



OBIC

Palazzo Collicola Arti Visive

Spoletto (06049 PG)

Durata: 03 dicembre 2016 - 12 febbraio 2017

Inaugurazione: 3 DICEMBRE 2016 ore 12

Autore: Palazzo Collicola

Data: 28 novembre 2016

Categoria: Arte contemporanea

A cura di: Anna Paola Lo Presti + Gianluca Marziani

Palazzo Collicola Arti Visive è orgoglioso di presentare un ambizioso progetto che lega il mondo del CIBO a quello delle ARTI VISIVE. OBIC, nato da un'idea di Anna Paola Lo Presti e Gianluca Marziani, è il titolo di un grande libro (anche in termini di formato e peso) in cui la storia di ogni opera in catalogo segue la nascita dei cibi antichi, degli ingredienti primari, dei piatti tradizionali e delle innovazioni che sono diventate vicenda collettiva e valore comunitario. OBIC vuole essere una visione del presente, una piattaforma progettuale che non si ferma al volume e si trasforma in esposizione, convegno, format televisivo, workshop... Nasce così la prima tappa espositiva del progetto, una mostra in cui saranno evidenti gli incroci visivi, tematici, filosofici e morali tra opera e ricetta. **OBIC** tesse i suoi fili museali con quadri, fotografie, proiezioni multimediali, installazioni: un viaggio antropologico tra slittamenti semantici, contenuti fluidi e abbinamenti sensazionali... **è il bello che diventa funzionale e necessario, è la funzione che incontra la bellezza.**

Raccontare il **cibo** in maniera anomala, secondo relazioni che non appartengono alle regole del quotidiano; narrare l'**arte visiva** in maniera altrettanto anomala, attraversando il Novecento in forma impreveduta e spiazzante. Un legame "pericoloso" ma intenso che riguarda il gusto dentro gli occhi e lo sguardo dentro il sapore: ora per ragionare sull'arte visiva con attitudini connettive e dissonanti, regalandoci una libertà d'analisi che solo l'opera permette; ora per ragionare sul cibo con la logica degli slittamenti, affinché dal mangiare riemerga un valore antropologico, un richiamo storico e sociale, una storia non solo di sapori ma, soprattutto, di valori.

OBIC parla di geografie estetiche che ci avvolgono, di forme che non sono soltanto superfici, di colori che racchiudono esperienze e intuizioni. OBIC parla di ricette consapevoli, nate da uno stimolo artistico che accende la luce su strade inesplorate. Un viaggio parabolico tra artisti che hanno ispirato le tappe culinarie del percorso, come fossero apparizioni stellari dentro una costellazione che reinventa legami, dialoghi silenziosi, citazioni insolite.

Gli artisti, ovviamente, non ci parlano di piatti e ricette ma sussurrano legami sottotraccia, creano valenze metaforiche e si caricano l'onere del simbolo. A loro spetta la ricetta dei contenuti complessi, del margine teorico che porta lontano, oltre i riferimenti immediati dell'immagine, verso una mappatura delle personali invenzioni attorno all'opera.

La maggioranza degli artisti (assieme ad alcuni autori stranieri dai legami speciali con il nostro Paese) possiede anagrafe italiana, come doveva essere per raccontare una "pericolosa" amicizia tra cibo e arte visiva. Punto uno: le nostre venti regioni detengono un patrimonio alimentare d'eccellenza che amplifica le combinazioni tra ingredienti basilari, così da intrecciare la storia della cucina con le vicende culturali di quel contesto. Punto due: gli artisti italiani hanno spesso mescolato gli ingredienti del mangiare nel loro codice figurativo, integrando le proporzioni del vissuto reale nella sintesi simbolica dell'opera. Punto tre: arte visiva e cibo sono i due cardini più elevati delle nostre tradizioni storiche, a conferma di un lusso italico che ha espresso la sua maturità tra bellezza e piacere.

Anna Paola Lo Presti: L'arte italiana e il cibo italiano hanno la forza di ristabilire un ordine. Ristabilire le regole, ritrovare equilibri etici perduti, sconfinati in tutto quanto è uso e abuso del cibo. OBIC sarà un momento per leggere il CIBO... un cibo con cui trattare altri piaceri e temi... ristabilire attraverso una nuova visione sul cibo quel momento d'incontro che è la tavola, per ritrovare un'identità. Il cibo italiano è un'esperienza totale, lo stile e la personalità di chi cucina, la storia degli

ingredienti, la suggestione del luogo e dello stile sono potenti. L'ARTE è la strada che può aiutare a ritrovare l'equilibrio perduto. L'arte è la riflessione con cui prendere in prestito il silenzioso, il pensiero degli artisti, la loro ricerca e la loro anima. L'arte è il mio centro, è lo spazio mentale nel quale vivo ed è stato lo spunto per immaginare OBIC. E ho voluto vedere se potesse diventare fonte d'ispirazione per la cucina e un nuovo nutrirsi. Lo è stato e lo è nel momento in cui si può pensare attraverso la **BELLEZZA**.

Benvenuti nel luogo speciale in cui arte e cibo occupano il tavolo delle idee in azione. Benvenuti nel pianeta cartaceo in cui l'opera e il piatto coinvolgono i nostri cinque sensi e invitano al pasto nudo della mente. Benvenuti davanti a uno specchio in cui ogni cibo guarda se stesso, in modo diverso da ieri e domani. Un modo che ci fa leggere la parola CIBO al contrario, così da disvelare l'anima nascosta dell'ovvio. Signore e signori, benvenuti nella galassia di OBIC.

Presso il bookshop del museo sarà disponibile il volume bilingue (italiano/inglese) edito da Carlo Cambi. Prezzo di copertina: 80 euro