

Zona Franca occupa la cucina con arte e performance

Pubblicato: Sabato 29 Ottobre 2016



Le Foodrioters Franca Formenti , Evelyn Leveghi e Francesca Sironi aprono la stagione di eventi di **“Zona Franca”** lunedì 31 ottobre con **“Ceci n’est pas un carnaio”**, performance della giovane artista **Vienna Ruocco**.

“Occupy the kitchen!” è un progetto di **“Zona Franca”**, un ciclo di appuntamenti in cui artisti, agronomi, attivisti, contadini, cuochi, intellettuali, orticoltori e nutrizionisti raccontano le proprie ricerche ed esperienze. Un importantissimo tassello del progetto è costituito dalle **cene-performance**: un ventaglio di artisti che ha scelto il cibo come proprio focus di ricerca e che lo indaga attraverso azioni di guerrilla fooding, si metterà hands-on a produrre, manipolare e distribuire pietanze ai clienti-pubblico.

“Al cuore di tutto c’è il cibo – spiega **Franca Formenti, anima di “Zona Franca”** – Il cibo osservato ed esplorato **come fatto sociale e culturale**, impiegato e trattato come privilegiato medium espressivo di pratiche artistiche contemporanee. Principio trasversale a tutte le performance ed eventi culturali di **“Occupy the kitchen!”**, è la volontà di innescare riflessioni e discussioni attorno agli atti alimentari, alle scelte di consumo, alla consapevolezza del sistema della Grande distribuzione organizzata, a tutta quella sfera di azioni e valori che compiamo con il cibo ed attiviamo intorno ad esso”.

Con la volontà di **riflettere sui concetti di globalizzazione e capitalismo** e, in stretta connessione, sul fenomeno del consumismo compulsivo, si è scelto di inaugurare il ciclo di azioni performative in una data significativa, il 31 ottobre: **“Festa Importata dagli Stati Uniti**, divenuta poi famosa anche in Italia,

la festa di Halloween manifesta palesemente alcuni dei numerosi meccanismi determinati da un mercato aggressivo, che agisce sottilmente e si insinua, quasi invisibile, nelle pieghe e trame della società, influenzandone infine i consumi quotidiani”.

“Occupy the kitchen!” prende spunto da “Occupy Management!”, libro di Monika Kostera, docente di Management in Polonia, Inghilterra e Svezia e stretta collaboratrice di Zygmunt Bauman. In questo testo l’obiettivo è indurre gli studenti all’**auto-produzione e auto-organizzazione della propria vita**.

“Partendo anche dalla consapevolezza che **il food costituisce il più grande business del pianeta**, si è qui pensato che l’azione di occupare una cucina di un locale aperto al pubblico, può innescare e rappresentare la possibilità di renderci più consci ed emancipati nella nostra esistenza e quotidianità”.

“Zona Franca” è un progetto transdisciplinare che esplora un’ampia varietà di forme di ricerca nell’arte e nell’economia.

Lo spazio, aperto nel 2015, a Varese, offre un servizio diurno di take away, **una ristorazione dichiaratamente popolare** basata sulla selezione di ortaggi, frutti e farine coltivati con semi antichi e tecniche biologiche e biodinamiche, prodotti stagionali e a filiera corta.

“Zona Franca” è uno spazio liquido, in continua trasformazione, dove i semi antichi, che circolano in uno spazio interstiziale, tra la legalità e la trasgressione, come in una dark pool, sono metafora ed essenza della filosofia del progetto. Il progetto “Zona Franca” rivela ora a pieno la sua anima con l’apertura di una ricca programmazione culturale, artistica in particolare. Da fine ottobre 2016 sino a giugno 2017 si susseguiranno una serie di serate con performance, talk e presentazioni.

Zona Franca è a Varese, in via Severo Piatti 9. Il progetto ha un **sito molto interessante** e, per restare informati sugli eventi, c’è anche una **pagina Facebook**

Mariangela Gerletti

mariangela.gerletti@varesenews.it