



Arte da mangiare mangiare Arte

XIII ed. di Arte da mangiare mangiare Arte
V Orto d'Artista dalla Semina al Raccolto: IL RACCOLTO
Speciale Salone del Mobile

Arte da mangiare mangiare Arte ospite di POSTI DI VISTA 10*
Sala Meeting Point, c/o Fabbrica del Vapore, via Procaccini 4 Milano
Dalle ore 19.30

In occasione della manifestazione Posti di Vista 10* Arte da mangiare mangiare Arte interverrà all'incontro-dibattito "Orti a Milano e non solo... associazionismo in campo!", organizzato da Hortus 2015.

A termine dell'intervento si potrà assistere alla performance:

"*Gli Chef entrano nei musei gli Artisti salgono in cucina*", già realizzata venerdì 22 marzo nell'antico Refettorio dei Monaci della Società Umanitaria nell'ambito del 5° Orto d'Artista: "Il Raccolto degli Oggetti Smarriti".

Fra gli Artisti presenti: Silvia Capiluppi con Silvia Rastelli e Elena Silvia Gigliucci, Daniela Dente, FARCHI, Monica Scardecchia, topylabrys, Micaela Tornaghi.

PERFORMANCE: "GLI CHEF ENTRANO NEI MUSEI GLI ARTISTI SALGONO IN CUCINA"
Sala Meeting Point, c/o Fabbrica del Vapore, via Procaccini 4 Milano
Ore 21.00

Silvia Capiluppi, Silvia Rastelli, Silvia Gigliucci – PASTA MADRE

Silvia Capiluppi e Silvia Rastelli fondono idee, gestualità e corpi proponendo una **performance dedicata alla creazione della "Pasta Madre" - il lievito naturale del pane**. La coreografia di Elena Silvia Gigliucci, traccia visiva dell'idea delle due performer, vede l'incontro di yoga e danza attraverso la lavorazione delle materie prime della pasta: farina, acqua, olio, miele e lavoro manuale.

La performance sarà poi proposta ad apertura del workshop "Movimento Creativo" tenuto dalla due artiste presso il MACS Mazda Con-Temporary Space, in via Tortona, 9 – Milano, sabato, 23 marzo dalle ore 15.30.

"Perché avvenga una trasformazione occorre trascendere la forma e perché la forma possa essere trascesa deve essere prima realizzata"

(RigVeda)

Con il patrocinio di:



Daniela Dente – TANTO FUMO, POCO ARROSTO

Il mio elaborato artistico vuole sottolineare lo sfruttamento esteriore, scenico e mediatico che in tutte le branche della società attuale spesso premia, enfatizza e considera ciò che appare più dei contenuti, così abbiamo personaggi che più o meno meritatamente si definiscono "Chef" (in arte c'è l'inflazionato "maestro", che al femminile suona davvero male, e di solito non è così meritocratico), di cui non si giudica la cucina, ma un elaborato scenico per programmi televisivi, oppure come nel campo artistico, critici dalla penna facile, che elagiscono glorie più o meno meritate o meritevoli a qual si voglia sostenitore del loro portafoglio; questo mal costume sociale è diffuso in tutti gli ambienti, dove spesso i "titoli" contano più dei "fatti", dell'esperienza e dei contenuti.

Materiali usati: un vecchio televisore, nel cui interno oltre a una scenografia, infilerò delle pietanze commestibili (preparo degli stuzzichini commestibili e scenografici), davati a tutti preparerò un arrosto con patate (le patate le pelo al momento), che ovviamente non posso cucinare (per cui lo porto a parte, cotto, se necessario), poi con del ghiaccio secco in acqua bollente farò tanto fumo... giustamente "tanto fumo e poco arrosto".

Partners:



Sostenitori:





Arte da Mangiare Mangiare Arte
Associazione Culturale
Via Daverio 7 - 20122 Milano
Ufficio +39 02 54122521
www.artedamangiare.it/

Progetto a cura di:
Ornella Piluso
+39 392 3998216
topylabrys@gmail.com

Organizzazione Generale:
Monica Scardeccia
info@artedamangiare.it

Con il patrocinio di:



Provincia
di Milano



Regione Lombardia
Istruzione, Formazione e Cultura



Monica Scardeccia, in collaborazione con aiea (associazione italiana esposti amianto) –

COTTON CANDY > ASBESTOS FIBRES

Dialogo dell'assurdo fra: una Fibra di Zucchero Filato (C.C) e una Fibra di Amianto (A.F)

“Ai musei gli chef!” urlò qualcuno dalla folla
“Le cucine agli artisti!” pronunciò qualcun altro dal fondo

e fu così che nell'era del gastrofighettismo diffuso la cucina tornò ad essere l'antro del vero alchimista, colui che ha la capacità di risanare la corruzione della materia e di ri-dare il giusto nome alle cose.

La Sostanza Alimentare tornò ad essere Nutrimento, il Nutrimento Nutriente, il Nutriente catalizzatore di Idee e Sentimenti... Sentimenti per il corpo ma anche per la mente!

A.F.: “Una fibra di amianto è 1300 volte più sottile di un capello umano”

C.C.: “Cosa c'entra?”

A.F.: “C'entra! Perché se tu vai al ristorante, o peggio ancora allo show coking in Triennale a Milano, se trovi un capello nel piatto ti arrabbi!! La fibra di amianto, paradossalmente, potresti trovarla molto più facilmente ma non l'avverti... è I.M.P.A.L.P.A.B.I.L.E.

C.C.: “... lo zucchero filato”

A.F.: “Cosa c'entra?”

C.C.: “C'entra! Si assomigliano. Non è I.M.P.A.L.P.A.B.I.L.E. ma lo diventa non appena lo assaggi”.

A.F.: “Che forma ha lo zucchero filato?”

C.C.: “Quella che vuoi dargli tu! Si riconosce per essere costituito da fibre sottili, lunghe, ricurve o ondulate”.

A.F.: “Si assomigliano”.

C.C.: “Cosa fa uno chef in un museo?”

A.F.: “L'artista?”

C.C.: “e un artista in cucina?”

A.F.: “sempre l'artista?”

C.C.: “Dici che l'arte finalmente è diventata popolare?”

A.F.: “No! dico che oggi tutto il popolo vuole fare l'artista”

C.C.: “Dio salvi lo chef!”

topylabrys – BUNSEN, ACCENDINO, FIAMMIFERO

L'Artista topylabrys .. si muove nel FUOCO !

La Sua cucina da sempre è legata alle “Bruciature”

Si, le Bruciature con le quali ...”cuoce e scioglie” la Plastica sono i colori naturali delle cose ... colpite dalle fiamme e dalla calura.

Colori che sprigionano odori ...

Nel passaggio alla “MATERIA ORGANICA” ecco scegliere per sciogliere il CIOCCOLATO ..

E come direbbe uno chef ... su un “LETTO di FRUTTA”

Mentre lo chef opera Arte in una camera da letto ...

topylabrys “cucina, scioglie e brucia! su un tavolo ... in cucina.

Si, nella cucina dell'Arte ...

Micaela Tornaghi

Il Ciclo della Vita scandito da Ritmi altalenanti: Yin-Yang, Bianco-Nero, Cicli Giorno-Notte, Suoni del Lavoro Diurno-Notturmo, Sapori Bianchi e Sapori Neri, Miele-Fiele, Pane-Alghe, Latte-Liquerizia, Pane-Liquirizia, o Latte-Alghe? contrasti e contrapposizioni sono il motore del nostro agire, le sfumature vengono da sè, ma il Principio resta uno, il Colore o in NON Colore. Bianco insomma, Summa, e Nero privato, Primitiva paura di Vivere. ma a tutto c'è rimedio, il DolceLatte della Nonna. e la Liquirissia deliziosa!

Partners:



Sostenitori:

