

Reset food

Diciassette marzo 2018. Mi ero incontrato a Milano con il mio amico e artista Piergiorgio De Pinto.

Uscivo da un periodo impegnativo dal punto di vista lavorativo e artistico. Ero esausto ma soddisfatto, quel tipico stato della mente e del corpo che non aspetta altro se non una ricompensa e un po' di tranquillità.

«Ehi, Pier, è questo il ristorante?» chiedo.

«Credo di sì.»

Il Ratanà si stagliava contro la stazione di Porta Garibaldi, una perla in mezzo a un crocevia di strade.

Entriamo nel locale. Ci presentiamo a un giovane maître. Il volto del ragazzo si illumina. Ci annuncia che Cesare Battisti, lo chef, ha dato istruzioni precise allo staff. Poi ci accompagna al tavolo assegnatoci.

Lì incontriamo Francesco Corretto. È il rappresentante di Slow Food Milano, coinvolto nella nostra iniziativa artistica.

«Buonasera signori», esordisce il cameriere. «Lo chef vi aspettava. Avete qualche preferenza?»

Io e Pier Giorgio ci guardiamo negli occhi per una frazione di secondo e quasi all'unisono rispondiamo: «Ci affidiamo allo chef.»



Sublime portata del Ratanà.

La prima portata è un balletto di ravioli alla zucca e patate. Infilzo con la forchetta un raviolo, lo intingo nella salsa all'essenza di senape e lo affido alle mie papille gustative.

Wao! Un'esplosione dei gusti.

Era da un mese che aspettavo questo evento.

Quanto descritto è la conclusione di una complessa performance artistica a metà tra un evento culinario e un edogramma (vedere concettualizzazione riguardante l'edogramma per informazioni).

Un mese prima della cena, Pier Giorgio e io avevamo fatto un patto: entrambi avremmo seguito una dieta alimentare caratterizzata da bassi contenuti di grassi e porzioni di cibo ridotte. Attraverso due bilance ci saremmo controllati i pesi a vicenda con l'obiettivo di rispettare un piano di dimagrimento. Se avessimo raggiunto l'obiettivo ci saremmo concessi una cena sublime. Evento che poi ha effettivamente avuto luogo al Ratanà.

Cos'ha a che fare questa performance con la Brain Art? Ci sono molti modi per modificare il cervello. La mente è come un muscolo che può essere allenato o disallenato. Gli eventi che hanno preceduto la cena sono stati preparatori: hanno agito sui sensi, soprattutto su quello del gusto. La percezione del bello può essere infatti modulata.

I sensi dell'uomo sono straordinariamente mutevoli. Pensate al senso del tatto: con la pelle percepite anche una singola piuma quando si appoggia sul palmo. Ma un'istante dopo non ne percepite più il peso. Questo perché il senso del tatto si adatta e percepisce solo le variazioni. Se non fosse così non riusciremo ad addormentarci a causa del "disturbo" continuo delle lenzuola.

Allo stesso modo la mente ha la prerogativa di abituarsi facilmente ai piaceri. Se i piaceri – e quello del cibo non fa eccezione – vengono esperiti per lunghi periodi, il valore percepito di quel piacere diminuisce. Mangiare una pizza ogni tanto fa piacere; mangiarla ogni sera per una settimana intera stanca. Al contrario, vi è mai capitato di assaporare un pezzettino di formaggio dopo una giornata di digiuno? Non è certo come mangiarlo alla fine di un pranzo di matrimonio? Il sapore cambia ovviamente, malgrado il cibo sia lo stesso.

Molto spesso l'arte è esperire il piacere attraverso la fruizione di un oggetto. Invece di concentrarmi sull'oggetto, io ho posto al centro la modificazione della fruizione. La cena era l'oggetto, una cena sublime, ma anche una cena come tante altre sublimi. Tuttavia, attraverso la precedente deprivazione sensoriale del gusto, ho intensificato il processo di fruizione al momento di assaporare il cibo. Per farlo ho agito sulla mia mente. L'ho modificata; reversibilmente modificata, ma sempre modificata. Ho reso i sensi reattivi e ingordi di stimoli. Come? Semplicemente mangiando in maniera parsimoniosa e priva di sapori intensi per quasi due mesi. Questa azione disciplinata è testimoniata dalle pesate sulla bilancia.



Andamento dei pesi registrati dalla bilancia prima della cena.

In ascissa i giorni, in ordinata il peso. La retta gialla indica il limite che non dovevo superare. Se l'avessi superato, non avrei potuto usufruire della cena premiale finale al Ratanà.

Ho deciso di chiamare questo format artistico Reset Food, in quanto la performance agisce sulla mente resettando la maniera in cui percepiamo i gusti, quasi come se assaggiassimo una pietanza per la prima volta.

In questa performance rientra anche la figura dello chef, il quale non è chiamato semplicemente a cucinare una cena raffinata e ricercata. Dove cucinare per una persona che, per un mese non ha ceduto agli effimeri piaceri della gola. Ha quindi a disposizione un "palato vergine", sensibile ai gusti; deve impegnarsi per generare una catarsi sensoriale. Il suo compito è quello di far risorgere nel fruitore i piaceri del gusto, accompagnandolo poco alla volta alla riscoperta, del meno intenso al più intenso. È un'esperienza unica, indimenticabile, acuita dal pregresso di deprivazione sensoriale.

Come detto, si tratta di un'opera d'arte che va a modificare la natura dei sensi e l'origine della percezione. Alcuni menù sono di per sé opere d'arte. Ma cucinare per una persona che, per un mese intero, non si è lasciata andare ad eccessi della gola è in po' come se un pittore dipingesse per un cieco che torna improvvisamente a vedere.

Mentre la maggior parte delle produzioni artistiche mirano a investire i sensi attraverso la comunicazione, sia essa visiva, sonora, tattile, olfattiva o gustativa, questo performance ha l'ambizione di modificare i sensi stessi; di acuirli e di prepararli.