Arte "burrosa" e cucina, è l'idea vincente della Galleria Alquindici

L'altra sera la preview di "Here", personale di David Lindberg che inaugurerà il 10 aprile

n'idea davvero deliziosa. Si. la gallerista Silvia Romagnoli ha avuto un'idea deliziosa in tutti i sensi. La preview dell'altra sera della personale "Here (qui)" dell'artista statunitense David Lindherg, che verrà inaugurata il prossimo 10 aprile nel suo spazio espositivo (Galleria Alquindici di Stradone Farnese 15), ha unito arte e cucina. Ha fatto sposare "burrose" opere d'arte (nelle quali gli "ingredienti" fondamentali sono i pigmenti e la resina) con la degustazione di un piatto appositamente studiato dallo chef Sabrina Piazza de La Locanda

del Falco di Rivalta. «Sono convinta - ha detto Silvia Romagnoli ai suoi ospiti - che l'arte sia per tutti. E che chiunque possa essere artista a modo suo. David Lindberg utilizza la resina perché gli piace l'idea che sia un materiale di tutti i giorni, che le persone abbiano sotto gli occhi i suoi differenti utiliz-zi». Anche Sabrina Piazza è un'artista: lo dimostrano delle creazioni culinarie non banali, nate da abbinamenti impensabili e che lasciano

stupefatti per la loro bontà. Ma partiamo dal principio

Lindberg presenterà i suoi lavori a Piacenza alla Galleria Alquindici dal 10 aprile all'8 maggio. Nato negli Stati Uniti, Iowa, nel 1964, vive e lavora ad Amsterdam.

Le sue opere sono molto complesse: giocano su una calcolata sovrapposizione di colori e materia. La resina intrappola il tutto creando un gioco di trasparenze che permette di scorgere strati, imperfezioni di una superficie sempre scabra ed "imperfetta" (significativa è la rinuncia al "bello" classico) come lo è la con-

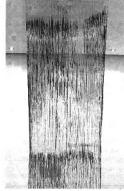
temporaneità.

In alcune opere la materia è la ragione prima. Altre nascono dall'assemblaggio di materiali poveri e oggetti di scarto (da una scatola Kellogs, a vecchi giornali, a tubi di plastica) seguendo quella lunga scia che parte dai surrealisti e dai dadaisti (ricordate i merzbilder di Schwitters?) e giunge sino a noi. Qui la "matericità" ci fa riflettere anche sugli usi di una società del consumo dove tutto si scarta molto (forse troppo) in fretta.

Le opere in mostra sono una ventina: Lindberg congela tutto, ferma in un istante la naturale mutevolezza del materiale grazie alla resina. Pro-prio da qui il titolo della mostra che è anche il titolo di un'installazione site-specific ovvero una colata vertidi resina colorata, pigmenti e fibre di vetro posta al centro della gal-

Il piatto di Sabrina Piazza è nato, così, da tante suggestioni. «Ho sem-





Sopra, l'artista al lavoro su un'installazione. Sotto, lo chef Sabrina Piazza mentre "impiatta"



pre vissuto il cucinare come un'attività un po' magica, alchemica, in cui gli ingredienti si fondono, si contaminano, per trasformarsi in qualcosa di diverso, più complesso, superiore – ha spiegato. «Creare un piatto a partire dalle

emozioni suscitate dall'opera, dai lavori di David, non è stato difficile ha continuato -: il gioco di consistenze, trasparenze, sfumature e tan-

to colore mi ha guidate a prepor-re qualcosa di semplice, gustoso, divertente... Una pasta che metta di buon umore, che richiami un po' all'infanzia e alla primavera, che soddisfi tutti i sensi e concili forma e sostan-

I gamberi siciliani, allora, hanno incontrato la pasta fatta a ma-

tilli e zafferano); nel contempo i peperoni si sono sposati con la menta e con i fiori di zucca. Semplice, divertente, curioso, il

piatto racchiudeva la stessa intensità della scultura site-specific.

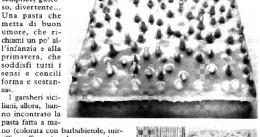
E' un piatto che verrà cucinato, ne

La Locanda del Falco di Rivalta per tutta la durata della mostra creando un ideale gemellaggio, un tour di ar-te e sapore, tra la Galleria Alquindici ed il ristorante stesso. Per noi questa preview è stato un modo per gustare l'arte da una prospettiva nuova e originale.

Giovanna Ravazzola



pra, il piatto ispirato alle opere di Lindberg (sotto, alcune sue creazioni) e servito in anteprima l'altra sera alla Gal-





^{LA}CRONACA

25 marzo 2010