of creating further realities.

Oltre al cibo indispensabile per la vita dell' organismo, pensiamo alle Arti, che possono saziare altri bisogni: il bisogno di elevarsi al di sopra della dimensione puramente fisica; il bisogno di contemplare la bellezza; il bisogno di creare realtà nuove.

Tali desideri sono insiti nella natura umana e premono, per potersi realizzare; ma oggi, nel dilagare di un materialismo spesso rozzo e volgare, devono essere alimentati per sopravvivere, per non divenire dei lucignoli fumiganti, che rischiano di spengersi sotto il soffio di una cultura avversa.

Le Arti offrono infiniti esempi della loro capacità intrinseca di migliorare la vita dell'uomo e, quindi, dell'ambiente naturale e sociale che lo circonda e con il quale interagisce.

Fin dall'antichità classica i Pitagorici, nel VI sec. aC, sostenevano che "la bella musica cura i mali dell'anima" e noi sappiamo bene che sono molti, oggi, i mali dell'anima che le altre medicine non riescono a curare.

Uno di questi mali è certamente l'incapacità di considerare positivamente sia la propria personalità interiore, che la propria immagine esteriore.

Plotino, nel III sec. d C, da Alessandria, dal cuore della cultura ellenistica, ci insegna a considerare la contemplazione delle opere d'arte un efficace rimedio per entrambe queste forme di sfiducia in se stessi:

"Colui che contempla deve essere simile a ciò che contempla, e deve, prima di arrivare a questa visione, essere trasformato a sua somiglianza.

Mai potrebbe l'occhio vedere il sole se non fosse diventato esso stesso simile al sole, e mai può l'anima vedere la Bellezza se non diventa bella essa stessa".

Ed ancora, dalle *Enneadi*: "Proprio così, in verità, il corpo diviene bello per via di comunione con una forma bella di origine divina". Plotino ci invita a riflettere su questa comunione, che egli riveste di divinità per la sua elevatezza.

In tempi molto più recenti, potremmo considerare queste parole quasi un'anticipazione della teoria dei cosiddetti neuroni-specchio, teoria elaborata a partire dagli anni '80 da un gruppo di neuroscienziati dell'Università di Parma, guidato da Giacomo Rizzolatti. Secondo questa teoria, tali neuroni indurrebbero una sorta di processo di comprensione ed emulazione, che David Freedberg, Professore di Storia dell'Arte alla Columbia University di New York, sta applicando proprio alla relazione che intercorre tra l'opera d'arte e chi la contempla.

In realtà è esperienza vissuta da ciascuno quella sorta di intimo dialogo che nasce contemplando un'opera d'arte: presi dalla

Such needs are inborn in human nature and urge Man to realize them; nowadays, however, while rough, often coarse materialism is spreading, they should be fed to survive and to prevent them from becoming smoking little flames that risk going out under the whiff of an unfavourable culture.

Art offers a great number of instances of the inner capability of improving Man's life and therefore the natural and social environment surrounding him and interacting with him.

Since the ancient Greek times, in the sixteenth century B.C., the Pythagoreans had maintained that "good music heals the ills of the soul", and we know quite well that nowadays there are a lot of ills of the soul that cannot be healed with other medicines. One of these ills is certainly the fact that Man is unable to consider both his own inner personality and his outward appearance in a positive way.

In the third century A.D., from Alexandria, the heart of Hellenistic culture, Plotinus invited people to consider the contemplation of works of art an efficacious remedy for both these forms of lack of confidence in themselves: "The Man who contemplates must be like what he contemplates, and he must, before reaching this vision, be turned into what he is like. The eye would never have been able to see the sun if it had not become like the sun, and the soul could never see Beauty if it does not become beautiful".

And again, in "The Enneads", he wrote: "Just so, really, the body becomes beautiful owing to its similarity with a beautiful form of divine origin". Plotinus invites us to ponder on this similarity, which he endows with divinity owing to its loftiness.

Today we could consider these words as anticipating the theory of the so-called mirror - neurons, a theory that has been worked out since the eighties by a group of neuroscientists from the University of Parma, led by Giacomo Rizzolatti. According to this theory, the said neurons would lead to a process of comprehension and emulation, which David Freedberg, Professor of "History of Art" at the Columbia University of New York, is applying to the relationship between a work of art and the person who contemplates it.

As a matter of fact, that kind of inner dialogue generated by the contemplation of a work of art is an experience each of us lives overwhelmed by its beauty we can hear, almost in a whisper, the messages it contains. Then, new feelings and a new enthusiasm stirred by the artist through his work arise, as the person who contemplates it discovers that he, too, is endowed with different, hidden talents, which needed the artist's voice to recall

sua bellezza udiamo, quasi in un sussurro, i messaggi che vi sono racchiusi.

Nascono, allora, sentimenti e slanci nuovi suscitati dall'artista attraverso la sua opera, poiché colui che la contempla scopre di possedere anch'egli talenti diversi e nascosti, che avevano bisogno della voce di un artista che li chiamasse per poter emergere alla luce della coscienza.

Quando questo accade, aspirazioni e desideri vengono alimentati dalla forza evocatrice delle opere d'arte ed è allora che riescono a prendere forma e realizzarsi.

Le opere d'arte alimentano l'impegno civile: pensiamo, nella Toscana del '300, alla poesia a Firenze ed alla pittura a Siena.

Le opere d'arte alimentano grandi progetti civili, quali ne seppe realizzare Enea Silvio Piccolomini, divenuto Pio II, nella sua Pienza.

Nella XIX delle sue Epistole il grande umanista scrive:

“Eloquenza e pittura si amano tra di loro. La pittura richiede l'ingegno, l'eloquenza vuole un ingegno non volgare, ma profondissimo e grandissimo...”

E' straordinario come, quando sia fiorita l'eloquenza, sia fiorita anche la pittura. Quando quella rinacque, anche quella risolvè il capo”.

E quando rinascono le Arti tutte si diffonde la speranza che ogni aspetto della vita civile ne possa trarre forza.

Animati da questa convinzione, proponiamo le Arti come alimento per lo spirito.

Anna Maria Rossi Castaldi
Professoressa dell'Università Cattolica di Milano

them so that they could come out into the light of conscience.

When all that happens, aspirations and wishes are fed by the evoking force of works of art, and it is at that moment they can take shape and come true.

Works of art give life to civil engagement: let us just think of Tuscany in 1300, and, in particular, of the function poetry had in Florence and painting in Siena.

Works of Art give life to great civil plans, too: such as the works that Enea Silvio Piccolomini, who became Pope Pio II, could realize in Pienza, his home town. In the 19th of his “Epistles”, the great humanist wrote: “Eloquence and painting love each other. Painting requires talent, eloquence requires a talent that is not rude, but very deep and great... . It is extraordinary to notice how, when eloquence flourished, painting flourished, too. When the former came to life again, the latter came to life, too.” And when all Arts are revived, hope is spread on each aspect of civil life, so that it may get stronger and Art may become food for the Spirit.

Anna Maria Rossi Castaldi
Professor, Sacro Cuore University of Milan

Meglio comprarmi un abito che invitarmi a mangiare

...ma se Siamo quel che mangiamo vorrà anche dire che ... ditemi cosa mangiate e vi dirò chi siete!

Sembrano frasi fatte, invece il cibo non solo accompagna il vivere quotidiano, sostenendo il corpo, ma determina anche il carattere e la personalità di ciascuno. Scegliere cosa e quanto mangiare vuol dire rivelare se stessi, i desideri e i gusti, e sul piano simbolico cosa starà pensando la mente? ... uno psicologo potrebbe divertirsi a vedermi mangiare ... perché sono godurioso io e, come divoro cibo, divoro arte, del resto l'arte è cibo per l'anima, la mente e, perché no, anche per il corpo!

Da storico dell'arte, nei miei tanti viaggi, quante volte le "mie donne" mi hanno guardato estasiati, persino meravigliati, per come e quanto mangio con gusto e passione, la stessa che ci metto quando mi fermo davanti a un'opera d'arte e ne disserto i misteri e i segreti.

Mai dimenticherò quando davanti al meraviglioso dipinto di Lucas Cranach con Venere e Cupido, in cui il piccolo e giocoso Cupido ruba il miele e viene punto dalle api, io, non solo ironicamente mi sono messo a imitarlo facendo ridere tutti, ma, come un vero e proprio fanciullo dispettoso, al bar del museo a Bruxelles ho rubato tanto miele (... e croissant) per sentirmi anche io Cupido!

Bando alle ciance, pensando al rapporto fra arte e cibo mi sovengono due capolavori indiscutibili che sottolineano un connubio reale e simbolico fra questi due elementi che accompagnano la nostra vita. Il primo è il Mangiatore di fagioli della Galleria Colonna di Roma, che il bolognese Annibale Carracci intorno al 1584, poco prima di partire per Roma, dipinge con toni di straordinario realismo, anticipando di qualche anno le esperienze rivoluzionarie di Caravaggio.

Un uomo, col cappello di paglia piumato, camicia e gilet, dopo una lunga giornata di lavoro nei campi, siede a una tavola imbandita: sopra una tovaglia bianca, una brocca di terracotta colorata e un bicchiere di vetro col vino, una pagnotta e un tozzo di pane in mano, una torta di verdura, i cipollotti e la tazza con la minestra di fagioli. Nell'altra mano un cucchiaino ricolmo di minestra e mentre l'uomo la porta in bocca guarda il suo 'artefice' e di conseguenza noi che lo osserviamo mentre consapevolmente sazia, con cibo povero e semplice, la stanchezza del quotidiano. Quell'uomo è uno dei "vinti" di Verga e la sua vita è sulla bilancia della sopravvivenza che oscilla tra l'anelito all'immortalità e il desiderio di allontanare le forze del male; significati questi che vengono attribuiti variamente ai fagioli. Con queste speranze, quell'uomo, di cui non conoscia-

Better to buy myself a suit than invite me to eat

...but if We are what we eat, that also means that ... tell me what you eat and I'll tell you who you are!

They may seem like set phrases but food is not only part of our daily life, sustaining our bodies, it also determines everyone's character and personality. Choosing what and how much to eat means revealing yourself, your desires and tastes. On the symbolic level, what will the mind be thinking? ... a psychologist could have some fun watching me eat ... because I am voracious and, as I devour food, I devour art; besides, art is food for the soul, the mind and, why not, also for the body!

As an art historian, during my numerous travels, a great many times my "women" have looked at me in enraptured, even in wonder, at the way and how much I eat with fervour and passion; that same passion that I feel when I stop in front of a work of art and write about its mysteries and secrets.

I will never forget when, faced with the wonderful painting by Lucas Cranach "Venus and Cupid", in which the small and playful Cupid steals the honey and is stung by the bees, I, not just ironically, started to imitate him, making everybody laugh and, like a true mischievous child, at the bar of the Brussels museum, I stole lots of honey (...and croissants) so that I could also feel like the greedy Cupid!

Anyway, enough with that babble: thinking of the relationship between art and food, I am reminded of two undisputed masterpieces which emphasise a real and symbolic link between these two elements that accompany our life. The first is "Bean Eater" at the Colonna Gallery in Rome, which the Bolognese, Annibale Carracci, around 1584, shortly before leaving for Rome, painted with shades of extraordinary realism, anticipating by some years the revolutionary experiences of Caravaggio.

A man, in a plumed straw hat, shirt and waistcoat, after a long day's work in the fields, sits at a lavishly decked table: on a white tablecloth, a colourful clay jug and a glass of wine, a chunk of bread in his hand, a vegetable tart, onions and a cup with bean soup. In the other hand, he holds a heaped spoonful of soup and while the man brings it to his mouth, he looks at his 'maker' and, as a consequence, at us, who watch him while he consciously satiates, with poor and simple food, the fatigue of his daily life. That man is one of Giovanni Verga's "eternal losers": his life is in the balance of survival which oscillates between the yearning for immortality and the desire to stave off the forces of evil; these are meanings that are variously attributed to the beans. With these hopes, that man, whose name we do not know, although this is not important because we could all

mo il nome ma non è importante perché potremmo essere al suo posto anche noi, ci guarda e vorrebbe metterci in guardia, vorrebbe raccomandarci qualcosa ... quel qualcosa che ha che fare con l'essenziale e la vita! La stessa essenzialità trasuda nel secondo, i Mangiatori di patate, che Vincent Van Gogh dipinge nel 1885. Dall'unico grande piatto attingono i componenti di quest'umile e povera famiglia di contadini che, dopo una giornata faticosa di lavoro, a sera siedono attorno a un tavolo e mangiano il cibo dei poveri, le patate bollite, mentre una donna versa il caffè nelle tazze.

Si può essere felici con poco e con quel poco riscoprire la bellezza delle piccole cose!

L'oggi che viviamo è intriso di crisi su molti fronti e forse sarebbe utile ripartire da questi capolavori per leggerne il messaggio e riscoprire l'essenziale e la bellezza nel nostro vivere quotidiano e nel fare arte!

La mostra di questi giovani artisti che si prodigano nel tentativo di 'fare bellezza' può essere un utile punto di partenza per riscoprire il gusto di riflettere, aiutati anche dalle varie sperimentazioni e sfaccettature tecniche che arricchiscono le tante opere esposte. Alcuni esempi divertono, come i divertissement di De Marchi, altri ancora evidenziano uno 'stato in luogo' come nel reportage di Nicola Salvatore ... solo per citare una minima fetta della grande torta succulenta che è la mostra!

... per fortuna in Piramide alimentare le farfalle di pasta colorate sono crude, altrimenti le avrei condite con un gustoso sughetto di olive nere e tonno e me le avrei inghiottite ben bene!

Antonio D'Amico
Storico e Critico d'arte

even be in his place, looks at us and wants to warn us, wants to advise us of something ... that something which is to do with the essential and with life! That same essentiality exudes in the second work of art, the "Potato Eaters" painted by Vincent Van Gogh in 1885. Drawing from the same large plate are numerous members of this humble and poor family of farmers who, after a tiring day's work, in the evening, all sit around a table and eat the food of the poor, boiled potatoes, while a woman pours coffee into the cups.

You can be happy with little and with that little, rediscover the beauty of small things!

The present day that we live in is filled with crises on many fronts and perhaps it would be useful to start again from these masterpieces in order to interpret their message and rediscover the essential and the beauty in our daily lives and in creating art!

The exhibition by these young artists who are working in an attempt to 'create beauty' can be a useful starting point for rediscovering the taste for reflecting, helped also by the various experimentations and technical facets that enhance the many exhibited works. Some examples have fun, such as "divertissement" by De Marchi; still others highlight a 'state in place' like in the feature by Nicola Salvatore ... just to name a tiny slice of the big succulent cake that is this exhibition!

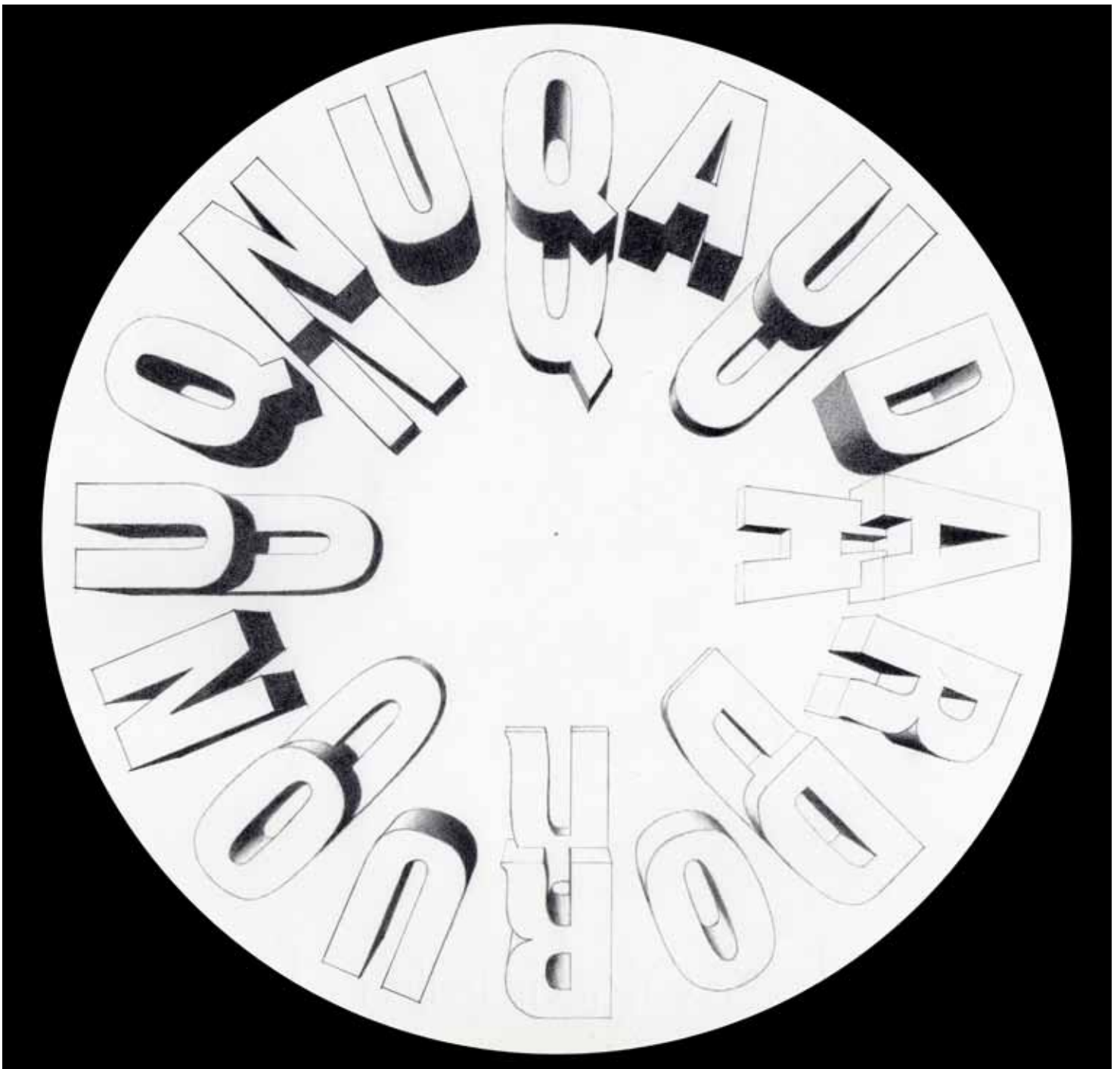
... luckily, in the "Piramide Alimentare" the colourful farfalle pasta is raw, otherwise I would have dressed it with a tasty black olive and tuna source and gobbled it all up!

Antonio D'Amico
Historian and Art Critic

Artisti in mostra

Maurizio Arcangeli
Patriicia Autenrieth
Gaetano Bacco
Rushern Baker IV
Julia Mae Bancroft
Giulia Battistoni
Halsey Wright Berryman
Lisa Blas
Raya Bodnarchuk
Clara Bonfiglio
Peter Bottger
Italo Bressan
Tiziano Campi
Lorenzo Cardim De Almeida
Walter Cascio
Roberto Casiraghi
Giorgio Cattani
Giorgia Cavaliere
Martina Celi
SooHo Cho
Samuela Coffetti
James Cole
Eleonora Corti
Kyrae Cowan
Georgia Deal
Filippo De Filippi
Giorgio Del Ben
Luce Delhove
Dellantonio Lara
Filippo De Marchi
Robert Devers
Paola Di Bello
Antonio Di Biase
Lisa Dillin
Ottavia Fiameni
Alberto Finelli
Ignazio Gadaleta
Renato Galbusera
Cristina Galli
Michael Gambino
Martina Dolkar Gatti
Janis Goodman
Antonio Gramegna
Nicole Gravier
Adi Haxhiaj
Eliot Hicks
Jeremiah Holland
Rachel Hrbek
Jeff Huntington
Arthur Lee
Armando Lopez-Bircann

Bernardino Luino
Dandan Luo
Katie Macyshyn
Akemi Maegawa
Franco Marrocco
Sebastian Martorana
Elofie Maulucci
Jennifer McCracken
Gabriel Mellan
Maggie Michael
Giulia Michielin
Maria Miu
Jonathan Monaghan
Bruno Muzzolini (immagine inviata a Daniele Miradoli)
Sergio Nannicola
Bill Newman
Dennis O'Neil
Giulio Pace
David Page
Francesca Pamio
Laura Panno
Alex Peace
Pellegrinetti
Antonello Pelliccia
Marco Pellizzola
Silvia Piazzalunga
Stefano Pizzi
Davide Prete
Chloe Rubenstein
Loredana Ruvolo
Giuseppe Sabatino
Nicola Salvatore
Jordan Hamlett Sanders
Adriana Louise Serrato
Arjan Shehaj
Bryana Siobhan Robinson
Julian Soardi
Mena (Filomena Antonia) Stelitano
Ludovica Suardi
Lynn Sures
Cynthia Tidler
Simona Uberto
Ashley VanGemeran
Travis Wagner
Whitney Waller
Catherine White
Cristian Wicha
Robert Yi
Ji-sun Yoon
Jiemin Yuan
Long Yugen

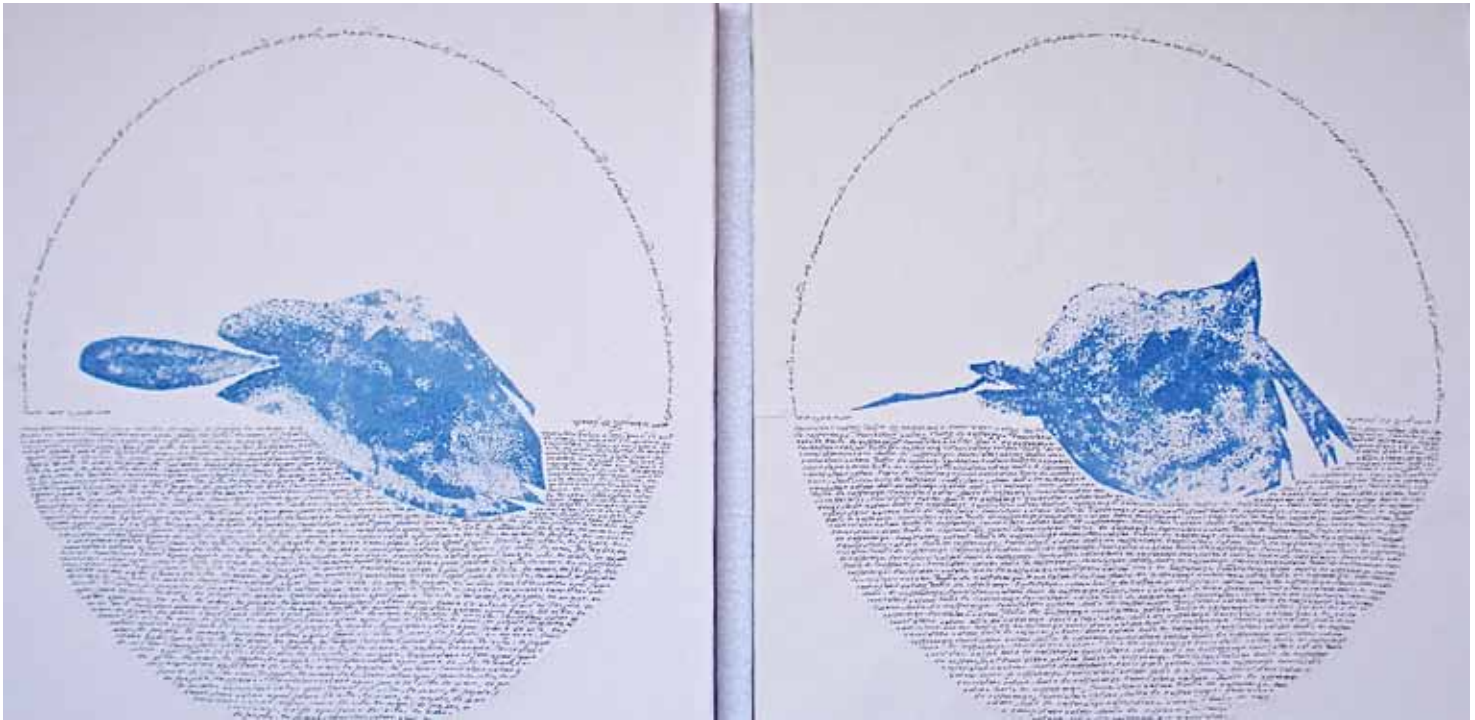


Maurizio Arcangeli

Piatto unico? / Single dish?, 2013

Progetto per 24 tele sagomate / Project for 24 shaped canvas

Courtesy Galleria Monica De Cardenas, Milano



Gaetano Bacco

Volse altrove lo sguardo / *He turned his gaze elsewhere*, 2013

Elaborazione fotografica / *Photographic processing*
Cm. 150 x 120



Julia Mae Bancroft

A fearful destre / Un desiderio terribile, 2013

Raw bird skin, digital prints / *Pelle grezza di uccello, stampa digitale*
Dittico / *Diptyc*
Cm 40 x 50



Rushern Baker IV

Untitled / *Senza titolo*, 2012

Acrylic and spray-paint on canvas / *Acrilico spray su tela*
Cm. 75 x 55



Giulia Battistoni

Raccolto / *Harvest*, 2013

Tecnica mista / *Mixed media*

Dittico / *Diptych*

Cm 93 x 56 e 102 x 40



Halsey Wright Berryman

Document Two / *Secondo documento*, 2013

Acrylic on Canvas / *Acrilico su tela*
Cm 180 x 320



Lisa Blas

Autosculpture 6 / Scultura autobiografica 6, 2011

Installation of three works - Work details: Lightjet print on Hahnemüle archival paper, framed / *Stampa Lightjet su carta Hahnemüle*
Cm 18 x 14 - cm 32,5 x 24,5 - cm 13 x 9,5



Raya Bodnarchuk

Through Time / *Attraverso il tempo*, 2013

Enamel spray paint on BFK Rives paper / *Smalto vernice spray su carta BFK Rives*
Cm 57 x 47



Clara Bonfiglio

Piatti / *Dishes* 2013

Tecnica mista laccato e acrilici: 20 piatti (dimensione singolo piatto: Ø cm. 25), installazione / *Mixed media: acrylic and lacquer*
(single dish size: Ø cm. 25), installation
Cm. 90 x 450

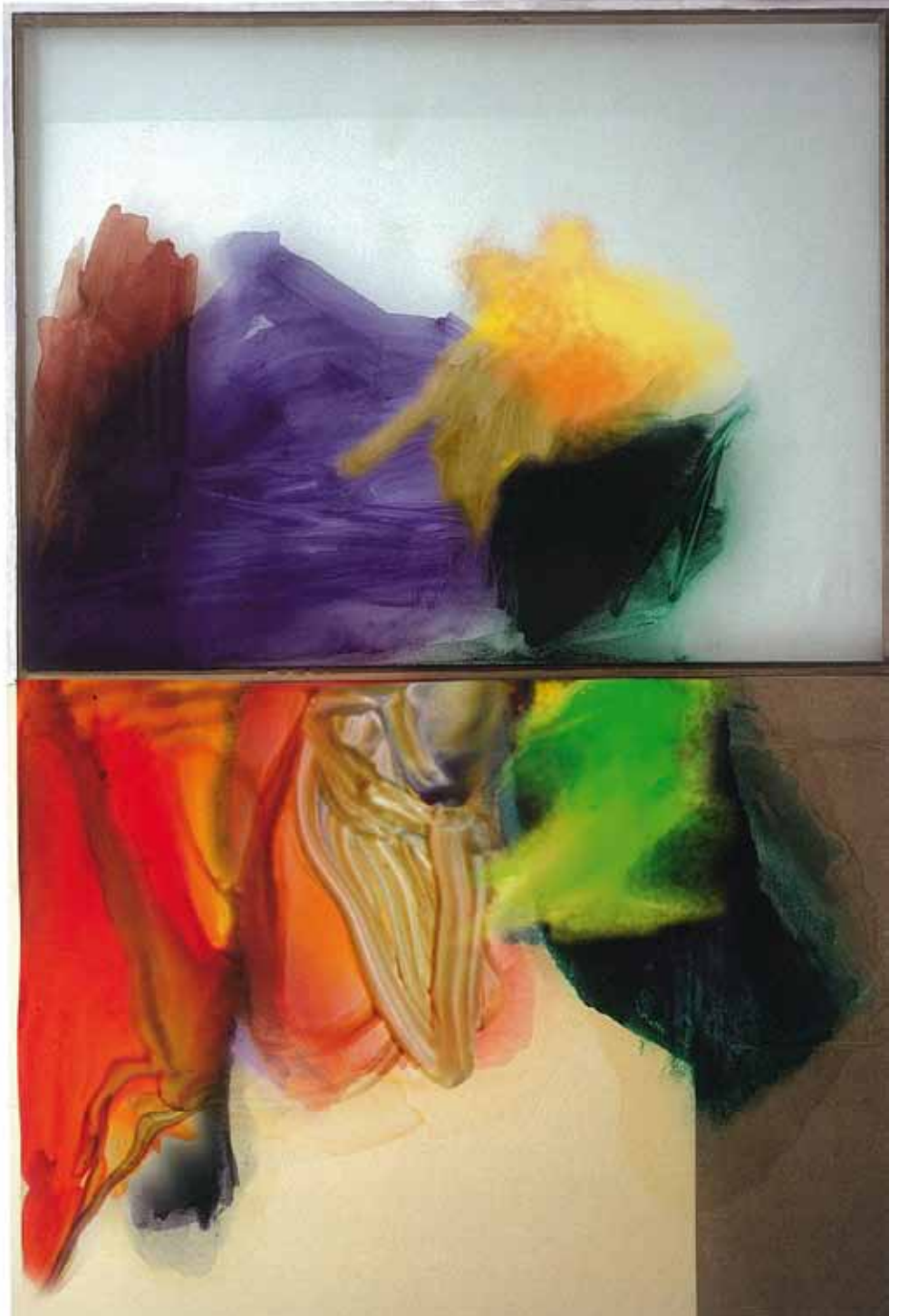
Courtesy Galleria Arrivada, Coira



Peter Bottger

Animal Locomotion, Plate 672 - Ox trotting / *Animale locomotiva – Bue che trotta*, 2013

Hydrocal / Gesso
Cm 61 x 35 x 18



Italo Bressan

Cibo / Food, 2013

Tecnica mista / Mixed media
Cm 160 x 100



Tiziano Campi

Peccato originale / *Original Sin*, 2000

Stampa digitale su tela / Digital print on canvas
Cm 169 x 120



Lorenzo Cardim De Almedia

This little piggy went home / *Questo porcellino è andato a casa*, 2013

Dimensions variable



Walter Cascio

Sementi / *Seeds*, 2010-2013

Installazione studio. Foto di repertorio. Cotto refrattario / *Installation*
Dimensioni variabili



Roberto Casiraghi

Cirrus - Drink responsibly / Cirrus - Bere responsabilmente, 2011

Olio su tela / *Oil on canvas*
Cm 90 x 70



Giorgio Cattani

Antica Terra / Ancient Land, 2013

Tecnica mista su tela / *Mixed media on canvas*
Cm 100 x 80

Giorgia Cavaliere

Di pancia / *Stomach*, 2013

Disegno su carta: grafite, pastelli a olio e acrilico / *Graphite, oil pastels, acrylic on paper*
Cm 58 x 40





Martina Celi

Campo di grano / *Wheat Field*, 2013

Acrilico su tela / *Acrylic on canvas*
Cm 80 x 80



SooHo Cho

Inner Self / *L'io interiore*, 2012

Rice paper / *Carta di riso*
Triptyc / *Trittico*
Cm 6,7 x 8,7



James Cole

Cream Cheese and a Bagel / *Crema di formaggio e un Bagel*, 2012

Steel / Acciaio

Cm 45 x 20 x 8 - cm 20 x Ø 10



Samuela Coffetti

Arsura / Drought, 2013

Acrilici, tempera, argilla e terra su tela / Acrylic, tempera, clay and earth on canvas
Cm 80 x 60



Eleonora Corti

Nuove semine-Terra Nuova / *New plantings-New Earth*, 2013

Tecnica mista su tela (acrilico, pasta acrilica e grafite) / *Mixed media on canvas (acrylic, acrylic paste and graphite)*
Cm 40 x 40 x 6



Kyrae Cowan

Washing Machines, Laundromat (Pesci) / *Lavatrici, lavanderia (Pesci)*, 2013

Acrylic, Latex Paint, canvas, clothes-lines / *Acrilico, vernice di lattice, tela, abiti*

Triptych / *Trittico*

Cm 137 x 81, cm 137 x 81, cm 37 x 71

Installation / *Installazione*

Dimension variable / *Dimensione variabile*



Georgia Deal

MARKED / *Fatto*, 2007

Screenprint, wax and pulp transfer on handmade paper / *Serigrafia e pasta di cera trasferita su carta a mano*
Cm 12 x 40



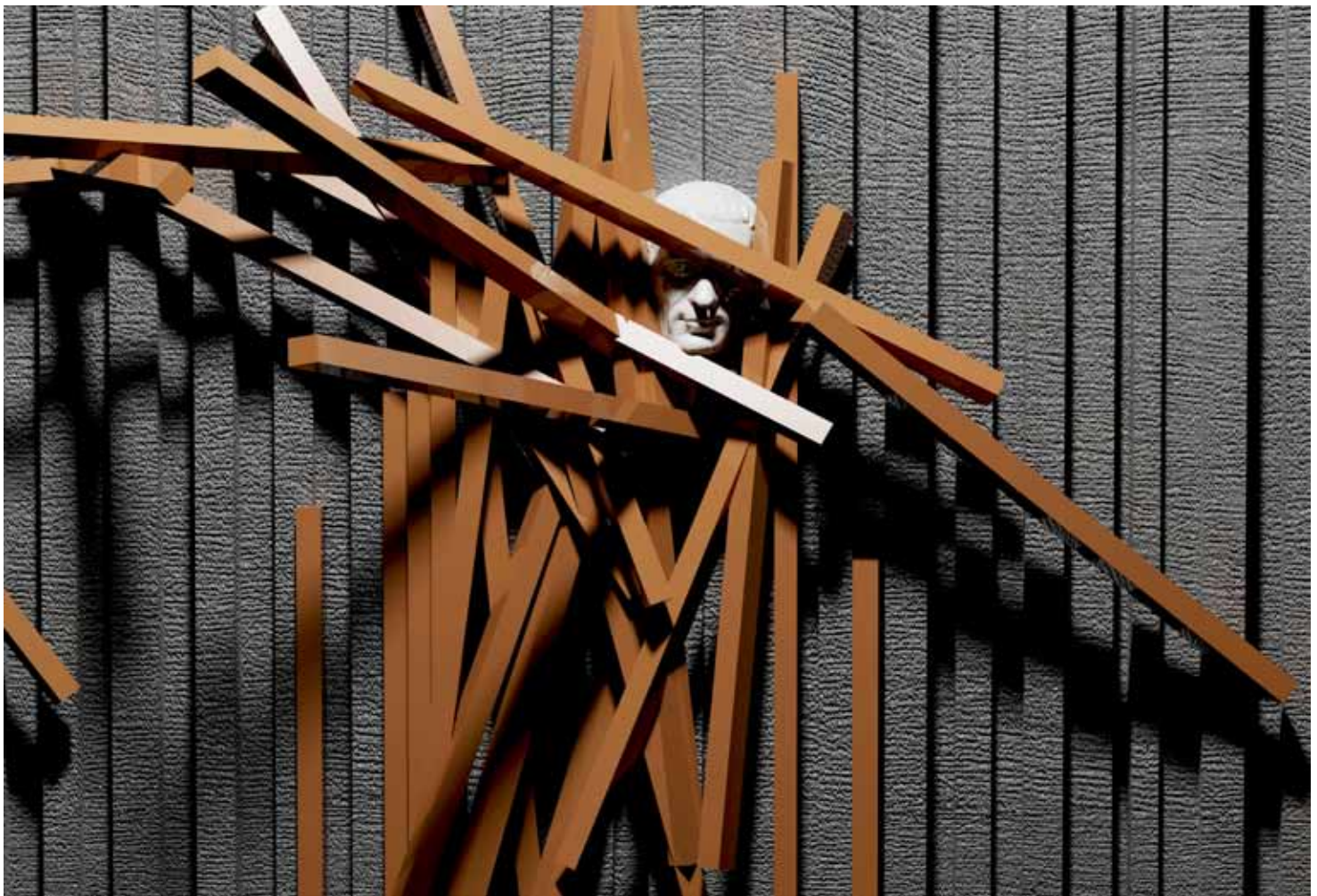
Paola Di Bello

Milano Romania, 1998

Video Rom DVD – PAL – Stereo 12'28"

Author, Director, Image: Paola Di Bello, Marco Biraghi

Editing and Sound: Paola Di Bello, Marco Biraghi, Francesco Lupi Timini



Filippo De Filippi

Bastoncini cinesi / *Chinese sticks*, 2013

Cemento e legno / *Concrete and wood*
Cm 80 x 80



Giorgio Del Ben

Carne - Officina / *Meat - Workshop*, 2012

Olio su tela / Oil on canvas
Cm 110 x 80 x 3



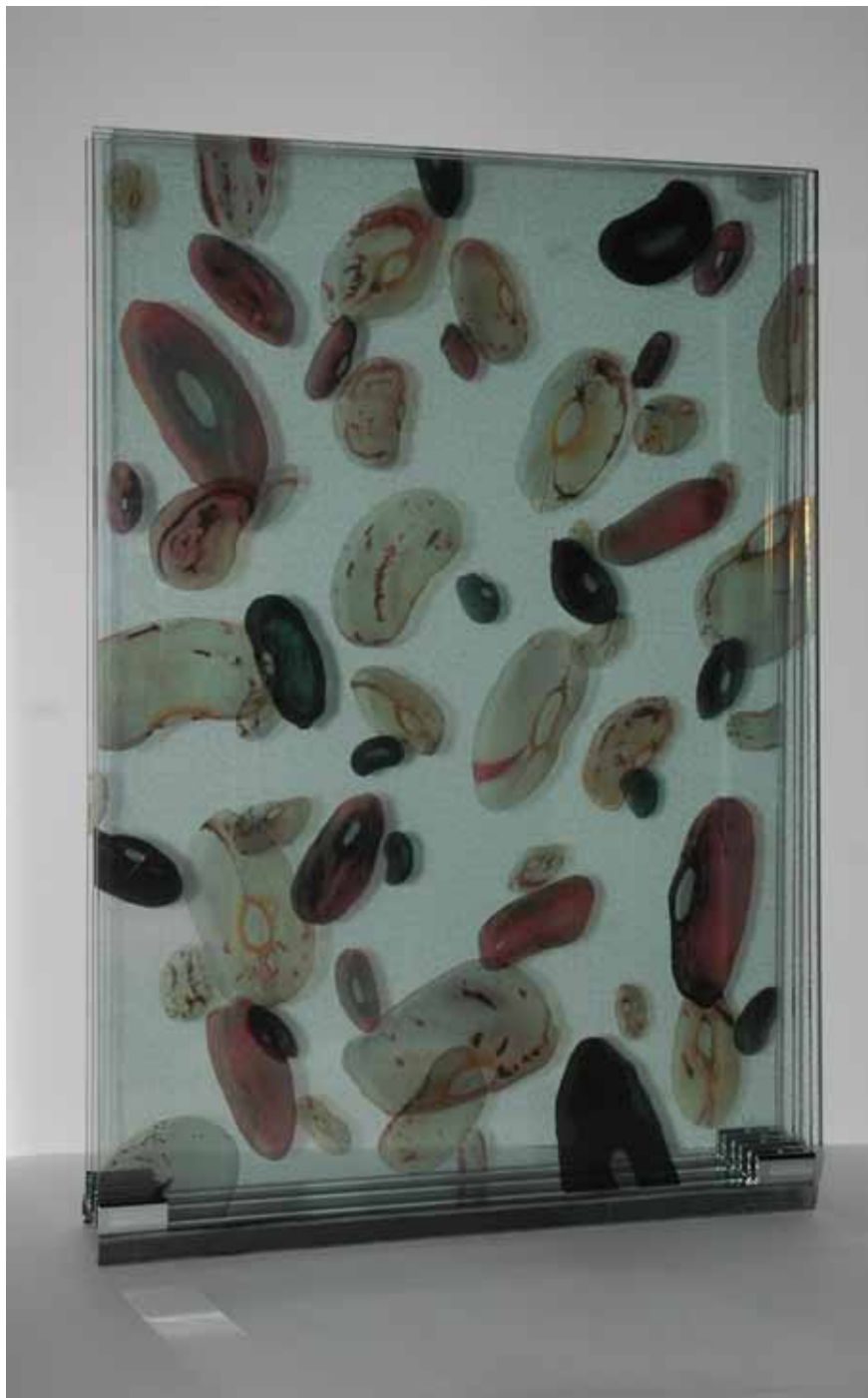
Luce Delhove

In punta di forchetta: omaggio a Caterina de' Medici / *On tip fork: Caterina de' Medici Homage*, 2013

Installazione multimediale / *Multimedia installation*

Acrilico su viseline, ferro e alluminio / *Acrylic on viseline, iron and aluminum*

Photography by Paola Case and music by Caterina Calderoni



Dellantonio Lara

Phaselus vulgaris, 2011

Stampa su fogli adesivi / *Printing on adhesive sheets transfer on plexiglass*
Cm 70 x 50 x 5



Filippo De Marchi

Mandragole-Lucrezia / *Mandragole- Lucrece*, 2013

Radici, spezie, canapa, gesso / *Roots, spices, hemp, gypsum*
Cm 18 x 5



Robert Devers

From hand to mouth / *Alla giornata*, 2010

Hand-built stoneware / *Grès realizzato a mano*
Cm 25 x 27 x 17,5



Antonio Di Biase

Lentum Ientaculum, 2013

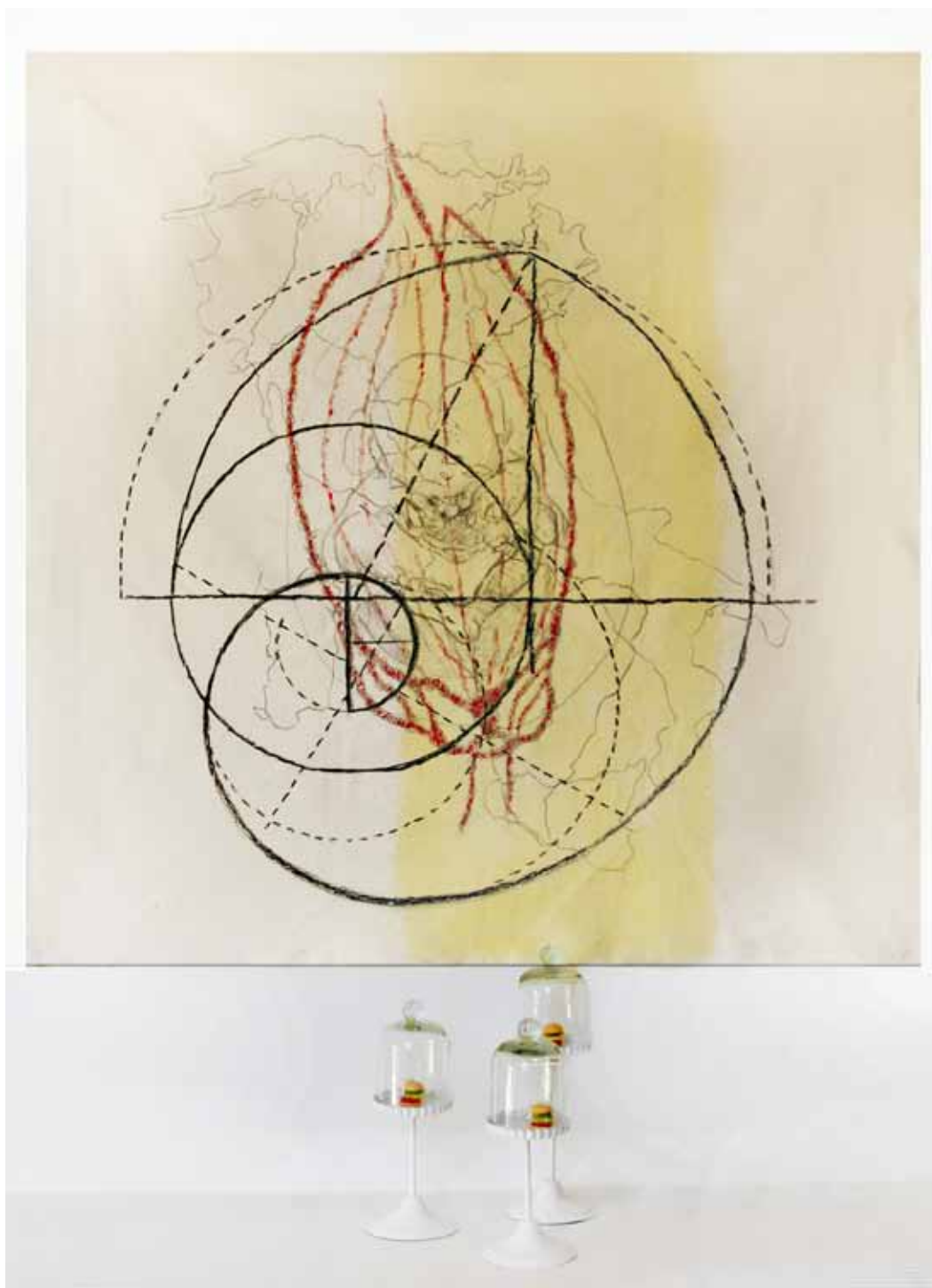
Film 8'2"



Lisa Dillin

Drinking Source / *Fonte di acqua potabile per tutti*, 2013

Documentation of the performative Digital C-print on archival fiber-based paper / *Foto del lavoro performativo*
Cm 25 x 38



Ottavia Fiameni

Tu vo' fa' l' Americano, 2013

Tela di cotone grezzo / *Canvas of raw cotton*

Installazione / *Installation*

Dimensioni variabili / *Dimensions variable*



Alberto Finelli

Qui a tavola / Here at table, 2013

Grafite su carta imballaggio / *Graphite on paper packing*
Cm 50 x 70



Ignazio Gadaleta

Maris, 2002

Olio su tavola / *Oil on canvas*
Cm 27,5 x 50



Renato Galbusera

Nutrire il pianeta / *Feeding the planet*, 2013

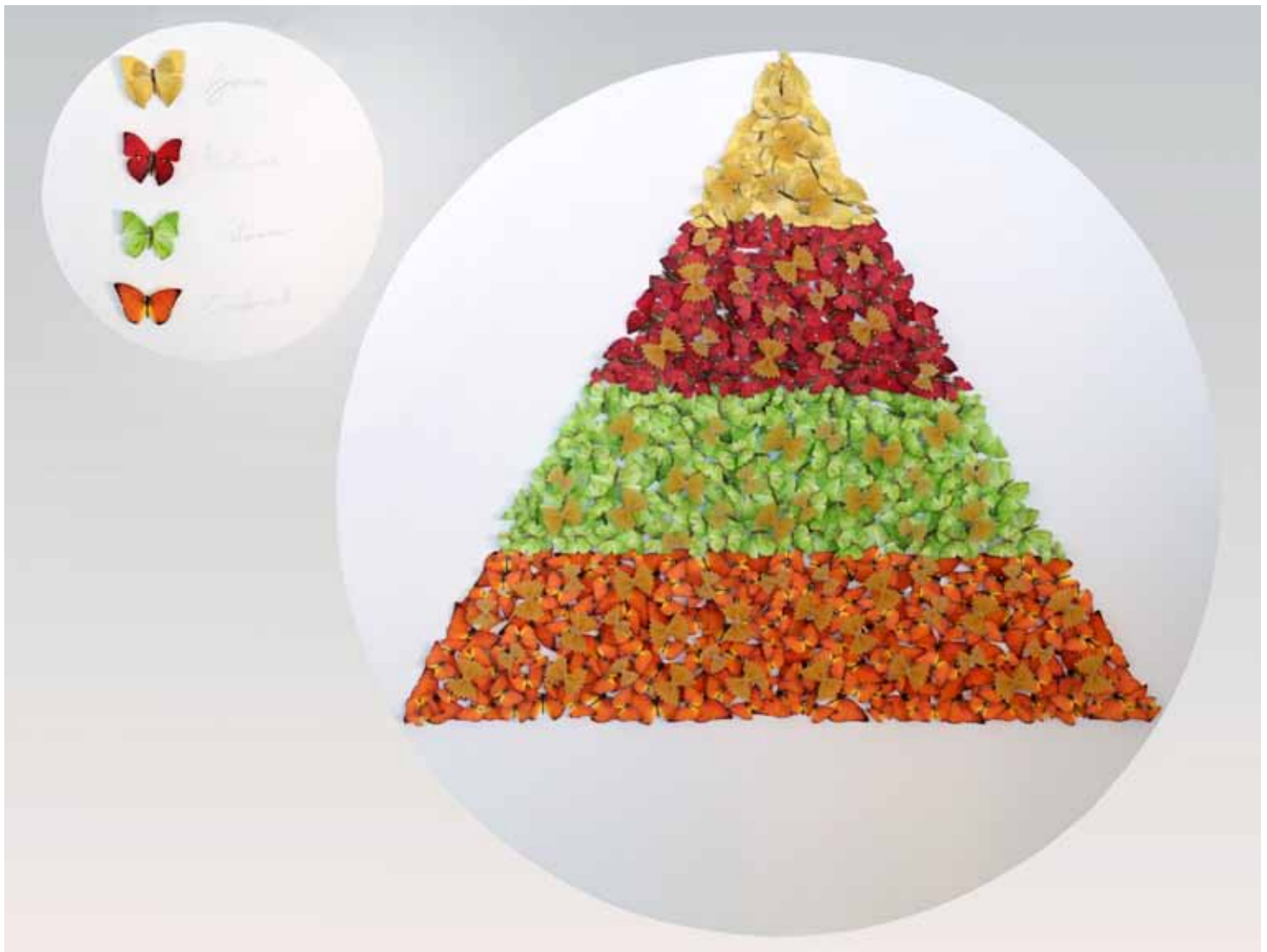
Tecnica mista su carta intelata / *Mixed media on paper mounted on canvas*
Ø cm. 120



Cristina Galli

Ricettario anatomico - *Swift's baby soup*, 2013

Legno, cartone, lattine, tecnica mista su carta, libro, plexiglass / *Wood, cardboard, cans, mixed media on paper, book, plexiglass*
Cm 70 x 35 x 27



Michael Gambino

Piramide Alimentare / *Food pyramid*, 2013

Tecnica mista: farfalle di carta e di pasta su tela / *Mixed media: paper butterflies and pasta on canvas*
Cm 110 x 80 x 3



Martina Dolkar Gatti

Natura viva: fragole / *Living nature: strawberries*, 2013

Stampa inkjet su carta / *Inkjet print on paper*
Cm 33,75 x 40



Janis Goodman

Food Chain / *Catena alimentare*, 2013

Oil on wood panel / *Olio su tavola*
Cm 61 x 61



Antonio Gramegna

Mangiamo con divertimento- Paesaggini /
Eating enjoyment – Landscapes, 2013

Installazione di piatti / Installation of dishes.
Terracotta smaltata dipinta / *Glazed earthenware
painted*
Ø cm 30



Nicole Gravier

Assaporare il frutto dell'immortalità e nutrirsi della Bellezza / *Taste immortality fruit and feed ourself of Beauty*, 2010

Fotografia con calligrafie / *Photography with calligraphy*
Cm 50 x 70 x 2



Adi Haxhij

Overnutrition, 2013

Olio e cera d'api su tela di cotone, juta e lino / *Oil and beeswax on cotton canvas, jute and linen*
Cm 60 x 56



Eliot Hicks

My Colors are Blush and Bashful / *I miei colori sono Blush e Mammolo*, 2013

Kool-Aid and human blood stained fabric / *Kool-Aid e il tessuto macchiato di sangue umano*
Cm 700 x 100



Jeremiah Holland

Fat Pill / Pillola di grasso, 2011

Wood / Legno
Cm 29 x 6 x 4



Rachel Hrbek

Sushi, 2013

Video - performance 5'



Jeff Huntington

You Are What You Eat - Sweet frost / *Voi siete quello che mangiate - Gelato dolce*, 2013

Magazine clippings and acrylic on masonite / *Ritagli di giornale e acrilico su masonite*
Cm 86,4 x 76,2



Arthur Lee

The Inability of Sustainability / *L'insostenibilità della sostenibilità*, 2013

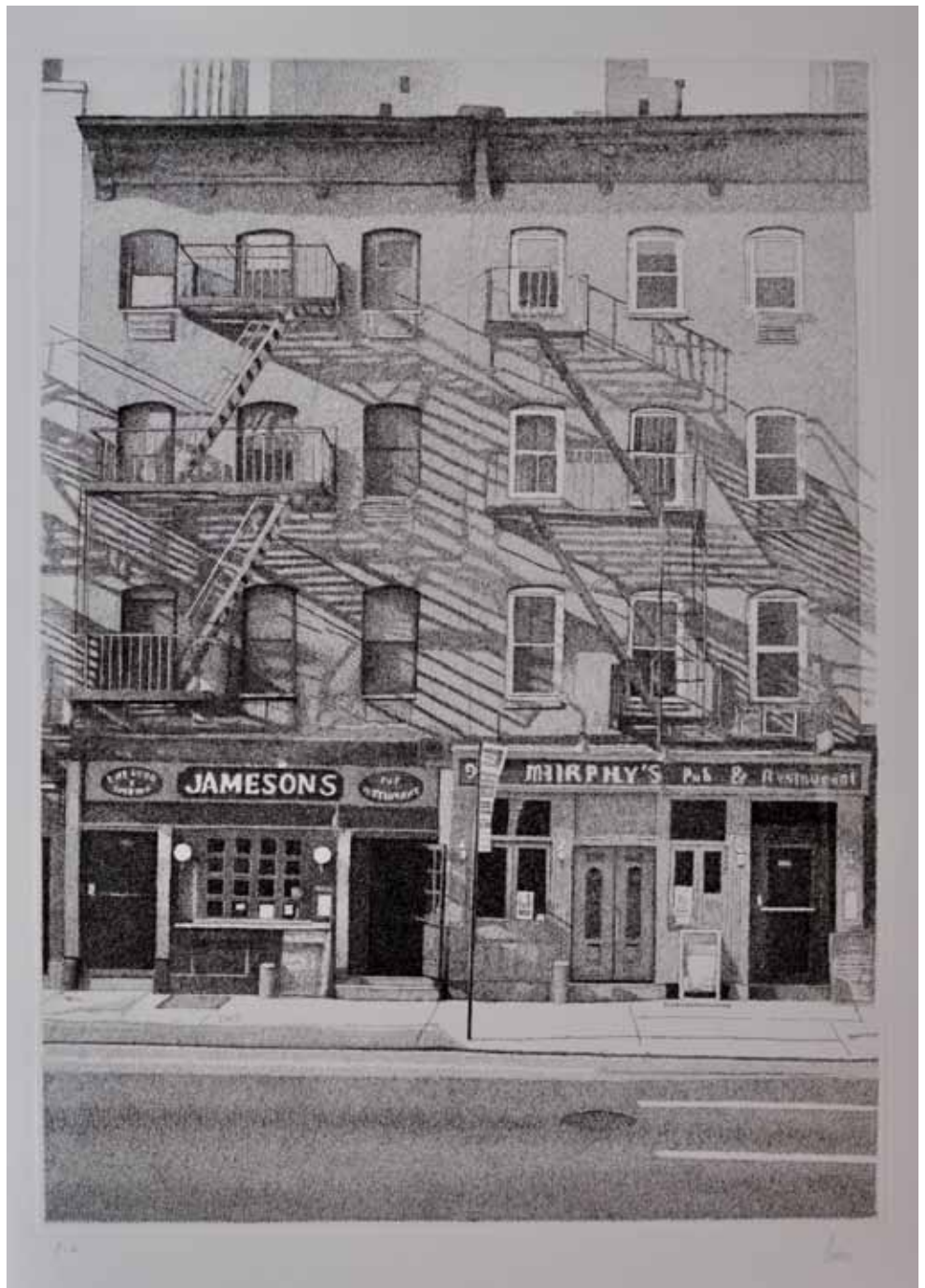
Acrylic on Canvas / *Acrilico su tela*
Cm 40 x 50



Armando Lopez-Bircann

MeltOn, 2011

Video 4,5



Bernardino Luino

Two restaurant, 2013

Incisione / Etching
Cm 80 x 60 x 5



Dandan_Luo

Within the Realm of Memories / *All'interno del regno delle memorie*, 2013

Stoneware / Grès
Cm 55 x 20 x 15



Katie Macyshyn

Just Deserts / *Solo deserti*, 2013

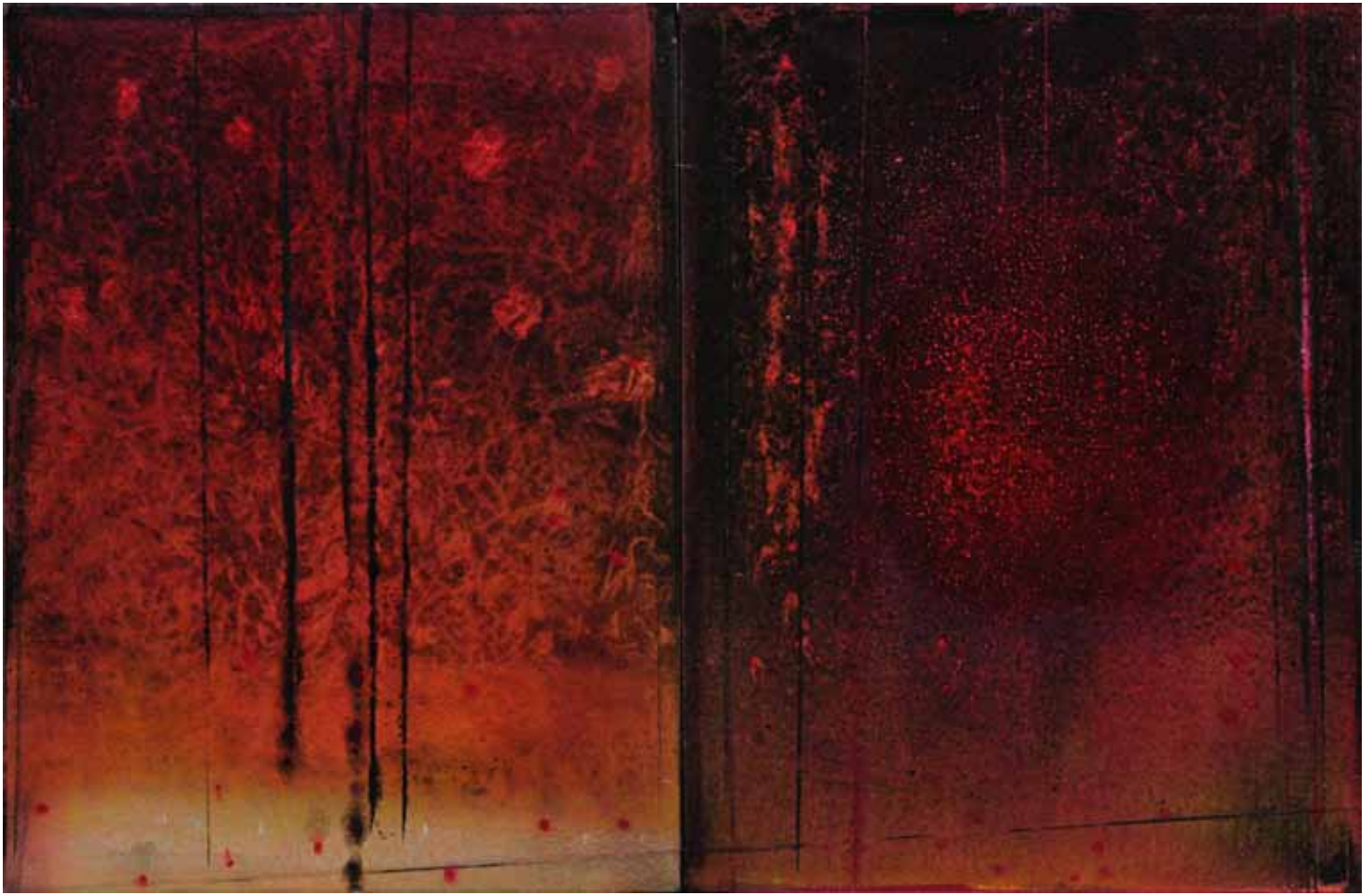
Video 4'8"



Akemi Maegawa

Daruma with Heart-Tear / *Daruma con la testa-lacrima*, 2011

Ceramic and fabric / *Ceramica e tessuto*
Cm 50 x 50 x 38



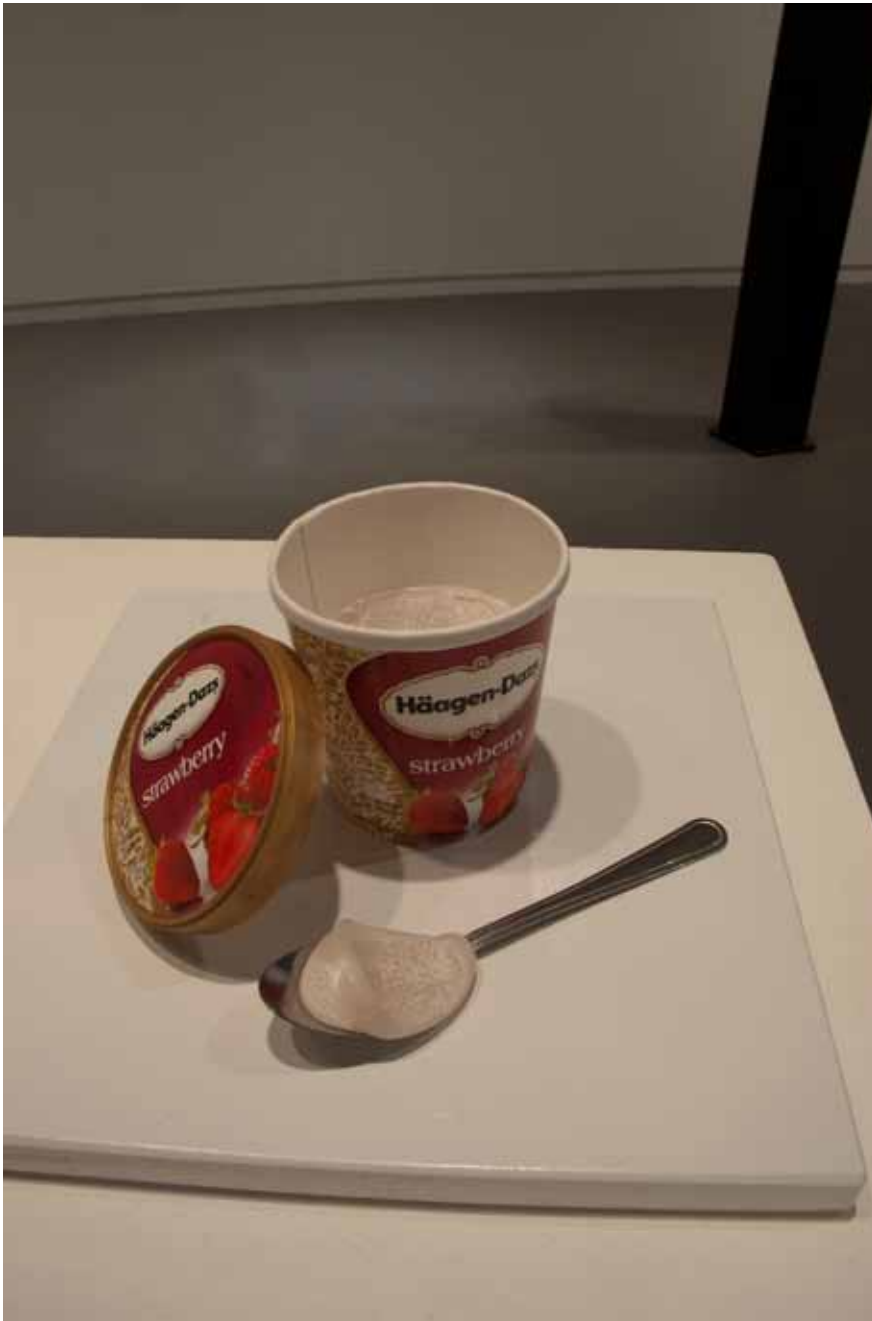
Franco Marrocco

Tracce 2 e 11 - Rosso pomodoro e viola melanzana / *Tracks 2 and 11 - Red tomato and eggplant purple*, 2009

Tecnica mista su tela / *Mixed media on canvas*

Dittico / *Diptych*

Cm 64 x 40



Sebastian Martorano

Ode to Ice Cream: Haggen Dasz - Strawberry Old / *Ode al gelato. Vecchia fragola*, 2008

Photo, talc, container, spoon / *Tecnica mista*
Cm 10 x 13 x 20



Elodie Maulucci

Corpo / Body, 2013

Video 4'5"



Jennifer McCracken

Thirst, and the Martyr / *Sete e supplizio*, 2011

Performance, 24' x 8' x 8' (732 cm x 244 cm x 244 cm) Photo: Margaret Boozer

Work Inventory for exhibition J. McCracken

Ladle, with residue from performance *Thirst, and the Martyr*, 2011

Hand-forged steel, leather, buckles, mud and rust

Images, from performance *Thirst, and the Martyr*, 2011

Photos: Margaret Boozer & Olya Turcihin; editing: J.J. McCrac



Gabriel Mellan

Caffeination 2010

Wood, motors, steel / *Legno, motorino, acciaio*
Cm 81



Maggie Michael

The Perfect X / *Il perfetto X*, 2011–2013

Ink enamel and spray paint on linen / *Smalto e vernice spray su lino*
Cm 50 x 40



Giulia Michielin

Disordini alimentari / *Eating disorders*, 2013

Tecnica mista / *Mixed media*
Cm 70 x 5



Maria Miu

Nello specchio / *In the mirror*, 2013

Fotografia / Photography
Cm 70 x 50



Jonathan Monaghan

Rainbow Narcosis / *Arcobaleno Narcosis*

CGI animated HD film
Dimensions variable



Bruno Muzzolini

Wolf, 2007

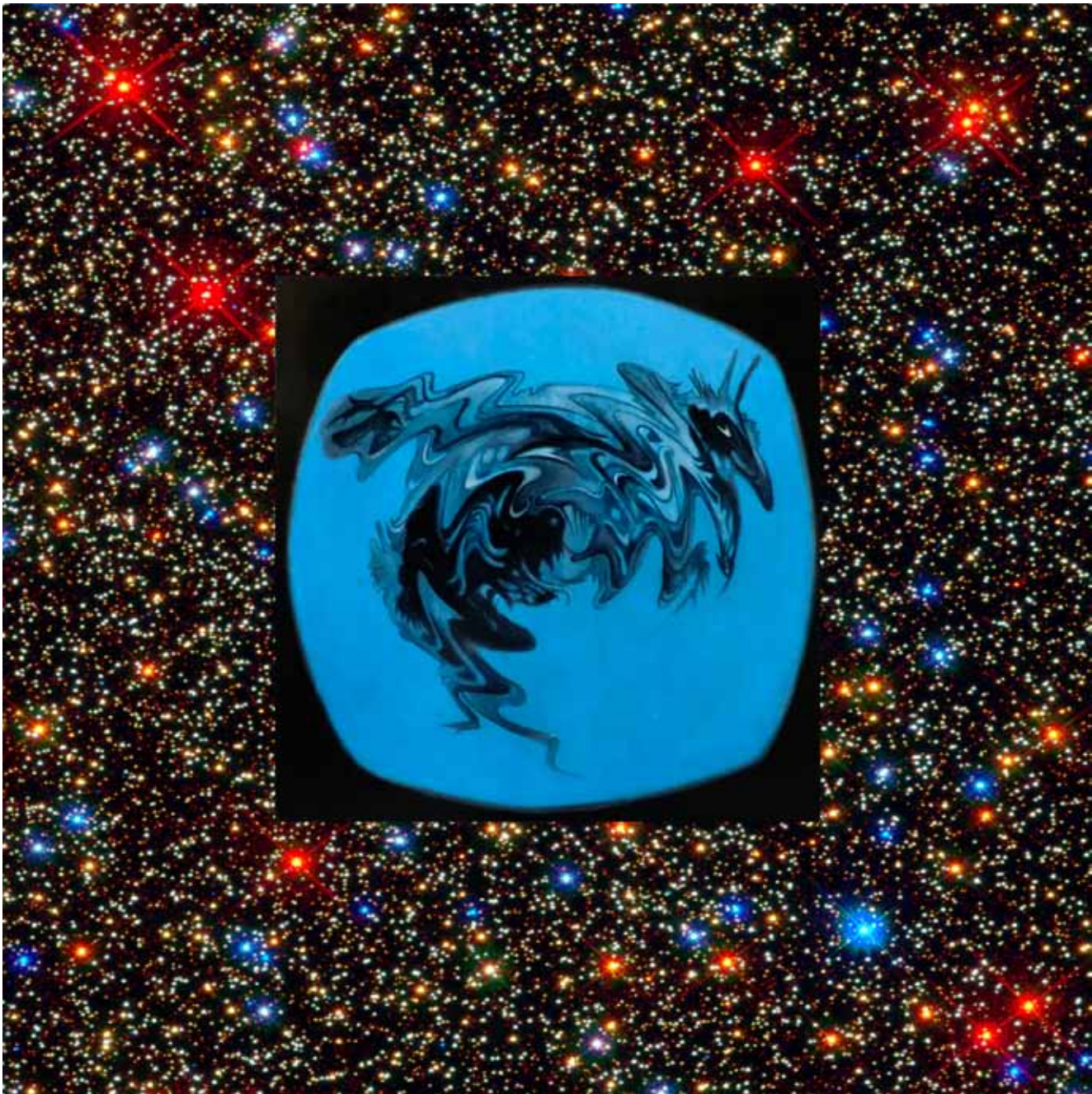
Video 4'40"



Sergio Nannicola

Piatti del cratere sismico / Seismic crater's dishes, 2013

Installazione piatti realizzati in terracotta smaltata bianca / Installation of dishes
Ø dishe cm 35 x 35 x 3.5



Bill Newman

Honey Bee on Home / *Apis mellifera domestica*, 2013

Painting atop photo / *Pittura su carta stampata*
Cm 45 x 45



Dennis O'Neil

Mirror Wall / *Specchio a parete*, 1997-2012

Wax and pigment screen print on Arches 88 paper / *Tecnica mista*
Cm 27 x 38



Giulio Pace

L'uomo che mangia / *Eating Man*, 2013

Stampa fotografica su dibond / *Photographic print on dibond*
Cm 80 x 100



David Page

Garage / *Alimentazione forzata*, 2012

Enameled spoon, felt, vinyl, thread, steel / *Tecnica mista*
Cm 51 x 20 x 5

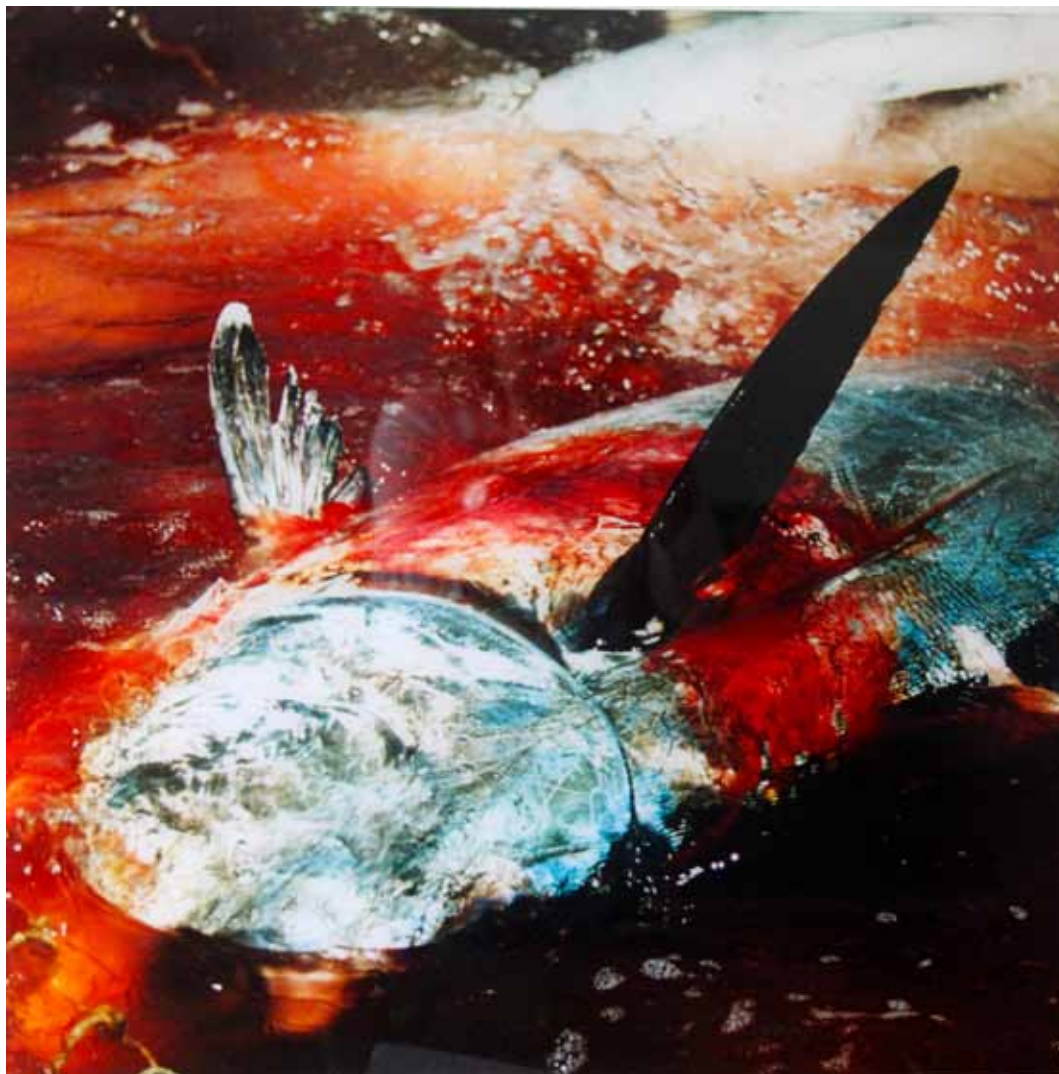


Francesca Pamio

Daily bread / *Pane quotidiano*, 2013

Installazion / *Installation*

Dimensioni variabili / *Dimensions variable*



Laura Panno

Corpus, 2003

Fotografia e plexiglass / Photography and plexiglass
Cm. 60 x 60 x 4

Video Corpus, 2006

Author Laura Panno, music of Giovanni Falzone, 2006



Alex Peace

Designer Fruit , 2013

Pigment, Paper, Glue on Line / *Tecnica mista*
Cm 5,7 x 60,9



Maximo Pellegrinetti

Battito di gusto / *Beat of pleasure*, 2012

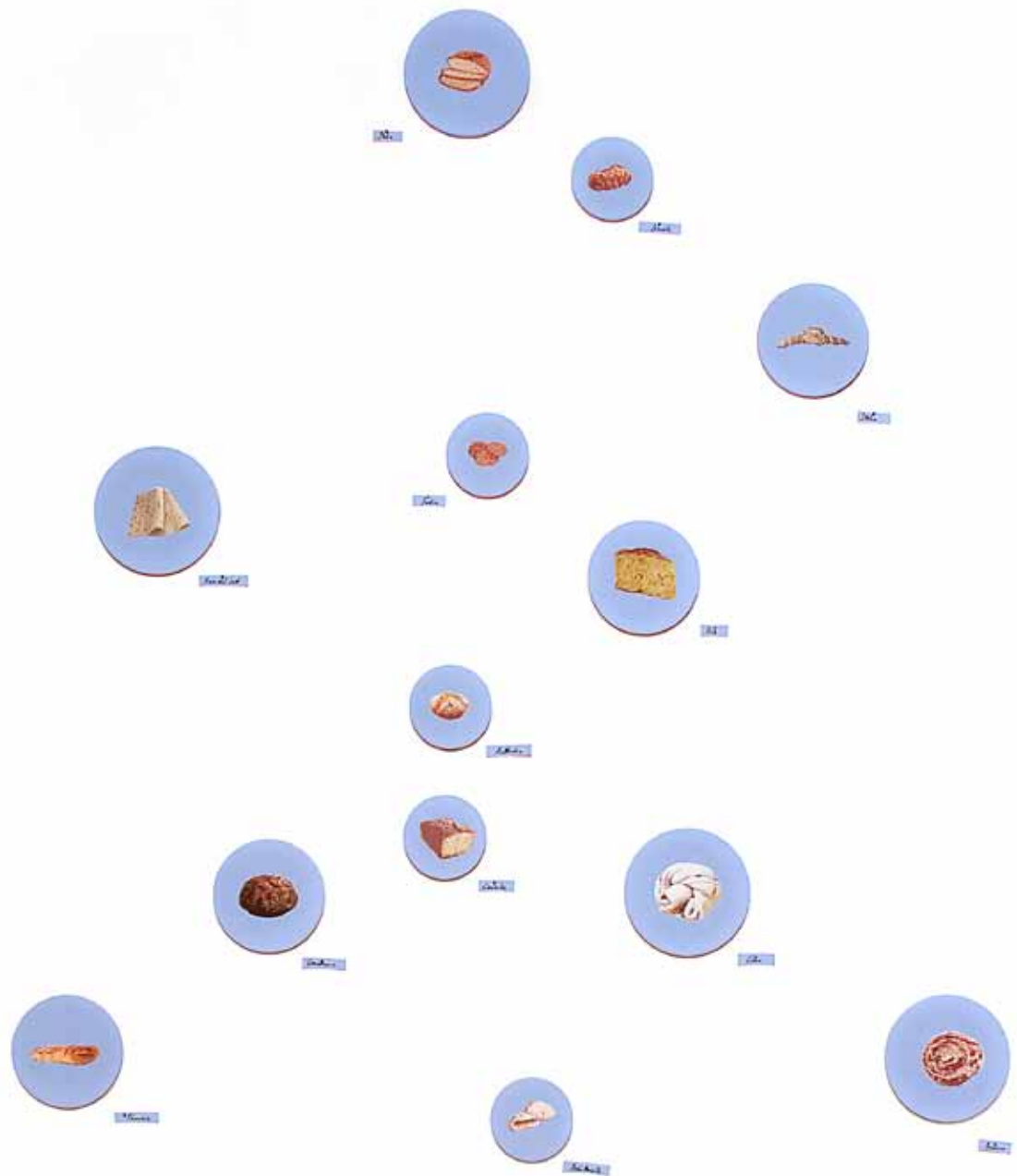
Marmo bianco / *White marble*
Cm 85 x 45 x 6



Antonello Pelliccia

Mortai / *Mortars*, 2013

Marmo bianco Carrara / *White Carrara marble*
Ø cm 26



Marco Pellizzola

La costellazione del pane / *The constellation of bread*, 2013

Installazione: acrilico su legno telato / *Installation: acrylic on wood canvas*
Dimensioni variabili / *Dimensions variable*



Silvia Piazzalunga

Domenica la festa / *Sunday the feast*, 2013

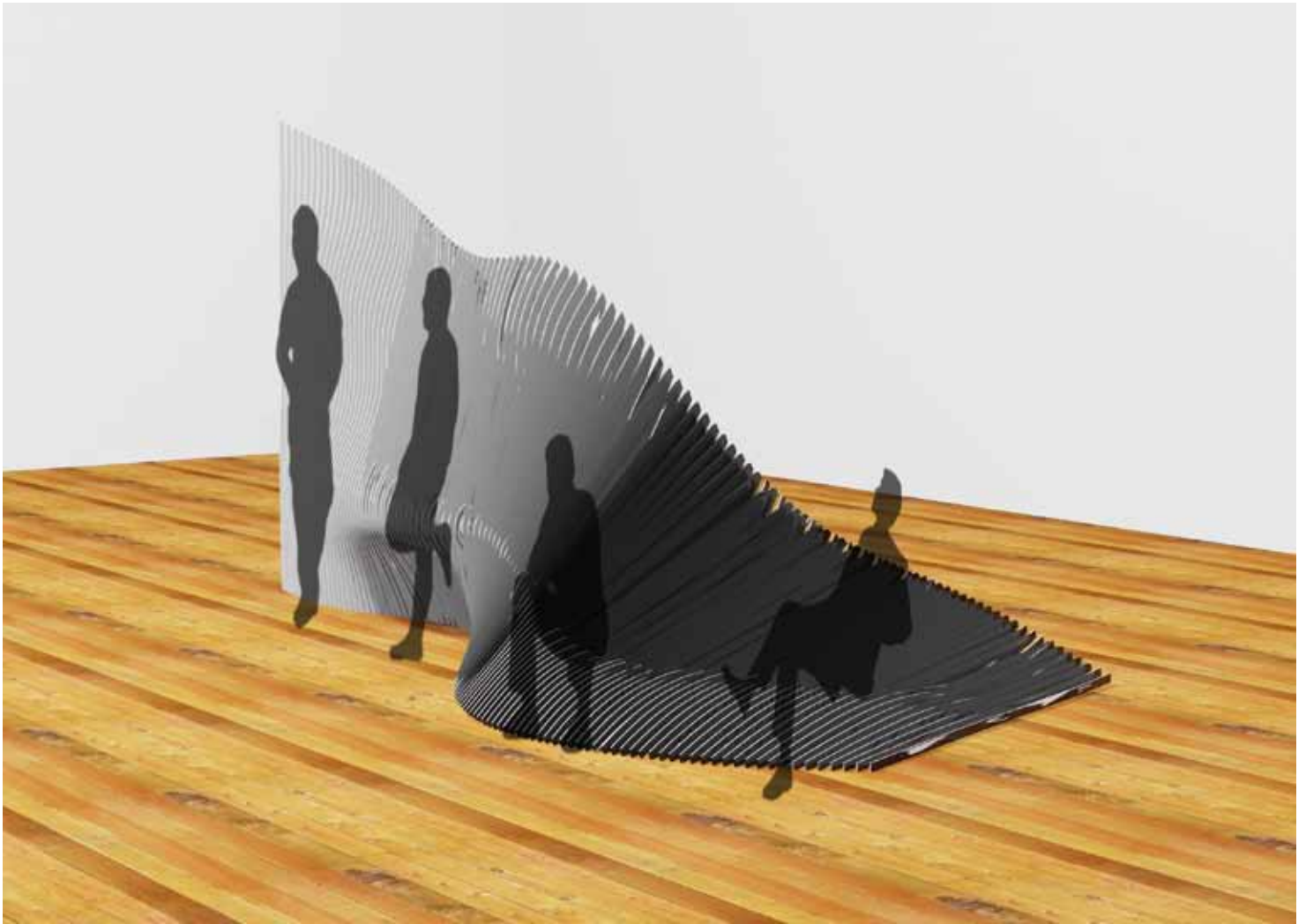
Performance



Stefano Pizzi

Acconciatura golosa / *Greedy hairstyle*, 2013

Tecnica mista su tessuto / *Mixed media on fabric*
Cm 50 x 70



Davide Prete

Convivio, 2013

Alluminio / *Aluminium*
Cm 400 x 200 x 200



Chloe Rubenstein

Chef, 2013

Acrylic on canvas / *Acrilico su tela*
Cm 76 x 101



Loredana Ruvolo

Ab Origine, 2013

Installazione / *Installation*
Cm. 45 x 15 x 15



Giuseppe Sabatino

Help, 2013

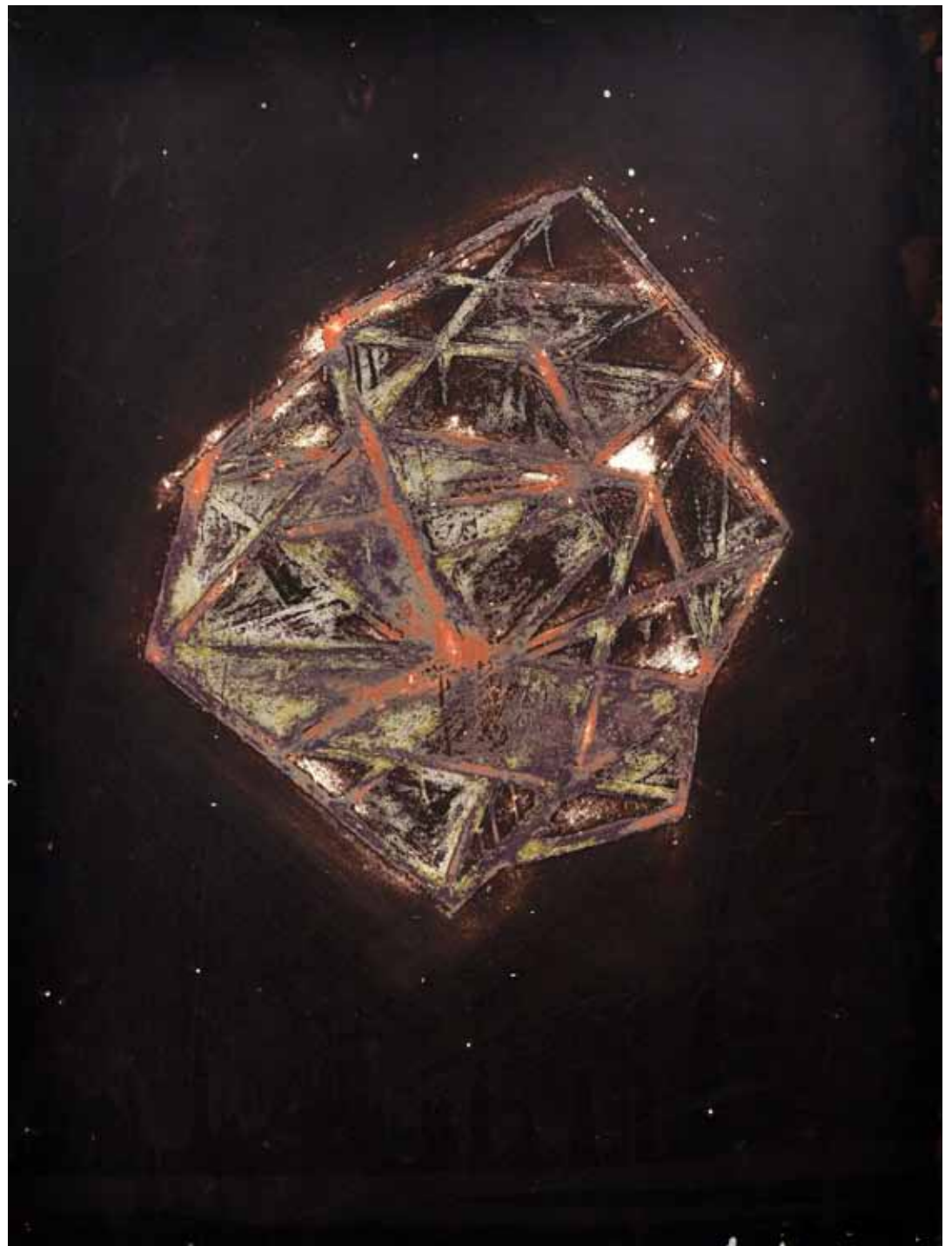
Pittura su rame / *Painting on copper*
Cm 80 x 80



Nicola Salvatore

Trattoria da Salvatore - Due file / *Salvatore's Eating House - Two file*, 1997

Stampa su tessuto / *Printing on fabric*
Cm. 140 x 176



Jordan Hamlett Sanders

Dumpster Diving For Wood, 2013

Paper, Ink, wood, glue / *Carta, inchiostro, legno, colla*
Cm 88 x 76,2



Adriana Louise Serrato

I'm Afraid I'll Forget / Temo che dimenticherò, 2013

Video 4'3"



Arjan Shehaj

Natura Tranquilla / *Peaceful nature*, 2012

Foto / *Photos printed on paper*
Cm. 50 x 70



Bryana Siobhan Robinson

Center of Five / Al centro del quinto cerchio, 2012

Performance

Video documentation 4'8"



Julian Soardi

Aquaeductus

Tecnica Mista / *Mixed media*
Cm. 21 x 37 x 1,5



Mena (Filomena Antonia) Stelitano

Ocnaib id ocerg, 2005

Stampa inkjet su carta Fabriano Rosaspina / *Inkjet print on Fabriano Rosaspina paper*
Cm. 21 x 28



Ludovica Suardi

Le maschere / *The masks*, 2013

Cm 30 x 24 x 10, cm 21 x 15 x 5, cm 25 x 15 x 6



Lynn Sures

Hungry / Affamato, 2013

Forged steel, handmade pulp-painted paper, embroidery / Tecnica mista
Cm 51,3 x 40 x larghezza variabile



Cynthia Tidler

God is an Apex Predator / *Dio è un Apex Predator*, 2013

Color woodblock print scroll / *Xilografia a colori*
Cm 183 x 122



Simona Uberto

Consumi di massa / *Mass consumption*, 2008

Serigrafia foto B/N su alluminio sagomato al laser / *Screen Printing B/W laser cut out of aluminum*
Cm 52 x 100 x 7



Ashley Vangemeren

Drowning / Annegare, 2013

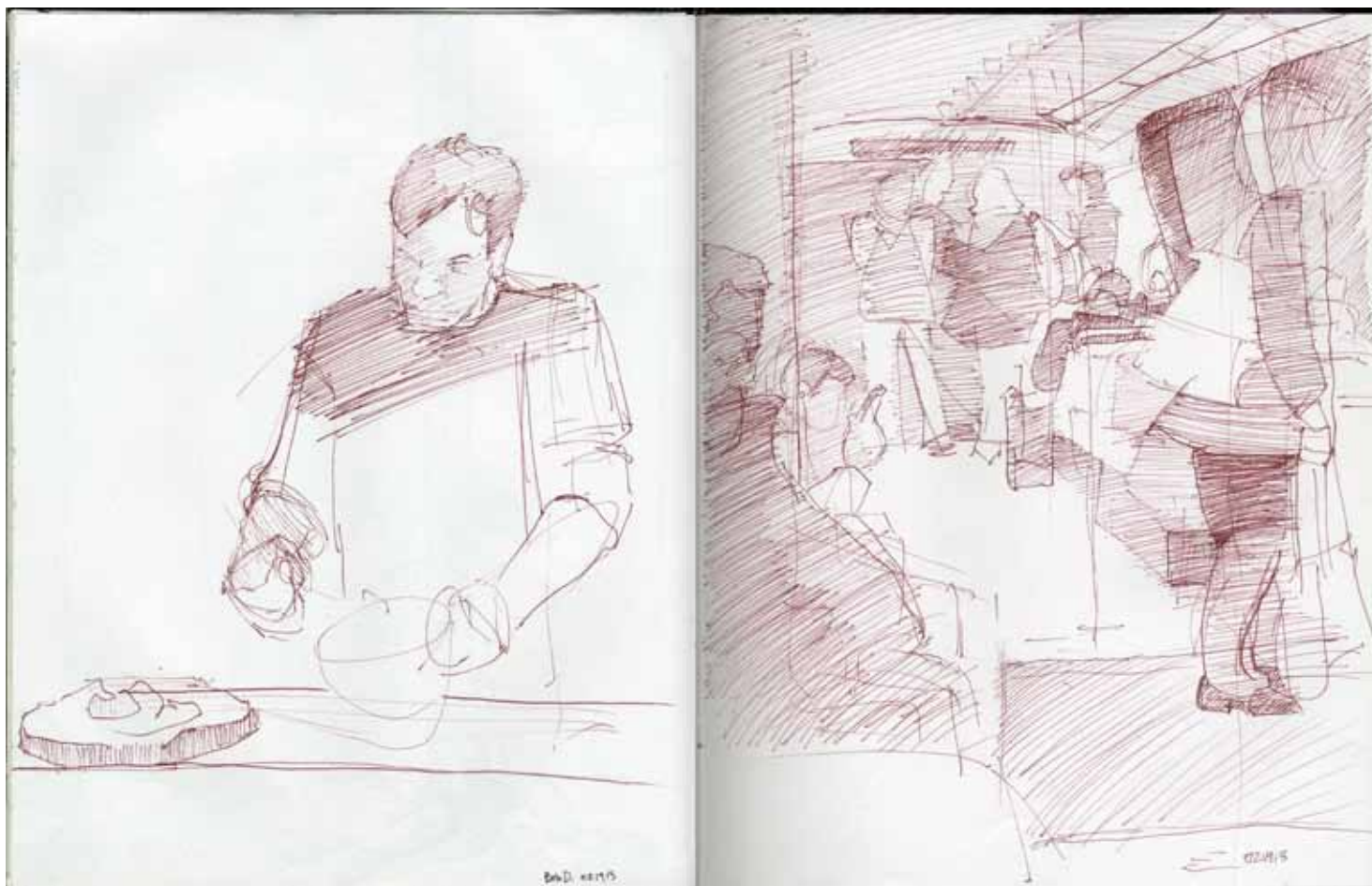
Oil on canvas / *Olio su tela*
Cm 61 x 122



Travis Wagner

Empty Vessel of empty calories / *Lattina vuota priva di calorie*, 2013

Oil on canvas / *Olio su tela*
Cm 27 x 22



Whitney Waller

012513-052513, 2013

Sketchbook / *Blocco per appunti*
Cm 36 x 27



Catherine White

Blue Cup Box / *Tazza in scatola blue*, 2009

Stoneware, davy board, book cloth, paper, acrylic paint / *Tecnica mista*
Dimension variable / *Dimensioni variabili*



Cristian Wicha

Exalted Bench / *La panca ideale*, 2013

Ambrosia maple, stainless steel / *Legno d'acero, acciaio*
Cm 182 x 38 x 35



Robert Yi

Young Pioneer / *Giovane pioniere*, 2013

Oil on canvas / *Olio su tela*
Cm 101 x 76



Ji-sun Yoon,

Thirst / Sete, 2013

Porcelain / Porcellana
Cm 45,7 X 22,8



Jiemin Yuan

Ciclo alimentare / *Food chain*, 2013

Cartone bianco, foglio acetato, seta bianca, tela bianca / *White cardboard, acetate sheet, silk white, white linen*
Dimensione variabile / *Dimensions variable*



Long Yugen

It's not fish! / *Non è pesce!*, 2013

Olio su tela / *Oil on canvas*
Cm 60 x 70 x 2,5

