

Occupy the kitchen! Cibo artistico a Zona Franca

Pubblicato: Venerdì 14 Settembre 2018



E' stata presentata nella serata di giovedì 13 settembre 2018 la seconda edizione di **Occupy the kitchen!**, rassegna di performances artistico filosofico-economiche sul tema del cibo, per guardare ciò che mangiamo con un occhio diverso.

A organizzarlo è Zona Franca, l'originale locale di via Severo Piatti a Varese che ha già stupito i suoi frequentatori con alcune cene, o meglio sarebbe chiamarle "installazioni viventi" in cui tutti i partecipanti sono protagonisti.

Occupy the Kitchen! è un progetto di "food activism" che prevede di esplorare pratiche contemporanee che attraversano l'arte e l'economia attraverso la lente del cibo: nei fatti, con delle vere e proprie "cene artistiche e filosofiche" che permettono di entrare con l'esperienza in argomenti che attraverso il cibo riportano al senso della vita.

«Questa attività di ricerca e produzione è condotta con un approccio transdisciplinare, coinvolgendo gli artisti, la scienza, gli esperti, ed un atteggiamento attivista, in un ambiente che è commerciale – spiega **Evelyn Leveghi**, che con **Franca Formenti** organizza la rassegna – Quello che ci interessa è indagare gli scambi, i rimandi e le relazioni osmotiche e/o conflittuali tra il sistema economico globale che sta intorno al cibo e l'arte contemporanea, impiegando il cibo stesso come mezzo espressivo, campo di indagine e stimolatore di ricordi e sensazioni».



QUATTRO PERFORMER (PIU' UNO) PER FAR DIVENTARE UNA CENA UN'ESPERIENZA ESISTENZIALE

La conferenza stampa di presentazione del 13 ha comunicato quali sono gli artisti internazionali selezionati per la stagione 2018/19: l'olandese **Yoeri Guépin** (31 ottobre 2018), la canadese **Katie Huckson** (15 maggio 2019), l'italiano **Carlo Nesler** (15 dicembre 2018) e gli artisti turchi dell'**Omnivores Creative Team** (15 febbraio 2019).

Un quinto appuntamento si terrà poi **dal 5 al 9 aprile**, in concomitanza con la Varese Design Week 2019. "Pr(o)vacy" sarà una settimana di food actions e produzioni sviluppate attorno al tema della clandestinità.

ZONA FRANCA, IL LOCALE CHE "CONTRABBANDA" ARTE ED ECONOMIA ATTRAVERSO IL CIBO

Ad ospitare il ciclo è "Zona Franca", un progetto transdisciplinare nato nel 2014 e sostanziato in un vero e proprio locale bar e take away, che però esplora al suo interno un'ampia varietà di forme di ricerca tra l'arte e l'economia.

Uno spazio di ristorazione, take-away gourmet, di giorno e uno spazio performativo, di sera: uno spazio ibrido quindi, in continua trasformazione, dove i semi antichi sono metafora del progetto ed essenza

della filosofia che lo anima.

Per esempio, sono impiegate varietà rare non incluse nel registro europeo delle sementi consentite. Una volta trasformate, però, diventano pietanze legali. I semi antichi circolano cioè in uno spazio interstiziale, non pienamente regolamentato, che sfrutta ombre e pieghe del mercato. Tra la legalità e la trasgressione, come in una dark pool.

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it