

Cucina Alchemica



'Landscape Cooking at Domaine de Boisbuchet, by Anton Alexej Andrán (2024)

Open Call 2024

Residenza artistica Cucina Alchemica / The Gramounce + Terzo Paesaggio / Container Rhapsody

Padiglione Chiaravalle, Milano / dal 9 al 13 ottobre 2024

La call è rivolta a un gruppo di persone*, interessate a condividere pratiche e co-immaginare un container che sarà co-progettato e realizzato con la funzione di Cucina Alchemica.

La comunità temporanea di partecipanti abiterà gli spazi del Padiglione Chiaravalle, dormendo in tenda nell'ampio giardino, utilizzando gli spazi interni disponibili come luoghi di lavoro, collaborando alla gestione dei diversi aspetti della vita quotidiana.

Dato l'approccio transdisciplinare del progetto, rivolgiamo l'invito a persone che provengono da ambiti creativi o discipline differenti (ad es. artist_, architett_, chefs, foragers, sound designers, performers, ricercatori/ricercatrici, curatori/curatrici etc.), che condividano un'affinità con le tematiche della proposta e un interesse al lavoro critico.

Container Rhapsody

La call si colloca nel progetto Container Rhapsody a cura di Terzo Paesaggio, che prevede due residenze artistiche residenziali per nutrire il progetto architettonico esecutivo di un sistema mobile di container.

Oltre a Cucina Alchemica è prevista anche la residenza artistica Rifugio Urbano a cura di Neutopica sempre presso Padiglione Chiaravalle / dal 23 al 27 ottobre 2024.

Sarà possibile partecipare a entrambe le residenze oppure singolarmente.

Perché un sistema di container mobili?

Questo sistema di container mobile andrà a implementare le funzioni di Forno Mobile del Pane già esistente con le nuove funzioni di Cucina Alchemica e Rifugio Urbano, tutte ancora da progettare!

Il risultato sarà un ecosistema di spazi, con al centro la Biblioteca del Grano di Milano, nell'ambito del paleoalveo della Vettabbia tra Chiaravalle e Corvetto, antica culla dell'agricoltura europea e oggi bordo urbano in trasformazione.

Il sistema di container mobili andrà a implementare le dotazioni tecniche dello spazio culturale tentacolare, con potenti strumentazioni che agiranno soprattutto come macchine per scatenare il desiderio e l'immaginazione, realizzando un ambiente di sperimentazione aperto a inedite progettualità.

The Gramounce e Terzo Paesaggio propongono una residenza artistica di ricerca, sperimentazione e gioco che intuitivamente agitano e fanno ribollire le sostanze della nostra cultura insieme a quelle del territorio. La residenza si configura come una prima fase della progettazione di un container - cucina alchemica che sarà realizzato da Terzo Paesaggio.

Il tema della residenza è il fermento, da intendersi su più livelli.

Da un lato, la fermentazione è compresa come l'insieme di pratiche antiche e fondamentali (e ciò nonostante sempre sperimentali) che, collaborando con microorganismi e condizioni atmosferiche, trasformano farina in pane, uva in vino e latte in formaggio.

Dall'altro, il fermento è anche presente come fervore, ossia lo stato di eccitazione ed inquietudine che è caratteristico di momenti storici di profondo cambiamento. Contagioso come le emozioni, il fermento è inoltre una proposizione attiva e collettiva di trasformazione culturale che ci riassegna responsabilità critica ed emotiva alle persone coinvolte.

Statement

LA CUCINA ALCHEMICA

Con l'obiettivo di immaginare uno spazio di scambio, trasformazione e fermento culturale, la residenza indaga pratiche di fermentazione attraverso l'idea di cucina alchemica.

In fermentazione, mangiare e nutrire il prossimo sono inseparabili. Collaborando con micro-organismi al fine di trasformare alimenti, la cucina di fermentazione è laboratorio di processi visibili e invisibili di reciprocità con organismi umani e non umani. Come un lievito madre è in costante interazione con il clima e i micro-organismi nell'aria del territorio, i batteri all'interno della nostra pancia - e non solo - sono permeabili agli ecosistemi con cui interagiamo.

Chiedendoci come 'preservare' il pianeta, la fermentazione ci propone metodi per trasformarlo, ponendo rinnovata attenzione sulle temperature e sui climi che abitiamo. Interrogandoci su come sovvertire il sistema di valori modernisti, la fermentazione ci lega a pratiche così ancestrali che alcuni antropologi le fanno risalire a prima della manipolazione del fuoco. Antichi e nuovi rituali, uniti a intuizioni mistiche e corporee, fanno della fermentazione un parallelo all'esperienza alchemica.

L'etimologia comune del termine alchemia deriverebbe dall'arabo alkhīmiyya (أليميكل), a sua volta preso dal greco χυμεία ('fondere', 'colare insieme', 'saldare'). Un'altra radice etimologica meno conosciuta è quella che collega la parola ad "al-kemi" (da Kemet), cioè 'terra nera', ossia il nome locale dato al colore del suolo su cui abitavano gli antichi Egizi, considerati abili maghi del mondo antico.

Dunque, fermentazione e pratica alchemica si intersecano, permettendoci di ri-immaginare atti trasformativi che, partendo dal territorio e fondendo materiali ed idee, possono creare novità e stabilire alternative valoriali.

Quali ingredienti emergono dalle nostre stagioni confuse?

Cosa significa immaginare un elixir di fermenti lattici per l'ansia ecologica che abita il nostro stomaco?

Quali rituali e pozioni d'amore ci faranno recuperare una spiritualità attiva con l'ecosistema?

Tra processi metabolici e proposizioni magiche, guardiamo alla fermentazione come guida vernacolare per co-abitare il territorio.

COME PARTECIPARE

Invia **entro il 26 Settembre** un documento pdf all'indirizzo **ama@terzopaesaggio.org** contenente:

- una breve bio e la tua motivazione a partecipare.
max 200 parole
- un breve testo, un breve video o traccia audio in cui ci parli di cos'è per te la fermentazione nel contemporaneo
max 150 parole
- un breve testo, un breve video o traccia audio che racconta in che modo interpreti il binomio 'Cucina' e 'Alchimia'?.
max 150 parole

Gli esiti delle selezioni verranno comunicati entro l'1 Ottobre

Per ogni chiarimento o domanda puoi scrivere a **ama@terzopaesaggio.org** entro il 20 Settembre

REQUISITI

La partecipazione è gratuita e include:

- vitto di base, fornito da produttori locali
- materiali di base di lavoro

Ai/alle selezionat_ verrà richiesto:

- di partecipare all'intero periodo di residenza
- di portare con sé il necessario per lavoro outdoor e per dormire all'esterno (tenda, sacco a pelo, materassino, etc..).
- adattabilità a servizi e comfort limitati
- iscrizione / quota associativa a Terzo Paesaggio per accedere all'assicurazione e disponibilità a contribuire alle spese di vitto in base alle esigenze del gruppo.

Le spese di viaggio sono a carico di le/i partecipanti.

CHI SIAMO

The Gramounce è un'organizzazione internazionale impegnata nell'esplorazione del rapporto interdisciplinare tra cibo, arte e politica. Con l'obiettivo di riaffermare il cibo e la cucina come significanti intrinseci della cultura umana (e quindi materiale ideale nel processo di ridefinizione del mondo), negli ultimi anni The Gramounce ha sviluppato piattaforme di educazione alternativa e momenti di mutuo apprendimento.

Kevin Bellò (IT) è curatore, ricercatore ed educatore la cui pratica indaga la correlazione tra il pensare ecosistemi, storytelling e paesaggi culinari. La ricerca dell'artista ed educatrice Inês Coelho da Silva (PT) traspare in opere effimere ed edibili il territorio che abita, proponendo l'atto artistico come un'opportunità di reciprocità, simbiosi e amatorismo radicale. L'artista sociale Inés Ballesteros (ES) realizza opere-strumentazioni portatili DIY al fine di sviluppare pratiche artistiche e culinarie di scambio nello spazio pubblico.

Terzo Paesaggio conduce progetti e pratiche di rigenerazione urbana a base culturale in differenti contesti territoriali, con particolare attenzione per le aree di margine, mettendo al centro il tema del paesaggio, da oggetto a soggetto che agisce in un campo negoziale con tutte le comunità dei viventi, umane e non-umane.

Le aree d'intervento, fortemente correlate tra loro, sono tre: produzione e curatela artistica; formazione non formale e auto-pedagogie; progetto di paesaggio.

Nei quasi 10 anni di attività ha sperimentato un formato di spazio ibrido a vocazione culturale di tipo aperto e tentacolare, nell'ambito Corvetto-Vettabbia-Chiaravalle, come ecosistema di spazi interconnessi, con al centro un campo di grano coltivato in agricoltura rigenerativa.

Ha ideato e co-sviluppato MadreProject, Scuola del Pane e dei Luoghi, la prima scuola per aspiranti imprenditori del pane come rigeneratori di territori.

Tra gli ultimi progetti, l'apertura dello spazio culturale SP31 Factory Culturale, Montescudo - Monte Colombo (RN) e TAM - La cultura è un fiume, Morcone (BN), nell'ambito del Bando Borghi del MiC.

~ ~ ~

Residenza artistica a cura di The Gramounce e Terzo Paesaggio. Nell'ambito di Corvetto Vettabbia Chiaravalle Learning Landscapes, un progetto di Terzo Paesaggio con il contributo di Fondazione Cariplo