





COMUNE DI GENOVA



REGIONE LIGURIA

**GENOVA**  
MORE THAN THIS

Con il Patrocinio di



MILANO 2015

NUTRIRE IL PIANETA  
ENERGIA PER LA VITA



si ringrazia



9 ottobre · 3 novembre 2015

# CIBARS

l'anima del cibo ... il cibo dell'anima

a cura di **Elena Boschieri** e **Elisabetta Lodoli**

Omaggio al cibo in tutte le sue possibili declinazioni.

Quanti significati e quante valenze può avere questo elemento così importante nella nostra vita? Il cibo che ci alimenta, il cibo che fa star bene il corpo e la psiche, il cibo dell'incontro. Cultura, letteratura e arte come cibi che nutrono la mente e l'anima. Dalle nostre tavole imbandite con ogni ricetta possibile a riflessioni sul cibo nel mondo, su chi spreca e chi invece ha poco o nulla, sul lavoro dell'uomo. Ma anche riflessione su ciò che è cibo per la nostra ricerca interiore, su ciò che va al di là del nutrimento materiale per suscitare domande sul senso di ciò che ci fa vivere.

La terra è benigna, mite, indulgente ed alle richieste dei mortal serva continua. Quante cose da noi costretta, produce, quante altre spontaneamente distrugge, quanti profumi, sapori, succhi, sensi e colori ci offre! Quante cose per utile nostro essa alimenta.

*Gaio Plinio Secondo*

Il pane è sempre "nostro", non è mai "mio".

*Enzo Bianchi*

## CIBARS

### l'anima del cibo - il cibo dell'anima

Il 2015 è l'anno di **Expo**, l'evento che per sei mesi richiama a Milano milioni di persone, provenienti dai più remoti angoli della Terra. Tutti accorrono per interrogarsi su come “nutrire il Pianeta”, e su quali siano le migliori “energie per la Vita”, e questo avviene mentre si effettua un giro intorno al mondo in dodici ore e si recupera qualche suggerimento su quale Paese visitare durante le prossime vacanze.

Voler convertire l'uomo ad un consumo più responsabile delle risorse che il mondo ci offre è un altissimo scopo, che porterà a risultati più o meno concreti in un futuro che tutti speriamo di vivere. Nella scelta dei gesti quotidiani ognuno può fare la differenza... questo è il pensiero che occupa la mente uscendo da Expo. Ma cos'altro possiamo fare per non lasciare che la riflessione cada e si esaurisca in se stessa?

Ce lo suggerisce il sottotitolo della mostra **CIBARS**, che si apre a più interpretazioni possibili. Dalla prima parte, **l'anima del cibo**, possono scaturire svariate domande, e tra queste: qual è il senso del cibo? Quali sono gli alimenti o le sostanze di cui il nostro corpo ha davvero bisogno? Quali alimenti sono invece consumati per seguire la moda, per l'abitudine o per la troppa fretta, senza valutare le loro possibili conseguenze sul nostro organismo? Quale è il modo eticamente corretto per produrre i cibi? Siamo consumatori rispettosi? Tutte queste domande sono lecite e doverose, e non a caso legate al tema chiave di Expo 2015: Per un artista o un curatore sarebbe stato sicuramente più facile, ma forse meno utile, affrontare solo questa prima parte, quindi prendere in esame il tema “cibo” legato alla sua fisicità, alle sue proprietà e anche alla sua storia. Tantissime, del resto, sono state le mostre organizzate a Milano e in altre città dedicate a come gli uomini hanno osservato e riprodotto il cibo nelle arti. Più complesso è invece interrogarsi sulla seconda metà del sottotitolo: **il cibo dell'anima**. Cosa nutre davvero il nostro essere uomini e la nostra crescita interiore? Probabilmente ciascuno pensa di aver già trovato il suo personale, intimo nutrimento: la Filosofia, la Letteratura, l'Amore, la Parola di Dio, l'arte, la Famiglia. Qualcuno già aveva detto che “non di solo pane vive l'Uomo”. Una sfida possibile può essere quella di vedere in queste opere d'arte un suggerimento per approfondire la nostra riflessione. La “libertà stilistica” invocata dal bando di concorso di **CIBARS** nell'interpretare il tema proposto è stata pienamente accolta e perseguita dagli artisti intervenuti. I formati e i supporti esplorati dai partecipanti sono i più svariati, con una netta prevalenza di dipinti e sculture, senza dimenticare la fotografia. È interessante notare quale piega ciascuno ha seguito nel declinare il tema: molti hanno puntato l'attenzione sul cibo in sé, protagonista assoluto, ingrandito a dismisura o collocato nel suo contesto di origine, provenienza e produzione. Nel rappresentare gli alimenti, diversi artisti hanno voluto evidenziare il legame cibo-animale, senza trascurare in alcuni casi una vena di denuncia più o meno ironica. C'è infine chi si sente chiamato a portare in scena l'uomo, con i suoi rituali di consumo, la sua identità mobile e i suoi mestieri. Ognuno di noi può perdersi e ritrovarsi in queste immagini, e sicuramente avvistare qualcosa di cui siamo ben consapevoli.

Evviva quindi le piccole grandi iniziative come questa mostra, che senza orpelli mediatici e macrostrutture pseudo-turistiche ci spingono a sfidare le nostre convenzioni e a ragionare con il nostro “sale in zucca” per capire quale possa essere il cibo giusto per la nostra anima, e cosa possiamo fare per coltivarlo e dargli spazio nella nostra vita frenetica.

*Silvia Massa*

## Cibo e nutrimento: scelta etica imprescindibile

In un secolo in cui tutti seguono uno stile di vita edonistico, senza limiti alle scelte personali è difficile capire il valore di una scelta.

Il cibo, infatti, in relazione al percorso della vita di un uomo definisce un senso di appartenenza, uno stile, una dimensione estetica.

Io mi nutro e quindi sono ma posso anche autodistruggermi e divenire qualcuno in cui non riesco a riconoscermi; posso diventare l'ossessione di me stesso inseguendo la perfezione o l'imperfezione, in un gioco di incastri che mi pone in una condizione di felicità o di infelicità .

In questa situazione non si riesce più a capire quale sia la strada da seguire.

Tutti parlano di cibo ma nessuno è più in grado di nutrirsi correttamente e mentre le grandi multinazionali fanno valere i loro interessi e i capi di governo dei grandi paesi industrializzati parlano di sostenibilità del sistema, il mondo è sempre più inquinato e corroso dalla logica delle guerre e degli interessi.

L'uomo moderno in questa situazione, quindi, cerca di astrarsi dalle problematiche e di tornare ad una dimensione arcaica del nutrimento e della vita, che appartiene ad ognuno di noi, da quando nasciamo a quando moriamo, in una condizione che da sempre è stata rappresentata nell'arte attraverso i simboli

Le grandi tavole imbandite e le nature morte, infatti, sono rappresentazioni che si ripetono in tutte le epoche storiche e che pongono spesso l'attenzione sul cibo che, però, nell'arte contemporanea ha perso il suo senso originario. È diventato quasi simbolo di una repulsione dell'eccesso o incarnazione di una sofferenza interiore e autodistruttiva illimitata. L'uomo vive ciò che mangia e mangia ciò che vive, in una sorta di cannibalismo e di sovrabbondanza incontenibile in cui non cerca più nessun significato sia per vivere che per morire. Ma nel cibo deve stare il senso di una costruzione di una nuova vita, di un mondo, di una scelta, della libertà di essere se stessi nell'originalità del proprio pensiero, senza avere barriere interiori.

L'uomo moderno, quindi, non può prescindere da un impegno per se stesso e per le generazioni future che non tenga conto della dimensione etica che deve governare il nostro mondo.

Rendere le generazioni future consapevoli di che cosa sia il cibo e quale valore storico e culturale abbia avuto nella nostra società deve essere un obiettivo sia individuale che degli Stati, che non possono più permettere sprechi di nessun genere.

Gli alimenti e, in particolare l'acqua, sono beni essenziali per l'equilibrio sociale e degli ecosistemi. Il senso di questo percorso deve quindi nascere dalla rappresentazione di ciò che per noi è nutrimento, con un significato dal quale nessuno può allontanarsi e che l'artista, sapientemente, colora del proprio mondo interiore e percettivo, un mondo pieno di colori che sia bandiera di una nuova cultura e sensibilità e che costruisca per ognuno di noi l'amore per il mondo in cui vive.

*Paola Boschieri*

## Conversazioni:

Lunedì 12 ottobre · ore 17,30

**Dott.ssa Silvana Vernazza - Dott.ssa Giorgia Barzetti**

*Soprintendenza Belle Arti e Paesaggio della Liguria*

**Cucina e identità territoriale: la 'cucina bianca' di Mendatica e dell'Alta Valle Arroscia.**

Martedì 13 ottobre · ore 17,30

**Dott.ssa Giorgia Cassini**

*Direttore artistico e critico d'arte*

**Il simbolo del pesce: dall'iconografia cristiana all'arte contemporanea di Fabio Taramasco.**

Mercoledì 14 ottobre · ore 17,30

**Roberta Ricca**

*Operatrice ayurvedica - Roma*

**Ayurveda e alimentazione: una scienza antica che torna di attualità.**

Giovedì 15 ottobre · ore 17,30

**Dott.ssa Paola Boschieri**

*Antropologa culturale e docente*

**Cibo, arte e natura da Levi Strauss a Mary Douglas: comprendere per interpretare.**

Lunedì 19 ottobre · ore 17,30

**Sandro Cabrini**

*Artista architetto e graphic designer*

**Non scaldiamo i panini con il prosciutto crudo.**

**Conversazione tra ricette e creatività artistica quotidiana.**

Martedì 20 ottobre · ore 17,30

**Dott.ssa Ada Cortese**

*Sociologa, Psicoterapeuta e Psicoanalista*

**Il crudo e il cotto: gli equivoci nel nutrimento dell'anima.**

Mercoledì 21 ottobre · ore 17,30

**Don Paolo Farinella**

*Bibliista e prete in San Torpete Genova*

**Spiritualità e cultura: non di solo pane vive la persona.**

Lunedì 26 ottobre · ore 17,30

**Dott.ssa Giovannella Nasta Stropeni**

*Psicologa, vice presidente IACP Italia*

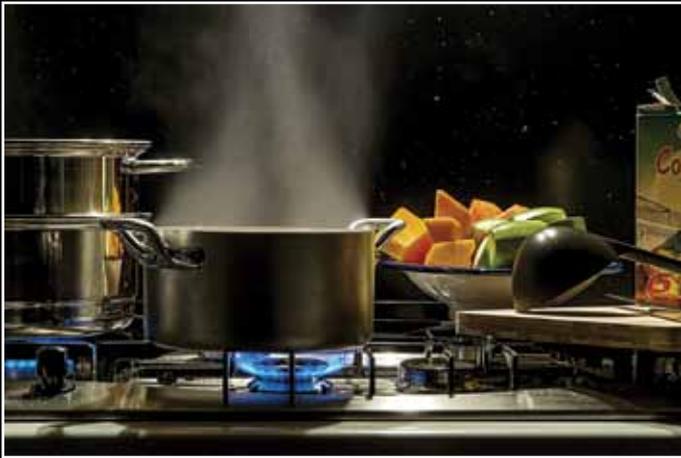
**Il piacere del cibo tra emozioni e razionalità.**

Mercoledì 28 ottobre · ore 17,30

**Dott.ssa Francesca Nota**

*Scienze e tecniche psicologiche*

**Quale cibo nutre? cibo per la mente, cibo che mente.**



Enrico Maniscalco  
IL CIELO IN UNA STANZA



Adriano Silingardi Myanmar  
SPREMITURA CANNE DA ZUCCHERO



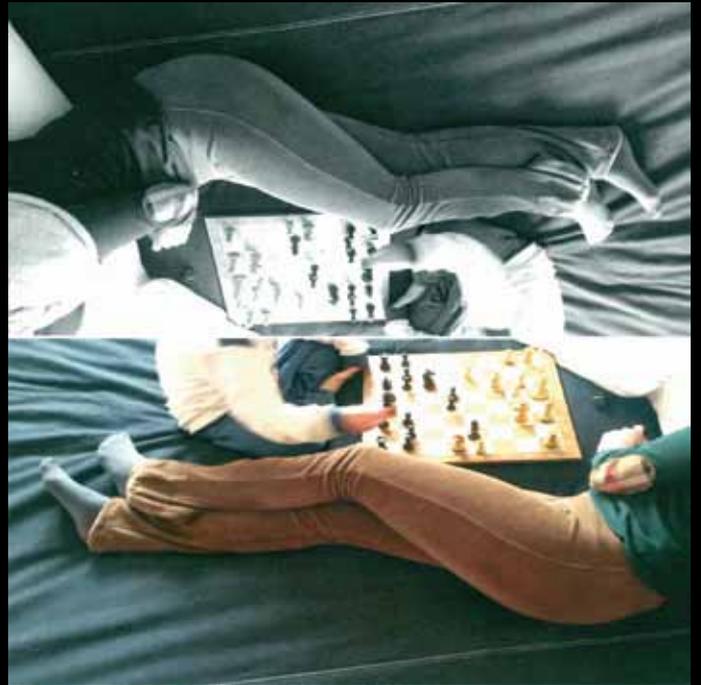
Orietta Bay  
NON SÒLO PANE



Gabriella Vinciguerra  
PER LE VIE DI VARANASI SI CUCINA  
A TUTTE LE ORE



Elisabetta Floccari  
L'APPETITO DELICATO DI UNA DONNA



Domiziana Castagnino  
CIBO IN SCACCO



Mikaela Mckellar  
• • •  
DEATH



Marco Ponte  
• • •  
PIN FOOD



**SLOT**

Paolo Lorenzo Parisi

•••  
SLOT

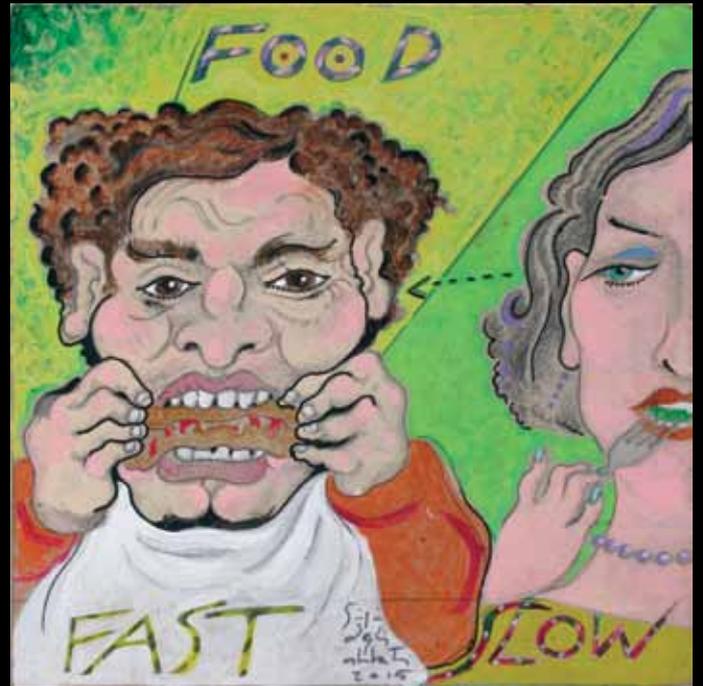


La Fabbrica delle Scimmie

•••  
ANIMALANDO



Paola Losasso  
COLAZIONE CONTEMPORANEA



Gigi Degli Abbati  
FASTY FOOD SLOW FOOD



Elisabetta Bounimovitch  
CATENA ALIMENTARE



Federico Anselmi  
PRONTI PER UNA CENA POVERA



Franca D'Alfonso  
ALBERO IN COLLINA



Francesca Saitta  
LAST FOOD



Lorenza Rossi Lasab  
ARMONIA DI GIALLO = VITA



Graziella Menozzi  
SARAGO



Beatrice Giannoni  
● ● ●  
PROCAPITÉ (particolare)



Massimo Del Sette  
● ● ●  
EQUILIBRO



Elio Fogli  
SINTESI



Pierluigi Percivale  
CONSERVAZIONE DELLA SPECIE



Irene Dadone  
PIATTO DI PORTATA



Giusy Chiolo  
CHEFFICHI!!!



Sergio Giordanelli  
IL PROFUMO DELLA TERRA



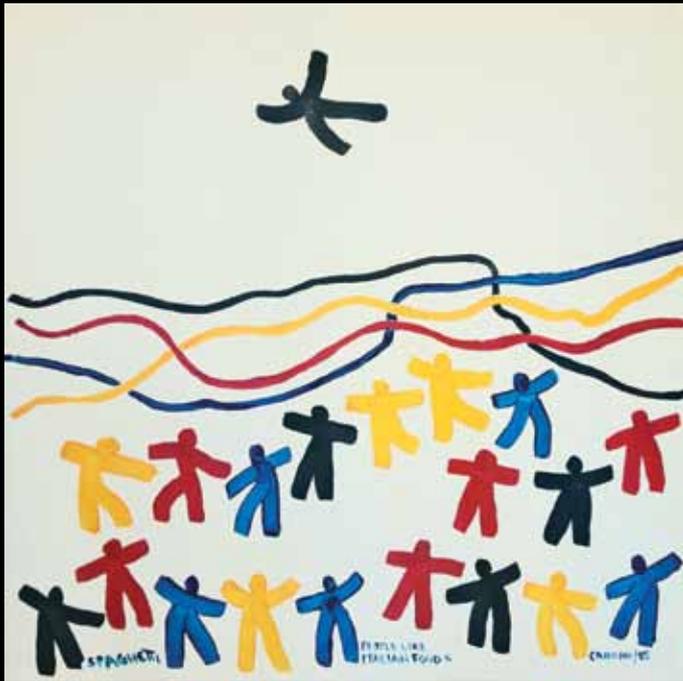
Giovanna De Franchi  
PANE E OLIO



Simonetta Gherardelli  
PESCE AZZURRO SUL CIELO DI GENOVA



Luisa Garzonio  
SOGNO, CIBO DELL'ANIMA



Sandro Cabrini  
SPAGHETTI



Roberta Buccellati  
VIAGGIO FRA ARTE E CULTURA



Susanna Riconda Galletti

ECCO IL PRIMO CERVELLO VEGETARIANO



Eva Pollio

SINFONIA IN FRUTTA MAGGIORE



Maurizio Frizziero  
• • •  
LEFTOVER



Anna Ferrari  
• • •  
AMORE



Carlo Agostino Poggi  
LAMPADA DA COLAZIONE



Paola Nizzoli  
CARNI



Maurizio Melis Roman  
• • •  
EL TENEDOR



Roberto Scarpone  
• • •  
BLACK COFFEE



Elena Boschieri  
INCONTRO



Annalisa Ramondino  
I SEMI DELLA CREATIVITÀ



Alfredo Zamorica  
OCCHI DI TONNO



Massimiliano Marchetti  
MOLLUSCO ARCAICO



Simonetta Porazzo  
CIBO PER LA MENTE



Giuliana Poggi  
POLPO



Gianluigi Boleto  
INDEFINIBILE



Elisabetta Lodoli  
L'OFFERTA DELL'ACQUA



Luciana Trotta  
DONNA AZZURRA CON PESCE AZZURRO



Pino Rando  
IL GRANDE COCOMERO



Rosanna Bethel Corbino  
COCONUT



Patrizia Ricca  
FRITTO MISTO



Paola Pappalardo  
NATURA NATURANS



Riccardo Accarini  
MAC-MANGIATORE D'ARTE  
CIBERNETICA



Giuseppina Mancuso  
STEAMPUNK

## Hanno partecipato:

Riccardo Accarini

Federico Anselmi

Orietta Bay

Rosanna Bethel Corbino

Gianluigi Boleto

Elena Boschieri

Elisabetta Bounimovitch

Roberta Buccellati

Sandro Cabrini

Domiziana Castagnino

Giusy Chiolo

Irene Dadone

Franca D'alfonso

Giovanna De Franchi

Gigi Degli Abbati

Massimo Del Sette

Anna Ferrari

Elisabetta Floccari

Elio Fogli

Maurizio Frizziero

Luisa Garzonio

Simonetta Gherardelli

Beatrice Giannoni

Sergio Giordanelli

La Fabbrica Delle Scimmie

Elisabetta Lodoli

Paola Losasso

Giuseppina Mancuso

Enrico Maniscalco

Simonetta Porazzo

Massimiliano Marchetti

Annalisa Ramondino

Mikaela Mckellar

Pino Rando

Maurizio Melis Roman

Patrizia Ricca

Graziella Menozzi

Susanna Riconda Galletti

Paola Nizzoli

Lorenza Rossi Lasab

Paola Pappalardo

Francesca Saitta

Paolo Lorenzo Parisi

Roberto Scarpone

Pierluigi Percivale

Adriano Silingardi

Carlo Agostino Poggi

Luciana Trotta

Giuliana Poggi

Gabriella Vinciguerra

Eva Pollio

Alfredo Zamorica

Marco Ponte

Robert Francis Dolman



**artelier genova Palazzo Ducale**

Piazza Matteotti 32 r · 16123 Genova  
eboschieri@fastwebnet.it · elisabettalodoli@libero.it

**[www.arteliergenovaducale.it](http://www.arteliergenovaducale.it)**