

L'arte di Sabrina Muzi e il cibo: tra ricerca storica, rituale sociale ed esperienza personale. di Leonardo Regano



Tra rituali arcaici e simbologie alchemiche, l'arte di **Sabrina Muzi** ci conduce in un mondo fatto di elementi naturali e organici, emblemi di una purezza antica perduta. Le sue composizioni di oggetti così come le sue azioni performative, ci raccontano di una storia personale e collettiva allo stesso momento, immergendoci nella dicotomia di un tempo mitologico così come intimo. La sua pratica, caratterizzata da un'estrema varietà dei media - dalla performance alla fotografia, dall'installazione al video e al disegno - pone al centro l'idea del corpo e della corporeità, umana e vegetale, indagata nella sua natura segnica e simbolica. Il cibo rientra nel suo lavoro in quanto elemento che si rapporta con il corpo, entrandone in intima correlazione e contribuendo alla sua trasformazione.

Leonardo Regano: Quando nasce il tuo interesse per il cibo?

Sabrina Muzi: Il cibo è uno degli elementi della mia ricerca, un materiale che negli ultimi anni utilizzo sempre più spesso e con il quale ho un rapporto particolare, legato al mio vissuto e alla mia infanzia. Sono cresciuta con i miei zii nelle Marche (a San Benedetto del Tronto, ndr) e loro come lavoro gestivano un ristorante. E anche se questa vicinanza "forzata" con il cibo non mi ha creato un interesse nell'immediato, questo legame è ritornato con il tempo, in maniera spontanea. Ad un certo punto ho iniziato a riflettere sul gesto sul cucinare, su questa alchimia della trasformazione degli elementi e della loro interazione con la nostra corporeità.

L.R.: Ma anche se da piccola passavi molto tempo in cucina nel ristorante dei tuoi zii, mi sembra di capire che l'aspetto conviviale legato al cibo, l'atto in sé del nutrirsi, è messo in secondo piano rispetto all'elemento stesso, alla sua consistenza fisica e materica nonché al suo valore culturale e sociologico.

S.M.: In effetti, del cibo mi interessa soprattutto il suo aspetto simbolico e culturale. Quando scelgo di lavorare con un elemento, mi piace indagare il valore sociale e antropologico che esso ha assunto nella storia e nelle diverse tradizioni culturali. Le spezie, per esempio, mi hanno affascinato per come il loro valore nutritivo si sia spesso tradotto in un valore economico, data la difficoltà del loro reperimento. Erano considerate alla stregua di una vera e propria merce di scambio. E così, nel Medioevo per esempio, la dote nuziale di una donna comprendeva spesso anche un sacco di pepe. O pensiamo all'importanza che esse hanno rivestito nella farmacopea. La cannella era considerata un importante antisettico, a tal punto che gli antichi egizi la usavano per prolungare la conservazione dei corpi durante i processi di mummificazione. Ma non solo le spezie. Il cibo era un elemento fondamentale nella medicina antica. Per secoli è stata portata avanti l'idea che la forma dell'alimento ingerito facesse bene all'organo del corpo umano che gli somigliava. Per cui, se si aveva mal di testa o si era depressi bastava mangiare delle noci data l'analogia formale con il cervello umano. La modernità ha poi cancellato queste usanze, ritenendole stupide superstizioni mentre oggi, quasi per un paradosso, la medicina riabilita attraverso l'analisi scientifica queste credenze. Ma c'è anche un altro aspetto per me fondamentale per il quale utilizzo gli alimenti, che, come hai sottolineato, è il rapporto con il materiale inteso nella sua natura fisica, con la sua consistenza. Per esempio, tornando alle spezie, questi lavori si ricollegano, in maniera non esplicitamente cercata, all'interesse che ho sempre avuto per i materiali nelle loro forme più diverse, a partire dall'aspetto in polvere. Appena uscita dall'Accademia, utilizzavo la polvere di grafite e i pigmenti in polvere per fare delle installazioni. Con la grafite realizzai Studi, un lavoro disposto a terra in cui la matericità del pulviscolo argenteo che componeva dei segni, mi ricorda i progetti

recenti realizzati con le spezie o con il riso, anche se i lavori di allora erano un richiamo alla storia dell'arte e ai suoi materiali.

L.R.: Un riflessione che nei tuoi lavori continua ancora oggi. I richiami alla storia dell'arte e alla pittura in particolar modo – che poi forse è l'unico media che non hai ancora sperimentato! – sono più che evidenti. Penso, per esempio, a un tuo lavoro recente come Vanitas (2013) e al suo richiamo all'arte cinquecentesca e barocca.

S.M.: Vanitas è un lavoro fotografico in cui mi ricollego all'arte rinascimentale delle composizioni di frutta e dei trionfi. L'idea alla base non è di ricalcare pedissequamente quelle immagini e quelle pose, di fare delle citazioni, ma di ricrearne in qualche modo l'atmosfera, di carpirne l'essenza.



L.R.: Vedendoti ritratta in quelle pose, adornata di monili di ortaggi e frutta, mi sembra di cogliere anche un vago accenno all'Arcimboldo.

S.M.: Sì, ma con la differenza che Arcimboldo aveva usato frutta e ortaggi per creare la figura umana, ossia la parte essenziale della figurazione, invece per me il cibo, in questo caso, raffigura l'ornamento, il superfluo se vogliamo. Rappresenta tutto ciò che è in più: una collana, un merletto, degli orecchini, un gioiello. E questo ritorna anche nella serie Charms (2013), dove utilizzo elementi come i fiori di karkadè, le stecche di cannella, i fagioli rossi, le perle di tapioca e le noci per realizzare dei gioielli che poi espongo come se fossero veri, sui dei cuscini in stoffa.

In varie tradizioni culturali i monili hanno un significato scaramantico, una funzione di protezione dalle avversità. E in questo, se vogliamo, c'è un parallelo con il cibo: mangiare in una certa maniera, mangiare "bene", ci protegge dalle malattie e dai disequilibri funzionali. E poi c'è anche un forte aspetto sociale in questo lavoro. I gioielli sono gli elementi indicatori per eccellenza del prestigio economico raggiunto; utilizzando il cibo al loro posto ho scelto di fare anche un atto provocatorio: se i gioielli sono per pochi, il cibo è – o dovrebbe essere – per tutti: non si può non mangiare, è un elemento che in questo senso ci livella.

L.R.: Charms e Vanitas sono parte di un unico grande progetto espositivo.

S.M.: Sì, sono entrambi lavori realizzati per una mostra che si intitolava Mutatio Corporis, in cui, tra l'altro, ho esposto tutti lavori legati al cibo. La mia riflessione si basava proprio su questa alchimia della mutazione del corpo attraverso il cibo e della mutazione del cibo all'interno del nostro corpo. Al centro dello spazio espositivo, avevo disposto un'installazione a pavimento (Amuleti) realizzata con le spezie che raffiguravano simboli scaramantici ereditati dalla nostra cultura popolare e da quella di altri paesi, ma oramai entrati nel patrimonio culturale collettivo. Alle pareti era esposto il ciclo di Vanitas e vicini c'erano i gioielli della serie Charms. Infine, c'era Imago Plantae, una serie di disegni a penna sempre dedicati al mondo vegetale.

L.R. : I simboli scaramantici ricreati sul pavimento in Amuleti, tornano anche in altri lavori come Hortus (2013).

S.M.: Hortus e Amuleti fanno parte di una serie di quattro lavori a pavimento, che mi piace chiamare i "tappeti". In ordine cronologico, il primo è stato Thypos che ho realizzato con la terra, nel particolare spazio di Novella Guerra nella campagna imolese, e che ripropone una serie di simboli legati alla storia arcaica e mitologica. Poi c'è il lavoro Amuleti (2013), realizzato appunto con le spezie e Hortus, che invece è stato fatto con il riso. In questo caso, la scelta del materiale è un omaggio al luogo che ha ospitato l'intervento, il Castello di Buronzo, in Piemonte, in una zona geografica famosa per le sue risaie. Il disegno all'interno di Hortus è una sorta di giardino stilizzato che prende spunto dall'iconografia medievale dei pavimenti musivi e dalle decorazioni floreali presenti nei rilievi scultorei dall'Alto Medioevo fino al Rinascimento e oltre. Un ruolo importante lo gioca anche l'elemento riso, che con la sua lucentezza ha impreziosito il lavoro, rendendolo simile a un vero mosaico. E poi c'è Ergon (2014), un fiore stilizzato realizzato in carbon fossile, un'orchidea, emblema di fertilità e erotismo, che ho presentato nella scorsa edizione dell'Apulia Land Art Festival, nel Bosco di Cardigliano in Salento.

L.R.: Se in Vanitas ti confronti con il genere del ritratto, in Rebus (2011) è la natura morta il tuo riferimento.

S.M.: Sì, Rebus è una sorta di omaggio al genere della natura morta. Sono immagini di vegetali "ibridati", frutta e ortaggi che ho cucito tra loro creando nuove forme concepite da una natura impazzita e fuori controllo. I vegetali li avevo esposti in uno spazio milanese, il FAC Fronte Arte Contemporanea, e collocati su una specie di tavolo-altare su cui, nel tempo della mostra, andava in scena il loro deterioramento.

L.R.: Deterioramento del materiale protagonista anche di Metamorphosis (2009).

S.M.: Mi piacciono i materiali organici per il fatto stesso che sono vivi e quindi in continua trasformazione. Li vediamo mutare forma davanti ai nostri occhi, deperire e marcire. Ma anche

alla fine di questo processo di metamorfosi conservano sempre memoria di ciò che sono stati, della loro essenza. In Metamorphosis ho voluto cogliere questa essenza, accelerando il processo di trasformazione naturale e complicandolo, “torturando” io stessa i vegetali che avevo scelto. Poi ho deciso di usare il bianco nero per rendere le forme ritratte ancora meno riconoscibili.

L.R.: A proposito di vegetali cuciti tra loro, mi viene in mente Mending (2003), che penso sia stato uno dei primi lavori in cui hai utilizzato degli alimenti.

S.M.: Sì, è vero, è forse uno dei primi lavori in cui ho utilizzato il cibo, anche se per me quelle arance, in realtà, erano più che altro dei corpi. Corpi vegetali, ma da un punto di vista percettivo/sensoriale c’era un’analogia con il corpo fisico umano. Mending nasce come una riflessione sulla ferita in generale, non solo quella del corpo. È un lavoro pensato come un gesto di riparazione, il “ricucirsi” con un qualcosa da cui ci si è allontanati. Ma è un lavoro che si può caricare di significati diversi: personali, sociali, culturali ed ecologici. La scelta è in chi osserva, come in tutti i miei lavori. La loro semantica resta aperta, libera di legarsi al vissuto di chi l’osserva, di creare un rapporto emotivo ed empatico.

L.R.: Tornando invece alle grandi installazioni come Mutatio Corporis, uno dei tuoi lavori più significativi è stato Ceremony. Me ne puoi parlare?

S.M.: Ho realizzato Ceremony durante una residenza di due mesi a Taipei. Ciò che mi ha colpito di più di questa città è stata proprio la vita sociale del luogo: i suoi mercati diurni e notturni, la vivacità caotica delle sue strade, dove riecheggiavano le voci dei suoi venditori ambulanti, i suoni di canti religiosi... In esse si mescolano passato e presente, rituali antichi e mode moderne, in un’atmosfera di festa, nella celebrazione dei bisogni del corpo e dello spirito. Tutto questo si è tradotto in un lavoro che comprende cinque installazioni che vanno a costituire un unico ambiente, realizzate con materiali diversi, tra cui prodotti edibili: pasta alimentare, semi di loto, castagne acquatiche, funghi secchi, vestiti, e un intervento sonoro.

L.R. Attualmente esponi a Bologna due lavori recenti Daimon del 2014 e Veste del 2015.

S.M.: Daimon è una parola che nella filosofia greca indicava lo spirito, l’anima e la vera essenza che è in ognuno di noi e che traspare dal nostro volto. E’ un lavoro fotografico in cui ho voluto trasformare il mio volto in una maschera apotropaica grazie all’innesto di materiali naturali, come semi, erbe, bucce e foglie. Veste è invece un costume sciamanico, un caftano carico d’oggetti appesi - metalli, mestoli, pasta, bucce di agrumi, fiori di karkadè ed elementi commestibili vari – il cui rumore, scontrandosi, serviva per cacciare via gli spiriti negativi e potersi collegare a una dimensione superiore.

L.R.: E il cibo sarà protagonista anche dei tuoi futuri progetti?

S.M.: In un certo senso sì. Sto pensando di ritornare a lavorare su un progetto di un paio di anni fa’, si tratta di un insieme di disegni, schizzi, idee progettuali, raccolti in quaderni d’artista, che è anche il titolo del progetto. Per me si tratta anche di un modo per fermarmi, rivedermi, ascoltarmi, accorgermi di come le cose nascono e si evolvono. Sinora ne ho realizzati due, uno legato al mondo vegetale organico e l’altro a quello marino e minerale. Penso che raccoglierò ora in altri quaderni i materiali che hanno fatto nascere i lavori più recenti e tra questi naturalmente anche quelli legati al cibo. Inoltre sento che il mio ultimo lavoro “Veste” che con il corpo e il cibo ha molto a che fare, mi abbia aperto un nuovo tracciato di idee, ancora confuse,



ma che desidero sperimentare e approfondire.