DOPPIOZERO

Arts and Foods

Alberto Saibene
26 Aprile 2015

In città la primavera trionfa: un bel sole scalda l'aria durante il giorno, per poi rinfrescare verso sera. Ne approfitto per andare in Triennale a vedere *Arts and Foods*, la mostra che è "il padiglione di EXPO in città", fonte di polemiche per i costi (oltre 5 milioni di euro, ma Sgarbi dice sette) e per il compenso al curatore Germano Celant. Attraverso il Parco Sempione con i prati pieni di margherite e i fidanzati che si baciano sulle panchine mentre ripenso alle notizie più surreali delle ultime settimane: l'offerta del PD milanese di biglietti EXPO superscontati per i neo iscritti, oppure la lite sui ritardi di messa in opera tra Dante Ferretti, scenografo premio Oscar che ha per ora creato orrendi pupazzi arcimboldeschi, e gli organizzatori, risolta con la mediazione dell'ex presidente Napolitano (!). Polemiche più serie riguardano i bandi di gara creati ad hoc, ad esempio sulle affissioni che servono per nascondere i cantieri. Per non parlare di Farinetti che, con Eataly, ha in gestione i ristoranti dell'area senza regolare bando, ma lui se ne infischia degli agguati e contrattacca pubblicando un libro sul padre partigiano. Ogni giorno arrivano, con modalità "Giochi senza frontiere" (Il Nepal è ultimo, la Svizzera è prima), notizie dai cantieri: i padiglioni pronti e quelli in ritardo tra cui, naturalmente quello dell'Italia, ma il sindaco Pisapia, in visita ai luoghi, ha assicurato che sarà "fruibile", aggettivo degno di quel gran avvocato che tornerà a essere.

Ma insomma il clima ben dispone e pago volentieri 10 euro (con convenzione) per visitare la mostra che occupa buona parte del palazzo. Sono i giorni del Salone del Mobile – fuori la città "è tutta un rebelot" come dice una vecchia signora che non trova più la fermata del tram – e i milanesi si mescolano ai parecchi stranieri.

Il tema della mostra è vastissimo, l'arte declinata attraverso il cibo, la nutrizione, il convivio. Si comincia dal 1851, anno della prima Esposizione Universale, per arrivare al presente. La prima parte è molto divertente, pur nell'accumulo di quadri anche importanti, oggetti, servizi di posate (bellissimi!), giocattoli, ambienti ricostruiti, film (i bambini, ma tutti quanti, si incantano davanti a Chaplin e al pasto automatizzato *di Tempi moderni*), la stanza da pranzo del Vittoriale con d'Annunzio che ordina: «un risotto magistrale, una frittata (con qualcosa prosciutto o altro), ossobuco, asparagi di monte con olio. Niente altro». Tra i ricettari di guerra spuntano due libri sull'alimentazione a Dachau e a Auschwitz. Un effetto 'pornografico' che non va per niente bene, ma due signore si irritano piuttosto davanti ai Fontana: «Una mostra senza capo né coda. A Milano devono ficcare Fontana dappertutto». Ammiro in ogni caso la capacità di Celant di intessere rapporti culturali a così vasto raggio, anche se mi risuona nelle orecchie quel suo modo di parlare da steward dell'Alitalia. Ma non voglio essere snob.

Nella seconda sezione, contrassegnata da colori acidi (verde, giallo) poco adatti al tema, il curatore gioca in casa. Si descrive l'avvento della società dei consumi: pop art e arte povera, Rotella e Schifano, pubblicità e caroselli, l'arrivo della plastica in cucina, ma anche John Cage che cerca funghi e, per libere associazioni, le controculture, il peyote. Lo spirito della mostra è questo e va preso così. Però nella terza sezione, che

riguarda il presente, il rapporto tra arte, rituali e società finisce, se non per richiami un po' ipocriti alla fame nel mondo, e la mostra si limita ad allineare una serie di opere d'arte a tema. Così, per citare Orazio e restare in argomento, *desinit in piscem*, finisce a coda di pesce. Ah sì, ci sono anche i giardini con i *Bagni misteriosi* di de Chirico restaurati. Sembrano un pesce d'aprile, uno scherzo del Maestro. Erano più misteriosi prima. Consiglio in ogni caso la visita.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO