



CENA SINESTETICA
menù sonori

11 maggio 2017

Nessuno dice cosa sia o non sia commestibile. Valgono i sensi e l'esperienza, a volte, ad avvertirci. Niente può essere dato per scontato.

Antipasto

Frisella con pomodorino,
tonno in tataki e gelato di cipolla rossa

Primo piatto

Orzotto ai funghi porcini,
vongole veraci e pesto di prezzemolo

Secondo piatto

Moscardini in umido con olive taggiasche e
macedonia di verdure al vapore aromatizzate
all'olio del Garda

Dessert

Souffle' ghiacciato al limone



PLAY
the
MOVIE



Concerto per flauto traverso, pentoloncello, sculture espanse, chitarra per pasta fresca, stoviglie e voci di sala.

LISSEN
the
CONCERT



Il Tataki nacque a Tosa, un villaggio Giapponese, da un Samurai ribelle. La scultura, di lana e gesso raccoglie la tradizione concettuale e iconografica occidentale della pecora per farla incontrare con quella giapponese, una premetabolizzazione per un preantipasto/ Nel video i movimenti dei cuochi in cucina vengono documentati nei segni che significheranno, in una nuova lingua di non ideogrammi, Tataki/ Poi (pagina successiva) alcuni secondi di resti, della produzione dei gessi, riportati alla forma, al riquadro, come la tecnica del tataki insegna a fare... fare a quadretti.

La spiegazione dei pezzi e dei video è stata servita di tavolo in tavolo.

SEE the
MOVIE







Moscardini, vongole veraci ...cosa vuol dire crescere sul fondo? toccare il fondo. Con l'aiuto di una gipsoteca di stampi in gesso di fondi di vassoi in plastica per alimenti, abbiamo provato a capirlo. Il mio diventava un guscio fragile, un diaframma tra il vuoto al di qui e al di là, tutt'intorno. Quello di Alessia materiale scultoreo per giocare a modellare una forma. Una signora ha visto un teschio nei buchi che si sono formati, un abisso.

Sotto le tovaglie, a deformare la superficie piana dei tavoli sacchetti di sabbia.

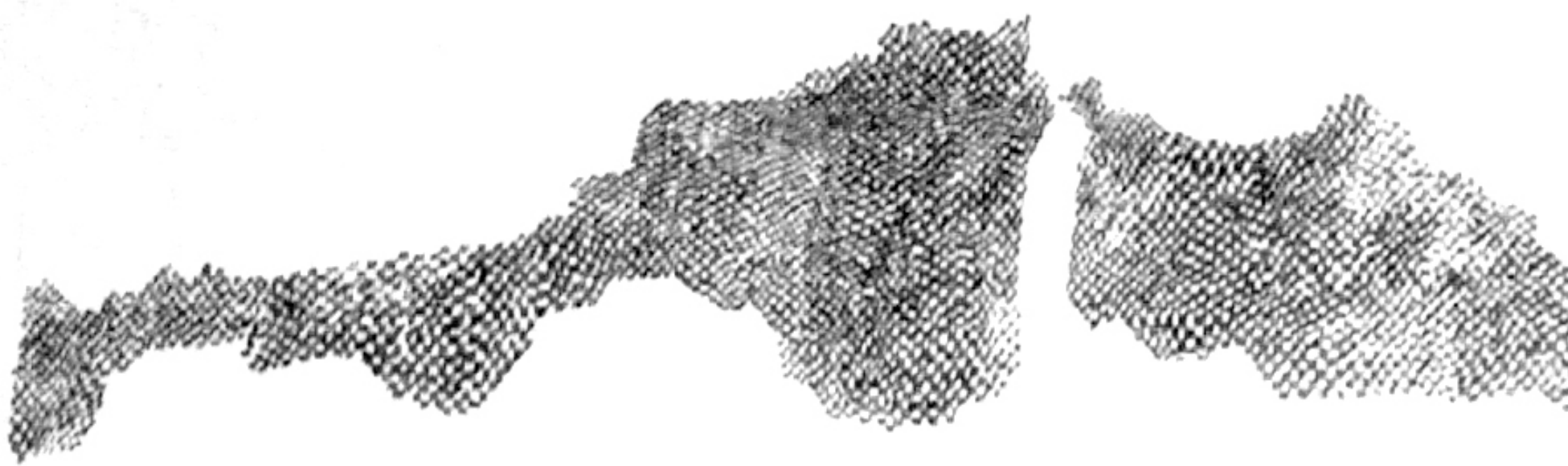
Dolci
piume d'oca, lana di pecora, sassi e gesso







Estratto dal video Cromostoria di un dessert



Un progetto nato dalla collaborazione fra gli chef Roberto Antonelli, Biagio Giannetti, Gilberto Mattei e gli artisti Mauro Cossu e Francesca Conchieri. Con la collaborazione del maitre Agostino Stradaoli.
Concerto, e sculture in metallo di Mauro Cossu; video e gipsoteca di Francesca Conchieri.

La cena dell'11 maggio 2017 presso l'Istituto A. Mantegna di Brescia nasce da un'indagine meticolosa sul rapporto tra cibo e suono. I rumori che scaturiscono dalla preparazione di un piatto, persino quelli più tenui, continuano ad avere una vita propria sulla tavola imbandita, forse solo nella nostra mente.

La cucina come fucina di suoni, ora vicini o lontani, riconducibili agli alimenti coinvolti, alle specificità dei luoghi di provenienza, alle stagioni e al processo virtuoso che accompagna la trasformazione di un insieme di ingredienti in una gustosa pietanza. Ogni azione, ogni gesto ha una ragione e un suono che l'accompagna, espressione di una musicalità da reinterpretare.

Mauro Cossu

Tutto è temporaneo, da metabolizzare, entra in noi, scompare, ci nutre e cambia. Il gusto è l'unico senso che non abbia "registratori"? Forse siamo noi i suoi registratori.

Una cucina è già un luogo di pittura e scultura. E io? ho lavorato con quello con cui non potevano lavorare loro! Quel che resta, il non commestibile, l'indigesto - anch'esso fragile - meno riconoscibile di quanto si pensi, quando decontestualizzato.

Francesca Conchieri



mauro@ruinascontemporaneas.it
www.ruinascontemporaneas.it

francesca@postindustriale.it
www.postindustriale.it