



Università  
Ca' Foscari  
Venezia

Corso di Laurea Magistrale  
in Economia e gestione delle arti e  
delle attività culturali

Tesi di Laurea

**Cucinare nell'Antropocene:  
pratiche radicali di convivialità e nuovi scenari di co-esistenza**

**Relatrice**  
Prof.ssa Cristina Baldacci

**Correlatore**  
Prof. Emiliano Guaraldo

**Laureanda**  
Chiara Fregoni  
Matricola 977249

**Anno Accademico**  
2024 / 2025

## **Abstract**

La tesi indaga come il cibo possa assumere un ruolo critico, politico ed ecologico nell'epoca dell'Antropocene, divenendo strumento di resistenza verso le logiche estrattive, nonché esempio alternativo di convivenza. Venezia, città fragile ma resiliente, è stata scelta come osservatorio privilegiato: un laboratorio sospeso tra staticità e continua trasformazione, ma anche terreno fertile per sperimentazioni conviviali e pratiche radicali. Il percorso teorico intreccia arte, semiotica, ecologia, politica ed estetica della convivialità, per leggere la cucina come dispositivo utile a mettere in relazione diversi ecosistemi. Sul piano metodologico, la ricerca vorrebbe assumere la forma di un progetto curatoriale espanso, basato su testi, interviste, osservazioni personali e materiali visivi, configurandosi come mostra in divenire. Tre casi studio, i collettivi Tocia!, The Tidal Garden e Barena Bianca, hanno permesso di osservare pratiche culinarie che trasformano fragilità e saperi marginali in risorse, contribuendo a reinterpretare il rapporto tra città e laguna e a delineare Venezia come un possibile “museo metabolico”. I risultati mostrano come la cucina possa farsi gesto quotidiano e anticipazione di nuovi modelli di coesistenza tra umano e non umano. La prospettiva della cura, infine, orienta la riflessione verso un'ecologia relazionale e rigenerativa, fondata su interdipendenze vitali e pratiche di responsabilità reciproca, aprendo anch'essa nuovi scenari di co-esistenza.

## Indice

Introduzione	3
<b>Capitolo 1 - Dal nutrimento alla narrazione: il cibo come forma d'arte nel contemporaneo</b>	<b>6</b>
1.1 Il cibo come medium per riflettere sull'emergenza globale attuale	11
1.2 Cucinare come pratica relazionale	23
1.2.1 Marije Vogelzang: una visione progettuale nutrita dal cibo	23
1.2.2 Rirkrit Tiravanija: il pad thai che unisce	27
1.2.2.1 “Can Pad Thai Diplomacy change the world?” L’ambiguità politica e il rischio di estetizzazione nell’arte relazionale di Tiravanija	30
1.2.3 Cooking Sections: la dieta CLIMAVORE	37
1.2.3.1 Limiti, rischi e ambivalenze dell’arte ambientale del collettivo Cooking Sections	41
<b>Capitolo 2 - Venezia come cucina per l’antropocene</b>	<b>47</b>
2.1 Perché Venezia: tra crocevia storico e finestra sul contemporaneo	48
2.2 La cucina come bene comune per nutrire molti mondi possibili	57
2.3 Le pratiche di cucina radicale per “comprendere” Venezia: riflessioni metaboliche	61
2.3.1. Arte e attivismo: ulteriori riflessioni su Venezia come “museo vivo”	63
<b>Capitolo 3 - Le pratiche culinarie radicali come sperimentazioni verso un nuovo modello di convivenza: analisi di tre casi studio veneziani</b>	<b>68</b>
3.1 “In Cason se Tocia!” Il casone tra Chioggia e Pellestrina, nelle mani del collettivo Tocia! Cucina e Comunità	68
3.2 Dal <i>Garum</i> di pesce al <i>Salso</i> delle barene: quando la salsa diventa terreno	73

3.2.1 “O tempora”: una performance sul catastrofismo	74
3.3 Un altro concetto di salsa radicale: <i>Il “Brodo Primordiale” del collettivo Barena Bianca</i>	75
3.4 Cibo, territorio e comunità: gli ingredienti definitivi per curare un “museo metabolico”	78
Conclusioni	83
Immagini	86
Bibliografia	98
Sitografia	107
Appendice: interviste	109
a) Intervista a Marco Bravetti, fondatore del collettivo Tocia! Cucina e Comunità	109
b) Intervista a Fabio Cavallari, co-fondatore del collettivo Barena Bianca	119

## Introduzione

La presente tesi si interroga su come il cibo possa diventare strumento critico, politico ed ecologico per ripensare le forme di convivenza nell'epoca dell'Antropocene. La domanda di fondo è se, e in che misura, la cucina possa trasformarsi in un dispositivo capace di mettere in relazione comunità, ecosistemi e istituzioni, aprendo spazi di resistenza alle logiche estrattive e consumistiche. In particolare, la ricerca si concentra su Venezia, città fragile e resiliente al tempo stesso, assumendola come osservatorio privilegiato da cui indagare sia le sfide, sia le possibilità del presente. Gli obiettivi principali di questa ricerca sono: analizzare il cibo come linguaggio culturale e politico, capace di veicolare valori e pratiche di convivenza; giustificare la scelta di Venezia come contesto emblematico da cui osservare le tensioni dell'Antropocene; esplorare pratiche concrete di cucina radicale nate in laguna, valutando se esse possano contribuire a definire Venezia come museo metabolico, ossia come organismo vivo capace di trasformare le risorse in processi vitali per un futuro più sostenibile.

Di conseguenza, la struttura del lavoro si articola secondo tre capitoli. Il primo capitolo presenta il quadro teorico e concettuale di riferimento, analizzando i contributi di semiotica, ecologia politica ed estetica della convivialità che permettono di leggere il cibo come dispositivo trasformativo. Il secondo capitolo è dedicato a Venezia e vengono chiarite le ragioni della sua scelta come osservatorio critico, mettendo in evidenza come la città, fragile e resiliente, in una condizione sospesa tra apparente immobilità e cambiamento continuo, costituisca un laboratorio ideale per riflettere sull'Antropocene. Il terzo capitolo, invece, propone l'analisi di tre casi studio, i collettivi artistici e di ricerca Tocia!, The Tidal Garden e Barena Bianca, con l'obiettivo di osservare in che modo pratiche culinarie radicali, istituite nel territorio lagunare, possano reinterpretare il rapporto tra città, ambiente e comunità, offrendo una prospettiva alternativa al modello estrattivo del turismo di massa. Dal punto di vista metodologico, la ricerca vorrebbe prendere vita come un progetto curatoriale espanso, in cui testi, opere, interviste e pratiche si mescolano per comporre una sorta di mostra in divenire.

Sono state consultate fonti secondarie di natura teorica, come saggi di filosofia, antropologia, ecocritica e teoria politica, accanto a fonti primarie costituite da interviste e dialoghi con alcuni dei protagonisti delle pratiche analizzate, come Fabio Cavallari del collettivo veneziano Barena Bianca, materiali prodotti dai collettivi e osservazioni dirette sul campo. Ho infatti partecipato a momenti conviviali supportati dai sopraccennati collettivi veneziani come “Convivio Acquatico”, inserito all’interno del ciclo di eventi del Cinema Galleggiante, e mi sono recata al Cason Da Sandro, una palafitta in mezzo alla laguna tra Pellestrina e Chioggia. L’intento è stato esplorare la radicalità di uno dei nuovi progetti di Tocia! e assaggiare ciò che si potrebbe definire “una dieta lagunare”, profondamente interdipendente dall’ecosistema circostante.

La ricerca si è avvalsa, inoltre, della consultazione di archivi digitali, cataloghi di mostre e fondi bibliografici disponibili presso la Biblioteca IUAV di Venezia e altre biblioteche specializzate. Alcuni libri come *Venezia e l’Antropocene: una guida Ecocritica*<sup>1</sup>, *Forces of Reproduction*<sup>2</sup> e *Venice, an Archipelago of Art and Ecologies*<sup>3</sup>, uniti a diversi saggi, tra cui *An Archipelago of Ecological Care: Venice, Its Lagoon, and Contemporary Art*<sup>4</sup>, *Configuring the Museum as Public Space: The Artist Role According to Marcel Broodthaers and Hans Haacke*<sup>5</sup> e *Resisting the Tourist Gaze. Art Activism Against Cruise Ship Extractivism in the Venice Lagoon*<sup>6</sup> hanno svolto un ruolo essenziale nello sviluppo della mia ricerca, rivelandosi riferimenti teorici e metodologici determinanti, sia per l’elaborazione di un percorso critico personale, che per la definizione della struttura complessiva della tesi.

Il seguente lavoro si propone dunque come un esercizio metodologico e curatoriale che intreccia analisi critica, osservazione situata e sperimentazione,

---

<sup>1</sup> Baldacci, C., Bassi, S., De Capitani, L., & Omodeo, P. D. (Eds.), *Venezia e l’Antropocene. Una guida ecocritica*, Venezia: Wetlands, 2022, pp. 91-94.

<sup>2</sup> Barca, S. *Forces of Reproduction: Notes for a Counter-Hegemonic Anthropocene*. Cambridge: University Press, 2020.

<sup>3</sup> Hainzl, C., Baldacci, C., & Praschl-Bichler, A. *Venice, an Archipelago of Art and Ecologies*, Bielefeld (DE): Transcript, 2025, p. 228

<sup>4</sup> Baldacci, C. *An Archipelago of Ecological Care: Venice, Its Lagoon, and Contemporary Art*. In “Lagoonscapes: The Venice Journal of Environmental Humanities”, 3(2), 2023, pp. 321-333.

<sup>5</sup> Baldacci, C. (Re) *Configuring the Museum as Public Space: The Artist Role According to Marcel Broodthaers and Hans Haacke*, in “Paradigm”, 39(1), 2021, pp. 5-22.

<sup>6</sup> Guaraldo, E. *Resisting the Tourist Gaze. Art Activism Against Cruise Ship Extractivism in the Venice Lagoon*, in “Lagoonscapes: The Venice Journal of Environmental Humanities”, 1(1), 2021, p.104.

offrendo una narrazione che, pur radicata nel contesto veneziano, intende dialogare con altre geografie e altre crisi del presente. Il punto cardine del lavoro risiede nella volontà di tenere insieme cornici teoriche e pratiche concrete, mostrando come Venezia e, più in generale, la nostra epoca, possa essere letta non soltanto come scenario fragile, ma come punto di partenza per immaginare nuovi scenari politici e culturali, oltreché di nutrimento. Congiuntamente, questa ricerca non ha la presunzione di offrire una soluzione univoca a problematiche complesse, ma piuttosto quella di proporre un punto di avvio aperto all'attivazione di molteplici processi, interscambiabili e influenzabili, da cui generare percorsi differenti a seconda dei contesti e delle relazioni.

Per completare questo percorso, ho scelto di curare la dimensione fotografica della tesi integrando immagini originali realizzate e sviluppate in collaborazione con un amico veneziano, fotografo, esperto di tecniche analogiche e di camera oscura. Questa scelta, oltre a rafforzare l'aspetto curatoriale del lavoro, intende radicare ulteriormente la ricerca nel territorio, restituendone tracce materiali e visive e riaffermando un legame concreto con la laguna.

## Capitolo 1 – Dal nutrimento alla narrazione: il cibo come forma d’arte nel contemporaneo

Negli ultimi decenni, il cibo si è progressivamente affermato come oggetto di studio trasversale a diverse discipline, andando ben oltre la sua funzione primaria di nutrimento. Se da un lato continua a rispondere a esigenze biologiche e fisiologiche, dall’altro ha assunto una valenza simbolica, sociale e narrativa sempre più marcata, divenendo un elemento centrale nella costruzione del senso, delle identità e delle relazioni<sup>7</sup>.

Nella sezione seguente, si illustrerà come, diversi studi antropologici in ambito alimentare, abbiano da tempo mostrato come il modo in cui si mangia, si cucina e si condivide il cibo rappresenti un potente marcatore culturale e sociale: quest’ultimo diventa mezzo per affermare gerarchie, stabilire confini tra gruppi e rafforzare legami comunitari<sup>8</sup>. Considerato ciò, è possibile notare come il cibo si configuri anche in un vero e proprio linguaggio, costituito da un insieme di segni, simboli, immagini, pratiche e rituali che veicolano codici identitari, estetici e affettivi<sup>9</sup>. Di conseguenza, il gesto alimentare, si carica di valenza narrativa e performativa, permettendo quasi di leggere l’identità di un individuo o di un gruppo attraverso le sue abitudini alimentari: è in questo contesto che prende forma il celebre epiteto del gastronomo e politico Jean Anthelme Brillat-Savarin “dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei”<sup>10</sup>.

L’abbondante letteratura dedicata alle pratiche alimentari e ai significati che l’alimentazione assume all’interno delle società umane testimonia il crescente interesse che, da un lato, le scienze naturali (soprattutto in ambito nutrizionale) e, dall’altro, le scienze sociali riservano allo studio del cibo. Un contributo consistente a tal proposito è offerto da numerosi studi in ambito semiotico: proprio perché la semiotica si occupa principalmente di analizzare processi di significazione e comunicazione, può fornire strumenti di analisi preziosi per

---

<sup>7</sup> Stano, S. *Semiotics of Food*. Cham: Springer International Publishing, 2015, pp. 647-671

<sup>8</sup> Douglas, M. *Deciphering a Meal*. In “*Daedalus*”, Vol. 101, No. 1, 1972.

<sup>9</sup> Barthes, R. *Toward a Psychosociology of Contemporary Food consumption*. In C. Counihan & P. Van Esteric (eds.), *Food and Culture: A Reader*, New York & London: Routledge, 1997 (edizione originale 1961), pp. 20-27.

<sup>10</sup> Brillat-Savarin, J. A. *Fisiologia del gusto*, Palermo: Sellerio, 1998.

comprendere in profondità la varietà di pratiche, rituali e credenze legati al cibo<sup>11</sup>. In specifico, dal momento che il cibo non è solo una sostanza utile alla sopravvivenza e al sostentamento biologico, ma rappresenta anche un elemento chiave all'interno di sistemi simbolici e comunicativi, si è avvertita sempre più l'esigenza di costruire una vera e propria semiotica dell'alimentazione<sup>12</sup>. Quando si procede ad analizzare il cibo e tutte le pratiche ad esso connesse, l'attenzione non può essere rivolta solo alla materia: provenienza, modalità di impiego, utilizzo di prodotti "originali" piuttosto che surrogati, ma anche e soprattutto ai testi legati al cibo (come ad esempio ricette e menù, i quali simboleggiano per prime le variazioni interculturali) e alle pratiche, mettendone in luce i significati più profondi e prestando attenzione a dimensioni specifiche come lo spazio, la temporalità, il contesto, le quali si influenzano a vicenda<sup>13</sup>. Emergono in prima linea gli studi di Jean Lévi-Strauss, il quale enfatizza il ruolo comunicativo e fortemente identitario del cibo sottolineando come questo colmi innanzitutto un bisogno simbolico<sup>14</sup>. Secondo il celebre antropologo infatti, è evidente una correlazione tra il modo di organizzarsi e identificarsi di ogni cultura e il suo sistema alimentare e culinario, articolato in concessioni e divieti, gusti e disgusti. Egli paragona il mondo della comunicazione a quello dell'alimentazione, sostenendo che quest'ultimo costituisca di per sé una specifica forma di linguaggio, in grado di definire l'umano e metterlo in relazione con l'ambiente circostante, traducendo, così, inconsciamente la struttura della società. Successivamente, Strauss si avvale del famoso "triangolo culinario", per sostenere come il passaggio dal cibo crudo a quello cotto, per mano dell'individuo, non rappresenti solo una tecnica culinaria, ma bensì un passaggio decisivo sul piano simbolico dallo stato di natura a quello di cultura dell'uomo, e di conseguenza, di civilizzazione<sup>15</sup>. Parallelamente, ulteriori studi

---

<sup>11</sup> Parasecoli, F. *Savoring Semiotics: Food in Intercultural Communication*. In "Social Semiotics" 21(5), 2011.

<sup>12</sup> Stano, S. *Semiotic of Food*, 2015, cit., p. 2

<sup>13</sup> Ivi, pp. 2-3. A tal riguardo, studiosi come Barthes (1997 [1961]), Greimas (1983) e Lévi-Strauss (1964, 1966, 1968, 1971), e in tempi più recenti, Boutaud (2004, 2005), Marrone (2001, 2005, 2014, 2015), e Stano (2015a, 2015b), hanno analizzato il cibo e il gusto in campo semiotico, con l'obiettivo di "decifrarne la grammatica" e di studiarne i testi e le pratiche a essi connessi).

<sup>14</sup> Lévi-Strauss C. *L'origine delle buone maniere a tavola*, Milano: Il Saggiatore, 2010.

<sup>15</sup> Lévi-Strauss C. *Il crudo e il cotto*, Transl. by A. Bonomi, Milano: Il Saggiatore, 1966. (edizione originale 1964).

hanno contribuito a chiarire come il cibo, le attività che ne concernono la preparazione e le modalità di consumo rientrino tutte in un sistema di comunicazione, immagini, usi, relazioni e comportamenti<sup>16</sup> che contribuiscono a stabilire l'identità e lo status quo dell'individuo. Citando il professore Gianfranco Marrone: “così come nessuno parla unicamente per trasmettere messaggi, o si veste soltanto per proteggere il corpo, allo stesso modo nessuno mangia solo per nutrirsi o per godere dei sapori”<sup>17</sup>.

Di conseguenza, anche la tavola, intesa come supporto attorno e sopra al quale si articolano le pratiche legate al cibo, si configura come un'arena simbolica potenzialmente densa di significati. Come osserva il semiologo Jean-Jacques Boutaud, la tavola diventa un vero e proprio teatro del quotidiano, uno spazio in cui si mettono in scena relazioni, ruoli, valori, e dove la comunicazione avviene non solo tramite il linguaggio verbale, ma anche attraverso gesti, rituali e diverse forme di convivialità<sup>18</sup>. In questo contesto, la tavola non è soltanto un oggetto fisico, ma diventa un luogo primordiale dove si struttura la cosiddetta “commensalità”<sup>19</sup>, e si amplificano e condividono le emozioni attraverso la messa in scena del cibo. Essa racchiude, nel suo spazio delimitato, tutta gamma delle interazioni umane, diventando un palcoscenico di sapori e di valori, in cui si intrecciano tradizioni, creatività e legami affettivi. Poiché ciò che mangiamo è carico di simboli, il senso del cibo si lega profondamente al sapore delle relazioni. Anche la tavola si rivela così una potente metafora della comunicazione: uno spazio in cui le relazioni si configurano attraverso la pratica alimentare e l'organizzazione e condivisione dello spazio comune<sup>20</sup>. Secondo queste prospettive, la relazione con il cibo può essere allora letta come la combinazione di due dimensioni interdipendenti: da un lato si denota il passaggio dalla nutrizione biologica alla codificazione simbolica e dall'altro, il

---

<sup>16</sup> Barthes, R. *Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption*, 1997.

<sup>17</sup> Marrone, G. *Semiotica del gusto: linguaggi della cucina, del cibo, della tavola*, Milano: Mimesis Edizioni, 2016.

<sup>18</sup> Boutaud, J. J. *Il senso goloso. La commensalità, il gusto, gli alimenti*, Pisa: Edizioni ETS, 2011.

<sup>19</sup> Ivi, pp.12-13. Il semiologo Boutaud intende la “commensalità” come forma di accoglienza degli ospiti, i quali diventano “convitati”, durante l’atto del mangiare insieme, costituita da valori come la condivisione, lo scambio e il riconoscimento. La nozione, per il semiologo, fonde i tratti semantici della tavola con quelli dell’ospitalità.

<sup>20</sup> Boutaud, J. J. *L'imaginaire de la Table*, Parigi: L'Harmattan, 2004.

passaggio dall'atto individuale del mangiare al valore sociale del consumo condiviso<sup>21</sup>. Di conseguenza, l'atto del “mangiare insieme” assume una funzione sociale che va ben oltre il semplice scambio del cibo: diventa uno strumento attraverso cui ci si connette tra individui e con l’ambiente circostante, si delineano appartenenze e identità e si esercita il potere<sup>22</sup>.

In aggiunta alla connotazione simbolica e sociale, la crescente estetizzazione<sup>23</sup> e spettacolarizzazione dell’esperienza alimentare ha contribuito a consolidare la sua funzione di *dispositivo artistico*, capace di esprimere sensibilità estetiche e di generare narrazioni simboliche più complesse<sup>24</sup>. Come osserva Jean-Jacques Boutaud, l’universo alimentare può essere interpretato come una vera e propria scena performativa, in cui il gusto si declina in un intreccio di tre fenomeni: *estesia*, che si traduce nell’atto del comunicare con i nostri sensi; *estetica*, secondo la quale comunichiamo rispettando una formula di scambio stabilita, o elaborata progressivamente; *etica* per cui la comunicazione avviene attraverso un sistema di norme, modelli e valori<sup>25</sup>. In questo contesto, il cibo assume un ruolo simile a quello dell’opera d’arte: oggetto di fruizione sensoriale, ma anche veicolo di significati, riflessioni e visioni più profonde su ciò che ci circonda<sup>26</sup>. A questo punto però, è bene specificare che il legame tra arte e cibo non è cosa recente, ma bensì, affonda le sue radici nell’antichità, configurandosi come un rapporto profondo e multiforme. Non solo i materiali utilizzati all’origine nella pittura, come ad esempio pigmenti naturali e sostanze organiche, condividono origini e tecniche con quelli impiegati in cucina (e talvolta sono gli stessi: si pensi ad esempio allo zafferano, spezia di colore arancione intenso, utilizzato in antichità per colorare e adoperato tutt’oggi per colorare e insaporire pietanze) ma gli alimenti stessi sono tra i soggetti più ricorrenti nell’espressione artistica

---

<sup>21</sup> Fischler, C. *L’onnivoro. Il gusto, la cucina e il corpo*, Milano: Anabasi, 1990.

<sup>22</sup> Boutaud, J.J., *Il senso goloso*, cit., pp. 14-15.

<sup>23</sup> Nella cultura contemporanea si riflette una crescente centralità del cibo, inteso come esperienza estetica e sociale, spesso manifestata attraverso foto e video condivisi tramite Social Networks. Il semiologo Gianfranco Marrone conia il termine “Gastromania” riconoscendo la tendenza odierna, quasi morbosa, a raccontare l’atto del mangiare in maniera spettacolare, da parte dei *Foodies*: individui che si dicono cultori e appassionati di cibo e gastronomia. Cfr: Marrone, G. *Gastromania*. Milano: Bompiani, 2014.

<sup>24</sup> Marrone, G. *Gastromania*, Milano: Bompiani, 2014.

<sup>25</sup> Boutaud, J.J. *Il senso goloso*, cit., pp. 6-9.

<sup>26</sup> Parasecoli, F. *Savoring Semiotics: Food in Intercultural Communication*, 2011.

fin dalle sue origini. Dalle pitture rupestri preistoriche, in cui emergono spesso figure di animali con funzione propiziatoria o scene di banchetti conviviali contrapposti alla vita spirituale (Fig.1), alle nature morte seicentesche<sup>27</sup>: composizioni di frutta, carni e vivande che si impongono come vero e proprio genere pittorico a partire dal XVII secolo, il cibo ha sempre rappresentato una materia privilegiata per la figurazione estetica<sup>28</sup>.

Con le avanguardie storiche, poi, questa relazione si trasforma radicalmente. Uno tra gli esempi più emblematici è rappresentato dal Futurismo italiano. I futuristi rivendicano un rinnovamento totale di ogni aspetto dell'esistenza, includendo esplicitamente la gastronomia nel proprio progetto di sovversione artistica e culturale attraverso un Manifesto<sup>29</sup>, il *Manifesto della cucina futurista*<sup>30</sup>. Quest'ultimo si configura come una proposta di stravolgimento della cucina “tradizionale” e una trasformazione dell'atto del cucinare e del gustare in arte totale. Per Filippo Tommaso Marinetti, fondatore del movimento futurista italiano e co-editore del Manifesto, il cibo si prospetta come un oggetto da rappresentare e, contemporaneamente, come linguaggio espressivo e strumento idoneo a innescare relazioni e riflessioni sulla realtà o, semplicemente, a far divertire. L'atto del mangiare si risolve così in esperienza estetica totale: arte, teatro, gesto performativo e stimolo sensoriale, dando vita a un'inedita concezione del pasto come evento creativo e trasformativo<sup>31</sup>.

Finendo col confrontarci con il panorama contemporaneo, si osserva come la relazione tra cibo e cultura (comprensiva di arte e design) stia offrendo gradualmente una lettura a più livelli. Da un lato si potrebbe riconfermare come

---

<sup>27</sup> Si pensi ad esempio a *Canestra di frutta*, l'opera di natura morta realizzata da Caravaggio tra la fine del 1500 e l'inizio del 1600, e conservata ora alla Pinacoteca Ambrosiana di Milano. Cfr. <https://ambrosiana.it/opere/canestra-di-frutta/>

<sup>28</sup> Montanari, M., & Flandrin, J. L. *Storia dell'alimentazione*. Bari: Laterza, 2007.

<sup>29</sup> Si noti che oltre a quello inherente alla cucina, furono diffusi numerosi altri Manifesti declamatori, a partire dal *Manifesto del Futurismo*, il quale, pubblicato nel 1909, sancisce la fondazione del movimento e ne racchiude i principi. *Manifesto tecnico della letteratura futurista* (1912), *La fotografia futurista* (1930) ecc... sono solo alcuni esempi. L'idea dei fondatori era infatti, quella di coinvolgere tutte le discipline artistiche e numerosi aspetti della vita in un progetto di rinnovamento globale. Cfr. Salaris, C. *Futurismo*. Milano: Editrice Bibliografica, 2016.

<sup>30</sup> Marinetti, F. T. *La cucina futurista*. Copenhagen (DK): Lindhardt og Ringhof, 2021.

<sup>31</sup> Salaris, C. *Cibo futurista: dalla cucina nell'arte all'arte in cucina*, Roma: Stampa alternativa, 2000.

mera esperienza estetica e narrativa, in una prospettiva per cui la messa in scena del cibo conta quasi di più del cibo stesso<sup>32</sup>. Si sottolinea ad esempio come le immagini del cibo (*food porn*<sup>33</sup>, fotografie, installazioni, packaging) abbiano colonizzato l'immaginario collettivo, trasformando il cibo in una superficie di proiezione desiderante, più che in una materia viva.

Dall'altro sembrerebbe che tale legame stia progressivamente assumendo contorni radicali e sovversivi, con l'intenzione di configurarsi come forma di resistenza simbolica e materiale<sup>34</sup> che, opponendosi alle logiche capitalistiche del consumo globalizzato<sup>35</sup>, si propone come strumento di consapevolezza critica sia su un piano economico-ambientale, sia politico-sociale<sup>36</sup>, nei confronti del mondo attuale, posto fortemente sotto-stress dall'impatto delle “forze geologiche”<sup>37</sup> guidate dall'attività umana.

## 1.1 Il cibo come medium per riflettere sull'emergenza globale attuale

Nel contesto contemporaneo, ci troviamo immersi in un'epoca, segnata dall'impatto pervasivo e irreversibile dell'attività industriale sui processi

---

<sup>32</sup> Ivi, p.79

<sup>33</sup> Con questo termine mi riferisco alle pratiche proliferanti di fotografare e condividere sui social media immagini di cibo appetitose, atte a stimolare la fantasia e innescare il desiderio di consumo. Cfr., Stagi, L. *Food porn: L'ossessione del cibo in TV e nei social media*. Milano: EGEA spa, 2016.

<sup>34</sup> Il cibo ha progressivamente attirato l'attenzione pubblica, in quanto riflette le tensioni generate dai sistemi alimentari globalizzati e le loro ricadute sulla salute, sull'ambiente e sul tessuto sociale delle comunità. In risposta a queste criticità, diversi movimenti socio-culturali tra cui Slow Food, le comunità di “contadini resistenti” che promuovono un’agricoltura biologica, e i movimenti a difesa del cibo locale, propongono strategie di riorganizzazione spaziale dei sistemi alimentari. Tra queste, vi sono appunto la riduzione delle distanze percorse dagli alimenti e il radicamento dell’agricoltura nei contesti ecologici locali. Cfr: Potteiger, M. *Eating Places: Food Systems, Narratives, Networks, and Spaces*, in “Landscape Journal”, 32(2), 2013, p.2.

<sup>35</sup> Roberts, W. *Radical Food Resistance*, in “Alternatives Journal”, 43(2), 2017.

<sup>36</sup> Alcune delle più incisive visioni e pratiche post-capitaliste emergono proprio dal campo dell’alimentazione, considerata non solo come bisogno primario, ma come nodo centrale dei mezzi di produzione. Il controllo sulla produzione e distribuzione del cibo diventa così una leva di autodeterminazione, in aperto contrasto con le logiche disciplinari del lavoro salariato. Concetti contemporanei come sovranità alimentare, agro ecologia e ripopolamento delle zone rurali si affermano quindi come strumenti teorici e pratici di una politica anti-capitalista orientata all’ecologia piuttosto che al mercato, alimentando immaginari alternativi che reinterpretano il rapporto tra comunità, ambiente e produzione. Cfr: Calo, A. *Experimental Food Commons in Capitalist Heartlands*. In Gkartzios, N., Gkartzios, M., et al, (Eds.), *Postcapitalist Countrysides: From Commoning to Community Wealth Building* London (UK): UCL Press, 2025, pp. 103-122.

<sup>37</sup> Crutzen, P. J., & Stoermer, E. F., *The Anthropocene 2000*. In Paul J. Crutzen and the Anthropocene: A new Epoch in Earth’s History. Cham: Springer International Publishing, 2022, pp. 19-22.

geofisici del pianeta una crisi esistenziale e materiale che richiede urgentemente di ripensare i rapporti tra cultura, natura e responsabilità collettiva. Lo squilibrio generato da questo impatto e dalle crisi socio-ecologiche derivanti, ha portato a ridefinire l'era geologica in cui viviamo con la nozione di Antropocene<sup>38</sup>. Dalla sua introduzione nel 2000<sup>39</sup>, il paradigma dell'Antropocene ha interessato fortemente il dibattito scientifico nelle scienze della terra e geologiche<sup>40</sup>, ma anche nelle scienze sociali<sup>41</sup> e nelle *humanities*<sup>42</sup>. A fronte di ciò, questa sezione si propone dapprima di delineare un quadro generale della condizione planetaria in cui ci troviamo, mettendo in luce le principali emergenze ambientali, sociali ed economiche che caratterizzano l'Antropocene. Successivamente, verrà esplorato il ruolo che il cibo può assumere, se considerato all'interno di una prospettiva artistica e relazionale, come strumento capace di attivare consapevolezze, narrazioni alternative e pratiche di cura. La parte conclusiva sarà infine dedicata a stimolare una riflessione più profonda sull'effettivo potere comunicativo di tali pratiche: possono, queste ultime, parlare un linguaggio realmente globale, comprensibile e accessibile in contesti culturali differenti? E, soprattutto, fino a che punto esse riescono a configurarsi come esperienze radicali, capaci di distaccarsi dalle logiche istituzionali e dai meccanismi del sistema vigente, traducendosi così in veri e propri atti di resistenza?

Il termine Antropocene, coniato agli inizi del ventunesimo secolo, sta ad indicare una nuova epoca geologica, quella odierna, in cui l'essere umano è diventato una forza geofisica capace di modificare in modo radicale e duraturo i sistemi terrestri. Diversi campi di ricerca rilevano, infatti, come l'influenza antropica abbia ormai raggiunto una scala tale da poter essere misurata in

---

<sup>38</sup> Steffen, W., Grinevald, J., Crutzen, P., & McNeill, J. *The “Anthropocene”: Conceptual and Historical Perspectives*. In *Philosophical Transactions of the Royal Society A: Mathematical, Physical and Engineering Sciences*, 369(1938), 2011, pp. 842-867.

<sup>39</sup> Ibidem.

<sup>40</sup> Lewis, S. L., & Maslin, M. A. *Defining the Anthropocene*, in “Nature”, 519(7542), 2015, pp. 171-180.

<sup>41</sup> Arias-Maldonado, M. *Nature and the Anthropocene: The Sense of an Ending?* In “Environmental politics and governance in the Anthropocene”. London (UK): Routledge, 2016, pp. 31-46.

<sup>42</sup> Braidotti, R. *A Theoretical Framework for the Critical Posthumanities*, in “Theory, culture & society”, 36(6), 2019, pp. 31-61.

termini di risultati geologici evidenti: cambiamenti climatici accelerati, perdita di biodiversità, acidificazione degli oceani e alterazioni profonde nei paesaggi naturali ne sono le principali manifestazioni<sup>43</sup>. Tuttavia, visti da una prospettiva interdisciplinare, gli studi sulle crisi ambientali collegano all'Antropocene anche una vasta serie di effetti indiretti. Questi, nonostante siano di natura meno catastrofica, e quindi, sono apparentemente “meno evidenti”, stanno, alla lunga, contribuendo a deteriorare la rete di processi che permette le funzioni vitali del pianeta, con conseguenze forti sia a livello economico-ambientale, sia politico-sociale. Una repentina espansione umana registrata a partire dalla Rivoluzione industriale del XVIII secolo, la diffusione di processi coloniali a partire dalla scoperta delle Americhe e la combinazione tra sviluppo tecnologico e logiche di espansione economica le quali hanno portato alla nascita del commercio globalizzato, consolidando rapporti di potere profondamente diseguali tra regioni e popolazioni<sup>44</sup>, sono solo alcuni tra gli esempi più emblematici. Il modello capitalista di crescita illimitata ha alimentato, poi, una narrazione della natura come risorsa a basso costo<sup>45</sup>, funzionale alla sovrapproduzione e al consumo di massa: risulta emblematico l’incremento dominante dei processi di estrattivismo, applicato non solo ai materiali, (come il litio, indispensabile per le tecnologie digitali e la transizione verde), ma anche alle persone. Si pensi ad esempio alle numerose comunità del Sud America considerate “superflue”<sup>46</sup>, le quali sono state sradicate dai loro territori, spesso militarizzati e colonizzati, per lasciare spazio all’estrazione e allo sfruttamento dei suoli<sup>47</sup>. Parallelamente, la dipendenza dai combustibili fossili ha alimentato processi di degradazione

---

<sup>43</sup> Crutzen, P. J., & Stoermer, E. F. *The 'Anthropocene'* (2000), 2021.

<sup>44</sup> Lewis, S. L., & Maslin, M. A. *Defining the Anthropocene*, 2015.

<sup>45</sup> Moore, Jason W., *The Rise of Cheap Nature*. In “Sociology Faculty Scholarship”, Binghamton University--SUNY, 2016, p.2.

<sup>46</sup> Secondo la ONG britannica Global Witness, che si focalizza esclusivamente sulle vittime dei conflitti per la difesa della terra e dell’ambiente, tra il 2012 e il 2020 ne sono stati uccisi 1.540, di cui oltre il 60% in America Latina – la Colombia, con 290 vittime, è il Paese in cima a questa triste classifica. Di tutti i casi per i quali è stato possibile confermare il settore interessato, la maggior parte riguarda l’estrazione mineraria, seguita da agribusiness, deforestazione, costruzione di mega-dighe e accesso all’acqua. I dati raccolti (...) indicano che le comunità indigene, afro discendenti e contadine sono quelle maggiormente colpite, con oltre il 40% degli attivisti uccisi. Cfr.

<sup>47</sup> Chao, S. (*Un)Worlding the Plantationocene: Extraction, Extinction, Emergence*. In “ETropic: Electronic Journal of Studies in the Tropics”, 21(1), 2022, pp. 165-191.

ambientale su scala globale, segnando in modo indelebile i cicli ecologici e climatici della Terra<sup>48</sup>.

Per giunta, all'interno del quadro teorico generale dell'Antropocene, lo storico ambientale Marco Armiero offre un'elaborazione ancora più critica e dettagliata dell'epoca in cui stiamo vivendo, coniando il termine *Wasteocene*<sup>49</sup>. Collegato al tempo della Rivoluzione Industriale, momento in cui la produzione di massa, ai suoi albori, iniziava a generare nuove conseguenze e quantità di rifiuti, il concetto di *Wasteocene* presuppone che la gestione dei rifiuti sia la conseguenza diretta di un sistema strutturato che privilegia la massimizzazione del profitto, l'accumulazione di risorse e il trasferimento dei costi ambientali e sociali verso i soggetti più vulnerabili. Lo storico pone così l'accento sullo scarto, visto come importante segnale dell'impatto umano nell'ambiente e forza trainante dello sviluppo del mondo d'oggi, prendendo in considerazione la sua dimensione fisica di spazzatura, ma anche e soprattutto la sua dimensione umana, e quindi sociale. Il *Wasteocene* infatti, non riguarda esclusivamente la materia eliminata, ma bensì intere comunità e persone che vengono marginalizzate attraverso processi di esclusione e determinati territori che vengono costretti a diventare effettivi recipienti del degrado. La produzione di rifiuti è così accompagnata dalla formazione di vere e proprie "Geografie della spazzatura"<sup>50</sup>.

Armiero invita a riflettere sul significato culturale e simbolico dei rifiuti, sottolineando come il *Wasteocene* sia un'esperienza culturale condivisa e non solo un fenomeno economico- ambientale. Con il termine *Wasting Relationship*<sup>51</sup>, egli descrive le relazioni odierne, "di portata davvero planetaria che producono luoghi e persone di scarto"<sup>52</sup>, sostenendo che in molte società

---

<sup>48</sup> Crutzen, P. J., & Stoermer, E. F. *The 'Anthropocene'* (2000), 2021.

<sup>49</sup> Boscolo, D. *Tracollo o Equilibrio? Verso una metamorfosi del domani nell'immaginario dell'Antropocene*, Tesi di laurea triennale del Dipartimento di Scienze Storiche, Geografiche e dell'Antichità – DiSSGeA, Università di Padova, 2024.

<sup>50</sup> Armiero, M. *L'Era degli Scarti. Cronache dal Wasteocene, la discarica globale*. Torino: Einaudi, 2021.

<sup>51</sup> Ivi, p.2.

<sup>52</sup> Boscolo, D. *Tracollo o Equilibrio? Verso una metamorfosi del domani nell'immaginario dell'Antropocene*, 2024.

contemporanee, il rifiuto rappresenti ciò che è indesiderato, nascosto e dimenticato, una proiezione materiale di dinamiche sociali profonde di esclusione e discriminazione. In questa visione quindi, ciò che definisce la nostra epoca è proprio l'insieme sistematico di relazioni di scarto che generano ingiustizie ambientali, sociali e spaziali. Queste relazioni, non si limitano alla produzione materiale di rifiuti, ma coinvolgono anche persone, comunità e territori che vengono sistematicamente discriminati, scartati, abbandonati in nome dell'efficienza, del progresso o della normalizzazione delle disuguaglianze. Armiero identifica come prima causa del deterioramento delle relazioni (umano/umano e umano/ambiente) la tendenza, tipica d'oggi, per cui tutto ciò che non è immediatamente utile o produttivo viene espulso, incluso lo spazio sociale e il tempo della convivialità. Il *Wasteocene* si presta ad essere strumento critico attraverso il quale analizzare il nostro presente e ampliare le nostre prospettive future. Esso invita a riflettere sul prezzo sociale, ecologico e umano del nostro modello di consumo, aprendo la strada a nuove forme di solidarietà e responsabilità verso il pianeta e le sue molteplici forme di vita.

Sebbene la comunità scientifica stia ancora lavorando per individuare un preciso momento di inizio dell'Antropocene<sup>53</sup>, vi è ormai ampio consenso sulla centralità dell'essere umano come agente trasformativo del pianeta e su come, il rapporto conflittuale tra sistemi di produzione industriale, distribuzione, consumo e scarto e natura rappresenti il focus di molti discorsi nella sfera pubblica contemporanea<sup>54</sup>.

Questa nuova epoca, dunque, ribalta la visione dualistica cartesiana classica secondo cui l'essere umano sarebbe soggetto passivo e vittima delle forze naturali che lo circondano e con cui interagisce. Al contrario, oggi risulta evidente come non esista quasi più una "natura intatta" non influenzata dall'azione umana<sup>55</sup>. L'ambiente è sempre più un prodotto delle molteplici interazioni, spesso violente e dilazionate nel tempo, tra la produzione industriale e la dimensione biofisica della Terra: gli effetti di questo stravolgimento

---

<sup>53</sup> Lewis, S. L., & Maslin, M. A. *Defining the Anthropocene*, 2015.

<sup>54</sup> Bergthaller, H., & Horn, E. *Posthumanism and the Anthropocene*. In Herbrechter S., Callus I. et al., *Palgrave Handbook of Critical Posthumanism*. Cham: Springer International Publishing, 2022, pp. 1-20.

<sup>55</sup> Arias-Maldonado, M. J. *Nature and the Anthropocene: The Sense of an Ending*, 2014.

invitano a ragionare su nuovi modi di affrontare le sue implicazioni<sup>56</sup>. Riconoscere che l'uomo guida i maggiori cambiamenti planetari e stimolare la diffusione di una responsabilità collettiva che investe le dimensioni filosofiche, sociali, economiche e politiche della nostra civiltà, comporterebbe grandi investimenti salvifici, per un futuro più solidale e sostenibile. Di fatto, la principale caratteristica che contraddistingue il potere umano, a differenza delle forze naturali, è che può essere controllato, corretto o ritirato<sup>57</sup>. Ne deriva un senso di speranza, per cui, se da un lato l'Antropocene ci mette di fronte ai rischi conseguenti a un'antropizzazione spinta, dall'altro può offrire una cornice teorica e pratica, utile a ripensare un mondo “più che umano”<sup>58</sup>, fondato non sulla prevaricazione dell'individuo, ma sulla coesistenza e collaborazione tra natura e cultura.

La dimensione parallela del cibo, quella che si discosta dalla sua funzione primaria di nutrimento e attinge più propriamente al campo estetico, relazionale e semiotico, può trovare terreno fertile in queste condizioni di crisi ecologiche planetarie e di profonde trasformazioni socio-ecologiche a cui sono soggette diverse comunità nel contesto odierno<sup>59</sup>, allineandosi al contesto vigente, o talvolta, offrendo spunti per discostarsi.

In questa direzione si colloca ad esempio l'approccio della Commissione EAT–Lancet<sup>60</sup>, che in un report del 2019<sup>61</sup> propone una “Great Food Transformation” globale per promuovere diete sostenibili e salutari per una popolazione di quasi 10 miliardi di persone entro il 2050, confermando il forte impatto che il cibo e i sistemi ad esso connesso hanno sulla popolazione e sull'ambiente<sup>62</sup>. Poiché gran parte della popolazione mondiale è malnutrita e molti sistemi e processi

---

<sup>56</sup> Lewis, S. L., & Maslin, M. A. *Defining the Anthropocene*, 2015.

<sup>57</sup> Ivi.

<sup>58</sup> Chao, S. *(Un)Worlding the Plantationocene: Extraction, Extinction, Emergence*, 2022.

<sup>59</sup> Willett, W. et al. *Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on Healthy Diets from Sustainable Food Systems*, in “The Lancet”, 393(10170), 2019, pp. 447-492. Come apparso in questo studio, i sistemi alimentari hanno un alto potenziale di impatto sia sulla salute umana, che sulla sostenibilità ambientale.

<sup>60</sup> Willett, W. et al. *Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on Healthy Diets from Sustainable Food Systems*, 2019.

<sup>61</sup> Cfr. <https://eatforum.org/eat-lancet-commission/eat-lancet-commission-summary-report/>

<sup>62</sup> Cfr. <https://foodinsight.org/eat-lancet-commission-study-diet-sustainable-red-meat/>

ambientali sono spinti oltre i limiti di sicurezza dalla produzione alimentare, gli esperti della commissione sostengono l'urgenza di una trasformazione globale del sistema alimentare. Tale approccio si propone di definire un nuovo regime, fondato su obiettivi scientifici che coniugano salute umana e sostenibilità ambientale. La dieta di riferimento (Fig. 2) proposta sarebbe composta in prevalenza da alimenti di origine vegetale e implica una drastica riduzione del consumo di carne rossa, zuccheri raffinati e cibi ultra-processati:

Scientific targets for a healthy reference diet are based on extensive literature on foods, dietary patterns, and health outcomes. This healthy reference diet largely consists of vegetables, fruits, whole grains, legumes, nuts, and unsaturated oils, includes a low to moderate amount of seafood and poultry, and includes no or a low quantity of red meat, processed meat, added sugar, refined grains, and starchy vegetables. (...) Strong evidence indicates that food production is among the largest drivers of global environmental change by contributing to climate change, biodiversity loss, freshwater use, interference with the global nitrogen and phosphorus cycles, and land-system change (and chemical pollution, which is not assessed in this Commission). Food production depends on continued functioning of biophysical systems and processes to regulate and maintain a stable Earth system (...) The scientific targets for healthy diets and sustainable food systems are integrated into a common framework, the safe operating space for food systems (...). We propose that this framework is universal for all food cultures and production systems in the world, with a high potential of local adaptation and scalability<sup>63</sup>.

Simultaneamente, anche il legame tra arte e cibo occupa un ampio spazio di azione e riflessione: traducendosi, spesso, in pratiche capaci di attivare consapevolezze e relazioni, il cibo può manifestarsi come veicolo simbolico e strumento relazionale, assumendo un ruolo centrale nelle pratiche artistiche

---

<sup>63</sup> Ivi, p. 1

contemporanee. In questo contesto ad esempio, si colloca il concetto di “estetica relazionale”<sup>64</sup> teorizzato da Nicolas Bourriaud, secondo il quale l’opera d’arte non va più intesa come oggetto finito, ma come dispositivo che genera momenti di incontro e interazione tra individui. Di conseguenza, si enfatizza l’idea per cui le pratiche estetiche possano costruire spazi di relazione e condivisione, diventando terreno di costruzione collettiva di senso e in quest’ottica, il cibo, con la sua dimensione conviviale, quotidiana e simbolica, possa contribuire, facendosi medium attraverso cui stimolare connessioni tra le persone e, in senso più ampio, tra individui e ambiente.

Arrivati a questo punto, avendo ricostruito il grosso potenziale del cibo e delle pratiche ad esso connesse, nello stimolare dibattiti e riflessioni, sia in campo scientifico, che in campo umanistico e artistico, emerge la necessità di riflettere sull’effettiva riuscita di queste. Quanto, tali esempi, riescono a discostarsi effettivamente dal sistema tradizionale e dalle istituzioni che le ospitano, per assumere tratti anticonformisti e autenticamente sovversivi e di resistenza e quanto invece finiscono per conformarsi al sistema capitalista attuale il quale le strumentalizza per ripetere, e quindi, naturalizzare, le proprie logiche dominanti?

Inoltre, proprio perché familiare, il cibo si presterebbe a essere letto e interpretato facilmente: tutti, potenzialmente, hanno un rapporto esperienziale con esso. Pertanto, si configura come un linguaggio elementare e accessibile ai più, capace di attirare l’attenzione e generare dibattito, per cui, se posto al centro di una rappresentazione artistica, potrebbe fungere da veicolo di scambio, facilitandone l’avvicinamento e la comprensione. In questo senso, grazie al suo potenziale, si potrebbe dire quasi che il cibo abbia contribuito alla democratizzazione dell’arte<sup>65</sup>, posizionandosi come uno dei mezzi artistici più potenti per parlare di ciò che ci riguarda nel quotidiano: identità, relazioni, ambiente che ci circonda. Tuttavia, ci si può chiedere: Quanto esse riescono davvero a configurarsi come forme di convivialità radicale, in grado di instaurare un dialogo attivo e trasformativo universale? Il linguaggio del cibo

---

<sup>64</sup> Bourriaud, N. *Relational Aesthetics*. Dijon (FR) : Les presses du réel, 2020.

<sup>65</sup> Pascali, M. *Estetica ed etica del ‘cibo-senza cibo’*. In “Quaderni di Sociologia”, (74), 2017, pp.77-98.

può dirsi veramente universale, oppure si tratta di una visione idealizzata che rischia di ignorare le profonde differenze culturali, simboliche e materiali che ne condizionano la fruizione e l'interpretazione e finisce per parlare solo ad alcuni individui, inseriti in un preciso contesto sociale e culturale?

Innanzitutto, assumendo valenza narrativa, il cibo può essere considerato come finestra culturale su un popolo, incarnando un insieme di valori quali “patrimonio, autenticità e tradizione”<sup>66</sup> che spesso però fungono da dispositivi retorici al servizio della valorizzazione economica di concetti come “tipicità, riscoperta e valorizzazione del territorio”<sup>67</sup>. A partire dalla metà degli anni Ottanta, parallelamente alla transizione delle multinazionali da una logica produttiva a una focalizzata sull’immagine e sui valori immateriali del brand, anche l’alimentazione ha visto lo sviluppo di processi di simbolizzazione. In questo contesto, la valorizzazione delle tradizioni gastronomiche è stata spesso assorbita all’interno di strategie di marketing territoriale che, pur rivendicando autenticità e legame con il passato, finiscono per produrre narrazioni stereotipate e semplificate, fissate in un immaginario nostalgico e artificialmente immutabile. L’ascesa dei grandi brand alimentari globali e della distribuzione su larga scala ha introdotto codici di standardizzazione capaci di estendersi trasversalmente a molteplici ambiti della società: dal lavoro all’organizzazione del tempo libero, dalla mobilità alla struttura familiare. Si pensi ad esempio alla nascita delle grandi catene di fast food, pensate per offrire cibo a prezzo accessibile e in poco tempo, permettendone il consumo da qualsiasi parte, senza necessariamente dover “riunirsi a tavola”.

All’interno dello stesso gruppo (famiglia o gruppo di lavoro) gli orari del pasto non coincidono più, facendo perdere al pasto una delle sue funzioni tradizionali quale quella di incontro e di scambio<sup>68</sup>.

---

<sup>66</sup> Morone, A., & Parlato, S. *L’identità come bene culturale tra sfruttamento e appartenenza. Tracce, segni e localizzazione del cibo popolare a Napoli*. In “MD JOURNAL”, 8, 2019, pp. 100-115.

<sup>67</sup> Ivi, p. 101.

<sup>68</sup> Grossi, G., & Tosi, S. *La società consumata: come il consumo influenza le apparenze sociali*, Milano: Mimesis Edizioni, 2013.

Allo stesso modo, si registrano sempre più casi in cui il cibo assume il ruolo di mero oggetto estetico, principalmente a scopo mediatico, in un'epoca in cui l'apparenza sembra prevalere sulla sostanza e la realtà tende a dissolversi nel simulacro<sup>69</sup>: mi riferisco ad esempio alla necessità, quasi impellente, che contraddistingue la società di oggi a fotografare e condividere il piatto del ristorante prima ancora di assaggiarlo, come se la narrazione della vicenda, e non l'effettivo consumo del cibo, fosse la prerogativa per concretizzare l'esperienza, oppure alla crescita esponenziale di *show cooking* e programmi televisivi a tema cucina che sanciscono il talento del cibo nell'intrattenere<sup>70</sup>.

Questa progressiva quotidianizzazione di un'attenzione estetica verso il cibo, come afferma il filosofo Nicola Perullo, ha contribuito allo sviluppo di un fenomeno di “culturizzazione” del cibo a tutti gli effetti<sup>71</sup>, che più che assumere valenze innovative in un sistema in crisi, non fa altro che ripeterne le condizioni. A fronte di ciò è possibile infatti notare come le tensioni tra cultura e natura, tradotte spesso in strumentalizzazione di quest’ultima, si riflettano anche in questo caso: l’umano, nel tentativo di “civilizzare” il mondo (anche a tavola), ne altera continuamente gli equilibri ecologici, metabolici e culturali. In questo senso, si potrebbe dire che la cucina abbia assunto un ruolo comunicativo e culturale, ma contemporaneamente, sia diventato lo specchio delle contraddizioni del nostro tempo, dove il desiderio di autenticità coesiste con una realtà iper-costruita.

Per quanto concerne il linguaggio del cibo e la sua presunta capacità di comunicare universalmente, invece, assumono spessore le critiche mosse alla Commissione *the EAT-lancet* e alla sua proposta di stravolgere i sistemi alimentari ripensando ad una dieta globale più sostenibile, sia per l’essere umano che per l’ambiente<sup>72</sup>. Pur presentando una visione ambiziosa e necessaria, il framework della Commissione può entrare in tensione con il valore delle specificità culturali e delle cucine locali. L’adozione su scala globale di una dieta standardizzata rischia infatti di trascurare la ricchezza e

---

<sup>69</sup> Pascali, M. *Estetica ed Etica del ‘Cibo-senza Cibo’*, 2017.

<sup>70</sup> Marrone, G. *Gastromania*, 2014.

<sup>71</sup> Perullo N. *Cibo, Estetica e Arte. Convergenze tra Filosofia, Semiotica e Storia*, Pisa: Edizioni ETS, 2014.

<sup>72</sup> Verkerk, R. *EAT-Lancet—is there Such a Thing as ‘One-Size-Fits-all’Sustainability’*. In J. Holist. *Healthc*, 16, 2019, pp. 15-22.

l’adattabilità dei sistemi alimentari tradizionali, che già integrano sostenibilità e salute attraverso pratiche secolari. Affidando il cambiamento a un’élite di esperti e istituzioni, senza adeguata partecipazione dal basso, poi, si desume come alcune comunità marginali vengano “lasciate fuori”, perché impossibilitate, per condizioni ambientali, economiche o sociali, ad adottare un approccio simile<sup>73</sup>.

Proprio la portata globale di iniziative come quella della Commissione *EAT-Lancet* induce a riflettere sulla reale universalità del cibo come linguaggio e veicolo di cambiamento. Se da un lato il cibo si configura come elemento familiare e quotidiano, dall’altro è inevitabilmente situato: i significati che gli vengono attribuiti, le pratiche alimentari, i simboli e i valori che lo accompagnano variano enormemente da un contesto culturale all’altro. In questo senso, il cibo sembra agire come un linguaggio filtrato da codici locali e da condizioni materiali che ne determinano l’accessibilità e l’interpretazione. Il rischio, dunque, è quello di proiettare una visione omogeneizzante che, nel tentativo di rispondere a problemi su scala planetaria, trascura la complessità dei territori, delle culture e delle soggettività coinvolte.

Una risposta a queste problematiche potrebbe essere proprio il pensare in scala<sup>74</sup>, per far sì che le proposte che parlano un linguaggio globale, vengano lette in dialogo critico con le realtà territoriali, valorizzando modelli alternativi e contestuali che già oggi agiscono in modo virtuoso sul piano alimentare, ecologico e culturale. Ad esempio, guardando ai sistemi ristorativi, il crescente interesse per la cultura gastronomica locale tramandata da generazione in generazione e le materie prime a “km 0” si traducono in un legame sempre più stretto tra alimentazione, territorio e sostenibilità, rafforzando una visione ecologica e comunitaria che si pone come alternativa ai modelli dominanti. Nella prospettiva gastronomica contemporanea, accresce sempre più l’attenzione verso una cucina che non si limita alla valorizzazione del prodotto, ma si estende alla tutela dei luoghi, dei paesaggi e delle pratiche che lo rendono

---

<sup>73</sup> Bozeman JF, Springfield S, Theis TL. *Meeting EAT-Lancet Food Consumption, Nutritional, and Environmental Health Standards: A U.S. Case Study across Racial and Ethnic Subgroups*, in “Environmental Justice” 13(5), 2020, pp. 160-172.

<sup>74</sup> Bergthaller, H., & Horn, E. *Posthumanism and the Anthropocene*, 2022.

possibile<sup>75</sup>: il grande ritorno di numerose *Cuisines du Marché*<sup>76</sup> o, cucine di mercato, le quali pongono l'accento su materia prima locale proveniente dal mercato del paese e ricette sane e genuine, in linea con le stagioni, ne è un esempio.

All'interno del medesimo panorama, si collocano anche le pratiche artistico-relazionali che assumono l'atto del cucinare come gesto conviviale e politico. Tali pratiche, spesso *site-specific* e partecipative, valorizzano saperi locali e relazioni umane, e si mettono in dialogo col territorio coinvolgendo la comunità e attivando forme di resistenza culturale. Operando poi, fuori dal contesto commerciale convenzionale, si oppongono alla logica produttivista e astratta delle politiche alimentari globali. Queste pratiche, nel favorire una connessione con il territorio circostante, nel generare relazioni, riflessioni e dibattiti e nel proporre un'alternativa radicale che si distanzia dai modelli dominanti del panorama globale contemporaneo, potrebbero rappresentare un esempio significativo di come il cibo possa assumere un ruolo propositivo tanto per l'individuo quanto per il pianeta. Le considerazioni sopra citate, però, richiedono ulteriori approfondimenti e ricerche per valutarne appieno l'efficacia e il potenziale trasformativo.

Nei seguenti capitoli verranno messi in luce alcuni casi in cui artisti e designer si sono proposti di trasformare il gesto del cucinare, distribuire e consumare convivialmente in un atto politico e relazionale, con l'obiettivo di risignificare lo spazio urbano, ambientale e sociale. L'idea è quella di analizzare varie prospettive secondo le quali il cibo si fa protagonista all'interno di pratiche artistiche relazionali ed eventualmente riflettere sulle proprie capacità effettive di dialogare col contesto circostante, con lo scopo di provare a dare una nuova chiave di lettura dell'Antropocene e del rapporto individuo-natura come punto di svolta ecologico e incentivo verso un futuro più sostenibile.

---

<sup>75</sup> Morone, A., & Parlato, S. *L'identità come Bene Culturale tra Sfruttamento e Appartenenza. Tracce, segni e localizzazione del cibo popolare a Napoli*, 2019.

<sup>76</sup> Bocuse, P. *La Cuisine du Marché: En Hommage à Alfred Guérot*. Paris: Flammarion, 1976.

## 1.2 Cucinare come pratica relazionale

Nel paragrafo che segue verranno analizzati tre casi studio che incarnano in maniera significativa l'atto del cucinare e il momento conviviale come pratiche relazionali inserite in contesti artistici e di design research. In ciascuno di essi, il cibo non viene inteso come oggetto estetico o fine ultimo della ricerca artistica, bensì come medium chiamato ad attivare dinamiche di connessione e generare spazi condivisi, sollecitando al contempo riflessioni critiche più ampie, tramite piatti di portata, ricette e cene organizzate sotto forma di banchetto conviviale. Questi progetti elaborano forme di partecipazione che tentano di superare la semplice dimensione simbolica del cibo in sé, facendo del gesto conviviale un dispositivo politico e culturale.

### 1.2.1 Marije Vogelzang: una visione progettuale nutrita dal cibo

Marije Vogelzang è una designer olandese che si è distinta nel panorama internazionale per aver sviluppato un approccio unico e pionieristico al design del cibo<sup>77</sup>. Laureata alla Design Academy di Eindhoven, Vogelzang rifiuta l'etichetta convenzionale di “food designer”, non occupandosi di inventare nuovi alimenti o progettare nuovi piatti, ma preferisce definirsi come una “eating designer”<sup>78</sup>, facendo del cibo non il fine del progetto, ma il suo punto di partenza e focalizzandosi principalmente sull'esperienza del mangiare<sup>79</sup>. Come afferma lei stessa, il suo lavoro parte dall'apparentemente semplice domanda: “What happens when people eat?”<sup>80</sup>. Il centro del suo processo creativo è

---

<sup>77</sup> Secondo la definizione proposta da *Food Design North America* (una delle più grandi associazioni che operano nel settore, la quale riunisce professionisti ed esperti appartenenti a diversi campi di ricerca), il *Food Design* è un concetto transdisciplinare, aperto a molteplici interpretazioni, che comprende qualsiasi azione volta a migliorare l'esperienza di relazione, individuale e/o collettiva, col cibo, come ad esempio la progettazione di prodotti alimentari e delle pratiche legate al consumo, o lo studio degli ambienti e dei sistemi di produzione e consumo. Cfr: Parasecoli, F. *Food, Research, Design: What can Food Studies bring to Food Design Education?* in “International Journal of Food Design”, 2(1), 2017, pp. 15-25.

<sup>78</sup> Secondo la designer invece, la definizione di *Food Design* non è sufficiente a comprendere tutte le varie attività correlate all'atto di nutrimento ma si limiterebbe alla funzione di “progettare il cibo”. A tal riguardo, la locuzione più appropriata a delineare tutto ciò che concerne il cibo e le attività e relazioni ad esso collegate sarebbe *Eating Design*: una branca di studio molto vasta che include, fra tanti, anche il *Food Design*. Cfr: Zampollo, F. *The Wonderful World of Food Design: A Conversation with Marije Vogelzang*, in “International Journal of Food Design”, 1(1), 65-71, 2015.

<sup>79</sup> Vogelzang, M. *Designs*. Marije Vogelzang. Estratto da <https://www.marijevogelzang.nl/designs/> (ultimo accesso 5/05/2025).

<sup>80</sup> Vogelzang, M. *Experience Design*. Marije Vogelzang. Estratto da <https://www.marijevogelzang.nl/designs/experience-design/> (ultimo accesso 5/05/2025).

dunque una concezione dell'atto del mangiare come fenomeno al contempo culturale, sociale ed emotivo. Secondo la sua filosofia, mangiare non è solo un atto metabolico, ma una pratica carica di significati, abile ad attivare emozioni e ricordi. Il cibo diventa così un medium relazionale, inserito al centro di performance e installazioni immersive, che invitano il pubblico a partecipare e riflettere. Come lei stessa afferma:

Food is such a versatile topic; it connects to everything. From politics to culture to rituals to economics and the future. But, as it connects to everything, it also connects to one single thing: the eating human being. We all eat and we all connect to food in a very rudimentary and crucial way. Because food is such a close to the heart topic, I have found that everybody can relate to it. (...) So when food and imagination start to merge and bring new visions on how we eat, on what we eat, on how food can be used to shape new connections between people, I see that it grabs the attention. It captivates because it is always about you. Food is simply the conductor I use to connect you to everything outside<sup>81</sup>.

Nel 2014 fonda il dipartimento *Food Non Food* alla Design Academy di Eindhoven, contribuendo alla nascita di un nuovo campo progettuale in cui il cibo diventa strumento di indagine culturale e sociale.

Nel corso della sua carriera, la designer ha sviluppato progetti che intersecano diverse discipline quali ad esempio le neuroscienze, la sociologia, la psicologia e l'arte. È il caso, ad esempio, di *Pasta Sauna*<sup>82</sup>, un'installazione dove il gesto del preparare la pasta e consumarla viene coreografato e ritualizzato all'interno di una specie di sauna, ricreata per rimandare alla concezione futurista della pasta come un alimento che indebolisce e favorisce il sonno, piuttosto che la produttività, imitando, così, gli effetti di assopimento attraverso il calore e il vapore. Contemporaneamente, questa atmosfera ovattata e rilassata agisce

<sup>81</sup> Vogelzang, M. Speaking. Marije Vogelzang. Estratto da <https://www.marijevogelzang.nl/speaking/> ((ultimo accesso 6/05/2025).

<sup>82</sup> Pasta sauna è un progetto artistico che comprende un'installazione, più performance e anche alcuni workshop. Fu realizzato in primo luogo per la Biennale *Performa* di New York (2009), e riproposto nel 2013 per *Dordtyard* a Dordrecht. Cfr: Vogelzang, M. *Pasta Sauna. Marije Vogelzang*. Estratto da <https://www.marijevogelzang.nl/past-projects/pasta-sauna/> (ultimo accesso 22/05/2025).

anche sui partecipanti, che finiscono per percepirci come immersi in una sorta di bolla sensoriale e affettiva. Il calore, il vapore e la ritualità del gesto collettivo contribuiscono a sospendere temporaneamente le coordinate spazio-temporali ordinarie, favorendo un tipo di interazione più spontanea e intima. I corpi sembrano quasi "fluidificarsi", diventando meno rigidi, più permeabili e predisposti alla connessione empatica. L'obiettivo di Vogelzang rimane, quindi, non solamente estetico, ma si estende al piano esperienziale: "Doing a workshop about Food and Design, engaging the senses and connecting to each other does not only spark new creative ideas, it also creates a new connection between you and your food, and between you and your colleagues"<sup>83</sup>. Pasta Sauna si configura come un dispositivo immersivo che stimola una riflessione critica sul rapporto tra corpo, cibo e produttività, attivando al contempo nuove forme di socialità e di percezione sensoriale.

partendo dalla domanda: "How can we connect strangers and seduce them to share their food?"<sup>84</sup> Marije Vogelzang concepisce l'installazione performativa *Sharing Dinner*: un progetto originariamente pensato per Droog Amsterdam, nel 2005 e replicato poi, nel 2008, presso l'Axis Gallery di Tokyo, (Fig. 3). Questo esempio può inserirsi perfettamente nella sfera relazionale e trasformativa del cibo come mezzo progettuale (vedi sezione 1.2), dove il cibo non è concepito come oggetto o fonte di nutrimento, ma come dispositivo di mediazione sociale, strumento di attivazione di nuove prospettive e catalizzatore di relazioni umane.

Con la specifica richiesta di dover ricreare una tipica cena natalizia, la designer mette in scena un'esperienza conviviale che destruttura il rituale tipico dell'occasione per rivelarne nuove potenzialità relazionali. In un contesto già fortemente codificato come quello delle festività, l'artista sceglie di intervenire in modo non invasivo, concentrandosi per lo più sullo spazio: al posto di coprire il tavolo, preferisce che i tovaglioli diventino un unico grande telo, sospeso nell'aria con delle fessure, di modo che possa avvolgere le teste e gli arti, e allo

<sup>83</sup> Vogelzang, M. *Speaking, Workshops*. Marije Vogelzang. Estratto da <https://www.marijevogelzang.nl/speaking/workshops/> (ultimo accesso 6/05/2025).

<sup>84</sup> Vogelzang, M. *Sharing Dinner*. Marije Vogelzang official website, 2024. Estratto da <https://www.marijevogelzang.nl/project/sharing-dinner/> (ultimo accesso 6/05/2025).

stesso tempo proteggere, ma anche, uniformare gli abiti dei commensali. Il risultato è una sorta di “tenda sospesa” che accoglie i volti in uno spazio collettivo: potremmo definirla come una “stanza nella stanza” in cui gli sguardi si incontrano intimamente ma i corpi restano fuori, e tutti i partecipanti sono posti sullo stesso piano. Questo gesto, tanto poetico quanto tattile, invita inoltre i partecipanti a riflettere sulla propria postura a tavola, a relazionarsi attraverso la prossimità del volto e il contatto indiretto del tessuto, che si muove e vibra collettivamente, generando un senso di unione.

La coreografia progettata da Vogelzang si estende anche al cibo, che non viene qui concepito come elemento individuale ma come strumento di scambio. Porzioni complementari, come prosciutto e melone, sono distribuite tra i commensali opposti, incoraggiando uno scambio spontaneo, senza istruzioni né imposizioni. È la stessa artista a sottolineare come la disposizione dello spazio e del cibo attivi una socialità latente ma che esiste: “You don’t have to give any instructions, people are social animals and start sharing naturally”<sup>85</sup>.

Inoltre, la possibilità per ogni partecipante di tagliare il telo con delle forbici, gesto che consente di liberarsi dal dispositivo, induce a un’importante riflessione sul concetto di inclusione attiva: essere parte di un progetto non significa esserne prigionieri, ma poter scegliere in che modo viverlo. Attraverso il progetto *Sharing Dinner*, Marije Vogelzang vuole dimostrare, prima di tutto, come attraverso il design sia possibile sospendere le regole sociali, anche in situazioni “ritualizzate” come ad esempio, il cenone natalizio, per far emergere nuove forme di connessione. Contemporaneamente però, emerge anche la natura profondamente politica dell’atto, in cui il cibo diventa una chiave d’accesso per superare eventuali discriminazioni, favorire le conoscenze e attivare dialogo e condivisione tra sconosciuti.

Di come il cibo possa farsi catalizzatore di emozioni, ricordi e connessioni ce lo racconta ancora Marije Vogelzang con il progetto *Black Confetti*<sup>86</sup>, (Fig. 4). Questa installazione invece, fu realizzata in collaborazione con il museo della

---

<sup>85</sup>Vogelzang, M. *Sharing Dinner*, 2024.

<sup>86</sup> Vogelzang, M. *Black Confetti*. Estratto da <https://www.marijevogelzang.nl/project/black-confetti/> (ultimo accesso 6/05/2025).

Resistenza *Het Schielandshuis* di Rotterdam, a seguito di una mostra: *Hunger Winter*, in memoria dei bombardamenti che distrussero la città durante la seconda guerra mondiale e la carestia che ne conseguì. È noto che durante la guerra, in Olanda, si mangiassero principalmente bulbi di tulipani, ma l'artista decise di apporofondire l'argomento, con l'intento di tramutare i “Black confetti” o coriandoli neri, simbolo delle ceneri derivanti dai bombardamenti, in materia edibile. Così prese spunto dai resti di libri di cucina delle donne olandesi, che scrissero in tempi di guerra, per raccogliere idee e ricette sostanziose con pochissimi ingredienti, gli unici reperibili. Nella sua performance quindi, la designer presenta piccoli bocconi di cibo preparati secondo le storiche ricette. Bocconi al gusto di memoria, di resistenza, che seppero evocare emozioni forti, soprattutto agli spettatori più anziani, i quali hanno vissuto realmente un pezzetto di quel passato. Molti ricordi, tra cui la famiglia, la cucina di quando erano piccoli, i rumori delle bombe, vennero a galla. Questo perché spesso i profumi e sapori hanno una connessione diretta con parti del cervello che il linguaggio non è sempre in grado di raggiungere. L'obiettivo della Vogelzang era ottenere il cosiddetto “effetto Proust”, ovvero l'affioramento di immagini e ricordi nel momento stesso in cui si assapora qualcosa di familiare<sup>87</sup>. Un tentativo di ricostruzione del puzzle del passato, boccone per boccone.

*Black confetti* è un ulteriore esempio di come il cibo, traslato dalla sua funzione principale di nutrimento, possa farsi esperienza sensoriale e divenire strumento per rendere visibile ciò che solitamente viene “socialmente represso”: emozioni come la vulnerabilità, la fragilità, l'empatia o individui fragili ed emarginati. Anche in questo caso, nell'atto del mangiare, risalta il gesto politico e di resistenza: il cibo si fa chiave d'accesso per superare distanze, attivare interazioni e mettere in discussione convenzioni sociali.

### 1.2.2 Rirkrit Tiravanija: il pad thai che unisce

Rirkrit Tiravanija nasce nel 1961 a Buenos Aires da una famiglia diplomatica thailandese e cresce tra Etiopia, Thailandia e Canada. Questa traiettoria

---

<sup>87</sup> Vogelzang, M. *Black Confetti*.

esistenziale transnazionale e mobile ha profondamente segnato la sua sensibilità artistica, caratterizzata da un rifiuto delle identità rigide e da un’apertura verso la pluralità dei contesti. Dopo aver studiato al Ontario College of Art di Toronto, al Banff Centre e successivamente alla School of the Art Institute of Chicago, si trasferisce a New York dove partecipa al Whitney Independent Study Program, punto di riferimento per una generazione di artisti concettuali e politicamente impegnati. Attualmente vive tra New York, Berlino e Chiang Mai e insegna alla Columbia University<sup>88</sup>.

Tiravanija è uno dei più importanti rappresentanti dell'estetica relazionale, il concetto teorizzato da Nicolas Bourriaud nel suo influente saggio *Esthétique relationnelle* (pubblicato per la prima volta nel 1998), per cui, come accennato precedentemente, l’opera d’arte può essere concepita come un “dispositivo di relazione” e un contesto generativo di interazioni tra individui. Secondo Bourriaud, infatti, il significato di un’opera emerge dal tessuto delle relazioni interumane che essa produce<sup>89</sup>. Tiravanija incarna perfettamente questa idea: le sue opere non sono da contemplare ma da vivere, da esperire in prima persona, ridefinendo, così, le coordinate stesse della fruizione estetica<sup>90</sup>. Molte delle sue installazioni sono strutturate attorno al cibo, alla preparazione e condivisione di pasti, ma non si riducono a eventi conviviali. Tiravanija definisce questi spazi “piattaforme per condividere”, ossia ambienti progettati affinché le persone possano abitare temporaneamente insieme, mangiare, conversare, guardare film, creare comunità transitorie<sup>91</sup>.

Uno degli elementi più radicali della sua pratica è la trasformazione del museo da contenitore passivo a spazio sociale attivo. Un caso emblematico è quello dell’installazione *There’s no place like home*<sup>92</sup>, (Fig. 5), presso la galleria Gavin Brown di New York, dove Tiravanija ha ricostruito fedelmente il proprio

<sup>88</sup> David Zwirner. *Rirkrit Tiravanija* – *Biography*. Estratto da <https://www.davidzwirner.com/artists/rirkrit-tiravanija> (ultimo accesso 7/05/2025).

<sup>89</sup> Bourriaud, N. *Relational Aesthetics*, 2020.

<sup>90</sup> Il Giornale dell’Arte, *L’arte Comunitaria di Rirkrit Tiravanija*, 2024. Estratto da <https://www.ilgiornaledellarte.com/Mostre/Larte-comunitaria-di-Rirkrit-Tiravanija> (ultimo accesso 7/07/2025).

<sup>91</sup> Forzato, E. *Rirkrit Tiravanija e l’Arte della Condivisione*. Estratto da <https://www.forzato.it/approfondimenti/cucina/rirkrit-tiravanija-arte-condizione.kl> (ultimo accesso 7/07/2025).

<sup>92</sup> Artforum. *Rirkrit Tiravanija*. Estratto da <https://www.artforum.com/events/rirkrit-tiravanija-176708/> (ultimo accesso 7/07/2025).

appartamento, con bagno e cucina funzionanti, permettendo a studenti e visitatori di viverlo come un ambiente domestico. Qui, il pubblico non entra per “guardare” ma per abitare, condividere, e a volte anche dormire, cucinare, insomma, partecipare<sup>93</sup>. In questo modo, l’artista sovverte la funzione originaria dello spazio museale, generando nuove forme di accesso, ospitalità e coinvolgimento.

Oltre al museo, Tiravanija ha lavorato spesso nello spazio pubblico, come dimostra la performance *Cocido y crudo*, (Madrid, 1994), in cui l’artista si presenta nel centro della città con una bicicletta-cucina per offrire un pranzo preparato sul momento ai passanti. Solo in un secondo tempo, l’opera viene “trasferita” dentro il museo, perdendo però, come lui stesso nota, quella carica performativa che aveva nell’ambiente urbano<sup>94</sup>. Questo scarto evidenzia quanto, per Tiravanija, il contesto sia parte integrante dell’opera, e che la partecipazione non possa essere completamente riprodotta in spazi istituzionalizzati.

Attraverso queste esperienze, Tiravanija elabora una visione dell’arte come forma di coabitazione temporanea: una situazione in cui la comunità si costruisce nello spazio del tempo condiviso e dell’interazione quotidiana.

Una delle opere più emblematiche e seminali di Rirkrit Tiravanija è senza dubbio *Untitled (Pad Thai)*, (Fig. 6), realizzata per la prima volta nel 1990 presso la Paula Allen Gallery di New York. In quell’occasione, invece di presentare opere visive tradizionali, Tiravanija trasformò lo spazio espositivo in una cucina funzionante, dove cucinava e offriva pad thai ai visitatori, stabilendo con essi un contatto diretto. Si può dire che l’artista non mise in mostra oggetti ma mise in atto un gesto, invitando i partecipanti a condividere un pasto e uno spazio e mettendo sullo stesso piano arte e vita quotidiana<sup>95</sup>.

Quest’opera rappresenta uno dei primi esempi di arte relazionale praticata in modo radicale. Il suo significato risiede proprio nella relazione che si instaura

---

<sup>93</sup> Swanson, C. *Rirkrit Tiravanija and the Art of Doing Nothing*. Vulture, 2023. Estratto da <https://www.vulture.com/article/rirkrit-tiravanija-moma-ps1-retrospective-profile.html> (ultimo accesso 7/07/2025).

<sup>94</sup> Forzato, E. *Rirkrit Tiravanija e l’Arte della Condivisione*.

<sup>95</sup> MoMA PS1. *Rirkrit Tiravanija’s Untitled (Pad Thai)*. Estratto da <https://www.momaps1.org/en> (ultimo accesso 26/09/2025).

tra artista e pubblico e tra i corpi e i gesti, piuttosto che nel cibo in sé. L'opera, come ha scritto Bourriaud, “non si mostra, ma si attiva”<sup>96</sup>. La scelta del pad thai, piatto iconico della tradizione thailandese, è tutt'altro che neutra: inserendo un elemento culturalmente connotato all'interno di uno spazio artistico occidentale, Tiravanija mira a smontare la propensione del museo a farsi solamente contenitore bianco, neutro, e lo forza a confrontarsi con temi e dinamiche postcoloniali, identitarie e culturali<sup>97</sup>. La sua è una forma di ospitalità radicale, ma anche di riappropriazione simbolica dello spazio, dove la cucina, tradizionalmente relegata al domestico e al femminile, invade il pubblico e l'istituzionale.

Inoltre, portare cibo all'interno di una galleria rompe con il decoro museale e introduce una dimensione informale e più intima, che spinge lo spettatore a partecipare piuttosto che osservare: “Instead of making objects, Tiravanija creates situations. He turns galleries into kitchens [...] and invites people to come and stay”<sup>98</sup>. Attraverso quest'opera, l'artista mette in discussione le convenzioni estetiche e spaziali del mondo dell'arte, e propone un modello alternativo di esperienza estetica: una che passa per il corpo, per il gusto, per la condivisione e per la temporaneità. L'arte, in questo caso, non si osserva: si vive, si consuma e in questo atto effimero e collettivo si manifesta il senso politico e relazionale del lavoro di Tiravanija.

#### **1.2.2.1 “Can Pad Thai Diplomacy change the world?” L’ambiguità politica e il rischio di estetizzazione nell’arte relazionale di Tiravanija**

Tra le critiche rivolte alla pratica artistica di Rirkrit Tiravanija, vi è l'opinione che la sua estetica della condivisione, e la sua conseguente portata radicale, possa essere facilmente assorbita dalle logiche istituzionali e mercificanti del mondo dell'arte. La storica dell'arte Claire Bishop, in *Antagonism and Relational Aesthetics* (2004), pone l'attenzione sul fatto che la partecipazione e la convivialità promosse dall'arte relazionale possano apparire radicali solo in superficie, mentre in realtà si limitano spesso a rappresentare relazioni sociali

---

<sup>96</sup> Bourriaud, N. *Relational Aesthetics*, 2020.

<sup>97</sup> Swanson, C. *Rirkrit Tiravanija and the Art of Doing Nothing*. “Vulture”, 2023.

<sup>98</sup> The Guardian. *Make Yourself at Home*, 2005. Estratto da <https://www.theguardian.com/culture/2005/jul/12/1> ((ultimo accesso 8/05/2025)

già codificate, senza metterle realmente in discussione. Scrive Bishop: “Ciò che appare insostanziale e trascurato è in realtà un modo per porre l’attenzione su queste relazioni sociali”<sup>99</sup>, ma sottolinea come queste stesse relazioni siano spesso quelle che rendono possibile la galleria come spazio di scambio economico e culturale, piuttosto che come luogo di reale trasformazione.

Un’analisi affine si ritrova nell’articolo di Martin Stewart, *Critique of Relational Aesthetics* (2007)<sup>100</sup>, in cui l’estetica relazionale è interpretata come una forma di riproduzione acritica, una replica, anche se non volontaria, delle dinamiche capitalistiche che essa stessa pretende di superare, arrivando addirittura ad un’ “estetizzazione” di nuove forme di sfruttamento capitalistico incapaci di disinnescare il circuito del profitto. Il cibo e i gesti relazionali vengono inglobati in quanto materiale espositivo per intrattenere e da consumare, più che strumenti critici atti a promuovere riflessioni e dibattiti critici.

Il critico d’arte Adrian Searle, in un articolo del 2005 per *The Guardian* dedicato all’installazione domestica realizzata da Tiravanija alla Serpentine Gallery di Londra<sup>101</sup>, nota con tono ironico come alcune forme di coinvolgimento del pubblico richiedano poco in termini di percezione e ancora meno in termini di riflessione o responsabilità. Sebbene lo spazio permetta esperienze intime e gesti quotidiani, tutto avviene comunque sotto una cornice espositiva rigida, nei limiti dell’orario museale e della sorveglianza curatoriale. In questo contesto, la promessa della “vita quotidiana” si rivela come una messinscena regolata, dove la partecipazione è reale ma la sua portata trasformativa risulta limitata.

Anche il carattere politico e inclusivo delle opere relazionali è stato messo in discussione. Invitare chiunque a prendere parte a un pranzo, a cucinare o a occupare uno spazio, rischia di generare comunità momentanee ma culturalmente omogenizzate, in cui le disuguaglianze sociali, economiche o razziali vengono sospese all’interno di un’atmosfera di festa, piuttosto che rese visibili o affrontate. A questo proposito, Bishop insiste sull’assenza di

---

<sup>99</sup> Bishop, C. *Antagonism and Relational Aesthetics*, in “October” Vol. 10, 2004, pp. 51–79.

<sup>100</sup> Martin, S. *Critique of Relational Aesthetics*, in “Third Text”, 21(4), 2007, pp. 369–386.

<sup>101</sup> The Guardian. *Make Yourself at Home*, 2005.

antagonismo, che per lei rappresenta un presupposto essenziale per qualsiasi forma d'arte capace di attivare il pubblico in modo politico<sup>102</sup>.

Infine, più che pratiche emancipative, molte delle installazioni di Tiravanija finiscono per essere percepite come format curatoriali: ambienti esperienziali che attraggono visitatori e generano capitale simbolico, ma si prestano facilmente alla logica dell'intrattenimento culturale<sup>103</sup>.

Questo processo di “estetizzazione delle strutture capitalistiche” emerge come contraddizione centrale: come accennato all'inizio del paragrafo, l'arte relazionale promette di disinnescare il valore-merce, ma talvolta finisce per rafforzare le dinamiche di consumo, trasformando il cibo e gli ambienti relazionali in esperienze preconfezionate, funzionali alla logica dell'intrattenimento e della spettacolarizzazione. In sintesi, Tiravanija invita a “vivere l'arte”, ma secondo alcuni critici questa “vita” è limitata, perché comunque regolata dal sistema espositivo. Sembreremmo quindi di fronte non a una reale trasformazione della vita quotidiana, ma bensì a una sua versione estetizzata e temporanea, dove la libertà è solo apparente. Così, mentre l'artista propone ambienti di incontro e condivisione, le sue opere rischiano di replicare format istituzionali che, anziché generare trasformazione, si inseriscono perfettamente nell'estetica capitalista dell'esperienza, confermando le stesse logiche di esclusione tra individui e spettacolarizzazione e consumo dell'arte che pretendono di superare.

Un'importante antitesi alle critiche rivolte a Rirkrit Tiravanija è articolata nel saggio di Liz Linden, *Alone in the Crowd* (2016)<sup>104</sup>, che problematizza l'etichetta di “arte relazionale” imposta da Nicolas Bourriaud e successivamente criticata da Claire Bishop, evidenziando come la ricezione critica si sia concentrata in modo eccessivo sugli aspetti più visibili e spettacolari dell'opera di Tiravanija, come il gesto di cucinare e condividere cibo, a scapito delle sue dimensioni più profonde e concettualmente complesse. Al centro della

---

<sup>102</sup>Bishop, C. *Antagonism and Relational Aesthetics*, 2004.

<sup>103</sup> X-TRA. *Everything is Tiravanija's — but it's also Yours. X-TRA*, 2007. Estratto da <https://www.x-traonline.org/article/everything-is-tiravanijas-but-its-also-yours> (ultimo accesso 9/05/2025).

<sup>104</sup> Linden, L. *Alone in the Crowd: Appropriated Text and Subjectivity in the Work of Rirkrit Tiravanija*, in “Third Text”, 30(3–4), 2016, pp. 159–172.

riflessione del saggio vi è l'uso dell'appropriazione, in particolare linguistica e testuale, come strategia fondamentale dell'artista per esplorare questioni legate alla soggettività frammentata, essendo lui stesso cresciuto tra Thailandia, Occidente e varie culture, all'identità postcoloniale e alle dinamiche del linguaggio nel contesto globalizzato.

Contrariamente all'idea di un'arte semplicemente "conviviale" e priva di attrito, viene mostrato come Tiravanija impieghi la partecipazione come strumento critico, costruendo ambienti in cui lo spettatore è implicato e responsabilizzato. L'interazione non è neutra: avviene all'interno di una struttura controllata che mette in discussione le nozioni di libertà, ospitalità e comunità. In questo senso, la convivialità delle sue installazioni agisce come un "cavalo di Troia", dietro cui si celano tensioni irrisolte e interrogativi politici ed esistenziali. L'uso ricorrente di slogan, frasi razziste e provocatorie, come "Asians must eat rice"<sup>105</sup> amplifica queste dinamiche, costringendo il pubblico a confrontarsi con il proprio ruolo culturale, linguistico e politico all'interno dell'opera.

Linden interpreta quindi l'opera di Tiravanija non come un semplice tentativo di escapismo quotidiano, ma come riflessione acuta sulla realtà contemporanea, nella quale l'artista, attraverso forme estetiche solo apparentemente semplici, mette in atto una complessa strategia di code-switching culturale e linguistico. La sua pratica non mira a dissolvere le differenze, ma a evidenziarle, rendendo visibili le frizioni tra Oriente e Occidente, tra autore e spettatore, tra arte e istituzione. In definitiva, Tiravanija non propone comunità armoniche, ma situazioni critiche in cui, paradossalmente, l'individuo si ritrova "solo tra la folla" chiamato a decifrare, e forse a rinegoziare, il proprio posto nel mondo. Questa lettura trova un ulteriore approfondimento nella mostra retrospettiva *A Lot of People* (MoMA PS1, 2023), che riafferma come la tensione tra socialità e alienazione sia un elemento costitutivo, e non contraddittorio, del lavoro di Tiravanija<sup>106</sup>. Il curatore della mostra, Ruba Katrib, sottolinea come il senso di estraneità attraversi tutta la sua pratica, confermandone la natura di "outsider" in un mondo globalizzato. Il riferimento alla teatralità brechtiana, evidenziato

---

<sup>105</sup> Ivi.

<sup>106</sup> Wu, J. *Rirkrit Tiravanija: A Lot of People*, in "Art Monthly", (471), 2023, pp. 26-27.

dallo storico dell'arte Jörn Schafaff nel catalogo della mostra, chiarisce ulteriormente questa ambivalenza: le situazioni create da Tiravanija non coinvolgono lo spettatore per rassicurarlo, ma per destabilizzarlo, facendolo partecipare a un'azione da cui non può sottrarsi. In opere come *Untitled 1993 (café deutschland)*<sup>107</sup>, la quale risponde a un episodio di violenza razzista in Germania, il gesto di offrire caffè turco in un contesto museale è caricato di tensione politica, spingendo il pubblico a interrogarsi sul proprio ruolo all'interno di strutture culturali escludenti. Così, anche gli elementi più apparentemente accoglienti della sua pratica assumono la forma di dispositivi critici, pensati per attivare nello spettatore una riflessione non guidata, ma individuale e responsabilizzante.

Questa visione complessa è confermata anche da una lunga intervista rilasciata dall'artista al Magazine indipendente *Brooklyn Rail* nel 2004, in cui Tiravanija esplicita chiaramente la difficoltà di essere compreso all'interno di un sistema critico che tende a ridurre la sua pratica alle sue manifestazioni più immediate o spettacolari<sup>108</sup>. L'artista riconosce come spesso la stampa e la critica si soffermino su elementi come il gesto di “servire cibo”, ignorando le implicazioni profonde che lo sottendono. Tiravanija lamenta come la lettura delle sue opere sia frequentemente parziale e orientata all'effetto, fondata su un uso superficiale delle immagini e delle dichiarazioni d'artista, piuttosto che su un reale ascolto e dialogo con la sua pratica. “Non è che tutti capiranno subito, e non è detto che debbano farlo”<sup>109</sup>, afferma, sottolineando che la sua opera non si presta a una ricezione univoca, ma implica un processo aperto, individuale e mai completamente decifrabile.

In questa prospettiva, il suo interesse per il “valore d'uso” dell'arte va ben oltre la cornice istituzionale: cucinare non è un gesto simbolico né una performance decorativa, ma un modo per restituire vita a oggetti e pratiche privati del loro contesto d'uso reale. Tiravanija stesso paragona il suo approccio al gesto di

<sup>107</sup> Berliner Festspiele. *Spotlight: Rirkrit Tiravanija*. Gropius Bau, 2024. Estratto da <https://www.berlinerfestspiele.de/en/gropius-bau/programm/2024/ausstellungen/rirkrit-tiravanija/im-fokus> (ultimo accesso 9/05/2025).

<sup>108</sup> Bajo, D., & Carey, B. *Rirkrit Tiravanija*. “The Brooklyn Rail”, 2004. Estratto da <https://brooklynrail.org/2004/02/art/rirkrit-tiravanija/> (ultimo accesso 9/05/2025).

<sup>109</sup> Ivi.

“urinare nell’orinatoio di Duchamp”: un ritorno alla funzione originaria degli oggetti, per reinserirli nel flusso vivo dell’esistenza, anziché cristallizzarli in una griglia estetizzante. La sua utopia non è un modello da costruire, ma una condizione di esistenza nel caos, inteso come flusso continuo e non ordinabile di relazioni, eventi e trasformazioni. Non mira a trasmettere un messaggio univoco, né a proporre soluzioni, ma a lasciare spazio a processi di appropriazione soggettiva e collettiva, resistendo alle strutture di potere che impongono letture fisse e definitive.

Eppure, anche nel riconoscimento della complessità e della stratificazione della sua pratica, emerge una consapevolezza lucida e disillusa da parte dello stesso artista: l’arte, da sola, non può salvare il mondo. In un’intervista rilasciata in occasione della retrospettiva al MoMA PS1, Tiravanija ribadisce l’inadeguatezza strutturale dell’arte contemporanea nell’affrontare le crisi reali<sup>110</sup>. La sua mostra, apparentemente immersiva e partecipativa, si configura come una sorta di “gioco teatrale”, dove le performance sono reinterpretate da altri, spesso studenti, e in cui il gesto del cucinare, ridotto a reliquia (ingredienti sigillati, stoviglie incrostate, frammenti di azioni passate), rivela un carattere fortemente nostalgico, malinconico, di un qualcosa che è stato e che non esiste più. Queste pratiche artistiche, così, non svolgono più un’azione trasformativa, ma piuttosto, si configurano come documento, testimonianza, memoria. Nell’articolo si evidenzia che “le opere più efficaci di Tiravanija gridano silenziosamente: c’è di più nella vita dell’arte stessa”<sup>111</sup>, quasi a promuovere una riflessione sul fatto che i problemi reali persistano al di là dell’arte e del museo.

Questa dichiarazione si fa ancora più urgente quando l’artista, commentando il potenziale politico della sua pratica, afferma di non voler insegnare nulla, né indicare la via: “non è un punto fisso”<sup>112</sup>, ribadisce, bensì uno spazio aperto in cui ognuno deve trovare il proprio orientamento. E tuttavia, proprio questa

---

<sup>110</sup> Diehl, T. *Rirkrit Tiravanija: Can Pad Thai Diplomacy Change the World?* “The New York Times” (Digital Edition), 2023. Estratto da <https://www.nytimes.com/2023/12/21/arts/design/rirkrit-tiravanija-momaps1.html> (ultimo accesso 9/05/2025).

<sup>111</sup> Ivi.

<sup>112</sup> Ibidem.

apertura sembra rivelare la fragilità di un sistema che promette inclusione, ma non può sostenerla fino in fondo. Durante una delle giornate performative di *A Lot of People*<sup>113</sup>, alcuni partecipanti hanno deciso di scioperare in solidarietà con le proteste pro-Palestina: il museo ha permesso loro di astenersi dal cucinare, ma ha rapidamente neutralizzato ogni segno visibile di dissenso, rimuovendo una kefiah dal tavolo e vietando la raccolta di firme. La situazione, ancora una volta, ha mostrato i suoi limiti: la cornice istituzionale rimane saldamente ancorata al controllo, anche quando accoglie l’azione.

Tiravanija sembra pienamente cosciente di questa ambiguità. Quando insegna ai suoi studenti a cucinare il *Pad Thai*, spiega che non è per dimostrare la sua maestria, ma per trasmettere “una competenza fuori dall’arte”. In questo senso, la sua pratica insiste su una dimensione quotidiana, minima, che non pretende di risolvere, ma solo di porre domande, di tenere viva una possibilità, anche se piccola. Come evidenziato dal Times, le sue opere vogliono essere piccoli appelli d’azione quotidiana, interpretando una visione dell’arte che, più che cambiare le cose, le osserva da vicino, le espone, e nel farlo, ricorda la nostra impotenza, ma anche il nostro desiderio, ostinato, di capire, di partecipare, di sperare.

Ho scelto di dedicare un’ampia riflessione critica alla pratica di Rirkrit Tiravanija perché credo che solo attraverso un confronto dialettico tra visioni contrastanti sia possibile restituire la complessità del suo lavoro. Le accuse di spettacolarizzazione, neutralizzazione politica e estetizzazione della convivialità rappresentano interrogativi legittimi, soprattutto in un sistema dell’arte sempre più orientato verso il consumo esperienziale. Allo stesso tempo, però, le parole dell’artista, raccolte nell’intervista pubblicata dal Brooklyn Rail, e il più recente allestimento al MoMA PS1, suggeriscono una lettura alternativa, più stratificata: le sue opere si propongono come spazi di interrogazione e disorientamento, piuttosto che come soluzioni.

Lungi dal voler risolvere o pacificare i conflitti, Tiravanija costruisce situazioni che costringono lo spettatore a confrontarsi con la propria posizione nel mondo,

---

<sup>113</sup> *A Lot of People* fu una mostra collettiva dei principali lavori dell’artista Tiravanija che ebbe luogo da ottobre 2023 a marzo 2024, presso il *Moma PS1* di New York.

rifiutando ogni pretesa di efficacia immediata. Come mostra l'articolo *Can Pad Thai Diplomacy Change the World?*, anche la componente “culinaria” del suo lavoro, spesso ridotta a folklore o convivialità da museo, assume una valenza critica: mostrandosi quasi come un’ammessione del limite dell’arte stessa nel risolvere i mali del presente.

Includere questa sezione nel mio lavoro ha lo scopo di restituire un ritratto più sfaccettato dell’artista, e contestualmente, di aprire una riflessione più ampia sul linguaggio che l’arte, e in particolare l’arte che utilizza il cibo, sceglie di adottare nel contesto contemporaneo. Si tratta davvero di un linguaggio capace di mettere in discussione le strutture dominanti, o piuttosto di un codice che, pur dichiarando intenti partecipativi e politici, finisce per replicare i paradossi del sistema da cui vorrebbe emanciparsi? Forse è proprio in questa ambiguità linguistica, tra gesto politico e retorica dell’inclusione, che si gioca oggi la possibilità, o il limite, di una forza trasformativa di queste pratiche artistiche-relazionali.

### 1.2.3 Cooking Sections: la dieta CLIMAVORE

Fondato nel 2013 a Londra da Daniel Fernández Pascual e Alon Schwabe, il collettivo Cooking Sections si posiziona all’intersezione tra arte, architettura, design, ecologia e geopolitica, utilizzando il cibo come lente e strumento per indagare le relazioni metaboliche che legano le comunità ai sistemi alimentari industriali. Il loro approccio site-responsive si manifesta in installazioni, video e performance che interrogano in maniera critica l’eredità spaziale, ecologica e politica dell’estrattivismo, affrontando le trasformazioni ambientali come processi culturali prima ancora che naturali<sup>114</sup>. Negli ultimi anni, il collettivo si è affermato tra le voci più rilevanti dell’arte contemporanea impegnata, con l’obiettivo di attivare pratiche estetiche e politiche che trasformano le istituzioni culturali in agenti ecologici. Le loro pratiche sfidano la dimensione simbolica dell’arte per incidere sul reale: nei loro progetti, il cibo diventa dispositivo di

---

<sup>114</sup> Cooking Sections. *About*. Estratto da <https://www.cooking-sections.com/about> (ultimo accesso 10/05/2025).

riappropriazione ecologica, strumento per abitare diversamente territori e climi in trasformazione, oltreché fungere da medium performativo.

Attraverso il progetto a lungo termine CLIMAVORE<sup>115</sup>(in corso dal 2015), Cooking Sections propone un ripensamento radicale delle pratiche alimentari contemporanee: come mangiare mentre i climi cambiano? E come metabolizzare la crisi climatica attraverso il cibo? In risposta, i due artisti attivano dispositivi artistici capaci di incidere concretamente sui territori: dal rimuovere il salmone d'allevamento dai menù di oltre venti musei internazionali, al finanziare agricoltori impegnati nella sperimentazione di pratiche agroecologiche, fino a reinventare le collezioni museali come archivi viventi per lo scambio di semi contadini.

Coniato dagli artisti stessi, il termine *CLIMAVORE* designa una nuova categoria alimentare, che supera identità dietetiche statiche (come carnivoro, vegano, locavoro) per adattarsi a “stagionalità climatiche” sempre più antropogeniche: mari inquinati, suoli esausti e siccità prolungate. L’obiettivo è creare nuove forme di produzione e consumo alimentare che, nel nutrire gli esseri umani, contribuiscono anche a rigenerare gli habitat.

I freddi mari dell’isola di Skye, sulla costa occidentale della Scozia, circondano un paesaggio di brughiera e leggende che attira ogni anno migliaia di turisti, attratti da natura, whisky torbato e il celebre salmone “scozzese”. Ma cosa significa davvero “locale” oggi? È proprio questa domanda che ha spinto Cooking Sections, a realizzare un’installazione sotto forma di allevamento di ostriche sull’isola. Secondo Schwabe, il salmone di Skye, in gran parte controllato da multinazionali norvegesi, è il risultato di un complesso sistema globale che inquina e compromette gli ecosistemi marini. Le ostriche, al contrario, maturano naturalmente in mare e purificano l’acqua, rendendole una scelta alimentare più sostenibile e coerente con il territorio. Forte di queste considerazioni, Cooking Sections ha proposto le ostriche di Skye come un’alternativa migliore per una dieta Climavore: ovvero un modo più

---

<sup>115</sup> CLIMAVORE. *CLIMAVORE: How to Eat as Humans Change Climates*. Estratto da <https://www.climavore.org/> (ultimo accesso 10/05/2025).

responsabile di mangiare in un mondo che cambia con il clima. Schwabe e Pascual hanno così rovesciato il concetto di “locale”, scoprendo che le ostriche sono, in un certo senso, più scozzesi del salmone di Skye. Dieci ristoranti dell’isola hanno accettato di sostituire il pesce con i molluschi nei loro menù, e le ostriche, a loro volta, risultano ancora più saporite se considerate anche come opere d’arte commestibili: il frutto tangibile di una pratica artistica basata sull’impatto sociale<sup>116</sup>.

*CLIMAVORE: On Tidal Zones*<sup>117</sup>, (Fig. 7), il progetto pilota che diede struttura all’allevamento delle ostriche, fu avviato nel 2017 e si tratta di una performance stabile, *site-specific*, che occupa la zona intertidale tra costa e mare, composta da una vera e propria tavola multi specie che durante la bassa marea emerge per diventare spazio conviviale e con l’alta marea invece si immerge, trasformandosi in un habitat per ostriche, mitili e altri filtratori naturali dell’oceano. Questo doppio uso, performativo e rigenerativo, incarna il principio secondo cui il cibo è nutrimento, ma anche infrastruttura ecologica e strumento di sensibilizzazione ambientale.

Il progetto si radica nella lotta storica delle comunità scozzesi contro l’acquacoltura intensiva del salmone, denunciata per l’inquinamento delle acque costiere e per la distruzione degli ecosistemi marini. Cooking Sections, insieme a ricercatori, attivisti e residenti, ha implementato metodologie interdisciplinari, tra cui giardinaggio tidale, interviste, installazioni e workshop, per immaginare nuovi modi di abitare e condividere le coste. Ciò ha portato all’elaborazione del concetto di *Tidal Commons*<sup>118</sup>, che propone le zone intertidali come bene comune, fluido, da amministrare collettivamente secondo principi di giustizia ecologica e coesistenza multi specie e da cui elaborare nuovi rapporti metabolici tra comunità umane e ambienti marini.

*CLIMAVORE: On Tidal Zones* promuove il concetto di *Tidal Commons* come quadro di governance collettiva delle coste: una proposta di pratica ecologica

---

<sup>116</sup> West, K. *Will Work with Food*, in “Surface Magazine”, 2017.

<sup>117</sup> Cooking Sections. *CLIMAVORE: On Tidal Zones*. Estratto da <https://www.cooking-sections.com/CLIMAVORE-On-Tidal-Zones> (ultimo accesso 10/05/2025)

<sup>118</sup> Ivi.

che, rifiutando l'idea di proprietà esclusiva delle risorse, mette a disposizione protocolli di cura e nutrimento costiero condiviso. Attraverso un approccio interdisciplinare, il progetto invita decisori, residenti e ricercatori a ripensare non solo l'uso della costa, ma a vivere con la costa, abbracciando modelli di sostentamento rigenerativi. Questa idea è approfondita nel recente studio *CLIMAVORE: Divesting from Fish Farms Towards the Tidal Commons*<sup>119</sup>, dove si evidenzia come l'area tidale non sia uno sfondo passivo e neutro, ma un'infrastruttura viva, soggetta a forze geologiche, biologiche e culturali. Ripensare queste zone richiede pratiche di governance partecipata, capaci di restituire valore ecologico e sociale a territori storicamente sfruttati.

L'installazione assume così un significato radicale: la tavola che sale e scende con le maree diventa un dispositivo spaziale per rendere visibile la fluidità dei confini tra terra e mare, natura e cultura. CLIMAVORE, inteso come pratica di trasformazione, assume lo scopo di attivare modalità riflessive e situate di convivenza ecologica, piuttosto che offrire soluzioni definitive alle problematiche in questione. Infine, la forza del progetto risiede nel mostrare come l'arte possa oltrepassare la dimensione estetica per attivarsi come vero e proprio strumento di giustizia ambientale. Attraverso un approccio spaziale critico, Cooking Sections non si limita a rappresentare paesaggi o ecosistemi, ma li ridefinisce come spazi politici, sociali ed ecologici da analizzare, negoziare e trasformare collettivamente. Il loro lavoro contribuisce così a “democratizzare l'ambiente”<sup>120</sup>, mettendo in discussione le nozioni dominanti di proprietà, accesso e uso delle risorse, orientando i consumatori verso una forma di coabitazione attiva propensa a immaginare e coltivare futuri più sostenibili e proponendo modelli di gestione condivisa come il *Tidal Commons*. In questa prospettiva, il cibo diventa medium attivo di progettazione ecologica e politica: un catalizzatore per costruire relazioni orizzontali tra esseri umani e non umani, tra territori e comunità. Si tratta di nutrire immaginari trasformativi, dove il paesaggio è coabitato e co-prodotto, e ogni gesto, dal pasto condiviso, all' ostrica allevata, fino ad un sedimento osservato e analizzato, diventa parte

---

<sup>119</sup> Fernández Pascual, D., & Schwabe, A. *CLIMAVORE: Divesting from Fish Farms towards the Tidal Commons*, in “Journal of Agricultural and Environmental Ethics”, 37(2), 2024, p. 6. Estratto da <https://www.cooking-sections.com/publications> (ultimo accesso 30/05/2025)

<sup>120</sup> Ivi, p.19

di un esercizio collettivo di cura, responsabilità e rigenerazione. CLIMAVORE ci invita così a ripensare il nostro ruolo: nuovi coabitanti consapevoli, capaci di immaginare futuri condivisi in equilibrio con il vivente, piuttosto che semplici individui che consumano ciò che ci circonda.

### **1.2.3.1 Limiti, rischi e ambivalenze dell'arte ambientale del collettivo Cooking Sections**

Sebbene *CLIMAVORE* assuma tutte le caratteristiche di un progetto transdisciplinare<sup>121</sup> che coinvolgendo più settori, riesce a facilitare il dialogo e attivare processi collettivi e rigenerativi, è necessario interrogarne anche le implicazioni meno evidenti, soprattutto quando tale pratica si inserisce pienamente nei circuiti dell'arte istituzionale. Uno dei rischi principali, condiviso, ad esempio, con i progetti partecipativi *site-specific* dell'artista Tiravanija, può essere quello dell'“aestheticization of politics”, ovvero della trasformazione di problematiche urgenti, come la crisi ecologica, la giustizia climatica o la sovranità alimentare, in esperienze espositive gradevoli, simbolicamente cariche, ma svuotate della loro potenziale forza antagonista. La storica dell'arte Claire Bishop ha evidenziato come molte pratiche artistiche relazionali o ambientali soffrano di un'eccessiva fiducia nei concetti di apertura e dialogo, senza però problematizzare il contesto di fruizione o l'effettiva efficacia politica del lavoro. Anche progetti come quelli di Cooking Sections, pur muovendosi in contesti extraurbani e resistendo a una certa spettacolarizzazione, si espongono al rischio che la loro carica trasformativa venga assorbita e neutralizzata dai circuiti museali e dal mondo dell'arte “progressista”, dove l'estetica dell'impegno rischia di sostituire l'azione concreta<sup>122</sup>.

Un ulteriore nodo critico potrebbe riguardare la relazione tra forma e contenuto: quando il gesto artistico si struttura come piattaforma laboratoriale, performativa, conviviale e site-responsive, si pone il problema di capire in quale misura i risultati prodotti (come nel caso della rimozione del salmone d'allevamento dai menù di ristoranti locali o musei) siano effettivamente

---

<sup>121</sup> Melina, F. *Transdisciplinare*. In Elisabetta Di Stefano & Diego Mantoan, *Libro d'arte biodiverso. Parole e immagini tra estetica, arte e ambiente*. Palermo: Bisso Edizioni, 2024, pp. 114-121.

<sup>122</sup> Bishop, C. *Antagonism and Relational Aesthetics*, 2004.

duraturi o solo simbolici. Ci si potrebbe domandare, ad esempio, quanto siano davvero incisive queste azioni e quanta parte del loro impatto risieda nella narrazione che ne viene costruita e sostenuta dall’istituzione artistica di turno. Infine, non va sottovalutato il rischio della retorica della “comunità ideale”: la zona intertidale viene proposta come spazio dinamico, condiviso e multi specie, ma non sempre questo immaginario si traduce in processi realmente inclusivi. Come già osservato da Bishop in relazione alla “relational aesthetics” di Bourriaud, anche nei casi di arte ecologica partecipativa l’inclusione può restare una forma di rappresentazione più che una pratica effettiva, prediligendo interlocutori già affini (come scienziati, curatori, attivisti) e lasciando fuori le tensioni, i conflitti e le contraddizioni reali del territorio<sup>123</sup>. CLIMAVORE rimane un esempio potente di come l’arte possa farsi strumento di ricerca e sensibilizzazione ecologica. Ma affinché il suo potenziale politico non si disperda in una funzione decorativa o autocompiaciuta, è necessario continuare a interrogarne criticamente i limiti e le ambivalenze: la capacità di attivare trasformazioni reali, potrebbe dipendere dalla volontà di non accontentarsi di un giudizio estetico, ma di spingere verso la condivisione di opinioni e la ridefinizione collettiva dei valori e delle pratiche di vita.

Pur riconoscendo le ambiguità proprie di ogni progetto *site-specific* inserito nel circuito istituzionale, la ricerca *Contact Zones: Approaches on the Metabolic Museum*<sup>124</sup>, parte di un dottorato di ricerca “Mediating the Ecological Imperative”, finanziato da SNSF, suggerisce che il valore del lavoro di Cooking Sections non risieda tanto nella performatività singola o nei risultati immediati, quanto nella capacità dell’opera di attivare reti, alleanze e infrastrutture di lungo periodo<sup>125</sup>. Il progetto CLIMAVORE, infatti, è pensata come una rete in continua trasformazione, in cui arte, scienza, agricoltura, ecologia e politica si intrecciano in forma sistematica. Questo approccio si discosta radicalmente dal modello di “Relational Aesthetics” proposto da Bourriaud, il quale si fondava

---

<sup>123</sup> Ivi.

<sup>124</sup> Wagner, M. J. *Contact Zones: Approaches on the Metabolic Museum*. In: International Summer School, *The Ecological Imperative: Past and Contemporary Perspectives and Practices*, 2022. Cfr. [Contact Zones - Approaches on the Metabolic Museum](#) (ultimo accesso 30/05/2025)

<sup>125</sup> Ivi.

principalmente sulle relazioni interumane immediate e sulla convivialità situazionale. In CLIMAVORE, invece, la relazione si estende all’ambiente, agli ecosistemi e ai processi metabolici che legano esseri umani e non umani, proponendo un’estetica “infrastrutturale” e non semplicemente esperienziale.

Uno degli aspetti più rilevanti emersi dallo studio sopracitato è la riflessione sul concetto di *metabolic museum*: un’idea che rompe con la tradizionale neutralità dello spazio espositivo per trasformarlo in una zona di scambio attivo, in cui i corpi, il cibo, le informazioni genetiche e i saperi transdisciplinari circolano e si contaminano. Secondo questa ricerca, in questa visione, il cibo non è più semplicemente “carburante” per il corpo, ma informazione materiale che partecipa alla regolazione genetica e al metabolismo interspecie. La curatela diventa allora una pratica ecologica, capace di ospitare nuovi regimi di responsabilità collettiva e nuovi processi di trasformazione. In questo senso, anche la cucina museale, spesso marginalizzata, si configura come “interfaccia metabolica”<sup>126</sup> tra pubblico e politica, tra istituzione e territorio.

A contrastare l’obiezione che le azioni di CLIMAVORE siano solo simboliche, interviene inoltre l’analisi dell’infrastruttura relazionale messa in moto dal progetto: la stazione CLIMAVORE sull’isola di Skye, la campagna *Becoming CLIMAVORE* nei musei, e l’installazione *Salmon: A Red Herring* rappresentano solo alcune delle articolazioni di una piattaforma più ampia che ha saputo trasformare la fruizione artistica in processi di apprendimento e ricerca. Si sottolinea come queste modalità di azione non vadano valutate basandosi su risultati immediati, ma piuttosto come dispositivi capaci di incidere su tempi lunghi, generare effetti collaterali a lungo termine e contaminazioni tra mondi<sup>127</sup>.

Infine, la retorica della “comunità ideale” viene qui ridefinita attraverso un lavoro costante sul limbo dentro-fuori dell’istituzione, tra partecipazione e dissenso e tra identità e differenza. La zona intertidale, cuore teorico e fisico del progetto, è qui proposta come soglia instabile, dove la governance ambientale viene continuamente rinegoziata tra tensioni e forme di cura condivise. In questo senso, il concetto di *Tidal Commons* si configura come strumento per

---

<sup>126</sup> Ivi.

<sup>127</sup> Ibidem.

pensare un’ecologia politica non retorica ma situata, capace di mettere in discussione anche le pratiche stesse dell’arte e del museo contemporaneo.

Così come *Pad Thai* non si riduce a un semplice atto conviviale, allo stesso modo *On Tidal Zones* non è solo un’installazione architettonico-paesaggistica: in entrambi i casi, il cibo agisce come sintomo, indizio e soglia per far emergere una crisi più ampia, ambientale, economica, culturale e per confrontarsi con i limiti della rappresentazione artistica nel contesto contemporaneo.

Se nel lavoro di Tiravanija la componente culinaria è spesso fraintesa come gesto generoso ma innocuo, in realtà essa funziona come catalizzatore di contraddizioni, un invito a riconoscere l’inefficacia dell’arte nel “risolvere” i problemi del mondo, ma anche la sua capacità di renderli visibili e discussi. Allo stesso modo, *Cooking Sections* non propone ricette risolutive delle questioni contemporanee, ma strutture intermedie, tavole, orti, menù, mappe, che articolano un pensiero critico e interspecie. In quest’ottica, entrambe le pratiche possono essere lette come tentativi di spingere l’arte oltre la forma e oltre il contenuto, trasformandola in un processo di osservazione, cura e riflessione.

È in questa tensione che risiede la forza politica di questi lavori: nella capacità di non ridurre, ma di tenere in considerazione il carattere ambiguo e fortemente dinamico del contemporaneo, cercando di abitarlo. Alle domande poste da me in precedenza, sulla capacità di queste pratiche di sovvertire il sistema o di ripeterne solamente i paradossi, si può forse rispondere spostando lo sguardo dal “cosa fa” l’arte (e gli artisti) al “come agisce”. Né Tiravanija né *Cooking Sections* rivendicano un’efficacia lineare o risolutiva delle proprie opere: ciò che propongono è piuttosto un riposizionamento, una forma di co-esistenza critica con le contraddizioni del presente. Invece di nasconderle, le espongono; invece di appianare, le complicano. È in questo spazio di ambiguità, tra estetica e politica, tra rappresentazione e azione, che si apre la possibilità di un’arte capace di trasformare il reale denunciando i conflitti e condividendoli, invece che nasconderli.

Infine, la pratica di Marije Vogelzang riporta questa tensione in una sfera intima, tattile e affettiva, senza perdere incisività politica. Le sue installazioni e performance non offrono la spettacolarizzazione della crisi, ma l'attivazione della cura: *un boccone alla volta*, il cibo diventa un ponte tra corpi e memorie di diverse culture. Il suo gesto, sensibile, mostra come anche la dimensione conviviale più elementare possa diventare atto di resistenza contro l'indifferenza, l'omologazione e lo scarto. L'artista mira a ricreare situazioni fragili e vulnerabili, tipicamente umane, per incentivare riflessioni più profonde su tematiche sociali e relazionali. In questo senso, anche la sua opera si sottrae all'illusione di un'efficacia immediata e trova forza proprio nel processo.

Ciò che accomuna queste tre esperienze è, dunque, una rinuncia consapevole all'arte come risposta risolutiva e, al tempo stesso, un rilancio altrettanto consapevole dell'arte come luogo di possibilità, che, piuttosto che “salvare il mondo”, si impegna a mantenerlo vivo, difendendo spazi di ritrovo, di immaginazione e dibattito. In questo senso, tanto la zuppa di curry offerta in una galleria quanto un tavolo per ostriche in un'area intertidale, possono diventare dispositivi di riflessione ecologica e politica, laddove rinunciano alla retorica della soluzione per abbracciare quella del processo, del gesto comune, del pensiero condiviso. Se il cibo è stato, in ognuno dei casi, il medium privilegiato, lo è stato non per la sua familiarità, ma per la sua potenza simbolica e trasformativa: il cibo come connettore, come specchio, come mezzo politico. Quindi, potrebbe essere proprio in questa consapevole rinuncia alla totalità e nella scelta di abitare il paradosso che risiede, oggi, la forma più radicale dell'arte.

Tuttavia, nonostante la forza simbolica e politica del cibo come medium, rimane irrisolta la questione dell'universalità del linguaggio con cui queste pratiche comunicano. Se da un lato è evidente che l'arte, attraverso la dimensione performativa e alimentare, sta finalmente tentando di uscire dai musei per abitare lo spazio pubblico, dall'altro è altrettanto chiaro che il processo è ancora parziale e segnato da molte contraddizioni. Molte di queste esperienze restano accessibili solo a un pubblico ristretto, non solo perché spesso a pagamento, ma anche perché inserite in contesti istituzionali esclusivi come gallerie, biennali,

spazi curatoriali d'élite, e ancorate a tematiche che presuppongono un certo grado di familiarità con il linguaggio dell'arte contemporanea e delle sue retoriche. In questo senso, la promessa di inclusione rischia di trasformarsi in una nuova forma di esclusione, dove la partecipazione è reale solo per chi possiede già gli strumenti culturali ed economici per decodificarla. La strada per un'arte radicale e veramente condivisa, che non si limiti a rappresentare la partecipazione ma la renda effettiva, è ancora lunga e attraversata da tensioni che non possono essere eluse, ma affrontate nel loro farsi.

Queste considerazioni mirano ad aprire la strada a una riflessione più contestuale e situata, che nei prossimi capitoli verrà articolata tramite l'osservazione del panorama veneziano. La città di Venezia, con la sua complessa stratificazione storica, il suo fragile equilibrio ecologico e il suo paesaggio, fortemente dinamico, che pone il rapporto tra individuo e natura in continua riconsiderazione, rappresenta un osservatorio privilegiato per interrogare la diffusione e l'impatto di pratiche artistiche che fanno del cibo uno strumento critico. Intendo dunque analizzare le ragioni della particolare proliferazione di questi approcci in questo specifico contesto urbano, interrogandomi sulle condizioni che ne hanno favorito l'emersione, così come su alcune conseguenze simboliche, politiche e istituzionali che ne derivano. Anche in questo caso, l'attenzione è posta sul grado di radicalità e potenziale sovversivo che tali pratiche riescono a esprimere all'interno e nei confronti delle istituzioni culturali veneziane. Mi soffermerò inoltre sul linguaggio attivato da collettivi e artiste/i che operano sul territorio: se e come riescano a instaurare un dialogo effettivo con la città e i suoi abitanti, oppure se tali esperienze restino confinate all'interno di codici e retoriche comprensibili solo a un pubblico ristretto.

## Capitolo 2 - Venezia come cucina per l'Antropocene

Può una cucina, a Venezia, diventare luogo di resistenza? È possibile che, attorno alla tavola di una città sempre più svuotata dai suoi abitanti e saturata da un'economia turistica estrattiva, si generino forme di socialità capaci di sfuggire alle logiche del consumo e del profitto? Possono, le pratiche di cucina radicale comunitaria che si attivano nelle calli, o, ai margini della città, essere intese come tentativi di costruzione di un'altra Venezia, più giusta, ecologica e abitabile? La cucina, a Venezia, può apparire come un gesto minimo, quasi invisibile. Eppure, in un contesto urbano radicalmente segnato da processi di gentrificazione, turistificazione e museificazione, cucinare e condividere il cibo può assumere una carica sovversiva. Dove tutto è spettacolarizzato, la cucina offre un'occasione per condividere il quotidiano e restituire senso e corpo a relazioni territoriali vive. È un luogo in cui si possono attivare relazioni e nuovi rapporti tra esseri umani e ambiente lagunare. Possono, queste pratiche alimentari alternative, mettere in crisi l'economia turistica dominante? O rischiano talvolta di assumere il solo ruolo di performance artistiche che finiscono per estetizzare le problematiche denunciate, senza però trasformare strutturalmente la realtà?

Partendo dal concetto di cucina inteso come luogo dove si prepara e si consuma il cibo, ma anche come matrice dei *commons*, (o beni e spazi comuni) e, in senso più metaforico, come laboratorio dove si sperimentano “nuovi ingredienti e abbinamenti”, questo capitolo si pone l’obiettivo di esplorare i supposti interrogativi, analizzando come, e perché, proprio nel contesto veneziano la cucina possa farsi strumento artistico di lotta e cura della collettività. Di conseguenza, si intende contestualizzare l’esempio lagunare su più larga scala, discutendo di nuovi modi di abitare la città, fuori dalle logiche antropoceniche. Dopo aver dato un’infarinatura generale sulle complessità etiche-sociali ed ecologiche-ambientali che rendono Venezia un luogo unico, fragile e in continuo cambiamento, tanto da poter fungere da microcosmo per studiare le crisi contemporanee che minacciano il globo e ripensare soluzioni di vita e abitazione alternative, si intende analizzare il concetto di cucina su più punti di vista, a partire dall’atmosfera che si genera attorno alla tavola, fino ad arrivare

agli effetti delle pratiche più radicali della medesima, passando per la realtà odierna della ristorazione lagunare, posta fortemente sotto stress, perché segnata da locali a misura del turista, scarsa valorizzazione della materia prima e un'identità che si va perdendo, a discapito del gusto globale. Anche la cucina, racconta così la crisi della città.

## 2.1 Perché Venezia: tra crocevia storico e finestra sul contemporaneo

Tra le molte ragioni che rendono Venezia un contesto privilegiato per indagare pratiche culturali, conviviali e alimentari, vi è senza dubbio la sua storica vocazione alla multiculturalità. Fin dalla sua origine, l'arcipelago lagunare è stato un crocevia di rotte mercantili, relazioni diplomatiche e scambi culturali tra Oriente e Occidente. Nel corso dei secoli, Venezia ha saputo, e in parte ancora sa, anche se con fatica, accogliere popoli, merci, linguaggi e religioni diverse, dando forma a un tessuto sociale e a un patrimonio culturale e materiale stratificato. Questa ricca sedimentazione storica si riflette in ogni aspetto della città: nell'architettura dei palazzi, nella molteplicità dei linguaggi artistici, nei preziosi tessuti importati e rielaborati localmente, e naturalmente nel cibo. La cucina veneziana, infatti, costituisce uno dei simboli più eloquenti di questo intreccio tra culture, saperi e ambienti.

Un esempio emblematico è il baccalà, oggi protagonista di un'immagine stereotipata della città diffusa tra *foodblogger* e itinerari turistici mordi-e-fuggi, ma la cui origine è profondamente legata alla storia mercantile della Serenissima<sup>128</sup>. La storia vuole che il capitano veneziano Pietro Querini, naufragò nel XV secolo al largo delle isole Lofoten, in Norvegia. Lì, fu soccorso dalla popolazione locale che provvide subito a rifocillare l'equipaggio facendogli conoscere alcune delle ricchezze gastronomiche locali, tra cui lo stoccafisso, ovvero, merluzzo essiccato naturalmente al vento e al sole. Querini tornò a Venezia con una consistente quantità, contribuendo a introdurre nella cucina locale un prodotto che, salato e conservato, divenne presto uno degli alimenti simbolo della città.

---

<sup>128</sup> Gora, L. S. *Il baccalà, Venezia e il mondo*. In Baldacci, C., Bassi, S., De Capitani, L., & Omodeo, P., D. (Eds.), *Venezia e l'Antropocene. Una guida ecocritica*, Venezia: Wetlands, 2022, pp. 91-94.

Questo episodio, seppur tragico in partenza, testimonia come la cucina veneziana sia da sempre un luogo di connessione tra relazioni umane, economiche, religiose e ambientali. Ma il cibo, nella storia della città, ha sempre rappresentato anche uno strumento di potere e magnificenza, atto a celebrare fasti e gerarchie, così come a consolidare il legame tra la comunità veneziana e il suo ambiente. A raccontarcelo è un dipinto datato fine settecento del pittore veneziano Gabriele Bella, *Il banchetto pubblico del Doge* (Fig. 8), che ritrae uno degli eventi più solenni della Serenissima: la festa della Sensa<sup>129</sup>. In occasione di questo rito, il Doge, a bordo del Bucintoro, l'imbarcazione cerimoniale di cui restano tracce frammentarie tanto nella documentazione quanto nell'etimologia, sfilava lungo il centro della città, per rinnovare simbolicamente il forte legame con le proprie acque, riaffermando il dominio marittimo della Repubblica: “Zorno della Sensa, el serenissimo andò nel Bucintoro nuovo a sposar il mar”<sup>130</sup>. Dopo la cerimonia, il corteo dogale tornava al molo e si dirigeva verso il Palazzo Ducale, dove, nella Sala dei Banchetti, eseguita dall'architetto veneziano Bartolomeo Manopola, ed inaugurata agli inizi del 1600, si offrivano sontuosi banchetti pubblici per almeno un centinaio di persone. Queste occasioni conviviali acclamavano la chiusura di una delle più importanti ricorrenze veneziane, assumendo così un forte valore simbolico e politico: celebravano l'Ascensione di Cristo, ma anche la profonda interdipendenza tra Venezia e il mare. Le tavole preziosamente apparecchiate e imbandite con uva spina, fragole, albicocche e fiori, non erano solo un'esibizione di ricchezza e generosità, ma un rituale aperto a tutti, in cui il cibo diventava strumento di connessione e spettacolo. Chiunque poteva accedere alla sala, mangiare, bere, o semplicemente ammirare la sfarzosità con cui era arredata la sala ed erano apparecchiate le grandi tavolate: tovaglie di Fiandra<sup>131</sup>, vasellame e posate d'oro e d'argento e cristalli, e l'imponenza del Doge, dei capimastri e degli ammiragli che fino a poco prima avevano guidato il Bucintoro lungo il Canal Grande.

<sup>129</sup> Crivellari Bizio, M. *Passeggiate sull'acqua a Venezia*. Venezia: Filippi Editore, 2012.

<sup>130</sup> Ivi, p.42

<sup>131</sup> Il nome di questo tessuto a base di lino bianco molto pregiato prende proprio il nome dalla regione storica compresa tra Francia, Belgio e Paesi Bassi in cui si produceva il tessuto e si esportava fino a Venezia. Anche questo particolare testimonia le forti influenze culturali che da sempre hanno caratterizzato Venezia, grazie, soprattutto, alla sua essere una grande potenza mercantile. Cfr. <https://www.treccani.it/vocabolario/fiandra/>

Rimanendo nel contesto delle celebrazioni per la Sensa, si narra che anche chi non avesse avuto accesso al fastoso banchetto dogale potesse godere di un’esperienza altrettanto magnifica partecipando alla fiera (Fig. 9), allestita nella vicina Piazza San Marco<sup>132</sup>. Fin dai primi decenni dell’anno Mille, quando papa Alessandro III concesse indulgenze a quanti si fossero recati in pellegrinaggio alla basilica nei quindici giorni successivi alla festa dell’Ascensione, la piazza cominciò a riempirsi di una folla variegata, proveniente da ogni angolo d’Europa. La Repubblica, con mossa acuta, istituì quasi immediatamente una fiera campionaria che occupava tutto il perimetro della piazza. Qui venivano esposti i prodotti del più raffinato artigianato veneziano accanto a merci pregiate provenienti dall’Oriente, che i mercanti veneziani avevano ottenuto attraverso relazioni commerciali capillari e redditizie. Si concentravano, così, i più antichi mercati cittadini, dove gli artigiani, con straordinaria perizia, trasformavano materiali grezzi provenienti da varie parti del mondo, come metalli, tessuti, pellame, avorio, spezie, in oggetti di lusso così raffinati da far credere, talvolta, che fossero stati disegnati da maestri come Tiziano o Veronese<sup>133</sup>. L’abilità dei veneziani nell’arte del commercio e della messa in scena del valore, reale e costruito, si manifestava in tutta la sua evidenza in occasione di questa fiera, che rendeva tangibile la potenza economica della città. Non a caso, la fiera della Sensa divenne celebre in tutta Europa, e Piazza San Marco, culla di fasto e opulenza, pare non aver mai cessato da allora di essere gremita di folla. Allora, come oggi, il valore dello spazio, più che la sua funzione sociale o culturale, pare essere misurato unicamente in termini economici. Col tempo, alle semplici baracche di legno in cui venivano esposte le merci, si sostituì un recinto strutturato per proteggere le merci più rare. Nel 1777 fu eretto un grande edificio ellittico in legno, a doppio porticato, con colonne rivestite di carta dipinta a simularne il marmo. Sebbene facilmente smontabile al termine della fiera, l’impianto rivelava una certa povertà materiale: la funzionalità e l’economicità avevano iniziato a prevalere

---

<sup>132</sup> Renier, A. *La Festa e la Fiera della Sensa. Il Bucintoro*. Venezia: Filippi editore, 2008.

<sup>133</sup> Crivellari Bizio, M. *Passeggiate sull’acqua a Venezia*, 2012.

sulla qualità e sul prestigio, forse lasciando presagire l'inizio di una lunga parabola discendente.

L'immagine della Piazza San Marco odierna, del resto, sembra non discostarsi molto da quella che si andava delineando già allora: una folla proveniente da ogni dove si aggira bramosa di consumo, illuminata dalla sfarzosità della piazza, ma mossa dal desiderio di sedersi al caffè più chic per immortalare l'esperienza e condividerla online, o di comprare uno di quei souvenir a testimonianza del passaggio. D'altronde, l'offerta è ampia e per struttura sembra ricordarci quella di un tempo: ammassi di baracchini in legno su ruote, pronti a smontare ogni sera e riapparire ogni mattina. Alcuni studiosi parlano da tempo della “morte di Venezia”<sup>134</sup>, e non è difficile leggere, in quel padiglione di carta finto marmo, una prefigurazione della fragilità che col tempo avrebbe eroso sempre di più l'identità della città. Commentava il popolo veneziano al tempo: “Archi de legno e colonnami in carta, idee de Roma e povertà de Sparta”<sup>135</sup>. Forse, quel recinto effimero e povero simboleggiava già l'inizio di una decadenza, il passaggio da una città viva e potente a una città vetrina, costruita per essere guardata e consumata, più che abitata e vissuta. Nel 1775, prima dell'inaugurazione della Nuova Fiera della Sensa, il poeta veneziano Angelo Maria Labia commentava con ironia:

Oh che Sensa! Oh che Sensa! Oh che cosazze! / Oh che parechi! O che gran novità! / In sta cità occasione veramente in sta cità / L'oro e l'arzento va per le scoazze.

Che galie! Che sciambechi! Che galeazze / Drio la pubblica regia maestà! / Che peote in livrea, che infinità / De barcolame de tutte le razze!

Che lusso in ogni stato de persone! / Che teatri in bersò!, che simetria / De Piazza! Oh che regata! Oh che bisson!

Che popolo, che gran foresteria! / Che canal, che traghetti, oh Dio che done! / E pur, no so perché, mi pianzaria!<sup>136</sup>.

---

<sup>134</sup> Salerno, G. M. *Estrattivismo contro il comune. Venezia e l'economia turistica*, in “ACME: An International Journal for Critical Geographies”, 17(2), 2018, p.484.

<sup>135</sup> Crivellari Bizio, M. *Passeggiate sull'acqua a Venezia*, 2012.

<sup>136</sup> Ivi, P. 48

L'unicum della pluralità che contraddistingue Venezia non si limita però alla sola dimensione storica e culturale della città, ma si riflette anche nell'ambiente naturale che circonda l'arcipelago. Se volgiamo lo sguardo verso il paesaggio lagunare, ci accorgiamo infatti che la stessa logica di interazione e coesistenza caratterizza anche l'ecosistema che lo abita.

La laguna è, per definizione, una zona di confine: un'area in cui l'acqua dolce dei fiumi incontra quella salata del mare, un ambiente né dolce né salato, ma salmastro e, naturalmente, instabile. È proprio questa condizione di transizione e mescolanza a generare una ricchissima biodiversità, che trova nella laguna veneziana un habitat dinamico e in costante trasformazione. La qualità e la quantità della vita che vi si sviluppa dipendono strettamente dall'equilibrio tra le maree, i flussi fluviali, il vento, le stagioni, e dalla quantità di acqua salata che quotidianamente vi entra<sup>137</sup>, e l'identità dell'arcipelago veneziano è caratterizzata da un paesaggio in continua trasformazione, attraverso processi di contaminazione e adattamento. Questo vale per le sue popolazioni umane come per quelle animali e vegetali, per le sue architetture come per la biodiversità che abita le acque. Per questo motivo, da un lato Venezia rappresenta un microcosmo ancora solido e strutturato, un laboratorio storico, culturale, ma anche ecologico che riflette la convivenza tra differenze linguistiche, religiose, sociali, biologiche, e che nel tempo ha generato sistemi interdipendenti, capaci di resistere e trasformarsi<sup>138</sup>. Dall'altro lato, si presenta come un ecosistema sempre più fragile, ostile all'abitare e minacciato da processi tipici dell'Antropocene, quali *gentrification*, *commodification*, *museification*, *foodification*, frutto di una monocultura turistica sempre più impattante, che ha fatto del patrimonio storico la vittima principale dell'estrattivismo capitalista moderno<sup>139</sup>.

Nel tentativo di approfondire i fenomeni che stanno minacciando Venezia da ormai decenni, contribuendo alla progressiva erosione della complessità sociale

---

<sup>137</sup> Baldacci, C. *An Archipelago of Ecological Care: Venice, Its Lagoon, and Contemporary Art*, in "LagoonScapes: The Venice Journal of Environmental Humanities", 3(2), 2023, pp. 321-333.

<sup>138</sup> *Ivi*, p.322

<sup>139</sup> Salerno, G. M. *Estrattivismo contro il comune. Venezia e l'economia turistica*, 2018.

e della vivibilità urbana della città, si parla di *gentrificazione*<sup>140</sup> come quel processo che espelle progressivamente la popolazione residente e si propone di riqualificare l'area urbana rendendola accessibile solamente alle classi più abbienti; di *estrattivismo*<sup>141</sup>, che sfrutta risorse locali, sia ambientali che sociali, a vantaggio di interessi esterni e principalmente privati, con conseguente “erosione progressiva dei beni comuni attraverso dinamiche di dislocazione e spossessamento<sup>142</sup> che si sviluppano parallelamente al degrado ambientale della laguna”<sup>143</sup>; di *mercificazione*<sup>144</sup>, che trasforma cultura (Fig. 10), “vernacular housing”<sup>145</sup> (spazi residenziali) e relazioni in merci da consumare; di *museificazione*<sup>146</sup>, che cristallizza la città in un'immagine stereotipata, più esibita che vissuta (Fig. 11); e di *foodification*<sup>147</sup>, che riconfigura la cultura, l'economia e l'architettura urbana e sociale secondo logiche commerciali legate alla ristorazione. Da qui, si desume un ambiente urbano e sociale messo costantemente sotto stress da un'intensa antropizzazione e un'immagine stereotipata della Venezia “da cartolina”, entrambe conseguenti al turismo di massa. Negli anni infatti, è possibile notare come Venezia abbia assunto una doppia identità: da una parte risulta ancora come una città abitata, anche se i numeri sono in continua diminuzione<sup>148</sup>, dall'altra si è trasformata in una vera e propria superficie riflettente di un marchio, replicabile in qualsiasi parte del

---

<sup>140</sup> Zukin, S. *Gentrification: Culture and Capital in the Urban Core*, in “Annual review of sociology”, 13(1), 1987, pp. 129-147.

<sup>141</sup> Salerno, G. M. *Estrattivismo contro il comune. Venezia e l'economia turistica*, 2018.

<sup>142</sup> Con il termine spossessamento si indica la privazione del possesso o della proprietà di qualcosa, spesso in modo forzato o contro la volontà della persona proprietaria. Cfr. <https://www.treccani.it/vocabolario/ricerca/spossessamento/>. In questo caso ci si riferisce all'espropriazione di beni di proprietà, e al servizio, della terra e della comunità residente che vengono “espropriati” per rispondere alle logiche, più redditizie, del turismo di massa.

<sup>143</sup> Guaraldo, E. *Resisting the Tourist Gaze. Art Activism Against Cruise Ship Extractivism in the Venice Lagoon*, 2021, p. 104.

<sup>144</sup> Good, R. *Tourist Commodification of Residential Vernacular Architecture in Venice: Livability and Conservation in an Historic District*. “Traditional Dwellings and Settlements Review”, Vol. 17, No. 1, 2005, pp. 65-74.

<sup>145</sup> Ivi, p.72.

<sup>146</sup> Salerno, G. M. *Per una critica dell'economia turistica: Venezia tra museificazione e mercificazione*. Macerata: Quodlibet, 2020.

<sup>147</sup> Puttilli, M., & Bourlessas, P. *Cibo e trasformazioni urbane. La prospettiva della Foodification*, in Spadaro, C., Toldo, A. & Dansero, E. *Geografia e cibo: ricerche, riflessioni e discipline a confronto*. Firenze: Società di Studi Geografici, serie n. 20, 2022, pp. 459-460.

<sup>148</sup> Cfr. <https://www.venessia.com/contatoreabitanti/> (ultimo accesso 17/08/2025).

mondo. Una città reale, *Venezia*, che convive con la sua copia patinata, *Venice*, riprodotta nei souvenir, nei social media e nelle logiche del turismo globale<sup>149</sup>.

Allo stesso tempo, la città-isola si caratterizza per essere ecologicamente fragile ed esposta a repentini cambiamenti ambientali e climatici, essendo, prima di tutto, costruita sull'acqua. Già a partire dall'“acqua granda” del 1966, Venezia è stata riconosciuta come un bene da tutelare, dando origine a una forma di ambientalismo urbano anticipatoria, che non si concentra unicamente sulla natura in senso stretto, ma sulla laguna come espressione viva di una civiltà e di una memoria collettiva e materiale. Ulteriori eventi metereologici estremi, come quello dell'acqua alta del 12 novembre 2019 (Fig.12, 13, 14), con un picco di 187 cm sopra il livello del mare, “hanno messo alla prova sia l'ecosistema della laguna sia la secolare negoziazione tra l'ambiente naturale e il paesaggio antropico in cui i veneziani sono da tempo impegnati”<sup>150</sup>, riportando Venezia al centro dell'attenzione pubblica globale e evidenziando l'urgenza di ripensare il rapporto tra l'ambiente, gli esseri umani e il patrimonio culturale. In aggiunta a ciò è bene sottolineare come i livelli di salinità delle acque lagunari siano in costante aumento, “provocando un grave impatto sulle componenti vegetali, sulle comunità bentoniche ed ittiche e sulla biodiversità in genere”<sup>151</sup>. Quella che emerge è una città in balia degli eventi atmosferici estremi e degli, altrettanto estremi, interventi umani. Questa, infatti, sembra minacciata da molteplici fronti: l'innalzamento del livello del mare e l'erosione costante della laguna e, allo stesso modo, l'industrializzazione e lo sfruttamento turistico a scapito di pochi individui che detengono il potere e dominano le logiche del commercio lagunare i quali contribuiscono a cancellare l'identità di Venezia che è venuta a formarsi nel corso dei secoli:

Sfruttamento del sottosuolo e dell'Oceano, conflitti politici e militari per l'espansione delle acque territoriali e privatizzazione di beni comuni causano danni non solo ambientali ma anche culturali: svalutando, cancellando e infine dimenticando

---

<sup>149</sup> Baldacci, C. *An Archipelago of Ecological Care: Venice, Its Lagoon, and Contemporary Art*, 2023.

<sup>150</sup> Ivi, p. 323.

<sup>151</sup> Cfr. <https://climatodat.isprambiente.it/dati-e-indicatori/indicatori-di-impatto-dei-cambiamenti-climatici/salinità-dell'acqua-delle-lagune-di-grado-e-marano-venezia-e-delta-del-po-veneto-ed-emilia-romagna/> (ultimo accesso 18/06/2025).

antiche tecniche produttive. Le diverse conoscenze locali emergono infatti da specificità territoriali, ma stanno venendo ovunque erose per lasciare spazio a tecniche standardizzate, legate a dinamiche industriali e di grande distribuzione, provocando una pericolosa rimozione culturale: un'amnesia collettiva che porta le comunità a dimenticare la propria cultura localizzata e connessione con l'ecosistema<sup>152</sup>.

Rimanendo in tema di logiche estrattive, è necessario menzionare come l'industria del turismo crocieristico contribuisca a minacciare ulteriormente l'ecosistema veneziano. Il passaggio delle navi da crociera, infatti, continua a compromettere la morfologia lagunare, provocando il rilascio di contaminanti sedimentati e minacciando la biodiversità locale, oltreché trasformare il paesaggio urbano (fig. 15) per rispondere alle logiche della globalizzazione e del turismo di massa<sup>153</sup>.

In questo scenario, Venezia si presta ad essere uno degli esempi più potenti dell'Antropocene, simbolo di un disastro che sembra incombere, e osservatorio privilegiato che riflette in scala locale le crisi globali contemporanee, da cui è possibile studiare e comprenderne le tensioni tra natura, essere umano, cultura e altri modelli di sviluppo, tra cui, quello economico. Non è soltanto la città dell'arte da conservare e della bellezza fragile che pian piano affonda, ma anche un campo di battaglia in cui si scontrano modelli di sviluppo antitetici: da una parte, la spinta verso l'economia turistica come monocoltura, dall'altra la resistenza di chi cerca di immaginare nuove strategie di adattamento e futuri diversi, ecologicamente e socialmente sostenibili<sup>154</sup>. Come ha scritto il biogeografo Sietze Norder, le isole, e gli arcipelaghi in particolare, sono spesso luoghi in cui buone pratiche ecologiche possono mettere radici più rapidamente, grazie a relazioni più strette tra comunità e ambiente<sup>155</sup>. Venezia, con la sua dimensione insulare e la sua lunga storia di negoziazione tra terra e acqua, si presta proprio a essere letta in questi termini: un “teatro della catastrofe

<sup>152</sup> Barena Bianca. *Dieta di resistenza*. Estratto da <https://www.barenabianca.earth/dieta-di-resistenza/> (ultimo accesso 18/06/2025).

<sup>153</sup> Guaraldo, E. *Resisting the Tourist Gaze. Art Activism Against Cruise Ship Extractivism in the Venice Lagoon*, 2021.

<sup>154</sup> Baldacci, C. *An Archipelago of Ecological Care: Venice, Its Lagoon, and Contemporary Art*, 2023.

<sup>155</sup> Norder, S. *De Wereld in Het Klein: Wat Eilandens ons Vertellen over de Relatie tussen Mens en Natuur*. Amsterdam: Prometheus. 2021. Italian transl.: *Il mondo in miniatura: La vita sulla Terra raccontata attraverso le isole*. Transl. by M. Cavallo. Torino: ADD Editore, 2022.

imminente”<sup>156</sup>, dove lo spazio urbano e la biodiversità lagunare diventano palcoscenico e co-attori di pratiche performative, umane e non-umane, che, sensibilmente ai segnali, pensano a come poter ridefinire il senso dell’abitare e del prendersi cura, generano risposte locali e nuovi modelli di adattamento e attivano possibilità di ri-esistenza e coesistenza, fondate sulla conoscenza vernacolare e sulla partecipazione attiva dei suoi abitanti<sup>157</sup>. Rendere visibili, tramite queste pratiche, le dinamiche estrattive che si insinuano nei meccanismi del turismo, nelle trasformazioni ambientali e nelle logiche urbane diventa un atto di contro-narrazione, necessario per contrastare l’erosione del paesaggio lagunare e della possibilità stessa di abitare e pensare la città come bene comune. È proprio per questo motivo che Venezia è al centro di questo saggio, per provare a ispirare un ripensamento etico e politico del nostro rapporto con l’ambiente e contribuire a immaginare un futuro più giusto e resiliente. In ultimo, occorre dare voce alle più autentiche “forze di riproduzione”<sup>158</sup>. Vale a dire, a tutte quelle forme di cura delle condizioni biofisiche ed ecologiche necessarie alla sussistenza e alla continuità della vita. A queste si affianca la “stratificazione di lavoro comune accumulato, che era la città storica, con il suo tessuto produttivo ed abitativo”<sup>159</sup>, insieme alla sedimentazione di saperi locali, pratiche e discorsi generati dal vissuto sociale (Fig. 16). Anche se spesso invisibili nelle narrazioni dominanti dell’Antropocene, questi saperi e queste pratiche costituiscono una leva storica fondamentale per mantenere in vita l’arcipelago, così come il resto del mondo, e per contrastare logiche sfruttatrici e utilitariste del capitale: “To truly care for the planet, we require thinking in a way that accounts for all of Earth’s inhabitants, whether they’re hidden in the depths, too small to know, or easy to overlook”<sup>160</sup>.

---

<sup>156</sup> Zengiaro, N., Zampieri, I., & Ambrosini, E. *Performing Catastrophe. Arte nello spazio pubblico tra forme di vita e immaginari multi specie*, in “Ocula”, 24(28), 2023, pp. 128-152.

<sup>157</sup> Baldacci, C. *An Archipelago of Ecological Care: Venice, Its Lagoon, and Contemporary Art*, 2023.

<sup>158</sup> Barca, S. *Forces of Reproduction: Notes for a Counter-Hegemonic Anthropocene*. Cambridge (UK): Cambridge University Press, 2020.

<sup>159</sup> Salerno, G. M. *Estrattivismo contro il comune. Venezia e l’economia turistica*, 2018.

<sup>160</sup> Middleton, F., Consolandi, P. *Re-sourcing the Strands of Life: Biocentric Politics in the Primordial Broth*, in “Strelka Mag Online”, 2020.

## 2.2 La cucina come bene comune per nutrire molti mondi possibili

Ribadendo quanto accennato prima, se considerata oltre la sua apparenza “cartolinesca”, la laguna veneziana può offrire una lezione preziosa per immaginare futuri post-antropocenici e mettere in discussione gli approcci contemporanei alla conservazione della natura fondati sulla valorizzazione economica della stessa, proponendo al contempo nuove strategie spaziali per “de-finanziarizzare”<sup>161</sup> l’ambiente. Questo ambiente anfibio, fatto di acque salmastre, barene e zone intertidali in perenne metamorfosi, costituisce un esempio radicale di coabitazione ecologica e interdipendenza. Qui, la distinzione tra terra e mare sfuma, e con essa anche quella tra umano e non umano, tra naturale e culturale, in un sistema per cui tutto è interconnesso, o, come esprime la filosofa Donna Haraway: “Nobody lives everywhere; everybody lives somewhere. Nothing is connected to everything; everything is connected to something”<sup>162</sup>.

Inoltre, essendo caratterizzato da una ricca e continua sedimentazione, materiale, storica, culturale, l’arcipelago può proporsi come modello di *commons* vivente<sup>163</sup>, dove la diversità e l’integrazione di una moltitudine di dimensioni prevalgono sull’egemonia. È, simbolicamente, il contrario del mondo unico proposto dalla visione estrattiva dell’Antropocene: una costellazione di molti mondi possibili intrecciati. In questa prospettiva, anche la cucina può essere ripensata come un bene comune, sia in quanto spazio o risorsa materiale, sia come pratica multi specie, che può nutrire corpi e relazioni. La riflessione di base, che accompagna anche tutto il presunto lavoro di tesi, è che cibo e paesaggio siano co-costituiti<sup>164</sup>. Non esiste un paesaggio separato dalle pratiche che lo abitano, né un cibo che sia estraneo alle logiche spaziali, ecologiche e sociali da cui emerge. Ogni gesto legato al cibo, come coltivare, raccogliere, cucinare, condividere, modella lo spazio che attraversa e lo definisce. Allo stesso tempo, è il paesaggio, inteso come insieme dinamico di relazioni tra esseri umani, non-umani e infrastrutture, a rendere possibile e a

<sup>161</sup> Fernández Pascual, D., & Schwabe, A. *Offsetted*. Berlin: Hatje Cantz, 2022.

<sup>162</sup> Haraway, D. J. *Staying with the Trouble: Making Kin in the Chthulucene*. In *Staying with the Trouble*. Durham (USA): Duke University Press, 2016.

<sup>163</sup> Alba, R., Klepp, S., & Bruns, A. *Environmental Justice and the Politics of Climate Change Adaptation—the Case of Venice*, in “Geographica Helvetica”, 75(4), 2020, pp. 363-368.

<sup>164</sup> Potteiger, M. *Eating Places: Food Systems, Narratives, Networks, and Spaces*, 2013.

condizionare le pratiche alimentari. Questa prospettiva si intreccia con l’idea, già accennata prima, di “Pluriverso”<sup>165</sup>, che designa la coesistenza di molteplici visioni e pratiche di vita che sfuggono alla totalizzazione imposta dalla modernità occidentale e dal suo paradigma estrattivista. Come afferma l’antropologo Arturo Escobar:

...To conclude, I can say, in retrospect, that my overriding concern is with difference, and how difference is affaced or normalized, and, conversely, how it can be nourished. (...) Today, difference is embodied for me most powerfully in the concept of the Pluriverse, a *world where many worlds fit*, as the Zapatista put it with stunning clarity<sup>166</sup>.

Qui, i molti mondi possibili non vengono racchiusi solamente in un concetto teorico, ma incarnano una realtà materiale, vissuta congiuntamente da esseri umani, animali, piante, microrganismi, elementi geologici, spiritualità, culture e storie diverse. È un invito a riconoscere che non esiste un solo modo giusto di abitare la terra, ma molti mondi possibili che coesistono. Per questo motivo, la cucina può essere letta come uno dei crocevia più concreti del Pluriverso, un luogo dove le differenze si incontrano e si contaminano. Ogni ricetta è l’esito di un incontro tra mondi diversi, tra un vegetale cresciuto in un certo suolo, un sapere vernacolare, una tecnica appresa, una memoria condivisa, e un metabolismo locale. Cucinare diventa un atto politico e culturale, in cui umano e non-umano si compongono in modo situato, dando forma a ecologie relazionali che sfidano la separazione moderna tra natura e cultura, tra chi cucina e chi consuma, tra individuo, materie prime e ambiente.

In questo contesto, le alghe che abitano le acque veneziane possono offrire un esempio emblematico della coesistenza di mondi diversi e del rapporto interconnesso tra umano e non-umano che contraddistingue la laguna. Specie come il *Sargassum muticum* e l’*Undaria pinnatifida*<sup>167</sup> (nota anche come alga

---

<sup>165</sup> Escobar, A. *Designs for the Pluriverse: Radical Interdependence, Autonomy, and the Making of Worlds*. Durham (USA): Duke University Press, 2018.

<sup>166</sup> Ivi, P. 16

<sup>167</sup> In entrambi i casi si tratta di specie alloctone provenienti dalle coste asiatiche, Il loro primo rinvenimento in laguna di Venezia risale all'estate del 1992, nel bacino meridionale e molto probabilmente l'introduzione è connessa all'attività di importazione di prodotti ittici. Attualmente hanno colonizzato gran parte dei substrati duri presenti in laguna centrale diventando invasive, specialmente nelle aree di marea medio-bassa. Cfr. <https://www.silvenezia.it/?q=node/98> . (ultimo accesso 26/06/2025).

Wakame), originarie dei mari del Giappone e di altri paesi asiatici, sono comparse in laguna verosimilmente a seguito del traffico navale globale, trasportate dalle navi cargo e dalle grandi navi da crociera. La loro presenza segnala l'intreccio di rotte commerciali ittiche e dinamiche turistiche post-coloniali, inoltre, possono essere viste come testimoni viventi di un incontro tra ecosistemi lontani, di un dialogo transoceanico inscritto nel paesaggio lagunare, caratterizzando, così, la realtà lagunare contemporanea e il potenziale di un'ecologia di co-esistenza pluriversale, si segnala infatti la grande difficoltà nell'attuare interventi di sradicamento per preservare la biodiversità autoctona<sup>168</sup>. Tuttavia, si scontrano con un paradosso che rivela la fragilità del rapporto contemporaneo tra ambiente e comunità umana: pur crescendo in abbondanza lungo le fondamenta e i canali, esse non rientrano nella dieta locale tradizionale, né possono essere raccolte a scopo alimentare, a causa dell'elevato livello di inquinamento delle acque<sup>169</sup>. Sarebbe bello pensare ad un futuro in cui le alghe possano costituire parte della dieta lagunare, così come ne costituiscono l'ecosistema, immaginando interventi ecologici mirati a ridurre l'inquinamento delle acque. Le alghe, in questo senso, potrebbero diventare un simbolo della “nuova dieta lagunare”, per riattivare connessioni con l’ambiente e includere il non-umano in un progetto di convivenza rigenerativa. Introdurle nel repertorio alimentare locale, laddove le condizioni ambientali lo permettano, non significherebbe soltanto diversificare l’alimentazione, ma anche riconoscere il valore ecologico e culturale di presenze altre, promuovendo una convivialità multi specie e situata.

Proseguendo con la stessa logica, pensare la cucina in chiave pluriversale, e più in generale, assumere Venezia come “la cucina” per l’Antropocene significa

---

<sup>168</sup> Curiel, D. & Marzocchi, M. *Stato delle conoscenze nella laguna di Venezia di due Alien Species: Undaria pinnatifida e Sargassum muticum*, in “Lavori”, 35, 2010, Società Veneziana di Scienze Naturali pp. 93-106.

<sup>169</sup> Di questo argomento si è discusso durante la prima attivazione di “Tavole Conviviali”, un progetto aperto, supportato da Ocean Space Venezia e curato dalla ricercatrice Chiara Famengo e dal collettivo di ricerca gastronomica Tocia!. Durante questo primo incontro, intitolato “Canal Sargassi”, il biologo marino Bruno la Rocca ha accompagnato i partecipanti lungo una camminata ecologica tra le alghe che abitano la laguna, al fine di ricreare un algario che ne mappasse tutte le specie e ne raccontasse le peculiarità e le influenze sulle acque. Cfr. <https://www.ocean-space.org/it/ricerca/tavole-conviviali.html> (ultimo accesso 26/06/2025).

allora non ridurla a uno spazio “vetrinizzato”<sup>170</sup>, funzionale al consumo e alla vendita, ma valorizzarla come una tavola in cui avviene una connessione tra più mondi, un palcoscenico in cui l’esperienza dell’incontro con l’altro e il modo in cui essa produce significato assume primaria importanza<sup>171</sup>. In aggiunta, in una città come Venezia, segnata da un costante processo di riduzione a monocultura turistica, la cucina può ancora rappresentare uno spazio di multiculturalità in cui si possono coltivare mondi diversi attraverso pratiche *site-specific*, coinvolgenti e inclusive.

Tuttavia, a dispetto di questa visione che attribuirebbe alla cucina un ruolo centrale e generativo all’interno dell’arcipelago lagunare, la realtà contemporanea veneziana racconta tutt’altra storia. Se, sulla base delle riflessioni precedenti, si potrebbe supporre che la cucina sia una pratica profondamente radicata nel territorio e rappresenti uno dei nuclei che contribuiscono maggiormente all’identità collettiva veneziana, ciò che in verità si osserva nel quotidiano è una progressiva marginalizzazione della dimensione locale dell’alimentazione. Più che spazio di scambio e strumento per nutrire residenti e passanti, anche la cucina sembra ridotta a spettacolo, funzionale alla narrazione turistica della città (fig. 17). La produzione alimentare locale si è fortemente contratta e allo stesso tempo, i luoghi della cucina, come osterie, bacari, mercati, subiscono la pressione del turismo, della gentrificazione e della museificazione, che ne ridefiniscono il senso, il menù e i prezzi. Insomma, al giorno d’oggi sembra che mangiare assuma le caratteristiche di un atto disordinato, per dirla con le parole della scrittrice e storica Sasha Gora, la quale prosegue dicendo: “Mangiare è un atto disordinato. È estrattivo ed è sfruttamento, ma può anche mettere in atto etiche della cura, politiche di conservazione e sforzi per restaurare e mangiare *con* gli ambienti invece di

<sup>170</sup> Codeluppi, V. *La vetrinizzazione sociale. Il processo di spettacolarizzazione degli individui e della società*. Torino: Bollati Boringhieri, 2007, pp. 1-109. In questo saggio, il sociologo spiega il fenomeno odierno della “vetrinizzazione sociale” partendo proprio dal concetto di “vetrina” che dai primi del ‘700 avrebbe trasformato qualsiasi oggetto posto all’interno della sua cornice in oggetti di desiderio e spettacolo, innescando così negli avventori un forte brama di consumo. Oggi giorno la città di Venezia convive con questa cornice, avvalorata da strutture ricettive, turismo navale, tour operator ecc..., che contribuiscono a dare al visitatore un’idea spettacolarizzata di Venezia, per indurlo alla partecipazione e al consumo.

<sup>171</sup> Métais, F. *Relational Aesthetics and Experience of Otherness*, in Vaughan, C. & Vidmar Jovanović, I. *Proceedings of the European Society for Aesthetics*, Fribourg (CH): European Society for Aesthetics Conference, Vol. 11, 2019..

semplicemente divorarli”<sup>172</sup>. I processi di *food gentrification*, o *foodification*<sup>173</sup>, presenti anche in tante altre città italiane, assumono qui a Venezia una forma fortemente polarizzante che spingono esercizi di ristorazione di fascia media-alta orientati al turista globale e incentivano il progressivo disinvestimento dai circuiti locali di produzione e distribuzione alimentare, che rende difficile accedere a cibo fresco e accessibile a chi abita la città.

In questo scenario, l’identità alimentare veneziana viene separata dal contesto ecologico e sociale che l’ha generata e, il rischio, è che il processo di *foodification* finisce per plasmare “l’immaginario urbano attraverso la mobilitazione di atmosfere esperienziali e strategie di spettacolarizzazione incentrate sul consumo di cibo: l’esito di un simile processo di *place branding* è la produzione di un ‘urbanoid ripieno di valore’, in cui il cibo (e la città) divengono un feticcio costruito attraverso le logiche culturali dell’attuale capitalismo comunicativo”<sup>174</sup>, ridefinire gli spazi urbani non solo sul piano funzionale, ma anche simbolico e contribuire a marginalizzare ulteriormente i soggetti e le pratiche che sfuggono a queste logiche di valorizzazione turistico-commerciale. Tuttavia, anche dentro questo quadro emergono contro-movimenti. Pratiche locali, informali e resistenti: dalla pesca artigianale (fig. 18, 19, 20) alla riscoperta di ricette lagunari, dai mercati rionali alle cucine comunitarie, che si fondono con performance artistiche e manifestazioni attiviste, continuano a custodire un rapporto bilaterale con il cibo. È in questi margini, più che nei centri dominati dal consumo, che può ancora prendere forma un’ecologia del cibo che possa nutrire i territori e chi li abita.

### **2.3 Le pratiche di cucina radicale per “comprendere” Venezia: riflessioni metaboliche**

Se è ai margini del sistema turistico-estrattivo che si possono rintracciare segnali di un’altra ecologia del cibo, è proprio lì che vale la pena soffermarsi per osservare da vicino quelle pratiche che, con gesti profondamente politici,

<sup>172</sup> Gora, L. S. *On Ice: Life and Lunch at Mercato di Rialto*, in “LagoonScapes: The Venice Journal of Environmental Humanities: The Venice Journal of Environmental Humanities”, 79(100), 2021.

<sup>173</sup> Bourlessas, P., Loda, M., & Puttilli, M. *Cibo e trasformazioni urbane. Varianti di foodification*. “Rivista Geografica Italiana”, 2022/4.

<sup>174</sup> Ivi, p.10

resistono all’omologazione e al consumo spettacolarizzato. In questa sezione, che proseguirà poi nel terzo, e ultimo, capitolo, si intende esplorare la matrice delle esperienze situate di “cucina radicale” veneziana, che, pur nella frammentazione e nella precarietà, disegnano alternative possibili. A Venezia, città considerata simbolo di fragilità e osservatorio dell’Antropocene, si parla di cucine collettive che operano in spazi occupati. Si pensi ad esempio al collettivo di ricerca gastronomica Tocia!<sup>175</sup> o di progetti artistici che usano il cibo come mezzo di attivazione ecologica, come ad esempio il collettivo Barena Bianca, il quale attraverso performance, happenings e installazioni si pone l’obiettivo di “portare alla luce problematiche ecologiche e sociologiche adottando la Barena come emblema”<sup>176</sup>. Si pensi anche alle reti di produzione e distribuzione alternativa, come ad esempio il progetto “Osti in Orto”<sup>177</sup> per cui tredici ristoratori veneziani hanno affittato una porzione di terreno sull’Isola di Sant’Erasmo per coltivare tutte le materie prime che poi vengono utilizzate per la preparazione delle pietanze nei propri ristoranti. In questo quadro, il cibo diventa strumento di nutrimento o occasione di convivialità, ma anche mezzo per “digerire i territori”<sup>178</sup>, inteso come medium utile a metabolizzare spazi, storie e relazioni, restituendo loro nuove possibilità di senso e di vita:

Without a doubt, eating is one of the main drivers of human activity. Food, its supply, preparation, and consumption, has an impact on both domestic and public space, and it also affects the organisation of the city and its relationship with the surrounding territory, near and far<sup>179</sup>.

Proprio a Venezia, in occasione della Biennale d’Architettura del 2023, il padiglione spagnolo fu dedicato interamente ad analizzare il ruolo del cibo

<sup>175</sup> Tocia Venezia (@Tociavenezia), profilo Instagram <https://www.instagram.com/Tociavenezia/?hl=it>. (ultimo accesso 26/06/2025).

<sup>176</sup> Barena Bianca. *Bio, CV & portfolio*. Estratto da <https://www.barenabianca.earth/bio-cv-portfolio/>. (ultimo accesso 26/06/2025).

<sup>177</sup> Osti in Orto (@ostinorto). Profilo Instagram. <https://www.instagram.com/ostinorto/> (ultimo accesso 26/06/2025).

<sup>178</sup> Biennale Architettura 2023, *Padiglione Spagna*. La Biennale di Venezia, 2023. Estratto da: <https://www.labiennale.org/it/architettura/2023/spagna> (ultimo accesso 1/07/2025).

<sup>179</sup> Space and Food: Table, Home, Market, Activities. CCCB. Estratto da, <https://www.cccb.org/en/activities/file/space-and-food-table-home-market/242440> (ultimo accesso 1/07/2025).

come lente d’ingrandimento per indagare il nostro rapporto con l’ambiente e le implicazioni sistemiche della produzione alimentare. Nel corso degli stessi mesi, sono state poi realizzate attività collaterali, in collaborazione col collettivo veneziano Barena Bianca<sup>180</sup>, con l’intento di situare localmente la ricerca dei curatori spagnoli, Eduardo Castillo Vinuesa e Manuel Ocaña, e radicare le riflessioni teoriche in pratiche ecologiche e sociali concrete.

Si può affermare che queste esperienze sfidano l’estetica estrattiva del turismo, e contribuiscono a combattere la negazione del diritto alla città<sup>181</sup>: se lo spazio che la determina è un prodotto sociale<sup>182</sup>, perché frutto dell’appropriazione e ridefinizione da parte dell’individuo, allora è necessario prendere in considerazione anche i risvolti politici di una città che ha fatto del proprio perimetro un “negoziò” dedito al consumo cosmopolita<sup>183</sup>. Inoltre, attraverso le medesime pratiche sarebbe possibile riaprire un dialogo tra la natura lagunare, la comunità, la sua storia alimentare e le forze che tengono Venezia in vita, spesso rese invisibili dal racconto dominante<sup>184</sup>. In ultimo, potrebbero contribuire a tracciare nuove geografie post-coloniali, immaginando Venezia come un luogo in cui è ancora possibile cucinare, e quindi vivere, secondo contro-strutture politiche che operino una ridistribuzione delle risorse e del loro utilizzo, all’interno di un mondo iper-globalizzato<sup>185</sup>.

### **2.3.1. Arte e attivismo: ulteriori riflessioni su Venezia come “museo vivo”**

Interrogandosi sulle peculiarità che potrebbero accomunare le pratiche di cucina radicale a livello internazionale e più nello specifico, nel territorio veneziano

---

<sup>180</sup> Tra le attività collaterali proposte, fu organizzato un workshop dal titolo “Food as Gathering” che comprendeva un pranzo conviviale in una Glass Factory a murano e un picnic a Sant’Elena Bianca e più camminate didattiche tra le barene di Campalto, i murazzi del lido, il Mose e Sant’Erasmo. Entrambe furono guidate dal collettivo Barena Bianca, con la partecipazione di ospiti d’eccezione come i curatori dello stesso Padiglione spagnolo, alcuni professori, esperti e studenti in residenza. Lo scopo principale era quello di stimolare riflessioni multidisciplinari riguardo la convivialità, il cibo, l’architettura, l’urbanistica e l’ambiente. Cfr. Barena Bianca (@barenabianca), profilo Instagram. Estratto da <https://www.instagram.com/barenabianca/> (ultimo accesso 1/07/2025).

<sup>181</sup> Lefebvre, H. *Il diritto alla città*, Verona: Ombre Corte, 2014.

<sup>182</sup> Lefebvre, H., *La produzione dello Spazio*, Milano: PGreco, 2018.

<sup>183</sup> Minoia, P. *Venice reshaped? Tourist Gentrification and Sense of Place*, in Bellini, N. & Pasquinelli, C. *Tourism in the City: Towards an Integrative Agenda on Urban Tourism*, Cham: Springer, 2017, pp. 261-274.

<sup>184</sup> Barca, S. *Forces of Reproduction: Notes for a Counter-Hegemonic Anthropocene*, 2020.

<sup>185</sup> Fernandez Pascual, D., & Schwabe, A. *The Empire Remains Shop*, Columbia University Graduate School, 2018.

emerge il loro stretto legame con il mondo dell'arte. Che si parli delle performance di Tiravanjia, di Marije Vogelzang e di Cooking Sections, trattate nel capitolo precedente, o di alcuni collettivi veneziani come Tocia! e Barena Bianca, è possibile notare come tutti prendano spunto dall'ambito artistico, facendo di installazioni *site-specific* e performance un atto politico per difendere il diritto alla città, e, contemporaneamente, un punto di partenza per ripensare l'arcipelago in qualità di museo come spazio comune, aperto, e quindi, di riflettere altrettanto sul diritto al museo<sup>186</sup>. Contestualizzando la tesi per cui: “Pensare al museo come a uno spazio pubblico in cui si producono conoscenza e coscienza collettive implica, prima di tutto, mantenerlo vivo come luogo sia di contestazione sia di cura”<sup>187</sup>, si può pensare che, piuttosto che rifiutare l'immagine di Venezia come “museo a cielo aperto”, potrebbe tornare utile riconoscere la propria potenzialità di essere un museo vivo e accessibile, in grado di custodire e attivare le proprie risorse fatte di storie stratificate e ricchezze ecologiche e culturali. Per far ciò, però, deve poter ospitare lo scambio e il dialogo come succedeva ai tempi dei mercanti della Serenissima, insomma deve poter rimanere una città viva<sup>188</sup>. Partendo dall'assunto per cui: “Il dialogo transdisciplinare è una caratteristica fondamentale della museologia contemporanea”<sup>189</sup>, agire criticamente sulle modalità in cui il museo si configura, si abita e si utilizza significherebbe indirettamente agire su Venezia stessa, sui suoi spazi e sui dialoghi e relazioni che la tengono in vita. In altre parole, il passaggio dal diritto alla città al diritto al museo si tradurrebbe in rivendicare il diritto al museo per rivendicare nuove modalità di abitare Venezia, sottraendola all'estrazione estetica e turistica per restituirla alle comunità che la attraversano, come spazio di sperimentazione politica e conviviale. In questa prospettiva, le pratiche di cucina radicale che dialogano con il mondo dell'arte contribuiscono a tale ripensamento, riconfigurando il museo, da luogo di contemplazione passiva, a spazio vivo, relazionale e

---

<sup>186</sup> Pastore, S. *The Right to the Museum: From the White Cube to the Critical Museum*, in “Sociologica”, 19(1), 2025, pp. 65-82.

<sup>187</sup> Baldacci, C. (Re) *Configuring the Museum as Public Space. The Artist Role According to Marcel Broodthaers and Hans Haacke*, in “Paradigm”, 39(1), 2021, pp. 5-22.

<sup>188</sup> Calabi, D. *Venezia è viva (Venice is alive; Venise est vivante)*. Parigi: Édition Liana Levi, 2025.

<sup>189</sup> Ivi, p.67

nutriente, un “museo metabolico”<sup>190</sup>, per riprendere le parole espresse in merito, nel primo capitolo, in cui il cibo alimenta un metabolismo interspecie tra pubblico, istituzioni, politiche e territorio, trasformando la curatela in una pratica ecologica transdisciplinare.

Ricollegandomi alle questioni di fondo che guidano questo lavoro, nel prossimo e ultimo capitolo, si procederà ad analizzare più da vicino il grado di radicalità e il potenziale sovversivo delle pratiche di cucina specificamente veneziane, attraverso l'esame di alcuni casi studio. In questa fase dell'indagine, però, l'obiettivo non sarà tanto quello di valutare quanto tali pratiche riescano a distaccarsi dalle istituzioni, quanto piuttosto di interrogarsi su come possano fungere da rinforzo e facilitazione del dialogo tra istituzioni, musei e comunità, agendo come interfacce metaboliche con la funzione di vitalizzare e rendere permeabile la relazione tra queste sfere. L'idea si basa su una premessa di fondo: Venezia è una città unica, la cui particolare configurazione urbana ed ecologica rende comprensibile, e non del tutto sbagliata, l'idea di assimilarla a un museo a cielo aperto. L'errore, semmai, potrebbe stare nel voler negare o superare questa condizione, invece di accoglierla come una realtà da vivere in modo consapevole. Piuttosto che rifiutare o denigrare l'immagine di Venezia come museo accessibile a tutti, si potrebbe provare a riconoscerla come una possibilità: un'opportunità per ripensare il rapporto tra comunità locali, turisti, ambiente lagunare, terraferma, residenti e nuovi arrivati. In tal senso, vivere Venezia significherebbe anche accettare la sfida contemporanea, per dirla con le parole della filosofa Donna Haraway, di “*Staying with the trouble*”<sup>191</sup> (stare nel problema), trasformando quella che sembra una costrizione in una nuova convivenza possibile.

Per quanto riguarda la capacità di dialogo con l'ambiente circostante, le pratiche di cucina radicale lagunari sembrano effettivamente nate da esigenze dell'ambiente stesso. In un certo senso, quindi, è come se incarnassero in modo tangibile i bisogni ecologici, sociali e culturali del territorio che le ha generate,

---

<sup>190</sup> Deliss, C. *Clémentine Deliss: The Metabolic Museum* (Vol. 4). Berlin (DE): Hatje Cantz Verlag, 2020.

<sup>191</sup> Haraway, D. J. *Staying with the Trouble: Making Kin in the Chthulucene*, 2016.

sotto forma di ricette, piatti e performance, facendo leva sulla dimensione e potenzialità relazionale del cibo. Rispetto alle pratiche internazionali analizzate in precedenza, caratterizzate da un linguaggio tendenzialmente universale e spesso ancorato a retoriche proprie dell'arte contemporanea, le esperienze veneziane si distinguono per l'adozione di un linguaggio profondamente specifico, radicato nel territorio e talvolta espresso anche attraverso forme regionali e lessici dialettali. È forse in questa radicale localizzazione, in questa scelta di abitare il contesto, piuttosto che astrarsene, che si cela il potenziale di Venezia come osservatorio antropocenico, capace di far emergere una forma di ecologia culturale che si nutre dei saperi locali per elaborare risposte situate alle trasformazioni planetarie. In altre parole, se l'arte contemporanea e le pratiche di cucina radicale hanno spesso rivendicato un ruolo trasformativo attraverso il cibo come medium, a Venezia queste pratiche sembrano compiere un passo in più, rinunciando alla pretesa di universalità per abbracciare un posizionamento contestuale, in grado di generare spazi di sperimentazione politica e conviviale all'interno del tessuto lagunare. Questa prospettiva invita infine a ripensare il ruolo del museo, e più in generale delle istituzioni culturali, non come luoghi da cui distaccarsi, ma come spazi in cui negoziare collettivamente forme di vita alternative, capaci di riconnettere la città al suo ambiente e alle comunità che la abitano. Ciò risulta particolarmente rilevante nell'epoca odierna, in cui questioni ambientali, processi di globalizzazione, gentrificazione e ingiustizie sociali sono entrate a far parte del discorso artistico. L'apparente contraddizione di agire all'interno del sistema, pur contestandolo, potrebbe configurarsi come una strategia cruciale: non una resa, ma uno spazio di tensione produttiva, in cui diventa possibile sperimentare nuove forme di resistenza<sup>192</sup>. A questo proposito, è bene sottolineare che questa tensione tra appartenenza al sistema e volontà di sovvertirlo non è nuova nella storia dell'arte contemporanea, e trova una delle sue espressioni più emblematiche nelle pratiche di *Institutional Critique*<sup>193</sup> sviluppatesi tra gli anni Sessanta e Settanta. Artisti come Hans Haacke hanno agito dall'interno delle istituzioni

---

<sup>192</sup> Baldacci, C. (Re) *Configuring the Museum as Public Space. The Artist Role According to Marcel Broodthaers and Hans Haacke*, 2021.

<sup>193</sup> Alberro, A., & Stimson, B. (Eds.). *Institutional Critique: An Anthology of Artists' Writings*. Cambridge (UK): Mit Press, 2011.

museali per denunciarne le connessioni opache con il potere economico e politico<sup>194</sup>. Emblematica in tal senso è l'opera Shapolsky et al. *Manhattan Real Estate Holdings, A Real-Time Social System, as of May 1, 1971*<sup>195</sup>, in cui Haacke mappa le attività speculative di una holding immobiliare newyorkese, rivelando i legami tra arte, capitale e gentrificazione urbana. La mostra, prevista al Guggenheim Museum, fu successivamente censurata proprio per l'eccessiva scomodità del contenuto, confermando la fragilità delle istituzioni di fronte alla critica sistematica.

Sarà dunque a partire dall'analisi delle prossime pratiche situate che si cercherà di rispondere all' ultimo quesito cardine: può Venezia, attraverso il cibo, ripensarsi come un museo metabolico e relazionale, idoneo a ospitare processi di trasformazione ecologica e sociale, sottraendosi alla sola estrazione estetico-turistica?

---

<sup>194</sup> Pelzer, B., & Soliman, A. *The Paradigm of Deduction*, in “October”, 149, pp.199–201, 2014.

<sup>195</sup> Whitney Museum of American Art. Shapolsky et al. *Manhattan Real Estate Holdings, a Real-Time Social System, as of May 1, 1971* [Opera visuale]. In *Whitney Museum of American Art collection*, 1971. Estratto da <https://whitney.org/collection/works/29487> (ultimo accesso: 13/07/2025).

## **Capitolo 3 - Le pratiche culinarie radicali come sperimentazioni verso un nuovo modello di convivenza: analisi di tre casi studio veneziani**

L'ultimo capitolo si concentra sull'analisi di alcune pratiche di cucina radicale nate e sviluppate a Venezia. L'obiettivo è osservare come queste esperienze agiscano all'interno del contesto lagunare, intrecciando relazioni tra comunità, istituzioni e ambiente, e valutare se possano contribuire a definire la città come un "museo metabolico". Nei capitoli precedenti sono state delineate le cornici teoriche ed esempi di scala internazionale utili per comprendere il potenziale politico, ecologico e culturale del cibo come strumento di trasformazione. In questa sezione, l'attenzione si sposterà, invece, su casi specifici, radicati nel territorio, in cui il legame con l'ecosistema lagunare e con i saperi locali è parte integrante della pratica.

L'analisi si articolerà in tre momenti. Nella prima parte verranno presentati e descritti i casi studio selezionati, mettendo in evidenza gli elementi che li rendono significativi rispetto alle questioni centrali della ricerca. Seguirà, dunque, una riflessione dei casi studio contestualizzata con la nozione di museo metabolico, inteso come spazio di trasformazione delle risorse naturali, delle storie e delle relazioni sociali in processi vitali per la comunità. Infine, verranno discusse le principali criticità emerse, per arrivare a formulare una risposta alla domanda finale dell'intera indagine: può Venezia, attraverso il cibo, elaborare un modello di convivenza in grado di contestare in maniera pragmatica oltre che teorica l'estrazione estetico-turistica e aprire nuove possibilità di relazione tra città, ambiente e abitanti?

### **3.1 “In Cason se Tocia!” Il casone tra Chioggia e Pellestrina, nelle mani del collettivo Tocia! Cucina e Comunità**

“In Cason se Tocia!” è l'ultima iniziativa del collettivo Tocia!, sviluppata in collaborazione con il Cason da Sandro e l'associazione Blu Oltremare<sup>196</sup>. L'esperienza si svolge all'interno di un vero e proprio casone, una palafitta

---

<sup>196</sup>Blu Oltremare è un'associazione fondata da appassionati ed esperti della laguna veneziana, con l'obiettivo di condividere le peculiarità del territorio e contemporaneamente sensibilizzarne le fragilità. Utilizzando il Cason Da Sandro come base, una struttura storica situata nel mezzo della laguna veneziana, organizza esperienze ad hoc per celebrare le tradizioni locali e l'ambiente marino. Cfr. <https://blu-oltremare.it>

immersa nelle acque tra Pellestrina e Chioggia, raggiungibile solo in barca e circondata da un paesaggio dove il tempo sembra scorrere più lentamente (Fig. 21, 22). Qui prende forma l’idea di “ittiturismo” che si traduce in un viaggio gastronomico nel cuore della laguna: il pescato fresco, costituito solitamente da Ostrica del Doge, vongole, calamari, moeche, granchi e altre specie stagionali, arriva direttamente dalle acque circostanti e viene cucinato sul posto secondo tecniche tradizionali tramandate dai pescatori locali. Il menù non è mai fisso, ma segue la disponibilità del momento, rafforzando, in tal modo, il legame con i cicli naturali e col sapere culinario appartenente a questa geografia. L’ambiente del casone, con le sue strutture in legno, le reti appese e le storie raccontate in dialetto, diventa parte integrante dell’esperienza, trasformando il pasto in un’espressione della cultura veneziana più primitiva. Il linguaggio con cui il progetto si presenta è diretto e sensoriale: il racconto della pesca si intreccia con quello della cucina, mentre la navigazione per raggiungere il casone diventa già essa stessa un momento di contatto con la dimensione acquatica-anfibia della città.

Pur mantenendo una forte autonomia organizzativa, con “In Cason se Tocia!” emerge in modo evidente la volontà del collettivo di instaurare un dialogo fertile con le realtà locali, trasformando le esperienze in occasioni per rafforzare l’idea di una piattaforma di ricerca condivisa e interdisciplinare. Una rete viva e in continua espansione, alimentata da artisti, contadini, raccoglitori, pescatori, attivisti e ricercatori, accomunati dall’impegno a preservare il patrimonio ambientale e sociale della laguna. In questo intreccio di saperi diversi, i momenti conviviali si rinnovano da semplici occasioni gastronomiche a veri e propri riti in cui generare una nuova consapevolezza comunitaria, ponendo il cibo al centro di una riflessione collettiva sul futuro di Venezia.

Durante il lavoro di ricerca ho avuto l’opportunità di intervistare Marco Bravetti, fondatore di Tocia!, raccogliendo una serie di pensieri e racconti che hanno permesso di ricostruire la visione e le pratiche del collettivo. Tocia! intende essere molto più di un progetto gastronomico, racchiude l’idea, come già accennato, di una piattaforma fluida di ricerca interdisciplinare e condivisa nata a Venezia, con l’intento di mettere la cucina al servizio di una riflessione più ampia sul paesaggio, la comunità circostante e l’ambiente tipico dell’isola. Creato tra il 2020 e il 2021, si muove tra diversi progetti come “Convivio

Acquatico”: un programma di pranzi e cene conviviali guidati dal menù lagunare, o residenze artistiche e pop up urbani, coinvolgendo cuochi, artigiani che ne realizzano, per esempio, le stoviglie, pescatori, contadini, biologi e ricercatori. Marco sperimenta processi di fermentazione, *foraging* e riciclo creativo degli scarti alimentari, lavorando su tecniche di conservazione e preparazioni inedite come il *garum* di pesce: una salsa fermentata a base di scarti di pesce provenienti dal mercato di Rialto, cotechino di anguilla, ‘nduja di seppia e miso di pane: una pasta ricca, utile a insaporire, ottenuta da scarti di panifici locali lasciati macerare. In questo modo valorizza specie locali e saperi tradizionali, riportandoli in dialogo con pratiche contemporanee e opponendosi a un’immagine stereotipata della cucina veneziana.

Marco ha mosso i primi passi nel mondo gastronomico come chef, lavorando sia in cucine locali, che in contesti più internazionali. Tuttavia, una delle esperienze più importanti e incisive è avvenuta durante uno stage al celebre ristorante Noma di Copenaghen, uno dei punti di riferimento del movimento della Nuova Cucina Nordica e più in generale, della cucina contemporanea<sup>197</sup>. Lì, ha iniziato a prendere forma il suo approccio specifico agli ingredienti e alla cucina. Il fondatore del Noma, lo chef René Redzepi, ha rivoluzionato la gastronomia contemporanea grazie a una profonda attenzione al *foraging*<sup>198</sup>, alla fermentazione e all’uso esclusivo di ingredienti stagionali e locali, espressione del territorio nordeuropeo. A questi aspetti, lo chef ha sempre affiancato lavori di ricerca e divulgazione, apportando un contributo scientifico importante, anche sotto forma di libri, che hanno consolidato la sua influenza nel mondo culinario<sup>199</sup>. Questa filosofia ha condotto l’idea che il cibo possa

<sup>197</sup> Nel 2004 dodici chef danesi firmarono il Manifesto della Nuova Cucina Nordica, caratterizzato da parole chiave come purezza, stagionalità, etica, salute, sostenibilità e qualità. Il manifesto segnò l’inizio di un cambiamento trasformativo non solo nei confronti della cucina, ma rispetto l’intero sistema alimentare e alla sua catena di valore. Cfr. <https://cookinc.it/2024/01/16/il-cambiamento-gastronomico-danese-di-ieri-e-di-domani/>

<sup>198</sup> Con il termine *Foraging* si intende l’atto di esplorare un territorio naturale per individuarne piante, fiori, bacche, funghi e più in generale alimenti commestibili, raccoglierli facendo attenzione a non danneggiare il substrato circostante e utilizzarli in cucina o per altri scopi, come ad esempio quello cosmetico. Cfr. <https://www.lacucinaitaliana.it/news/trend/foraging-raccogliere-piante-e-fiori-da-mangiare/>

<sup>199</sup> La ricerca scientifica e del territorio dello Chef Redzepi si convoglia in esperimenti di nuove tecniche culinarie, pratiche, pubblicazioni e libri, tra cui: Redzepi, R., & Zilber, D. *The Noma Guide to Fermentation: Including Koji, Kombuchas, Shoyus, Misos, Vinegars, Garums, Lacto-ferments, and Black Fruits and Vegetables*. New York: Artisan Books, 2018. / Pedersen, T., Meyer, C., Nursten, H., & Redzepi, R. *Gastronomy: The Ultimate Flavour Science?*. In *Developments in Food Science*, Vol. 43, Elsevier, 2006, pp. 611-616/ Ying, C., & Redzepi, R.

essere un vettore di identità culturale e trasformazione ecologica, riconoscendo l'importanza della condivisione, del menù stagionale e della ricerca sia visiva che concettuale. Tornato a Venezia, Bravetti ha tradotto questi propositi nel contesto lagunare: valorizzare gli scarti, praticare il foraging locale, sperimentare fermentazioni con pane avanzato o prodotti ittici secondari. L'obiettivo è creare un vero e proprio processo metabolico tra comunità e territorio, adoperando il cibo come mezzo e trasformandone i cicli naturali in pratiche conviviali e riflessive. In questo senso, ciò che ha assorbito dalle cucine nordiche non sono state solo tecniche culinarie, ma un “modello” che connette ricerca, sostenibilità e paesaggio. Questo paradigma definisce l'essenza di Tocia!, e rende il convivio uno spazio di politica quotidiana. L'atto del “Tociare”, contributo comune alla madre di fermentazione, e gesto primitivo su cui si fonda il collettivo, è metafora concreta di un organismo culturalmente vivo e in costante metamorfosi. Il nome nasce infatti dal veneziano “Tociare”, ovvero intingere il pane, la polenta o le dita in una salsa, il “tocio”, che cresce e si arricchisce nel tempo grazie al contributo di chi partecipa.

Restando all'interno dello scenario finora delineato, si può aprire una parentesi concettuale curiosa, considerando la salsa come un buon esempio di bene comune, contestualizzato in questo capitolo. La salsa è per Marco Bravetti non soltanto un elemento gastronomico, ma un vero e proprio fondamento concettuale che arricchisce l'aspetto conviviale di ogni pratica o evento. Come già accennato in precedenza, da anni, lo chef alimenta un *Garum*, salsa fermentata avviata con scarti di pesce e arricchita negli anni con ingredienti eterogenei quali erbe spontanee, spezie, scarti di verdura etc. che si materializza in organismo vivo, in continua trasformazione e si nutre dei contributi di chi partecipa. Conseguentemente, il gesto di “Tociare” si fa metafora di immersione e mescolanza: “un atto che unisce il corpo al cibo e la persona al paesaggio, in una relazione fluida, sensuale, a volte ironica e irriverente”, suggerisce Marco, “spesso come la stessa indole veneziana”<sup>200</sup>. “In dialetto, “Tociare” non significa soltanto “fare la scarpetta”, ma anche immergersi nell’acqua, tuffare

---

*You and I Eat the Same: On the Countless Ways Food and Cooking Connect Us to One Another*, in *MAD Dispatches*, Vol. 1. New York: Artisan Books, 2018. / Redzepi, R., *NOMA: Time and Place in Nordic Cuisine*. New York: Phaidon, 2010.

<sup>200</sup> Cfr. Intervista a Marco Bravetti di Tocia! a p. 108 della tesi.

un remo in laguna o bagnare una parte di sé: un lessico che fonde convivialità e contatto fisico, gioco e intimità”<sup>201</sup>. La salsa, per sua natura, aderisce al concetto di bene comune, raccogliendo sapori, storie e tracce di chi vi ha intinto, stratificando tempi e gesti in un unico corpo gastronomico. Bravetti stesso riconosce in essa l’elemento fondante della sua ricerca: la salsa è superflua per la sopravvivenza, ma indispensabile per il piacere, sia percettivo, che conviviale. È in questa “non necessità” che si nasconde la sua forza culturale, dai succhi di una cottura, dalle colature e dagli umori di un ingrediente, infatti, può nascere qualcosa di buono e condivisibile. In questo passaggio dal bisogno al desiderio, la salsa diventa espressione popolare di bellezza e di incontro, un nucleo dove avvengono contaminazioni e incroci culturali, un atto di resistenza contro le logiche utilitaristiche e le abitudini di spreco e consumo rapido dei pasti. In ultimo, incarna un atto politico: una contro-narrazione al turismo estrattivo, estremamente superficiale nei confronti della destinazione e con tendenze consumistiche, e un modo di restituire valore al territorio attraverso i suoi ritmi naturali, le sue materie prime e le sue comunità. Questa visione trova espressione anche in una serie di progetti che Tocia! porta avanti da anni, ampliando la cucina a gesto collettivo e dichiaratamente politico. Tra questi, *Supper Clash*: una rassegna di pasti caldi, informali e conviviali, concepita come spazio di incontro tra comunità e culture diverse. Più di una semplice cena, ogni appuntamento si propone di superare gli standard di una semplice cena, instradando un vero e proprio atto di resistenza e di costruzione di coscienza collettiva, una manifestazione di memoria delle lotte per la libertà e i diritti, in cui il cibo è, soprattutto, linguaggio di solidarietà e di alleanza. Accanto a questi momenti, nel menù del collettivo resiste da anni un piatto dal forte valore simbolico: gli *Intifalafel*. Gioco di parole e di sapori, questa ricetta unisce il falafel mediorientale alla dichiarazione esplicita di fratellanza e sostegno verso il popolo arabo, mantenendo viva la memoria delle sue lotte e ribadendo che la cucina può essere anche un terreno di schieramento. Così, tra fermentazioni e gesti conviviali, tra ricette tradizionali e piatti dal messaggio diretto, Tocia! intreccia gusto e politica, dimostrando che la tavola, e ciò che si

---

<sup>201</sup> Ibidem

costruisce attorno ad essa, può diventare uno spazio di resistenza e di immaginazione condivisa rispetto a un futuro giusto e sostenibile.

### **3.2 Dal *Garum* di pesce al *Salso* delle barene: quando la salsa diventa terreno**

Il *Garum* fermentato di Tocia! è già di per sé una pratica gastronomica profondamente *site-specific*, plasmata dalla laguna, dagli scarti e dalle mani di chi la coltiva. Ma basta scambiare una sola lettera, che emerge un termine ancora più radicato nel paesaggio lagunare: il *salso*, ecco un gioco di parole dialettale che sposta l'attenzione sempre più verso le radici. Il *salso*, o salmastro, indica il suolo salato, specifico della laguna e l'odore di mare. Questo passaggio lessicale vuole fungere da chiave interpretativa e fissare il significato di salsa nel contesto veneziano: se il *Garum* rappresenta il gesto comunitario che unisce cibo e persone, il *salso* è invece luogo, materia viva, organismo ibrido tra terra e mare che connette l'uomo al paesaggio. Sulla scia di questa immagine, si introduce il secondo caso studio: il collettivo The Tidal Garden.

Fondato nel 2020 a Venezia<sup>202</sup>, The Tidal Garden è un'agenzia di ricerca che esplora il potenziale edibile delle alofite, piante tolleranti al sale, come strumenti di adattamento culturale al cambiamento climatico, intrecciando ecologia, gastronomia, design e partecipazione territoriale.

Nella Laguna veneta, maree più frequenti e imprevedibili, l'avanzata del cuneo salino, l'innalzamento del livello del mare e precipitazioni irregolari stanno trasformando profondamente il paesaggio agricolo. Con l'aumento della salinità del suolo, la sopravvivenza di colture tradizionali diventa sempre più incerta. Ma ciò che per alcune piante è un ostacolo, per altre è un'opportunità: specie come la Salicornia, endemiche delle barene, stanno colonizzando porzioni sempre maggiori dei terreni agricoli costieri, aprendo la strada a nuove forme di produzione e consumo di cibo in sintonia con l'ecosistema lagunare. Il collettivo, composto dal cuoco e designer Lorenzo Barbasetti di Prun, dalla ricercatrice e curatrice Lodovica Guarnieri e dallo scienziato ambientale Filippo

---

<sup>202</sup> The Tidal Garden. *Food Habits for Cultural Adaptation to Climate Change*. Estratto da <https://thetidalgarden.earth/> (ultimo accesso 13/08/2025).

Grassi, collabora con istituti di ricerca, autorità pubbliche e una rete di produttori e produttrici per creare una filiera che integra saperi agricoli e gastronomici, trasformando le rendite saline in opportunità agricole e “abitudini alimentari per l’adattamento culturale al cambiamento climatico”<sup>203</sup>.

Dal 2021, The Tidal Garden è consulente del Comune di Cavallino-Treporti nella definizione di strategie di adattamento ai terreni salmastri in espansione. Parallelamente, ha sviluppato con artigiani e artigiane locali una gamma di prodotti a base di alofite, come pane, gelato e kombucha, ora in commercio a Venezia. Nel 2025, il progetto è diventato un marchio, a copertura dell’intera filiera dal campo al prodotto, con l’obiettivo di espandere la coltivazione e il consumo di alofite per rafforzare sovranità alimentare e resilienza climatica. Accanto alla ricerca e sviluppo agricola e gastronomica, The Tidal Garden cura un programma culturale che coinvolge chef, artisti e ricercatrici nella sperimentazione con le alofite e con i paesaggi salinizzati. Attraverso eventi, laboratori e progetti *site-specific*, promuove la conoscenza di queste piante pionieristiche e la loro inclusione nell’immaginario, nel patrimonio culinario e nella memoria culturale delle comunità lagunari.

### **3.2.1 “O tempora”: una performance sul catastrofismo**

“O tempora” è una performance- picnic atta ad anticipare un cataclisma annunciato, oppure a riflettere se il cataclisma sia o meno già cominciato. Co-ideato dal cuoco e designer Lorenzo Barbasetti di Prun, l’evento si è svolto nell’ambito del programma pubblico di *Italy: A New Collective Landscape*<sup>204</sup> al Museo dell’Associazione per il Design Industriale. L’iniziativa ha proposto un esercizio di adattamento a un “terreno nuovo”, non solo in senso geologico o agricolo, ma anche culturale e sociale, trasformando un momento conviviale in un laboratorio di riflessione sul rapporto fra paesaggio e alimentazione. Attraverso una sequenza di azioni gastronomiche e performative, i partecipanti

---

<sup>203</sup> The Tidal Garden. Estratto da <https://thetidalgarden.earth/> (ultimo accesso 19/08/2025).

<sup>204</sup> ADI Design Museum. *Italy: A New Collective Landscape*. ADI Design Museum, 2023. Estratto da <https://www.adidesignmuseum.org/mostre/mostre-temporanee/italy-a-new-collective-landscape-2023/> (ultimo accesso 23/08/2025).

sono stati invitati a confrontarsi con la materialità di un futuro segnato dalla salinità crescente, esplorando sapori, consistenze e pratiche legate alle alofite<sup>205</sup>.

“O Tempora” ha portato a Milano il lavoro di The Tidal Garden. Abbiam detto che non sarebbe stato un esercizio di contemplazione, né per le fauci tremolanti. Non un apericena. I tempi. Tempi duri, incerti. Tempi in cui reagire, cambiare passo, cambiare modo di fare le cose. Tempi di responsabilità e coscienza, da prendere. (Lo dovevi fare prima, al tempo!). Da immaginare. Abbiam posto una sfida ai tempi, spostato lo sguardo: guarda là! Viviamo i tempi della crisi, le conseguenze di ciò che stato, oppure il cataclisma sta per arrivare? Addestriamo il gusto, bestia selvaggia, per ciò che è già. Cos’è mai il futuro? Che tempi!<sup>206</sup>.

“O tempora” ha così agito come un dispositivo temporaneo di sperimentazione collettiva: uno spazio in cui cibo, design e narrazione hanno costruito un’esperienza immersiva capace di rendere percepibili, e persino commestibili, i cambiamenti in atto nella Laguna e oltre.

### **3.3 Un altro concetto di salsa radicale: *Il “Brodo Primordiale” del collettivo Barena Bianca***

Se con Tocia! la salsa prendeva corpo come gesto di convivialità radicato nel territorio, con The Tidal Garden assume concretezza nella materia salmastra della laguna, diventando simbolo di rispetto dell’ambiente e adattamento ai suoi cambiamenti, con Barena Bianca confluisce nell’immagine di un “Brodo Primordiale”<sup>207</sup>. In questo ultimo caso studio, la pratica gastronomica diventa matrice filosofica e sensoriale che ingloba ogni elemento in un processo di coesistenza radicale, dove le differenze non si annullano ma si dissolvono in una nuova totalità condivisa. Nel 2021 il collettivo ha infatti elaborato l’idea di un “brodo filosofico” ispirato all’origine della vita, intesa come il più grande risultato politico di un’assemblea interspecie: una mescolanza di corpi e ecosistemi che convivono. Il “Brodo Primordiale” non stabilisce gerarchie tra i

<sup>205</sup> Zirino, A., Elwany, H., Neira, C., Maicu, F., Mendoza, G., & Levin, L. A. *Salinity and its Variability in the Lagoon of Venice, 2000–2009*, in “Advances in Oceanography and Limnology”, 5(1), 41–59, 2014.

<sup>206</sup> The Tidal Garden (@thetidalgarden), profilo Instagram. Estratto da <https://www.instagram.com/thetidalgarden/> (ultimo accesso 13/08/2025).

<sup>207</sup> Barena Bianca. *Brodo Primordiale*. Estratto da <https://www.barenabianca.earth/brodo-primordiale/> (ultimo accesso, 19/08/2025).

suoi elementi: ognuno contribuisce a un risultato finale in cui le singolarità si sfumano, ma continuano a esistere come traccia percepibile nell’esperienza dell’assaggio. La prima versione del brodo ha preso forma a partire dalla Laguna di Venezia, evocandone le fasi primordiali, storiche e contemporanee, come compagno artistico al saggio *Re-Sourcing the Strands of Life: La politica biocentrica nel brodo primordiale*<sup>208</sup>. In questa visione, gli ecosistemi non sono mai proprietà esclusiva dell’umano, ma patrimonio comune frutto di milioni di anni di coabitazione. Successivamente, durante l’evento *Piantagruél*<sup>209</sup>, nel 2021, Barena Bianca ha adattato il brodo al territorio di Cavallino, una sottile lingua di sabbia e sedimenti che racchiude al tempo stesso campagna, laguna e mare. Ancora una volta, il brodo ha saputo farsi ricettore e catalizzatore delle forze che plasmano un paesaggio: naturali e storiche, geologiche e umane, tutte intrecciate nella stessa miscela fluida.

Con l’intento di approfondire l’indagine sul collettivo Barena Bianca ho scelto di intervistare Fabio Cavallari, uno dei due fondatori. Il progetto nasce nell’estate del 2018 dalla collaborazione tra Fabio Cavallari e Pietro Consolandi come gruppo di attivismo nella laguna veneziana, adottando la barena come emblema delle tensioni ecologiche e sociali che attraversano il territorio. Fin dall’inizio il collettivo si è caratterizzato per una poetica antimimetica in cui il punto chiave è emergere con forza e diventare impossibile da ignorare, piuttosto che agire nell’ombra. Il loro lavoro, perciò, si sviluppa prevalentemente nello spazio pubblico e prende forma in azioni collaborative ibride, installazioni e *happening*, veicolati soprattutto attraverso la fotografia e il video. Ogni intervento è concepito come un gesto che intreccia attivismo e immaginario, per stimolare dialogo e consapevolezza. Nel corso degli anni i progetti di Barena Bianca hanno abitato contesti molto diversi, dalle rive della laguna veneziana a mostre e conferenze internazionali, portando ovunque l’urgenza di riflettere sul fragile equilibrio tra ambiente e società e su come l’arte possa farsi strumento di adattamento e di resistenza culturale, come per Bravetti, anche in questo caso, cucinare a poco a che fare con il semplice nutrimento; si tratta di preparare e

---

<sup>208</sup> Middleton, F., & Consolandi, P. *Re-Sourcing the Strands of Life: Biocentric Politics in the Primordial Broth*, 2020.

<sup>209</sup> Barena Bianca. Estratto da <https://www.barenabianca.earth/brodo-primordiale/> (ultimo accesso 19/08/2025).

distribuire il cibo per semplificare il dialogo tra persone e tra paesaggio e comunità, rendere più immediata la comprensione di temi complessi come il consumo, l'attivismo urbano e la sostenibilità, e parlare di Venezia, ma anche di questioni globali, in un linguaggio semplice e condivisibile. Attraverso il cibo, Barena Bianca decentralizza la questione dall'isola e sensibilizza sul cambiamento climatico e biologico come un caso d'interesse globale<sup>210</sup>, promuove consapevolezza e invita all'adattamento alle trasformazioni naturali:

Pensiamo che sia necessario cambiare il linguaggio con cui si parla di Venezia e, più in generale, dei cambiamenti in atto. Il cibo ci offre questa possibilità. Certo, sensibilizzare è importante, ma bisogna anche accettare che la natura faccia il suo corso. Prendiamo i granchi blu: sono arrivati perché oggi le condizioni naturali lo permettono. Domani potrebbero arrivare altre specie. Il punto non è resistere a tutti i costi, ma sviluppare una cultura dell'adattamento, invece di continuare ad antropizzare e ridefinire l'ambiente esclusivamente secondo i bisogni umani<sup>211</sup>.

Il collettivo, tramite alcune pietanze, riflette sulla laguna anche come ecosistema culturale. Spesso intende rivisitare la tradizione culinaria veneziana con l'obiettivo di decostruire alcuni miti consolidati riguardo al significato di “locale” e alcune ricette considerate “della tradizione”: il *go veneziano*, un tempo abbondante, oggi scarseggia, per cui è ancora considerabile come ingrediente locale? O si pensi ad esempio al baccalà mantecato, una delle preparazioni più convenzionalmente proposte quando si tratta di scoprire i sapori di Venezia in un tour giornaliero. La verità però, è che il pesce non è sicuramente locale: il merluzzo bianco, pesce dal quale si ricava la famosa crema, viene prodotto principalmente in Norvegia, e successivamente importato. Altrettanto importata fu la tecnica di conservazione del merluzzo, introdotta dai pescatori del nord Europa, tramite l'utilizzo di una salamoia, che conferisce la tipica sapidità alla crema finale. Nemmeno i cicchetti possono

<sup>210</sup> Cfr. Workshop *Come va li? Qui...*, ideato dal collettivo nel 2024, si propone come un laboratorio online, condiviso, che attraverso una mappa digitale del globo unisce tante popolazioni sotto le stesse problematiche. Lo scopo è quello di sensibilizzare verso una strategia di cura comunitaria e solidale, e “rassicurare” sul fatto che il pericolo non è solamente a Venezia, ma investe tante parti del mondo. Estratto da <https://www.barenabianca.earth/come-va-li-qui/> (ultimo accesso, 19/08/2025).

<sup>211</sup> Cfr. intervista a Fabio Cavallari del collettivo Barena Bianca, a p.114 della tesi.

essere considerati “cibo tradizionale veneziano” *tout court*, essendo infatti un’invenzione recente e nemmeno troppo originale, esistono anche in Spagna ad esempio, sotto il nome di *Tapas* o *Pinchos*. Attraverso progetti e pratiche artistiche collettive, Barena Bianca si interroga allora su cosa significhi parlare oggi di una vera e propria “dieta lagunare”, composta esclusivamente da materie prime provenienti dall’isola e dalla laguna. Questa riflessione trova espressione concreta nel progetto “Dieta di Resistenza”, che affronta i processi di sfruttamento e standardizzazione che stanno erodendo le conoscenze culinarie locali e cancellando culture alimentari radicate nei territori. L’iniziativa si colloca all’interno del programma “Tavole Conviviali” del 2024, sviluppato in collaborazione con Ocean Space, e ha preso forma attraverso cinque appuntamenti tra installazioni, escursioni in laguna, talk e workshop<sup>212</sup>. In questo contesto, la “dieta di resistenza” si offre di opporsi all’amnesia culturale e di ricostruire un legame vivo tra comunità ed ecosistemi, concretizzandosi in strumento di memoria e azione.

I progetti di Barena Bianca, come le “Tavole conviviali” sviluppate con *Ocean Space* e altri collettivi locali, incarnano un manifesto condiviso: cibo, arte e attivismo si intrecciano per creare esperienze che parlano di adattamento, collaborazione e sostenibilità, in cui il gesto di cucinare si profila come linguaggio universale e come un ponte tra persone, ambienti e storie della laguna.

### **3.4 Cibo, territorio e comunità: gli ingredienti definitivi per curare un “museo metabolico”**

L’insieme delle pratiche esplorate nei tre casi studio permette di osservare Venezia come spazio in continuo movimento, che si rigenera attraverso i gesti quotidiani della cucina. Qui, il concetto di “museo metabolico” diventa una chiave interpretativa efficace per comprendere come collettivi quali Tocia!, The Tidal Garden e Barena Bianca lavorino da un lato sul piano gastronomico e contemporaneamente tentino di intervenire sulla trasformazione delle relazioni tra ambiente, comunità e istituzioni. Considerata la dimensione metabolica dei

---

<sup>212</sup> Cfr. Progetto, eventi e ospiti <https://www.ocean-space.org/it/ricerca/tavole-conviviali/una-dieta-di-resistenza.html> (ultimo accesso, 19/0/2025).

dibattiti contemporanei sulle crisi ambientali e planetarie, il concetto di “museo metabolico” che emerge dalle pratiche veneziane può essere ulteriormente arricchito. In particolare, è utile sottolineare che i processi metabolici osservabili su diverse scale non costituiscono un concetto monolitico, bensì operano attraverso una molteplicità di forme di *agency* ed impatto. Secondo lo studioso Maan Barua, ad esempio, esistono almeno tre filoni teorici distinti che interpretano il metabolismo in modi differenti, ognuno dei quali evidenzia fenomeni e processi diversi: *Metabolic Work*, *Metabolic Shifts* e *Metabolic Politics*<sup>213</sup>. Il fenomeno del *Metabolic Work* indica come processi biologici e capacità vitali, dal metabolismo cellulare degli animali d’allevamento fino alla fermentazione di microrganismi, vengano incorporati nelle logiche dell’accumulazione economica, fino a diventare una vera e propria “forza produttiva al servizio del regime capitalista”<sup>214</sup>. I processi di *Metabolic Shifts*, invece, rimandano agli effetti asimmetrici e spesso imprevisti di queste trasformazioni: redistribuzioni di nutrienti, risorse, energie e scarti che riplasmano paesaggi, corpi e relazioni socio-naturali. Infine, la *Metabolic Politics* designa l’insieme di dispositivi, regolazioni e forme di potere che tentano di governare tali processi, e distribuire tali risorse e risultati, intervenendo sui corpi individuali, sulle popolazioni e sulle circolazioni stesse di materia ed energia. Ciò significa che il metabolismo non è solo lo sfondo in cui vita sociale e vita biologicamente intesa si co-costituiscono, ma diventa un campo di conflitto e di governo che attraversa scale diverse, dal microbico al planetario, e si intreccia con differenze di classe, genere e colonialità. Attraverso una lettura critica di alcuni fenomeni che accadono nella quotidianità veneziana, e riprendendo il lavoro dei tre collettivi sopracitati, è possibile contestualizzare i tre filoni proposti da Barua nello specifico ambiente lagunare. Il concetto di *Metabolic Work*, ad esempio, può essere osservato nei modi in cui le risorse ambientali, come la pesca, vengono messi al servizio della produzione di valore turistico ed economico. Specie locali come il *go*, citato anche nella sezione precedente, un tempo integrate in economie familiari o comunitarie, sono presto entrate a far parte di un metabolismo produttivo che ne richiedeva un’estrazione

---

<sup>213</sup> Barua, M. *Metabolic geographies: Work, shifts and politics*, in “Progress in Human Geography”, 49(2), 2025, pp. 145-163.

<sup>214</sup> Ivi, p. 147

intensiva per rispondere alle crescenti richieste del mercato, finendo col diventare una specie protetta in via d'estinzione, e, se letta all'interno di dinamiche commerciali, un prezioso ingrediente riservato alla gastronomia d'élite. In chiave opposta, Tocia! è un esperimento di sovversione di questa logica: invece di produrre una salsa “vendibile” secondo standard turistici, crea un organismo fermentante collettivo, il quale invoglia l'aggregazione e la condivisione comunitaria e culturale. Si può dire, quindi, che la sua cucina risponda alle caratteristiche di una pratica relazionale, che genera valore (sociale più che propriamente economico) fuori dal mercato turistico, piuttosto che ridursi a mera tecnica di preparazione e impiattamento: un'intuizione che strappa le operazioni biotiche della materia-cibo dai processi di mercificazione dell'industria gastro-turistica.

I *Metabolic Shifts*, invece, emergono dai mutamenti spesso asimmetrici che derivano da queste dinamiche e, nel contesto veneziano, potrebbero configurarsi con alcuni interventi umani, che nel tempo, hanno alterato la dinamica della laguna: canalizzazioni, scavi, traffico acqueo turistico e industriale, i quali hanno modificato i flussi di sedimenti e salinità, portando a mutazioni nei cicli naturali e alterando profondamente l'equilibrio metabolico della laguna (si pensi ancora esempio all'erosione delle barene, la scomparsa di alcune specie ittiche o la proliferazione di specie alloctone come alcuni tipi di alghe tipicamente orientali che sono state affrontate nel secondo capitolo). La risposta a questi mutamenti potrebbe offrirla Tidal Garden, i cui obbiettivi non tentano di “ripristinare” uno stato di natura idealizzato, bensì affrontano il cambiamento climatico ed ecologico creando coltivazioni saline adattive, come le piante alofite, che utilizzano nutrienti e specie vegetali resilienti.

Congiuntamente, la rilettura marxiana del metabolismo come scambio organico tra attività umane-industriali e mondo naturale, resa centrale negli studi di John Bellamy Foster, individua nel fenomeno della *Metabolic Rift*<sup>215</sup>, o, frattura metabolica il cuore della crisi ecologica moderna: il capitalismo agricolo-industriale interrompe i cicli vitali di rigenerazione della terra e delle comunità,

---

<sup>215</sup> Foster, J. B. *Marx's theory of metabolic rift: Classical foundations for environmental sociology* in “American journal of sociology”, 105(2), 1999, pp. 366-405.

estraendo risorse e accumulando scarti senza restituire nutrienti né cura. Anche questa lettura risulta centrale per comprendere i rischi di ridurre Venezia a una monocultura del turismo di massa, strappata dai suoi mezzi di rigenerazione socio-ecologica. Attraverso una lettura metabolica, infatti, è possibile capire quando i cicli di scambio organico tra società e natura vengono interrotti, si produce una crisi. Nel caso di Venezia, se la città si limita a proporsi come museo statico, dove, anche la comunità e l'ambiente rientrano nelle forze produttive in funzione del turismo, il rischio è che si finisca per consumare il territorio e l'ecosistema lagunare senza restituire cura o nutrienti, si interrompa lo scambio vivo tra comunità, ambiente e pratiche quotidiane (tra cui anche la cucina e la convivialità), riducendo la città a oggetto di consumo esotizzante, e si accentui la distanza e l'incomunicabilità tra abitanti, istituzioni e natura, proprio come nella frattura città-campagna individuata da Marx<sup>216</sup>.

Ripartendo da ciò, è quindi notabile come le esperienze comunitarie veneziane, precedentemente accennate, contribuiscano a trasformare scarti, tradizioni e fragilità ecologiche in occasioni di incontro e fermento di un nuovo futuro. Parallelamente, nel percorso che da Tocia! arriva a The Tidal Garden e si espande in Barena Bianca, la salsa si rivela alimento simbolo di convivialità e strumento critico e poetico per pensare alla coesistenza: dal casone in mezzo alle acque di Pellestrina fino al brodo originario della vita. Queste pratiche rivelano un'interpretazione dei processi metabolici che coinvolge i corpi umani e non-umani, e in generale l'intero idro-corpo che costituisce l'ecosistema lagunare: un ciclo in cui il paesaggio entra nei piatti, e i piatti restituiscono consapevolezza, cura e azione politica sul territorio. In questo processo, la convivialità diventa un dispositivo di apprendimento e resistenza. Condividere una salsa, una pietanza arricchita da piante alofite o un brodo significa assaporare un gusto e contemporaneamente partecipare a una narrazione comune, in cui la città si racconta e si rinnova. In un futuro possibile, l'immagine di Venezia come “museo metabolico” si opporrebbe così al modello di museo statico-vetrina di tradizioni considerate estinte e oggetto di consumo turistico ed esotizzante. Al contrario, essa potrebbe configurarsi come un museo

---

<sup>216</sup> Dickens, P. *Marx and the Metabolism between Humanity and Nature*, in “Alethia”, 3(2), pp. 40-45, 2000.

vivente, che trasforma risorse e storie in processi vitali e soluzioni per un possibile futuro più sostenibile. L’acqua, la salinità, le barene e i pesci passerebbero dall’essere semplici elementi di un paesaggio pittoresco, a veri e propri agenti attivi di un metabolismo “nuovo”, che alimenta la città restituendone valore e cura, invece che estrarne solamente le energie. A questo proposito, il concetto di museo metabolico si configura come uno spazio capace di riconoscere, trasformare e agire criticamente sulle tre dinamiche fondamentali sopraccitate: il lavoro metabolico (*Metabolic Work*), ovvero il modo in cui corpi e saperi vengono messi al servizio della produzione; gli spostamenti metabolici (*Metabolic Shifts*), che evidenziano i cambiamenti ambientali e sociali generati da questi processi; e infine la politica metabolica (*Metabolic Politics*), che riguarda il potere di decidere, regolare e distribuire risorse e possibilità. Solo riconoscendo e affrontando queste tre dimensioni Venezia può immaginarsi come un laboratorio metabolico resiliente ed eco-politico. In questa prospettiva, sarebbe utile approfondire le ricerche e dotarsi di ulteriori strumenti empirici per indagare se il concetto di museo metabolico abbia già trovato terreno fertile in altri spazi o città, valutandone le conseguenze, l’efficacia o gli eventuali limiti, al fine di trarre insegnamenti utili per il caso veneziano.

Dall’altro lato, ne deriva, la riflessione per cui il cibo, nelle sue declinazioni radicali, assume l’accezione di strumento politico: è un mezzo attraverso il quale comunità e collettivi potrebbero ridare significato ai rapporti tra città e ambiente, opponendosi alla logica estrattiva del turismo e sperimentando nuove forme di convivenza. La cucina si rivelerebbe un luogo di trasformazione culturale, dove il valore sarebbe prodotto a partire da ciò che sembra marginale: scarti, specie considerate minori, pratiche dimenticate, memorie frammentarie. Su questa scia, Venezia appare così come un laboratorio aperto, dove accogliere metabolismo urbano ed ecologico, ed avviare una produzione e raccolta di processi, piuttosto che di “cose” dedito al consumo.

## Conclusioni

L'indagine sviluppata in questa tesi ha mostrato come il cibo, in qualità di dispositivo culturale e politico, conservi in sé il potenziale di facilitare i legami all'interno di un ecosistema sociale. Nel primo capitolo è emersa la valenza semiotica della cucina, intesa come linguaggio che connette sfera simbolica e materiale e memoria e trasformazione. Nel secondo capitolo, questo quadro teorico è stato calato nello spazio urbano veneziano, messo a fuoco come contesto fragile, sospeso tra logiche estrattive e consumistiche e potenzialità di resistenza e adattamento ad un territorio in costante cambiamento. Infine, nel terzo capitolo, l'analisi dei casi studio ha offerto uno sguardo concreto su pratiche che, pur diverse tra loro, sperimentano forme di cucina radicale capaci di dare voce a un altro possibile modo di abitare la città. Attraverso esperienze come il *Garum* collettivo di Tocia!, le coltivazioni saline di The Tidal Garden e il “Brodo Primordiale” di Barena Bianca, Venezia si presta a diventare un possibile “museo metabolico”: un organismo che trasforma scarti, fragilità e saperi dimenticati in risorse culturali e relazionali. Queste pratiche dimostrano che la cucina può essere non solo un rito di piacere e nutrizione, ma strumento critico e poetico per pensare a nuove forme di coesistenza, attorno alla tavola e all'interno dell'ecosistema lagunare. Criticità come la possibilità che tali esperienze rimangano marginali o elitarie, la difficoltà di intessere reti solide con le istituzioni o la pressione di un turismo che tende a neutralizzare la dimensione politica della convivialità non mancano, tuttavia, è proprio nella tensione con questi limiti che una pratica come la cucina potrebbe rivelare la sua forza. È un gesto quotidiano capace di resistere all'omologazione e di aprire immaginari alternativi, ma, soprattutto, è un gesto dinamico, che accoglie evoluzioni e processi, piuttosto che affermarsi come sistema univoco, senza soluzione di continuità<sup>217</sup>.

Alla domanda che ha guidato questa ricerca: “Può Venezia, attraverso il cibo, elaborare un modello di convivenza capace di sfidare l'estrazione estetico-turistica?” la risposta è che tale modello non esiste in forma compiuta, ma, come

---

<sup>217</sup> Mazzeri, C., Annoscia, G. *Le città sostenibili: storia, natura, ambiente: un percorso di ricerca*, Milano: Franco Angeli, 2003.

si evince dai casi studio analizzati, è già all’opera come processo. È un modello che si costruisce cucinando insieme e condividendo i risultati. Non è una ricetta definitiva, ma un processo metabolico e creativo-(ri)produttivo in atto che include fermentazioni, salinità e brodi primordiali come metafore di nuove modalità di relazione. In questo senso, la cucina radicale a Venezia non è solo memoria di saperi antichi, né solo resistenza, ma potrebbe assumere la forma di anticipazione, di un nuovo modo di immaginare futuri in cui città e laguna coesistano come parti di un unico organismo vitale. La salsa, il *salso* e il brodo diventano così più che cibo: diventano archivi viventi e strumenti poetici, capaci di custodire la fragilità e insieme di alimentare possibilità.

A titolo di postilla, desidero aggiungere una riflessione su un tema a me particolarmente caro: la cura. Discostandosi da concetti astratti, la cura rappresenta un principio guida per approcciarsi, in epoca contemporanea, alla relazione tra comunità ed ecosistemi interconnessi. Essa indica un modo di agire che si fonda sull’attenzione alle interdipendenze vitali e sulla responsabilità verso ciò che ci circonda, decentralizzando gli esseri umani dalla questione e ponendoli in dialogo con altri organismi e contesti ambientali, ugualmente partecipanti alla relazione. In altre parole,

... invite us to “transcend” the human for something “more than”. It also still starts from a human center, then to reach “beyond”. (...) Care is a human trouble, but this does not make of care a human-only matter. Affirming the absurdity of disentangling human and nonhuman relations of care and the ethicalities involved requires decentering human agencies, as well as remaining close to the predicaments and inheritances of situated human doings<sup>218</sup>.

Qui, il concetto di cura non vuole ridursi alle logiche di scambio o di utilità, ma piuttosto, appartenere ai registri del crescere, convivere, co-creare e co-disegnare mondi a venire, suggerendo l’occasione per “thinking and living with more than human worlds”<sup>219</sup>. Da questa condizione di dipendenza reciproca

---

<sup>218</sup> Puig de la Bellacasa, M., *Matters of Care: Speculative Ethics in More Than Human Worlds* Minneapolis: University of Minnesota Press, 2017. p. 2.

<sup>219</sup> Ivi, p. 4.

emergono obblighi e doveri pratici che non possono essere calcolati in termini di profitto, ma si radicano in una comunanza di destino, che potremmo sintetizzare nel detto “oggi a te, domani a me”<sup>220</sup>, sottintendendo una correlazione e reciprocità tra i componenti del sistema. Nel contesto curoriale, questa prospettiva implica un approccio alla selezione e alla valorizzazione delle pratiche artistiche che tenga conto del loro potenziale di costruire relazioni, generare consapevolezza e nutrire legami tra comunità e territorio. Analogamente, per quanto riguarda l’ambiente e la gestione dei territori, la logica della cura si traduce in pratiche agro-ecologiche e rigenerative, che riconoscono e valorizzano le singolarità dei contesti, favorendo lo sviluppo di ecosistemi produttivi autonomi e interdipendenti. L’obiettivo non è controllare, dominare o ridurre entro i parametri di mercato, ma collaborare con i cicli naturali e con le comunità locali, rispondendo ai bisogni umani in modo coerente con la sostenibilità ecologica. In questa prospettiva, riprendendo l’idea della filosofa femminista Donna Haraway si può parlare di un’ecologia della cura<sup>221</sup>: una pratica organizzativa che opera dentro le difficoltà, valorizzando le risorse disponibili, costruendo autonomia e resilienza, senza limitarsi a diagnosticare problemi dall’esterno.

Staying with the trouble requires learning to be truly present, not as a vanishing pivot between awful or edenic pasts and apocalyptic or salvific futures, but as mortal critters entwined in myriad unfinished configurations of places, times, matters, meanings<sup>222</sup>.

---

<sup>220</sup> Fragnito, M., Tola, M. *Ecologie della cura: Prospettive transfemministe*, Napoli: Orthotes Editrice, 2021.

<sup>221</sup> Haraway, D. J. *Staying with the Trouble: Making Kin in the Chthulucene*, 2016.

<sup>222</sup> Ivi, p. 1

## Immagini



Figura 1. Monaci dell'abbazia di Sant'Agostino di Canterbury su committenza di Oddone di Bayeux, *Ricamo di Bayeux: scena di banchetto*, ricamo con filo di lana su pezze di lino. Anni 70-80 del XI sec, conservato al Centro Guillame le Conquérant, Bayeux.  
Cfr. <https://www.liceorossi.edu.it/pagine/larazzo-di-bayeux>

Assumptions	
Dietary shift	Reference (table 1); vegetarian: meat-based protein sources replaced by a mix of plant-based proteins and fruits and vegetables (eggs and dairy consumed); vegan: all animal-based protein sources replaced by a mix of plant-based proteins and fruits and vegetables (no eggs and dairy consumed); pescatarian: meat-based protein sources replaced by a mix of seafood and fruits and vegetables (eggs and dairy consumed)
Improved production practice (PROD)	Standard level of ambition for improved food production practices including closing of yield gaps between attained and attainable yields to about 75%, <sup>184,211</sup> rebalancing nitrogen and phosphorus fertiliser application between over and under-applying regions, <sup>184</sup> improving water management, including increasing basin efficiency, storage capacity, and better utilisation of rainwater, <sup>211</sup> and implementation of agricultural mitigation options that are economic at the projected social cost of carbon in 2050, <sup>212</sup> including changes in irrigation, cropping and fertilisation that reduce methane and nitrous oxide emissions for rice and other crops, as well as changes in manure management, feed conversion, and feed additives that reduce enteric fermentation in livestock <sup>213</sup>
Improved production practice (PROD+)	High level of ambition for improved food production practices on top of PROD scenario, including additional increases in agricultural yields that close yield gaps to 90%, <sup>214</sup> a 30% increase in nitrogen use efficiency, <sup>214</sup> and 50% recycling rates of phosphorus, <sup>215</sup> phase-out of first-generation biofuels, and implementation of all available bottom-up options for mitigating food-related greenhouse-gas emissions <sup>213</sup>
Reduced food waste and loss (halve waste)	Food losses and waste reduced by half, in line with Sustainable Development Goals target 12.3

Table 4: Measures considered for reducing environmental effects of food production

Figura 2. Esempi di misure considerate cruciali dalla Commissione EAT-Lancet per la riduzione degli impatti ambientali da parte del sistema di produzione del cibo, 2019. Cfr. Willett, W., et al. *Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems*.



Figura 3. Anonimo, dettaglio della performance artistica *Sharing Dinners* a cura di Marije Vogelzang. Olanda, 2005. Cfr. <https://www.marijevogelzang.nl/past-projects/sharing-dinner/>

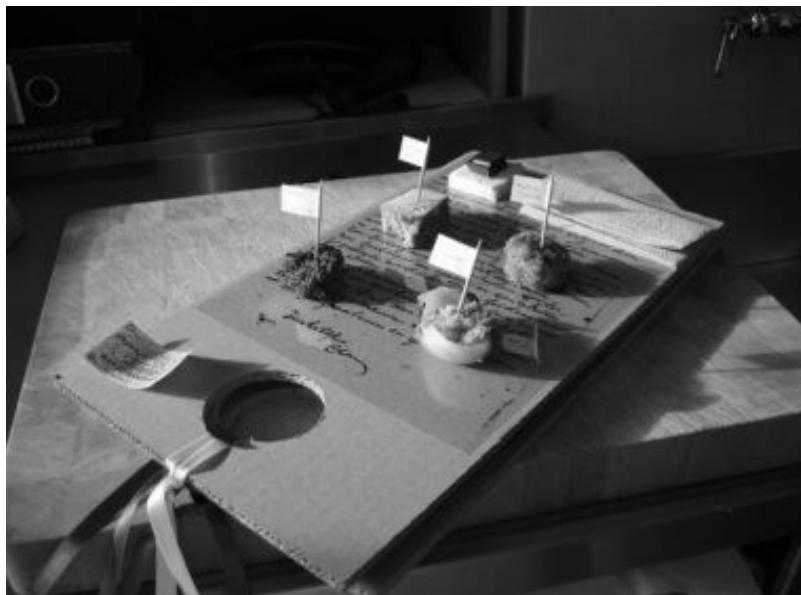


Figura 4. Anonimo, dettaglio della mostra *Black Confetti* a cura di Marije Vogelzang. Museo della Resistenza *Het Schielandshuis*, Rotterdam, Olanda, 2017. Cfr. <http://marijevogelzang.nl/past-projects/black-confetti/>



Figura 5. Anonimo, dettaglio dell'opera *There is no place like home*, in cui l'artista, Rirkrit Tiravanija scelse di riprodurre in scala reale il suo appartamento, completo di bagno e cucina funzionanti, in modo da renderlo utilizzabile a tutti quelli che accedevano alla galleria. Opera conservata presso Gavin Brown Gallery, New York, 1999. Cfr. <https://www.moussemagazine.it/magazine/rirkrit-tiravanija-fear-eats-the-soul-at-gavin-browns-enterprise-new-york/>



Figura 6. Anonimo, dettaglio della prima performance della serie *Untitled (Pad Thai)*, 1990 a cura dell'artista Rirkrit Tiravanija. Realizzata presso Paula Allen Gallery, NY, 1990. Cfr. <https://www.momaps1.org/en/events/318-rirkrit-tiravanija-s-untitled-1990-pad-thai>



Figura 7. Anonimo, dettaglio dell'installazione artistica *CLIMAVORE: On Tydal Zones* a cura del collettivo Cooking Section. Isola di Skye, Scozia, 2017. Cfr: <https://www.cooking-sections.com/CLIMAVORE-On-Tidal-Zones>



Figura 8. Gabriele Bella, *Il banchetto del doge*, fine 1700 ca., olio su tela. Conservata presso Pinacoteca Querini Stampalia, Venezia. Cfr. Crivellari Bizio, M. *Passeggiate sull'acqua a Venezia*.



Figura 9. Gabriele Bella, *La nuova fiera della Sensa*, fine 1700 ca., olio su tela. Conservato presso Pinacoteca Querini Stampalia, Venezia.



Figura 10. *Turisti al carnevale di Venezia*. Venezia, stampa ai sali d'argento.  
© Mattia Stefanutti.



Figura 11. *Turisti*. Venezia, stampa ai sali d'argento. © Mattia Stefanutti.

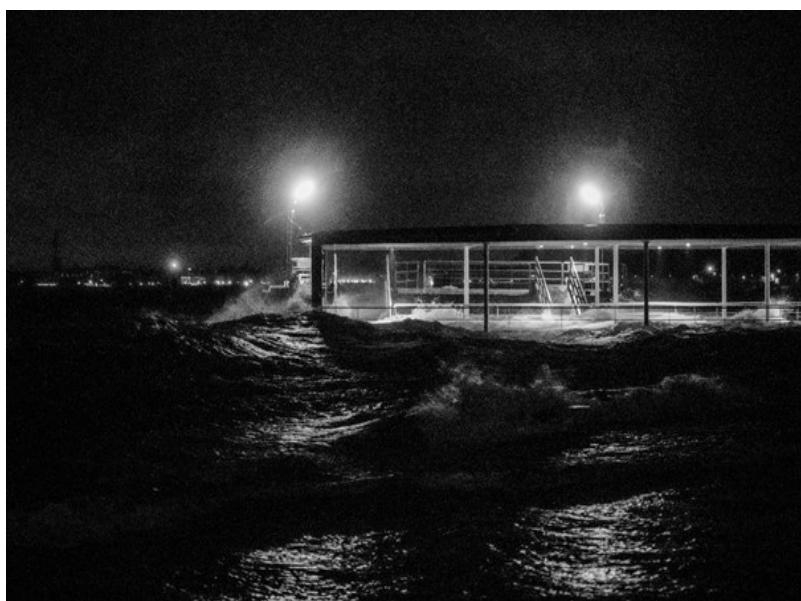


Figure 12, 13, 14. *Acqua Granda*, 2019, Venezia, stampa ai sali d'argento. © Mattia Stefanutti.



Figura 15. *Il paesaggio urbano veneziano*. Venezia, stampa ai sali d'argento. © Mattia Stefanutti.



Figura 16. *Rassegna degli antichi mestieri veneziani: i Maestri Vetrai di Murano*. Venezia, stampa ai sali d'argento. © Mattia Stefanutti.



Figura 17. *Tutti a tavola*. Venezia, stampa ai sali d'argento. © Mattia Stefanutti.





Figure 18, 19, 20. *Il mio amico è pescatore.* Venezia, stampa ai Sali d'argento.  
© Mattia Stefanutti.

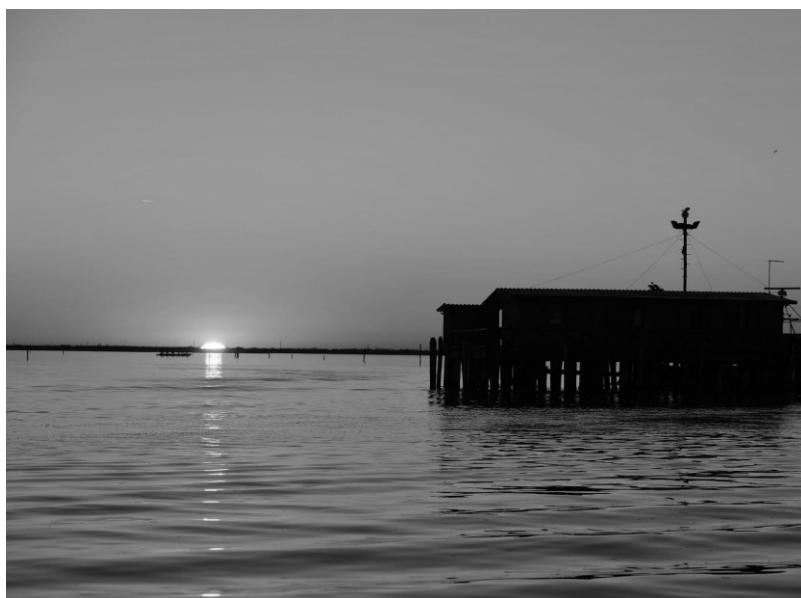


Figure 21, 22. Anonimo, *Cason Da Sandro*, ristorante/palafitta tra le acque della laguna. Pellestrina, Venezia.

## Bibliografia

Alba, R., Klepp, S., & Bruns, A. *Environmental Justice and the Politics of Climate Change Adaptation—the Case of Venice*, in “Geographica Helvetica”, 75(4), 2020, pp. 363-368.

Alberro, A., & Stimson, B. (Eds.). *Institutional Critique: An Anthology of Artists' Writings*. Cambridge (UK): Mit Press, 2011.

Arias-Maldonado, M. *Nature and the Anthropocene: The Sense of an Ending?* In *Environmental politics and governance in the Anthropocene*. London (UK): Routledge, 2016, pp. 31-46.

Armiero, M. *L'Era degli Scarti. Cronache dal Wasteocene, la discarica globale*. Torino: Einaudi, 2021.

Baldacci, C. *(Re) Configuring the Museum as Public Space. The Artist Role According to Marcel Broodthaers and Hans Haacke*, in “Paradigmi”, 39(1), 2021, pp. 5-22.

Baldacci, C. *An Archipelago of Ecological Care: Venice, Its Lagoon, and Contemporary Art*, in “Lagoonscapes: The Venice Journal of Environmental Humanities”, 3(2), 2023, pp. 321-333.

Barca, S. *Forces of Reproduction: Notes for a Counter-Hegemonic Anthropocene*. Cambridge (UK): Cambridge University Press, 2020.

Barthes, R. *Toward a Psychosociology of Contemporary Food consumption*. In Counihan C. & Van Esteric P., (eds.), *Food and Culture: A Reader*, New York & London: Routledge, 1997 (edizione originale 1961), pp. 20-27.

Barua, M. *Metabolic geographies: Work, shifts and politics*, in “Progress in Human Geography”, 49(2), 2025, pp. 145-163.

Berghaller, H., & Horn, E. *Posthumanism and the Anthropocene*. In Herbrechter S., Callus I. et al, *Palgrave Handbook of Critical Posthumanism*. Cham: Springer International Publishing, 2022, pp. 1-20.

Bishop, C. *Antagonism and Relational Aesthetics*, in “October” Vol. 10, 2004, pp. 51–79.

Bocuse, P. *La Cuisine du Marché: En Hommage à Alfred Guérot*. Paris: Flammarion, 1976.

Boscolo, D. *Tracollo o Equilibrio? Verso una metamorfosi del domani nell’immaginario dell’Antropocene*, Tesi di laurea triennale del Dipartimento di Scienze Storiche, Geografiche e dell’Antichità – DiSSGeA, Università di Padova, 2024.

Bourlessas, P., Loda, M., & Puttilli, M. *Cibo e trasformazioni urbane. Varianti di Foodification*, in “Rivista Geografica Italiana”, 2022/4.

Bourriaud, N. *Relational Aesthetics*. Dijon (FR) : Les presses du réel, 2020.

Boutaud, J. J. *Il senso goloso. La commensalità, il gusto, gli alimenti*, Pisa: Edizioni ETS, 2011.

Boutaud, J. J. *L'Imaginaire de la Table*, Paris: L'Harmattan, 2004.

Bozeman, JF., Springfield S., Theis, TL. *Meeting EAT-Lancet Food Consumption, Nutritional, and Environmental Health Standards: A U.S. Case Study across Racial and Ethnic Subgroups*, in “Environmental Justice” 13(5), 2020, pp. 160-172.

Braidotti, R. A *Theoretical Framework for the Critical Posthumanities*, in “Theory, culture & society”, 36(6), 2019, pp. 31-61.

Brillat-Savarin, J. A. *Fisiologia del gusto*, Palermo: Sellerio, 1998.

Calabi, D. *Venezia è viva* (*Venice is alive; Venise est vivante*). Paris: Édition Liana Levi, 2025.

Calo, A. *Experimental Food Commons in Capitalist Heartlands*. In N. Gkartzios, N., Gkartzios, M., et al, (Eds.), *Postcapitalist Countrysides: From Commoning to Community Wealth Building*. London (UK): UCL Press, 2025, pp. 103-122.

Chao, S. *(Un)Worlding the Plantationocene: Extraction, Extinction, Emergence*, in “ETropic: Electronic Journal of Studies in the Tropics”, 21(1), 2022, pp. 165-191.

Codeluppi, V. *La vetrinizzazione sociale. Il processo di spettacolarizzazione degli individui e della società*. Torino: Bollati Boringhieri, 2007, pp. 1-109.

Crivellari Bizio, M. *Passeggiate sull’acqua a Venezia*. Venezia: Filippi Editore, 2012.

Crutzen, P. J., & Stoermer, E. F., *The Anthropocene 2000*. In *Paul J. Crutzen and the Anthropocene: A New Epoch in Earth’s History*. Cham: Springer International Publishing, 2022, pp. 19-22.

Curiel, D. & Marzocchi, M. *Stato delle conoscenze nella laguna di Venezia di due Alien Species: Undaria pinnatifida e Sargassum muticum*, in “Lavori”, 35, 2010, Società Veneziana di Scienze Naturali, pp. 93-106.

Dickens, P. *Marx and the Metabolism between Humanity and Nature*, in “Alethia”, 3(2), pp. 40-45, 2000.

Deliss, C. *Clémentine Deliss: The Metabolic Museum* (Vol. 4). Berlin (DE): Hatje Cantz Verlag, 2020.

Douglas, M. *Deciphering a Meal*, in “Daedalus”, Vol. 101, No. 1, 1972.

Escobar, A. *Designs for the Pluriverse: Radical Interdependence, Autonomy, and the Making of Worlds*. Durham (USA): Duke University Press, 2018.

Fernández Pascual, D., & Schwabe, A. *CLIMAVORE: Divesting from Fish Farms towards the Tidal Commons*, in “Journal of Agricultural and Environmental Ethics”, 37(2), 2024, p. 6.

Fernández Pascual, D., & Schwabe, A. *Offsetted*. Berlin (DE): Hatje Cantz, 2022.

Fernandez Pascual, D., & Schwabe, A. *The Empire Remains Shop*, Columbia (USA): Columbia University Graduate School, 2018.

Fischler, C. *L'onnivoro. Il gusto, la cucina e il corpo*, Milano: Anabasi, 1990.

Foster, J. B. *Marx's Theory of Metabolic Rift: Classical Foundations for Environmental Sociology*, in “American journal of sociology”, 105(2), 1999, pp. 366-405.

Fragnito, M. Tola, M. *Ecologie della cura: Prospettive transfemministe*, Napoli: Orthotes Editrice, 2021.

Good, R. *Tourist Commodification of Residential Vernacular Architecture in Venice: Livability and Conservation in an Historic District*, in “Traditional Dwellings and Settlements Review”, Vol. 17, No. 1, 2005, pp. 65-74.

Gora, L. S. *Il baccalà, Venezia e il mondo*. In Baldacci, C., Bassi, S., De Capitani, L., & Omodeo, P., D. (Eds.), *Venezia e l'Antropocene. Una guida ecocritica*. Venezia: Wetlands, 2022, pp. 91-94.

Gora, L. S. *On Ice: Life and Lunch at Mercato di Rialto*, in “LagoonScapes: The Venice Journal of Environmental Humanities: The Venice Journal of Environmental Humanities”, 79(100), 2021.

Grossi, G., & Tosi, S. *La società consumata: come il consumo influenza le apparenze sociali*, Milano: Mimesis Edizioni, 2013.

Guaraldo, E. *Resisting the Tourist Gaze. Art Activism Against Cruise Ship Extractivism in the Venice Lagoon*, in “Lagoonscapes: The Venice Journal of Environmental Humanities”, 1(1), 2021, p.104.

Haraway, D. J. *Staying with the Trouble: Making Kin in the Chthulucene*. In *Staying with the Trouble*. Durham (USA): Duke University Press, 2016.

Lefebvre, H. *Il diritto alla città*, Verona: Ombre Corte, 2014.

Lefebvre, H., *La produzione dello Spazio*, Milano: PGreco, 2018.

Lévi-Strauss C. *Il crudo e il cotto*, Transl. by A. Bonomi, Milano: Il Saggiatore, 1966. (edizione originale 1964).

Lévi-Strauss C. *L'origine delle buone maniere a tavola*, Milano: Il Saggiatore, 2010.

Lewis, S. L., & Maslin, M. A. *Defining the Anthropocene*, in “Nature”, 519(7542), 2015, pp. 171-180.

Linden, L. *Alone in the Crowd: Appropriated Text and Subjectivity in the Work of Rirkrit Tiravanija*, in “Third Text”, 30(3-4), 2016, pp. 159–172.

Marinetti, F. T. *La cucina futurista*. Copenhagen (DK): Lindhardt og Ringhof, 2021.

Marrone, G. *Gastromania*. Milano: Bompiani, 2014.

Marrone, G. *Semiotica del gusto: linguaggi della cucina, del cibo, della tavola*. Milano: Mimesis Edizioni, 2016.

Martin, S. *Critique of Relational Aesthetics*, in “Third Text”, 21(4), 2007, pp. 369–386.

Mazzeri, C., Annoscia, G. *Le città sostenibili: storia, natura, ambiente: un percorso di ricerca*. Milano: Franco Angeli, 2003.

Melina, F. *Transdisciplinare*. In Di Stefano, E. & Mantoan, D. *Libro d’arte biodiverso. Parole e immagini tra estetica, arte e ambiente*. Palermo: Bisso Edizioni, 2024, pp. 114-121.

Métails, F. *Relational Aesthetics and Experience of Otherness*, in Vaughan, C. & Vidmar Jovanović, I. *Proceedings of the European Society for Aesthetics*, Fribourg (CH): European Society for Aesthetics Conference, Vol. 11, 2019.

Middleton, F., Consolandi, P. *Re-sourcing the Strands of Life: Biocentric Politics in the Primordial Broth*, in “Strelka Mag Online”, 2020.

Minoia, P. *Venice reshaped? Tourist Gentrification and Sense of Place*, in Bellini, N. & Pasquinelli, C. *Tourism in the city: Towards an Integrative Agenda on Urban Tourism*, Cham: Springer, 2017, pp. 261-274.

Montanari, M., & Flandrin, J. L. *Storia dell'alimentazione*. Bari: Laterza, 2007.

Moore, Jason W., *The Rise of Cheap Nature*, in “Sociology Faculty Scholarship”, Binghamton University--SUNY, 2016.

Morone, A., & Parlato, S. *L’identità come bene culturale tra sfruttamento e appartenenza. Tracce, segni e localizzazione del cibo popolare a Napoli*, in “MD JOURNAL”, 8, 2019, pp. 100-115.

Norder, S. *De Wereld in Het Klein: Wat Eilanden ons Vertellen over de Relatie tussen Mens en Natuur*. Amsterdam: Prometheus. 2021. Italian transl.: *Il mondo in miniatura: La vita sulla Terra raccontata attraverso le isole*. Transl. by M. Cavallo. Torino: ADD Editore, 2022.

Parasecoli, F. *Food, Research, Design: What can Food Studies bring to Food Design Education?* in “International Journal of Food Design”, 2(1), 2017, pp. 15-25.

Parasecoli, F. *Savoring Semiotics: Food in Intercultural Communication*, in “Social Semiotics” 21(5), 2011.

Pascali, M. *Estetica ed etica del ‘cibo-senza cibo’*, in “Quaderni di Sociologia”, (74), 2017, pp.77-98.

Pastore, S. *The Right to the Museum: From the White Cube to the Critical Museum*, in “Sociologica”, 19(1), 2025, pp. 65-82.

Pedersen, T., Meyer, C., Nursten, H., & Redzepi, R. *Gastronomy: the Ultimate Flavour Science?* In *Developments in Food Science*, Vol. 43, Elsevier, 2006, pp. 611-616.

Pelzer, B., & Soliman, A. *The Paradigm of Deduction*, in “October”, 149, pp.199–201, 2014.

Perullo N. *Cibo, Estetica e Arte. Convergenze tra Filosofia, Semiotica e Storia*. Pisa: Edizioni ETS, 2014.

Potteiger, M. *Eating Places: Food Systems, Narratives, Networks, and Spaces*, in “Landscape Journal”, 32(2), 2013, p.2.

Puttilli, M., & Bourlessas, P. *Cibo e trasformazioni urbane. La prospettiva della Foodification*, in Spadaro, C., Toldo, A. & Dansero, E. *Geografia e cibo: ricerche, riflessioni e discipline a confronto*. Firenze: Società di Studi Geografici, serie n. 20, 2022, pp. 459-460.

Redzepi, R., & Zilber, D. *The Noma Guide to Fermentation: Including Koji, Kombuchas, Shoyus, Misos, Vinegars, Garums, Lacto-Ferments, and Black Fruits and Vegetables*. New York: Artisan Books, 2018.

Redzepi, R., *NOMA: Time and Place in Nordic Cuisine*. New York: Phaidon, 2010.

Renier, A. *La Festa e la Fiera della Sensa. Il Bucintoro*. Venezia: Filippi editore, 2008.

Roberts, W. *Radical Food Resistance*, in “Alternatives Journal”, 43(2), 2017.

Salaris, C. *Cibo futurista: dalla cucina nell'arte all'arte in cucina*. Roma: Stampa alternativa, 2000.

Salaris, C. *Futurismo*. Milano: Editrice Bibliografica, 2016.

Salerno, G. M. *Per una critica dell'economia turistica: Venezia tra museificazione e mercificazione*. Macerata: Quodlibet, 2020.

Salerno, G. M. *Estrattivismo contro il comune. Venezia e l'economia turistica*, in “ACME: An International Journal for Critical Geographies”, 17(2), 2018, p.484.

Stagi, L. *Food Porn: L'ossessione del cibo in TV e nei social media*. Milano: EGEA spa, 2016.

Stano, S. *Semiotics of Food*. Cham: Springer International Publishing, 2015, pp. 647-671.

Steffen, W., Grinevald, J., Crutzen, P., & McNeill, J. *The “Anthropocene”: Conceptual and Historical Perspectives*. In *Philosophical Transactions of the Royal Society A: Mathematical, Physical and Engineering Sciences*, 369(1938), 2011, pp. 842-867.

Verkerk, R. *EAT-Lancet—is there such a Thing as ‘One-size-fits-all’Sustainability’*. In J. Holist. *Healthc*, 16, 2019, pp. 15-22.

Wagner, M. J. *Contact Zones: Approaches on the Metabolic Museum*, in Bern International Summer School, *The Ecological Imperative: Past and Contemporary Perspectives and Practices*, 2022.

West, K. *Will Work with Food*, in “Surface Magazine”, 2017.

Willett, W. et al. *Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on Healthy Diets from Sustainable Food Systems*, in “The Lancet”, 393(10170), 2019, pp. 447-492.

Wu, J. *Rirkrit Tiravanija: A Lot of People*, in “Art Monthly”, (471), 2023, pp. 26-27.

Ying, C., & Redzepi, R. *You and I Eat the Same: On the Countless Ways Food and Cooking Connect Us to One Another*, in *MAD Dispatches*, Volume 1. New York: Artisan Books, 2018.

Zampollo, F. *The Wonderful World of Food Design: A Conversation with Marije Vogelzang*, in “International Journal of Food Design”, 1(1), 65-71, 2015.

Zengiaro, N., Zampieri, I., & Ambrosini, E. *Performing Catastrophe. Arte nello spazio pubblico tra forme di vita e immaginari multi specie*, in “Ocula”, 24(28), 2023, pp. 128-152.

Zirino, A., Elwany, H., Neira, C., Maicu, F., Mendoza, G., & Levin, L. A. *Salinity and its Variability in the Lagoon of Venice, 2000–2009*, in “Advances in Oceanography and Limnology”, 5(1), 41–59, 2014.

Zukin, S. *Gentrification: Culture and Capital in the Urban Core*, in “Annual review of sociology”, 13(1), 1987, pp. 129-147.

## Sitografia

- <https://www.adidesignmuseum.org/mostre/mostre-temporanee/italy-a-new-collective-landscape-2023/>
- <https://ambrosiana.it/opere/canestra-di-frutta/>
- <https://brooklynrail.org/2004/02/art/rirkrit-tiravanija/>
- <https://eatforum.org/eat-lancet-commission/eat-lancet-commission-summary-report/>
- <https://foodinsight.org/eat-lancet-commission-study-diet-sustainable-red-meat/>
- <https://www.artforum.com/events/rirkrit-tiravanija-176708/>
- <https://www.berlinerfestspiele.de/en/gropius-bau/programm/2024/ausstellungen/rirkrit-tiravanija/im-fokus>
- <https://blu-oltremare.it>
- <https://www.ocean-space.org/it/ricerca/tavole-conviviali/una-dieta-di-resistenza.html>
- <https://www.barenabianca.earth/brodo-primordiale/>
- <https://www.cccb.org/en/activities/file/space-and-food-table-home-market/242440>
- <https://www.climavore.org/>
- <https://cookinc.it/2024/01/16/il-cambiamento-gastronomico-danese-di-ieri-e-di-domani/>
- <https://www.cooking-sections.com/>
- <https://www.davidzwirner.com/artists/rirkrit-tiravanija>
- <https://www.forzato.it/approfondimenti/cucina/rirkrit-tiravanija-arte-condizione.k>
- <https://www.globalwitness.org/en/campaigns/environmental-activists/numbers-lethal-attacks-against-defenders>
- <https://www.ilgiornaledellarte.com/Mostre/Larte-comunitaria-di-Rirkrit-Tiravanija>
- <https://www.instagram.com/barenabianca/>
- <https://www.instagram.com/ostiinorto/>
- <https://www.instagram.com/thetidalgarden/>
- <https://www.instagram.com/Tociavenezia/?hl=it>
- <https://www.labbiennale.org/it/architettura/2023/spagna>

<https://www.lacucinaitaliana.it/news/trend/foraging-raccogliere-piante-e-fiori-da-mangiare/>

<https://www.lespressesdureel.com/EN/ouvrage.php?id=174&menu=0>

<https://www.liceorossi.edu.it/pagine/larazzo-di-bayeux>

<https://www.marijevogelzang.nl/>

<https://www.momaps1.org/en/events/318-rirkrit-tiravanija-s-untitled-1990-pad-thai>

<https://www.moussemagazine.it/magazine/rirkrit-tiravanija-fear-eats-the-soul-at-gavin-browns-enterprise-new-york/>

<https://www.nytimes.com/2023/12/21/arts/design/rirkrit-tiravanija-momaps1.html>

<https://www.ocean-space.org/it/ricerca/tavole-conviviali.html>

<https://www.silvenezia.it/?q=node/98>

<https://www.theguardian.com/culture/2005/jul/12/1>

<https://thetidalgarden.earth/>

<https://www.treccani.it/vocabolario/fiandra/>

<https://www.treccani.it/vocabolario/ricerca/spossessamento/>

<https://www.venessia.com/contatoreabitanti/>

<https://climadat.isprambiente.it/dati-e-indicatori/indicatori-di-impatto-dei-cambiamenti-climatici/salinita-dellacqua-delle-lagune-di-grado-e-marano-venezia-e-delta-del-po-veneto-ed-emilia-romagna/>

<https://www.vulture.com/article/rirkrit-tiravanija-moma-ps1-retrospective-profile.html>

<https://whitney.org/collection/works/29487>

<https://www.x-traonline.org/article/everything-is-tiravanijas-but-its-also-yours>

## Appendice: interviste

### a) Intervista a Marco Bravetti, fondatore del collettivo Tocia! Cucina e comunità

#### Chiara

Ciao Marco, innanzitutto ti ringrazio per essere qui e per dedicarmi questo tempo, sappi che il pranzo lo offro io. Allora, giusto per dare un minimo di contesto, ti antico che sto strutturando la tesi di laurea magistrale, cercando di coniugare il mondo dell'arte e della curatela con quello del cibo, del territorio e dell'attivismo, perché sono convinta che esista una correlazione tra le dinamiche. Mi piacerebbe portare una riflessione critica su come, attraverso l'alimentazione, si possa abitare uno spazio, capirne l'ambiente e praticarne la cura aggrappandosi a valori e responsabilità, spesso offuscati, come la comunità e il senso civico, la condivisione e il rispetto di ciò che è altro da noi. L'idea è quella di prendere in considerazione Venezia ed alcuni collettivi, tra cui appunto Tocia! come osservatorio delle dinamiche, per poi riuscire ad ampliare il ragionamento ad un contesto contemporaneo globale. Come prima cosa volevo chiederti, perché Tocia? E cos'è? Quando è nato? Raccontami un po' il processo di costruzione di ciò che siete adesso.

#### Marco

Ok, allora Tocia! di base è nato un po' come un progetto inizialmente personale, ma proprio perché nasceva dalla mia esigenza personale, che era quella di trovare uno spazio, un luogo, un modo alternativo per continuare a fare il cuoco. Cosa che, come dire, non era proprio il progetto di vita, ma comunque nel quale sono un po' inciampato, anche un po' tardi rispetto no alla parabola professionale. Ho iniziato a 35 anni in una cucina professionale e niente, dopo circa 7 8 anni di carriera come chef iniziavo a capire che quel percorso si stava un po' esaurendo per me. L'esercizio di chef di ristorante non corrispondeva più alle ragioni che attivavano il mio interesse per la cucina diciamo. il pensiero che stava iniziando a maturare in me invece, era quello di una cucina strettamente legata alle forme di relazione con l'umanità e le comunità circostanti, e poi, con il territorio e il paesaggio urbano e naturalistico. Sono convinto che la cucina attinga un po' da tutto questo e restituisca altrettanto, ma

in una cucina di ristorante vedeva che il senso di relazione, empatia, simbiosi ed equilibrio con l'altro si stavano un po' perdendo e che tante filosofie raccontate finivano per aggrapparsi ad una retorica un po' vuota. Parlo anche di ambienti di altissimo livello eh, che magari ho avuto fortuna di frequentare e su cui avrei potuto scommettere una papabile carriera. Ma insomma c'erano ragioni più forti che mi spingevano fuori da quei fornelli. Per cui nulla, ho cominciato a immaginare di formulare uno spazio, fin da subito non solitario, ma che rappresentasse un progetto di comunità, di rete, che si traducesse in una piattaforma collettiva dove tante persone potessero farsi portavoce di relazioni, scambi e condivisioni. È vero che anche come chef puoi veicolare un messaggio o raccontare una storia, ma il problema è che la dinamica rimane sempre un po' autoriale e centralizzata, a me sembra necessario invece smontare proprio questo meccanismo. E poi proprio a livello umano, sentivo la necessità di misurarmi anche con intelligenze di persone che non avessero nulla a che fare con il mondo culinario. Questa cosa qua rimane molto interessante per me tuttora, mi richiede uno sforzo, una rielaborazione maggiore del mio linguaggio, ma mi stimola di più. Un po' per tempo, pigrizia o ottusità, spesso lo stimolo alla creatività tende a piegarsi leggermente all'interno della ristorazione, diventa tutto un esercizio di stile abbastanza chiuso e la tendenza è quella di conformarsi poi. L'idea iniziale era quella di fare il cuoco, ma con un approccio molto diverso da quello tradizionale: con uno sguardo artistico e politico, una sensibilità che orientasse la pratica culinaria. Non avevo un piano preciso, era più un'esplorazione sperimentale, senza sapere davvero come fare, e nemmeno con una piena consapevolezza di cosa questo significasse. Venivo da una formazione anche artistica, ma le prime esperienze concrete furono nei ristoranti di famiglia. Quando il ristorante di famiglia ha chiuso, ho iniziato un periodo di formazione e "vagabondaggio": Brasile, Spagna, Londra, e soprattutto il Nord Europa, che è stato un po' l'epicentro della mia formazione e del mio approccio filosofico alla cucina. Poi sono tornato a Venezia, lavorando con chef importanti, ma sentendo sempre la mancanza di motivazione. Non avevo modelli di riferimento non sapevo come impostare un progetto così e mi chiedevo: come si costruisce da zero una cosa del genere, qui, in questo contesto? Da questa domanda è nato Tocia!: inizialmente come un'idea sperimentale di "mostra pop-up" che unisse due elementi centrali nella mia

pratica, fermentazioni e foraging, presentandoli in una forma ibrida tra esperienza a tavola e traduzione artistica. Questo esperimento, anche se non si è realizzato formalmente, mi ha portato a conoscere Spiazzi, uno spazio che, complice il periodo del Covid, era inattivo. Ho potuto abitarlo, non per fare la mostra confezionata, ma come una sorta di residenza sperimentale. Da lì è partita una rete sempre più ampia di relazioni: ricercatori, fondazioni, artisti, realtà indipendenti.

### **Chiara**

E qui, mi sembra di capire che inizi a germogliare l'idea di cucina come strumento per arrivare a più dimensioni, quasi come fosse un linguaggio nuovo...

### **Marco**

Esatto, proprio così, dai primi momenti, tra i Convivi Acquatici di Spiazzi e le serate al Cinema Galleggiante è iniziata a maturare la consapevolezza che la cucina non è solo gusto o tecnica: può essere un linguaggio capace di veicolare altri contenuti, di sedimentarsi nell'immaginario delle persone, stimolare nuove relazioni e processi di ripensamento. Ho sempre cercato di mantenere anche un tono leggero e provocatorio, in contrasto con la sacralizzazione dello chef a cui, solitamente non puoi parlare. Per me la cucina è anche un mezzo per alimentare immaginari "anti-sistemici", in cui opporsi all'omologazione è possibile, persino attraverso un linguaggio massivo e popolare come il cibo. Noi ci portiamo sempre in giro quel poster che urla "Cozinhar é um ato revolucionário", come a rimarcare la nostra identità di persone e a ricordare perché facciamo ciò che facciamo. Ovviamente non abbiamo la pretesa di fare una rivoluzione, ma di alimentare immaginari in cui opporsi alle logiche corrente.

### **Chiara**

Allora, io vi seguo da un po', attraverso eventi, e vedo che voi in pratica una cucina non ce l'avete, ma seguite, come dire, l'andamento della comunità (sempre che si possa ancora parlare di comunità a Venezia). Siete un po' nomadi, ecco, e quando volete cucinare, di fatto, occupate lo spazio. È un atto

politico di resistenza o semplicemente, avete fatto di necessità, virtù? Come si suol dire.

### **Marco**

Allora no, in realtà è proprio come dici tu, abbiamo fatto di necessità, virtù. Siamo sempre stati alla ricerca di una “casa” per il progetto, ma spesso il sistema e il mercato urbano ci hanno reso impossibile radicarci. All’inizio eravamo una realtà indefinita, difficile da incasellare, ma la prima cosa che ti chiede il mercato, per poterci entrare, è proprio: “cosa sei?”. Questo ci ha portati a una scelta consapevole di nomadismo e occupazione temporanea degli spazi. A tempo debito dico, non avremmo potuto scegliere di meglio, per noi il luogo è la comunità, è lo spazio pubblico da abitare, non una proprietà privata. Questa attitudine ci ha portati a cucinare in posti senza cucina, senza allestimento, in contesti dove già accadeva qualcosa: isole, cantieri, cinema galleggianti... Non come servizio accessorio, ma come parte integrante di un processo, alimentando ciò che già esisteva. In molti casi il lavoro si è trasformato in coprogettazione: noi portiamo un elemento e lo innestiamo in un’altra dinamica. È ovvio che non è facile, lavorare in questo modo comporta precarietà e ostacoli, riversabili poi anche nelle vite private di chi sostiene questo progetto.

### **Chiara**

Invece recentemente ho sentito parlare di un nuovo progetto, un po’ più stabile, è vero che per tutta l'estate sarete in residenza al Casone di Pellestrina?

### **Marco**

Si, adesso c’è questo nuovo progetto, diciamo col CASONE e allora, premetto che sono anni che magari arrivano proposte per un coinvolgimento in progetti di ristorazione, ma ci siamo sempre tenuti lontani. Quest’anno abbiamo accettato di abitare il Casone ma per carità, sottolineo che si parla sempre di una palafitta costruita in mezzo alla laguna, non un ristorante in centro storico, ed è proprio la posizione ad averci convinto: lontana, in mezzo all’acqua e quasi “parte integrante del paesaggio”, sicuramente ostile all’urbanizzazione e difficile pure da gestire, pensa che ci si può arrivare solamente in barca. Ma

l’idea di poter abitare veramente i nostri luoghi e di riuscire a cucinare dove non c’è nulla, diciamo, ci ha sempre affascinato.

### **Chiara**

Quindi mi stai descrivendo un collettivo itinerante, che per mezzo del cibo distribuisce messaggi politici e civili, cercando di restituire un senso comunitario e conviviale a chi partecipa... ma cosa vuol dire Tocia di preciso? Insomma, qual è la vostra essenza?

### **Marco**

Si, le idee di base del collettivo sono un po’ quelle... poi Il ricordo del processo non è sempre nitido, ma c’è un elemento chiaro, o meglio, “semi-liquido”, che è stato centrale per me: le salse. Sono state la base della mia folgorazione per la cucina, anche se me ne sono reso conto pienamente solo col tempo. Solo A posteriori ho capito perché il progetto si chiama Tocia: perché il “tocio” era al centro del mio piacere gastronomico, della mia idea di stratificazione e di linguaggio culinario. Le salse sono state una scintilla creativa, una forma di ispirazione quasi illuminante, che ho poi trasformato anche in una dimensione più attuale e consapevole. Il gesto di *Tociare*, fare la scarpetta, intingere le dita o il pane, era per me un atto molto efficace nel rappresentare il nostro rapporto con il cibo come materia: un immergersi, quasi fisico. In dialetto, “Tociare” non significa soltanto “fare la scarpetta”, ma anche immergersi nell’acqua, tuffare un remo in laguna o bagnare una parte di sé: un lessico che fonde convivialità e contatto fisico, gioco e intimità. Porta con sé un’ambiguità ironica, spesso come la stessa indole veneziana, sospesa tra l’irriverenza e il bordo della volgarità. In certi contesti, può evocare anche un contatto sessuale, e dunque un’idea di mescolanza e di fusione con l’altro. Questa fluidità, questa simbolica del toccarsi e dell’immergersi, è diventata per noi il cuore di un manifesto: costruire, attraverso la cucina, un’idea di comunità. Una comunità che si crea nella condivisione, nello scambio, nella commistione dei corpi e dei sapori.

### **Chiara**

Ok, entrando più nell’ambito tecnico culinario invece, se ci fosse una tecnica, una preparazione, un ingrediente che più di tutto traduce le vostre battaglie, la vostra idea di resistenza, quale sarebbe?

## Marco

Se devo pensare a una pratica di resistenza in cucina, direi che le fermentazioni occupano un posto centrale. Gran parte dei lavori di fermentazione che ho fatto, già prima di Tocia!, erano legati alle salse, ma il punto è più ampio. La fermentazione è un processo che si sviluppa anche in modo spontaneo, senza un'intenzione precisa, e che spesso sfugge alla logica del mercato e dell'industria alimentare. È un'azione sostenuta da forme di vita, microrganismi, che compiono il lavoro al posto tuo. Questo ridimensiona il ruolo dell'essere umano: non sei tu a controllare tutto, devi entrare in relazione con altre forme di vita. C'è poi l'elemento del tempo, che diventa una vera e propria tecnologia. Non puoi accelerare troppo il processo: il tempo è necessario, gratuito e, in un certo senso, antieconomico. Inoltre, il cibo fermentato arricchisce la biodiversità dei nostri microbi, rendendo il corpo più resistente, anche dal punto di vista immunitario. In questo senso, la fermentazione rompe diversi schemi dell'attuale rapporto tra consumo e produzione di cibo. Detto ciò, quando parliamo di pratiche politiche e resistenti, per noi conta più il contesto in cui cuciniamo che la simbologia di un singolo piatto. Ci interessa costruire dispositivi conviviali che trasformino il momento del pasto in un rito politico, un atto di attivismo. La coerenza con i nostri valori rimane importante, a una manifestazione non portiamo un piatto slegato dal contesto, ma il cuore è creare situazioni in cui il cibo abbia un significato simbolico e collettivo.

Un esempio è *Supper Clash*, un progetto pensato per usare i momenti conviviali come occasione per costruire immaginari di sommossa, ribellione e resistenza alle ingiustizie. L'idea è caricare il rito del mangiare di altri linguaggi: non solo piacere e sospensione, ma anche la consapevolezza di cause e lotte. Da questo approccio è nata una sorta di campagna permanente, ispirata a un *Supper Clash* dedicato alla Palestina. Abbiamo cominciato a portare il falafel a manifestazioni, occupazioni e incontri, non come semplice pietanza ma come se fosse un volantino, una bandiera commestibile. L'abbiamo preparato con cura e attenzione, come cibo di un popolo in lotta, per creare vicinanza a quella causa. Certo, qui c'è anche un cortocircuito voluto: lavoriamo molto sull'idea

che il cibo non appartenga a una sola bandiera nazionale, ma sia frutto di contaminazioni e osmosi. Il falafel, diffuso in tutta un'area con variazioni locali, è stato però usato commercialmente come simbolo identitario di una sola parte. Portarlo nelle piazze con un intento politico significa ribaltare questa narrazione e restituirlo a un significato critico. Da qui è nata la provocazione di *Intifalafel*, un gioco di parole tra “Intifada” e “falafel”, con l’idea che il falafel possa essere strumento di sommossa, e che vada portato in ogni occasione in cui possiamo alimentare un immaginario di resistenza.

### **Chiara**

E un esempio lampante, tra le vostre pratiche, di adattamento al contesto circostante invece? Mi viene in mente ad esempio il Casone di cui parlavamo prima per cui c’è poco da metter mano, occorre “stare” alle logiche della natura...

### **Marco**

Eh bella domanda, quando ci troviamo in spazi dove non possiamo “imporci” ma solo adattarci, come nel caso di Pellestrina, entriamo in un territorio interessante. Venezia è già un contesto urbano particolare, ma resta comunque una città: qui il rapporto con il cibo è filtrato dal mercato e dalla distribuzione, e la cucina si svolge in spazi progettati per trasformare ingredienti già reperiti altrove. Quando invece ci spostiamo in luoghi marginali, fuori da queste dinamiche, emergono altre necessità: imparare nuove strategie per adattarci, rendere più leggero il nostro “nomadismo” e instaurare relazioni più simbiotiche con l’ambiente. In questo senso, la progettazione stessa della cucina cambia: diventa più agile, più capace di abitare e dialogare con quei luoghi. Un esempio è il progetto *Convivi acquatici*, che si svolgerà anche all’interno del Casone da pesca. È un laboratorio permanente che esplora come cucinare e dare significato al cibo in spazi che ci mettono di fronte alla convivenza con l’acqua e alla dimensione anfibia della laguna veneziana. Questa condizione non è solo locale: parla anche delle sfide globali dei cambiamenti climatici, dell’erosione delle coste, delle alluvioni e della siccità. Nei *Convivi acquatici*, la scelta delle tecniche e degli ingredienti diventa più radicale: costruiamo dispense specifiche, stringiamo relazioni dirette con chi produce sul posto e ci

avviciniamo alle fonti stesse del cibo. Non ci limitiamo a restare nella laguna: portiamo il progetto anche in altri luoghi con caratteristiche affini, come è avvenuto a Palermo in collaborazione con Terra Terra, per studiare paesaggi in trasformazione e il rapporto tra uomo, ambiente e inquinamento. Quando lavoriamo in un luogo come il Casone, questo diventa un osservatorio: possiamo capire come la pesca in laguna sia cambiata, quali impatti abbiano avuto le opere di ingegnerizzazione sul paesaggio e sulle specie ittiche, e raccogliere testimonianze dirette di chi vive lì. Poi traduciamo tutto questo in un rito conviviale, che restituisce sia l'immersione emotiva sia la consapevolezza critica. Lì emergono anche prospettive di rigenerazione: nuove pratiche di acquacoltura, coltivazione di alghe, allevamento di ostriche... in sintesi, modi per re-immaginare il paesaggio partendo dalla cucina. E, alla fine, questo lavoro torna sempre ad avere una valenza politica, perché non riguarda solo cosa mangiamo, ma come viviamo e immaginiamo il futuro di questi luoghi.

### **Chiara**

E allora, ultima domanda di questa intervista, poi basta perché ti ho fatto parlare tantissimo. È più una curiosità personale, che una domanda propedeutica per la tesi... Vi siete mai scontrati, in tutti questi anni, con delle situazioni per cui vi è stata negata la libertà di cucinare? Avete conosciuto posti negati alla cucina?

### **Marco**

Ma allora, negato nel senso che non ci hanno dato permessi o ci hanno chiesto di sgomberare no, ma chiaramente di difficoltà ne abbiamo sempre trovate tante. Cucinare viene spesso visto come un'attività problematica in certi contesti, ma noi abbiamo sempre reagito trovando soluzioni creative: smontando l'idea stessa di "cucinare" e semplificando il processo. In pratica, invece di cercare soluzioni tecnologiche complesse, lo abbiamo alleggerito e "primitivizzato": portiamo un mortaio, una ciotola con una salsa già pronta su cui intervenire senza bisogno di fiamme o impianti. Questo atteggiamento trasforma il gesto in qualcosa di performativo e rituale, che per noi suona ancora più potente. Un'esperienza decisiva per me è stata il Noma: un ristorante che ha messo al centro processi meno tradizionali, fermentazione, raccolta del selvatico, e una

cucina molto asciutta e minimale nella cottura. Lì ho visto come un piatto possa nascere dall’assemblaggio di erbe raccolte e salse fermentate, mettendo il pensiero e la ricerca al centro, più che l’uso di padelle e coltelli. È stato illuminante e da allora cerchiamo di riportare quella sensibilità nel nostro lavoro: dare priorità al paesaggio, al tempo, al pensiero, e usare la tecnica come strumento collaterale. Abbiamo sviluppato molte strategie: mescoliamo linguaggi della cucina tradizionale e contemporanea, ci sporchiamo le mani quando serve, ma siamo anche molto liberi nel combinare pratiche. Il problema è che la libertà di fare tutto questo scontra spesso normative e logiche di mercato. Gran parte del nostro lavoro è autofinanziato; pochi progetti ricevono finanziamenti strutturati. Per questo dipendiamo da una microeconomia comunitaria: chi partecipa sostiene l’esperienza, perché le economie che generiamo non sono puramente commerciali. Portare un gesto politico, una performance collettiva che usa il cibo come manifesto o megafono in spazi pubblici non predisposti crea attriti. Le istituzioni faticano a riconoscerlo come pratica legittima. È una lotta continua per trasformare questi luoghi, non per “prenderne possesso”, ma per riabitarli con rispetto: il nostro nomadismo implica essere custodi temporanei, non padroni. Passiamo, curiamo, lasciamo qualcosa di meglio di come l’abbiamo trovato. C’è una tensione interna: il sistema spinge verso la stabilità “adulta” mentre noi resistiamo alla tentazione di piantarci. Tuttavia, la dimensione collettiva ci aiuta: l’instabilità condivisa è più sostenibile di quella di un singolo. L’essere in gruppo rende possibile continuare con questo modello, anche se è faticoso. Quest’anno, senza una residenza invernale, abbiamo sperimentato una forma di nomadismo ancora più marcata: è stato difficile ma anche liberatorio, ci ha spinto a reinventarci. Certo, l’energia richiesta è molta e l’invecchiare pone domande sull’adattamento di questo stile di vita, ma oggi non riesco a immaginare di tornare a fare lo chef tradizionale in un ristorante: questo percorso mi gratifica e sento che è sostenibile, almeno per ora. Infine: il settore tende a resistere a queste aperture, perché non conviene all’industria. Ma per chi lo fa, significa diventare anche un po’ imprenditore, modellare economie più umane e costruire esperienze che per il pubblico risultano profondamente interessanti. Io, personalmente, vado poco al ristorante: mi interessa il lavoro di chi cerca queste strade, più che la consueta categoria dei “colleghi” insomma.

**Chiara**

Marco ti ringrazio ancora, queste parole sono state molto stimolanti per me, chissà che un giorno io possa collaborare con voi. Intanto ci vediamo al prossimo Convivio.

**Marco**

Ci sarai? Settimana prossima. Ci vediamo allora! Grazie a te.

**b) Intervista a Fabio Cavallari, co-fondatore del collettivo Barena Bianca****Chiara**

Ciao Fabio, innanzitutto grazie per avermi dedicato un po' di tempo stamattina. l'obiettivo principale per me oggi è dar voce ai vostri progetti e a ciò che vi "smuove dentro", ciò che vi spinge a fare ciò che fate. Insomma, per iniziare si può riassumere che cucinare sia la pratica centrale del vostro lavoro. Che valore politico- sociale assume per voi il gesto del cucinare?

**Fabio**

Ok iniziamo! Allora, sì, per noi cucinare è essenzialmente un atto politico. Trattare con il cibo, prepararlo e distribuirlo è un modo per semplificare il dialogo e renderlo accessibile a tutti. Attraverso il cibo vediamo che riusciamo ad affrontare temi complessi come il consumo, l'attivismo in città o la necessità di sensibilizzare a pratiche più consapevoli. È un linguaggio semplice, comprensibile da chiunque, che permette di parlare di Venezia in contesti molto diversi e di mettere in relazione questioni locali con problematiche globali. Con gli anni abbiamo proprio capito che il cibo diventa un mezzo per combattere la solitudine e creare comunità.

**Chiara**

Quindi è come se il cibo diventasse una sorta di linguaggio universale?

**Fabio**

Esatto. Ma poi, riflettendo sempre sul linguaggio, pensiamo che sia necessario cambiare proprio il modo con cui si parla di Venezia e, più in generale, dei cambiamenti in atto. Il cibo ci offre questa possibilità. Certo, per quanto riguarda i cambiamenti ambientali in atto, sensibilizzare è importante, ma bisogna anche accettare che la natura faccia il suo corso. Prendiamo ad esempio i granchi blu, tema a noi molto sensibile: sono arrivati perché oggi le condizioni naturali lo permettono. Domani potrebbero arrivare altre specie. Il punto non è resistere a tutti i costi, ma sviluppare una cultura dell'adattamento, invece di continuare ad antropizzare e ridefinire l'ambiente esclusivamente secondo i bisogni umani.

**Chiara**

Aggrappandomi al discorso sui granchi blu e sulle specie che abitano la laguna, urge per me la necessità di parlare allora di commestibilità del cibo lagunare e di estetica del cibo. Tutto ciò che cresce in laguna è commestibile? è possibile, eventualmente, parlare di una “nuova dieta lagunare” composta da sole materie prime del posto?

**Fabio**

Ottima domanda, allora la laguna è piena di elementi potenzialmente commestibili che però non entrano nella nostra dieta per vari motivi: inquinamento, principalmente, ma anche scarso valore nutritivo, oppure semplicemente perché hanno un gusto o una consistenza a cui non siamo abituati. Uno degli esempi più appropriati sono le alghe. La laguna ne produce in quantità esuberanti, ma a causa della scarsa qualità dell’acqua, la maggior parte di queste non si possono mangiare. e poi c’è anche da dire che le alghe non sono mai entrate troppo a far parte delle nostre ricette, per cui per abitudine, o per tradizione, se vogliamo, non è mai stato comune cucinarle. Ci sono popoli invece dove le alghe sono sicuramente più utilizzate. Penso a tutto il sud-est asiatico per esempio, dove la Wakame viene inserita regolarmente in zuppe, insalate, contorni... Queste materie, qui da noi di fatto costituiscono lo scarto. Anche questa distanza estetica e culturale dal cibo lagunare è uno dei nodi che ci interessa indagare, partendo proprio dalla domanda di fondo su cosa sia effettivamente considerato “cibo locale veneziano” o “cibo di tradizione veneziana”.

**Chiara**

Per voi cosa significa per voi parlare di “cibo locale” o “tradizione veneziana”?

**Fabio**

È una domanda fondamentale. Pensiamo al *go veneziano*: un tempo abbondante e molto richiesto, oggi è sempre più raro perché sfruttato troppo. Lo stesso succede con il granchio blu, che oggi sembra essere ovunque, ma domani chissà. Oppure al baccalà, che tutti considerano veneziano: in realtà non lo è, né per origine della materia prima, né come ricetta. È stato importato e rielaborato. Anche il consumo di pesce, in passato, non aveva il prestigio che gli attribuiamo

oggi: chi poteva permettersi la carne, la sceglieva come simbolo di abbondanza e nobiltà. Il pesce era il cibo dei poveri. E i cicchetti, oggi così identificati con Venezia, sono in realtà una tradizione recente e non esclusiva: in Spagna ci sono i *pinchos* e le *tapas*, forme analoghe di convivialità. Per cui ti direi che il cibo locale è ciò che viene prodotto qui, attraverso le materie prime nostre e le maestranze e i saperi tramandati di generazione in generazione dai pescatori veneziani, mercanti, artigiani, cuochi. Ma è chiaro che la laguna non soddisfa tutta la produzione e trasformazione di materie prime richieste. La terraferma ci dà una grossa mano, è necessaria. Parlare di “cibo tradizionale veneziano” invece è un’altra cosa. Per me la tradizione non è un’entità fissa che rimane lì, intoccabile. È una mescolanza di influenze, culture, passaggi, scambi che si è creata in passato ma che è viva e dinamica tutt’ora. Il concetto di ombra e cicchetto dopo lavoro è un concetto un po’ obsoleto per noi, nuove generazioni. Noi quella tradizione lì non l’abbiamo vissuta, non la conosciamo, e quell’usanza che respiriamo oggi, spesso replicata nei famosi “Bacaro Tours” è ciò che ci rimane. Una tendenza consumistica più che un’abitudine tradizionale.

### **Chiara**

Grazie Fabio per aver condiviso questi concetti. Il tuo discorso è densissimo di nozioni importantissime sulla realtà che stiamo vivendo, Veneziana e non. Un’ultima domanda, un po’ più semplice, vuoi parlarmi di un vostro progetto “pilota”? Un progetto a cui avete preso parte e in cui vi identificate particolarmente.

### **Fabio**

Uno dei più importanti è Tavole Conviviali, un progetto in collaborazione con Ocean Space e con molti collettivi veneziani, tra cui Tocia! e The Tidal Garden. In qualche modo racchiude il manifesto condiviso di questa rete: un modo per mettere insieme pratiche diverse attorno a un tavolo, creando uno spazio comune di riflessione e di azione concreta. Partirà anche questo anno in primavera e si concentrerà principalmente sul rapporto di equilibrio tra terra e acqua qui in laguna, partendo proprio dalla domanda “Cosa significa coltivare in laguna”? Potrebbe rivelarsi stimolante anche per la tua tesi. L’anno scorso invece si parlava, guarda caso, di “Dieta di Resistenza” in grado di

sopravvivere, adattandosi e arginando i cambiamenti in atto. Una dieta da condividere con luoghi e persone accomunati da situazioni ambientali, economiche e sociali simili, una dieta per unire e combattere la solitudine insomma, ritornando al discorso iniziale.

