

MUSEI E MOSTRE

Food. Produire, Manger, Consommer | MuCEM (Musée des Civilisations de l'Europe et de la Méditerranée), Marsiglia, 29 ottobre 2014 – 23 febbraio 2015.

Un odore d'aglio. Un forte odore d'aglio. Che diventa sempre più invadente con il passare delle settimane. Degli scaffali di un supermercato, pieni zeppi di bevande, dolciumi e cibi in scatola. Della cioccolata e delle fragole su una tavola bianca, candida, se non fosse per quelle macchioline marroni irregolari che la rendono unica. Viene da chiedersi: una fiera gastronomica? No, una scommessa del MuCEM. Il Museo delle civiltà dell'Europa e del Mediterraneo, che dopo lunghe traversie ha aperto le sue porte a Marsiglia nel 2013 in occasione della capitale europea della cultura, ospita in una delle sue sale la mostra *Food*, dal 29 ottobre 2014 fino al 23 febbraio 2015.

Organizzata in collaborazione con l'ONG *Art for the World* (affidente al Dipartimento d'Informazione Pubblica dell'ONU), la mostra apre sui legami tra cibo, salute, cultura e economia, affrontando problematiche come il consumismo, la ripartizione ineguale delle risorse, la convivialità e i rituali legati all'alimentazione, così come i tabù che ne derivano e i modelli proposti dalla pubblicità e introiettati in modo incosciente dai consumatori.

Dall'arte povera di Janis Kounellis alla performance di una Marina Abramović piangente ma ostinata a ingoiare un'intera cipolla, il visitatore non solo è obbligato a confrontarsi con le proprie abitudini e modelli culturali, ma anche e soprattutto a rimetterli in discussione. Così, situazioni e oggetti appartenenti al nostro quotidiano vengono osservati sotto una nuova luce, in maniera critica e cosciente: quegli scaffali del supermercato di Eduard Spurr, gli stessi che troveremmo in una qualsiasi città occidentale, diventano la spinta per una riflessione sulla circolazione delle merci, sulla globalizzazione e sul consumismo. Quel metro cubo di aglio di Mircea Cantor, se a prima vista ci fa sorridere e pensare – come sempre in questi casi – “e questa sareb-



be arte? Lo sapevo fare anch'io", in seguito ci spinge a analizzare il rapporto tra l'Occidente e i Paesi in via di sviluppo: il nostro tentativo di razionalizzare e etichettare contrapposto a quell'odore, legato alle classi sociali meno agiate, che non si lascia certo imbrigliare.

Se non sempre è facile cogliere *d'emblée* la polisemia racchiusa in ogni opera, dei mediatori presenti in sala potranno soddisfare ogni curiosità e fornire delle chiavi di lettura. Come nel caso di quella tavola imbandita di Vivianne Van Singer, che a un primo livello sembra essere solo molto appetitosa con tutte quelle fragole e barrette di cioccolato, ma che in realtà con quelle piccole macchie strizza l'occhio alle credenze popolari legate al cibo, come quella delle voglie delle donne incinte. Oppure l'installazione dell'indiano Subodh Gupta, che, presentando un'accumulazione di oggetti e pentolame tipico della sua cultura ma in acciaio inox e perfettamente ordinati alla maniera di una cucina occidentale, affronta i vantaggi e i rischi legati alla globalizzazione.

Se la tematica, come dimostrato dalla futura EXPO 2015 di Milano, si colloca perfettamente nello *Zeitgeist*, il progetto rappresenta per diversi aspetti una novità all'interno di questo museo nazionale. Sebbene infatti una delle cifre stilistiche della sezione permanente del MuCEM sia la giustapposizione di alcune opere d'arte contemporanea a oggetti etnologici, *Food* è la prima mostra in cui i rapporti di forza sono invertiti a vantaggio dell'arte contemporanea. Il che non significa lasciare negli scaffali del deposito le ricche e variegata collezioni del museo, provenienti per la maggior parte dall'antico Museo delle Arti e Tradizioni Popolari di Parigi, ma piuttosto dare ad alcune di esse una nuova vita. La seconda novità è costituita infatti dalla decisione dei curatori Adelina von Fùstenberg, Jean-Roch Bouiller, Emilie Girard e Edouard de Laubrie di procedere a una rilettura di alcuni oggetti conservati al Centre de Ressources et Conservation. Ne deriva un incontro originale tra arte plastica e beni culturali, attraverso lo sguardo creativo di cinque artisti (Barthélemy Togo, Angelo Plessas, Antoni Miralda, Stefano Boccalini e John Armleder). Ne derivano senza dubbio cinque interventi artistici originali – la migliore testimonianza, al di là di ogni dichiarazione d'intento, dell'atemporalità del tema e di come l'arte contemporanea e il patrimonio culturale non si escludano a vicenda, ma alimentino piuttosto un dialogo, a volte inatteso e estraniante, ma sempre fecondo.

È questa commistione ardita a rendere il MuCEM un'istituzione innovatrice, non a caso insignita dalla Commissione Europea con il premio "Museo 2015". Saranno questi accostamenti inaspettati, che oggi sembrano disorientare il pubblico privandolo degli schemi di riferimento abituali, che un giorno forse costituiranno il punto di forza del MuCEM.

Quel che è certo è, per il momento, che *Food* si allontana da tutte quelle mostre didattiche e lineari, conducendo il visitatore a porsi delle domande e a rivedere i

propri preconcetti e sovrastrutture inconse. Seguendo le prerogative tipiche dei musei di società, la mostra vuole suscitare un dibattito. A modo suo. O meglio, secondo le modalità provocatorie e stranianti dell'arte contemporanea. Compresa la puzza d'aglio. Con buona pace dei mediatori in sala.

Federica TEDESCHI

Universität Hildesheim/Université d'Aix-Marseille
federica.tedeschi1988@gmail.com