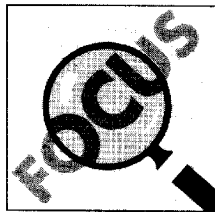




Bilancio della rassegna alla Mostra d'Oltremare

Quadri, videowall, installazioni e soprattutto le nuove invenzioni in cucina per scoprire culture "altre". E la scommessa parte anche a tavola



In chiusura una due giorni dedicata ai cibi del mondo

Dal 6 al 7 settembre una no-stop (dalle 18 alle 22) all'insegna del "mangia&bevi" dove le opere incontrano la gastronomia

# Biennale del Sud dell'arte il re è il polpo alla vodka

**CARLOTTA MISMETTI CAPUA**

**Q**UANDO la Biennale di Venezia ha deciso di fare un tour nel meridione ha fatto cosa buona e giusta. Si trattava di animare, anzi attivare, a mo' di enzimi, quel che di nuovo - nelle arti visive, nella musica, nella danza, nella fotografia ma pure nella grafica - vive sotto l'orizzonte, dei media o delle istituzioni locali, nelle città del Sud. Vive o muore, per l'appunto, se qualcuno non arriva in tempo a guardare quel che gli artisti fanno, lontano dagli occhi, ma non dal cuore. Guardare e magari scegliere, sostenere, o promuovere in giro per l'Italia, in altre occasioni. Creare insomma quel che si dice delle "reti". E così questo insolito tour ([www.sensicontemporanei.it](http://www.sensicontemporanei.it)) dell'Esposizione d'arte più autorevole del paese, e come si sa assai rinomata anche nel mondo, è andata per mesi - prima in Abruzzo, poi in Puglia e in Basilicata - pescando con un retino le cose belle che, soprattutto i giovani, produ-

cono nelle metropoli o nei paesini del Sud. A Napoli, come pure altrove, si trattava di scovare ciò che bruciava, che poi altrimenti si consuma, sotto la cenere del Vulcano. *Sensi contemporanei* è sbarcata da Venezia a Napoli all'inizio dell'estate, e ora che si avvia alla conclusione - si chiude ufficialmente il 5 settembre - sarebbe tempo di farne un bilancio. Tante cose si sono succedute nel padiglione "America Latina" della Mostra d'Oltremare: Molly Nesbit, Hans-Ulrich Obrist e Rirkrit Tiravanija, i curatori dell'iniziativa, hanno mostrato film e video che arrivavano dalla vecchia Biennale veneziana: e centosessanta poster di altrettanti artisti contemporanei, a cominciare dal gruppo A12 e Marina Abramovic per finire a Wong Hoy Cheong e Zerynthia. *Incurso-*

*ne Vesuviana* - curato da Gigiotto Del Vecchio - ha invece mostrato i lavori di tantissimi artisti, ne nominiamo alcuni: Betty Bee, Bianco-Valente, Paola Di Bello, Gabriele Di Matteo, Mariangela Levita, Pennacchio Argentato, Giulia Piscitelli, Quiroga, Retina.It, Lorenzo Scotto Di Luzio, Perino e Vele.

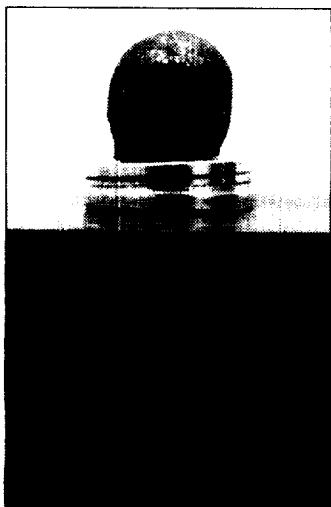
Considerato che per la Biennale veneziana si trattava soprattutto di tastare il polso e di attivare i sensi e gli enzimi intelligenti della città, è bello - più che ricordare quest'estate intesa e questa chiusura prossima della *Stazione Utopia*, come l'hanno chiamata i curatori, davvero un bel nome per questa città - varrebbe la pena vedere se l'esperimento ha funzionato. Lo vedremo sicuramente in inverno: se ci saranno spazi nuovi, artisti nuovi che espongono nelle invece, solite, gallerie, e se, magari, l'amministrazione saprà prestare orecchio, e magari qualche finanziamento, a ciò che si è visto in questi mesi. Un enzima, ci pare, si sia già attivato da solo. Difatti uno dei progetti che è stato lanciato a luglio, ad inizio rassegna - quello del collettivo Hub Labs, che raccoglie artisti e grafici e musicisti, occupandosi sostanzialmente di quella che in giro per il mondo, da Berlino a Tokio, si chiama "Urban-Net Art" - ora il 6 e 7, presenta i suoi risultati. Lo fa con una tre giorni quasi notturna (dalle 19 alle

23) di video, di installazioni, di performance, nei giardini del padiglione latino-americano, alla mostra d'Oltremare. Ecco dunque un enzima già attivato, Hub-Topia: una mappatura del territorio est di Napoli — San Giovanni, Barra, Ponticelli, Gianturco, Poggioreale — fatta da tanti giovani napoletani, ognuno del quale ha mappato una particella di territorio, ognuno con la sua arte e la sua tecnica. Ma la più struggente forse delle performance, e la più autenticamente napoletana, è quella che presenta la giovane artista Alessandra Cianelli: lei li chiama «ready made edibili» cioè contaminazioni tra cibo, musica e videowall. Di fatto, nel giardino, al tramonto, i visitatori saranno accolti da un "mangia&bevi", a base di brodo di pol-

po e wodka, per e' o musso e tequila, zeppoline di mare e sake. Il tutto cucinato dal vivo dallo chef don Gennaro, ex cuoco del Quisisana di Capri. «Sono tutti cibi di strada, i fast-food del popolo antico» racconta Alessandra Cianelli, che sta ora già lavorando al prossimo progetto napoletano, sulle vite dei santi. «L'idea del ready-made (che aveva inventato Duchamp portando la sua tazza del cesso in un museo, ed è ancora lì) è quella di accostare vecchie tradizioni culinarie locali — da cui edibili, vale a dire che possiamo goderne come di un'opera d'arte anche se ce li mangiamo — con elementi di altre tradizioni gastronomiche, ad esempio la

Vodka è russa. Il *purpo* in particolare è fortemente radicato, con le sue braccia come radici, nella

cultura napoletana: e forse non tutti lo sanno, ma è uno degli animali più intelligenti». A Napoli, davvero, con quel suo strano cuore, quella testa enorme e quelle braccia tentacolari, il *purpo* davvero ci assomiglia un po'.



**LUNEDÌ**

### Tequila in giardino

Lunedì 6 settembre: (18-22) Sala N.EST:

**Anteprima** di Cctv, video-show, Alessandro Cimmino  
**Giardino:** per e o musso e tequila  
**Food designer:** Alessandra Cianelli  
**Sounds:** Pul Cari (ex Almamegretta) Boris (Bruno Fiengo) Massimo Passante  
**Video:** Rh+, Lucio Luongo, (Hub Labs), Muller (DSP).

L'opera "Skull", una delle installazioni presentate alla Biennale del Sud alla Mostra



**MARTEDÌ**

### Inediti e design

Martedì 7 settembre: (18-22) Sala N.EST:

**Anteprima:** video inedito di Mass&Bianco-Valente  
**Giardino:** brodo di polpo e vodka  
**Food designer:** Alessandra Cianelli  
**Sound:** Danylo (Hub Labs), DSP Quartet (Andrea Gabriele/Mou, Lips!, Maurizio Martusciello, Mass, Terrae)  
**Video:** Rh+, Lucio Luongo, (Hub Labs), Muller (DSP).

