

andrea caretto / raffaella spagna



Allium sativum (aglio)

selvatico / domesticato

raccogliitore / agricoltore

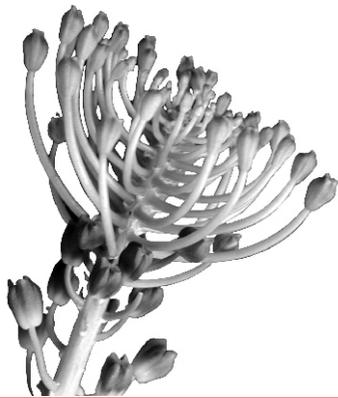
nomade / sedentario

spazio continuo / spazio recintato

tempo fluido / tempo scandito (lavoro vs riposo)

La domesticazione è quel processo per cui una specie, vegetale o animale, viene trasferita da una situazione naturale ad una situazione che prevede il controllo e l'intervento da parte dell'uomo su alcune funzioni fisiologiche, in particolare nutrizione e riproduzione. Per una specie vegetale quindi, il processo di domesticazione può dirsi concluso quando questa non è più in grado di crescere in condizioni spontanee, ma solo se coltivata (Lorenzetti et al., 1994)

Possiamo definire la domesticazione di una specie vegetale il processo in cui la specie in questione viene fatta crescere dall'uomo - in maniera più o meno consapevole - in modo da farle subire quelle mutazioni genetiche che la rendono più utile e adatta ad essere consumata. (Diamond, 1998).



Muscari comosum (lampascione)



La relazione selvatico - domesticato, lo spostamento bidirezionale da una condizione all'altra ed il loro legame con le scelte primigenie compiute dal genere umano, attraversano ed informano i due progetti qui di seguito presentati. L'operazione di spostamento - attraverso il dispositivo dell'azione artistica - del confine dall'uno all'altro degli estremi della coppia dicotomica, è condotta tentando di mantenere un atteggiamento non antropocentrico che si rivolge verso entrambi i soggetti in gioco (organismi vegetali - genere umano) con lo stesso grado di attenzione. Tale operazione di spostamento - simile all'atto di colui che cerca la giusta distanza di una lente per un'ottimale messa a fuoco dell'oggetto indagato - permette di far emergere e distinguere con maggior chiarezza i caratteri base ed i significati originari della relazione tra i due soggetti e tentare in tale modo di collocare i diversi elementi, che man mano emergono, "al loro giusto posto". Un'operazione di doppia messa a fuoco che, nel porre attenzione al significato di alcune scelte umane e alle infinite conseguenze da esse scaturite, tenta di avvicinarsi sia al "soggetto vegetale" inteso come organismo vivente animato da un proprio e complesso ciclo vitale, sia alla comprensione di alcuni aspetti profondi dell'essere umano.



STOCCAGGIO > ATTIVITA' CULINARIA > CENA ESCULENTA



> azione collettiva di pulitura e trasformazione > preparazione e offerta della Cena ESCULENTA c/o Bu.net (To) 29-05-03

> RICRESCITA > FIORITURA > FRUTTIFICAZIONE > AUTODISSEMINAZIONE



> vasca di rivitalizzazione > esemplare rivitalizzato in piena fioritura > installazione per T1, Castello di Rivoli (To)

E . S . C . U . L . E . N . T . A

azione collettiva di raccolta e consumo alimentare di materiali naturali



Il progetto E.S.C.U.L.E.N.T.A - (dal latino: *cose commestibili*) - nasce da un moto interno; è forma esteriore di impulsi e istinti. Narra dell'impulso naturale e ancestrale a raccogliere ciò che si trova in natura allo stato spontaneo per nutrirsi e sostenere la propria esistenza e vitalità fisica. Esculenta non si configura come un'azione tesa ad esaminare analiticamente la più o meno ampia varietà di

materiali naturali commestibili, né intende esprimere giudizi ecologisti o stimolare anacronistici ritorni a stili di vita "preistorici". Contattare la percezione dell'essenzialità dell'autosostentamento, della pura sopravvivenza fisica, costituisce l'origine e l'intento fondante dell'intero progetto.

L'azione di raccolta di materiale naturale spontaneo (vegetale e minerale) costituisce la prima e più importante fase del progetto; essa comporta il completo coinvolgimento fisico e di tutti i sensi di chi vi partecipa. Osservare l'ambiente non è un'azione vaga, ma è diretta e guidata dalla volontà di trovare un qualsiasi genere di materiale naturale commestibile. →

ESCULENTA Lazzaro

azione di rivitalizzazione di organismi vegetali coltivati



Il progetto ESCULENTA Lazzaro prende vita da un'istintiva necessità di conoscere e rivelare la vitalità latente di alcuni materiali commestibili quotidianamente consumati: ortaggi e frutta. Il punto di vista dal quale l'indagine prende spunto lascia da parte il consueto modo di considerare i prodotti ortofrutticoli come oggetto-merce e/o alimenti da consumare, per rivolgere completamente l'attenzione al

"soggetto vegetale" inteso come organismo vivente, animato da un proprio ciclo vitale. La sottrazione del prodotto ortofrutticolo dal circuito commerciale della piccola e grande distribuzione, dà il via allo studio del soggetto vegetale attraverso la riattivazione della sua vitalità sospesa, sbloccando il limite alla crescita imposto dalle necessità alimentari umane e permettendo il manifestarsi delle successive fasi del suo ciclo vitale: crescita, fioritura, produzione dei semi e morte. L'operazione di rimessa in moto del ciclo vitale dell'organismo vegetale è denominata nel progetto Lazzaro "rivitalizzazione" e costituisce l'azione materiale e simbolica più importante del progetto. →

Esculenta è un'operazione aperta alla collaborazione di chiunque intenda parteciparvi; i modi ed i livelli di coinvolgimento nel progetto sono estremamente vari e possono riguardare: la raccolta di materiale naturale spontaneo / la lavorazione, trasformazione e conservazione delle materie prime / le sperimentazioni culinarie / l'apporto di conoscenze e informazioni sull'argomento.

La documentazione di ogni singola azione è parte fondamentale ed integrante dell'azione stessa.

I materiali naturali raccolti, opportunamente trasformati e conservati, hanno costituito gli unici ingredienti utilizzati nella preparazione della Cena E.S.C.U.L.E.N.T.A, che ha avuto luogo il 29 maggio 2003 presso il Bu.net (Internet Wine Café) a Torino.

Il progetto, che non prevede limiti temporali, è tutt'ora in fase di crescita ed approfondimento. →



Attraverso la "rivializzazione", le forme ben conosciute del cibo-ortaggio assumono nel tempo nuove fisionomie prodotte dal naturale processo di crescita; fisionomie e forme che appaiono allo sguardo dell'acquirente-consumatore di ortaggi come innaturali deformità. Una volta colmata la distanza che separa l'ortaggio/cibo/merce dai vegetali/organismi viventi, riaffiora la percezione ancestrale di una "scelta" compiuta molto tempo fa: la *domesticazione* di alcune specie vegetali. Questa azione determina una svolta fondamentale nell'evoluzione del genere umano che da allora abbandona progressivamente la pratica del fluire attraverso il territorio per raccogliere vegetali spontanei e per cacciare, sostituendola con modi di vita più stanziali, circoscritti all'interno di luoghi prescelti, recintati e coltivati. Nel suo dispiegarsi, ESCULENTA Lazzaro attraversa - senza giudicarli - gli innumerevoli aspetti dell'universo di "ciò che è coltivato" (commercio e grande distribuzione dei prodotti ortofrutticoli, mercato dei semi, manipolazioni genetiche, lavorazioni del suolo, ecc). Il progetto ESCULENTA Lazzaro, è concepito come un'azione collettiva, aperta alla collaborazione di chiunque intenda parteciparvi. La collaborazione può riguardare una o alcune delle fasi che compongono il progetto. →





Pulitura dei turioni di *Equisetum telmateja* (equiseto o coda cavallina) - Torino, maggio 2003

Azioni del progetto ESCULENTA Lazzaro

Il progetto non prevede limiti né temporali né geografici.

Documentazione

- Ricerca e raccolta di documentazione scritta e iconografica sui temi del progetto. Scambio di informazioni e conoscenze con persone interessate ed esperti del settore;
- Documentazione delle diverse azioni del progetto: acquisto di prodotti ortofrutticoli, azioni di rivitalizzazione e messa a dimora, colloqui e momenti di scambio con individui, ecc.
- Elaborazione dell'Archivio ESCULENTA Lazzaro, che raccoglie progressivamente la documentazione del progetto.

Rivitalizzazione

- Acquisto di prodotti ortofrutticoli che si trovano ad una fase intermedia del proprio ciclo vitale (sono esclusi semi e frutti). L'acquisto può avvenire a qualsiasi livello della catena di distribuzione;
- Rivitalizzazione dell'organismo vegetale acquistato attraverso tecniche di diverso tipo (parziale immersione in acqua, interrimento, trattamento con ormoni vegetali, ecc.);
- Messa a dimora del vegetale rivitalizzato in vaso o in piena terra;
- Ri-coltivazione della pianta fino al completamento del suo ciclo vitale: fioritura e produzione dei semi;
- Raccolta dei semi prodotti dai vegetali rivitalizzati.

LISTA DEI MATERIALI NATURALI RACCOLTI

Acqua di fonte; Acqua di mare; *Achillea millefolium* (achillea): foglie; *Ajuga reptans* (bugola): cime; *Alchemilla vulgaris* (alchemilla): foglie; *Alliaria officinalis* (alliarria): foglie; *Allium schoenoprasum* (aglio selvatico): foglie; *Allium ursinum* (aglio orsino): foglie e bulbi; *Allium vineale* (aglio delle vigne): bulbi; *Arbutus unedo* (corbezzolo): frutti; *Arctium lappa* (bardana): radici, foglie e piccoli fogliari; *Armoracia rusticana* (rafano o cren): rizomi; *Asparagus tenuifolius* (asparago selvatico): turioni; *Bellis perennis* (margheritina): fiori e foglie; *Betula alba* (betulla bianca): corteccia interna; *Borrago officinalis* (borragine): foglie; *Capsella bursa pastoris* (borsa pastore): cime; *Castanea sativa* (castagno): noci; *Chenopodium album* (farinaccio): cime; *Chenopodium bonus-Henricus* (Buon Enrico): cime; *Cichorium intybus* (cicoria): radici; *Cynara cardunculus* (carciofino selvatico): boccioli fiorali; *Corylus avellana* (nocciolo): amenti; *Crataegus monogyna* (biancospino): boccioli fiorali; *Daucus carota* (carota selvatica): radici; *Equisetum telmateja* (coda cavallina): fusti fertili; *Erythronium dens-canis* (dente di cane): bulbi e foglie; *Fagus sylvatica* (faggio): gemme e giovani foglie; *Foeniculum vulgare* (finocchio selvatico): foglie; *Fragaria vesca* (fragolina di bosco): radici, frutti e foglie; *Galium mollugo* (gallio): cime; *Gallium verum* (gallio): cime; *Helianthus tuberosus* (topinambur): tuberi; *Humulus lupulus* (luppolo): giovani getti; *Juniperus communis* (ginepro): bacche; *Hypochoeris radicata* (piattello): giovani piante; *Knautia arvensis* (erba croce o vedovella): foglie; *Lactuca scariola* (lattuga scariola): giovani piante; *Lamium maculatum* (falsa ortica o dolcimele): cime; *Lamium purpureum* (lamio rosso): cime; *Laurus nobilis* (alloro): foglie; *Malva silvestris* (malva): foglie e fiori; *Melissa officinalis* (melissa): foglie; *Mentha arvensis* (menta di campo): cime; *Mentha* sp.: cime; *Morchella rotunda* (spugnola): corpi fruttiferi; *Muscari atlanticum*: bulbi; *Muscari comosum* (lampascione): bulbi; *Nasturtium officinale* (crescione): foglie; *Ornithogalum umbellatum* (latte di gallina): bulbi; *Oxalis acetosella* (acetosella): foglie; *Papaver rhoeas* (rosolaccio): giovani piante; *Papaver rhoeas* ssp *strigosum*: petali, boccioli; *Parietaria officinalis* (parietaria): cime; *Petasites hybridus* (petasite maggiore): piccoli fogliari; *Phragmites communis* (cannuccia di palude): fusti; *Physalis alkekengi* (alkekengi): frutti; *Phyteuma orbiculare* (raponzolo orbicolare o ajucca): foglie; *Pinus pinea* (pino domestico): pinoli; *Pistacia lentiscus* (lentisco): rametto; *Plantago lanceolata* (piantaggine): foglie; *Polygonatum multiflorum* (sigillo di Salomone): rizomi; *Polygonum bistorta* (bistorta): foglie e rizomi; *Polyporus squamosus* (poliporo squamoso): corpi fruttiferi; *Portulaca oleracea* (porcellana): cime; *Primula vulgaris* (primula): giovani piante; *Prunus cerasifera* (mirabolano): drupe; *Prunus spinosa* (prugnolo): drupe; *Pulmonaria officinalis* (pulmonaria): cime; *Quercus ilex* (leccio): ghiande; *Quercus rubra* (quercia rossa americana): ghiande; *Ranunculus ficaria* (favagello): bulbi; *Robinia pseudoacacia* (gaggia): fiori e foglie; *Rosa canina*: cinorrodi, foglie e petali; *Rubus fruticosus* (rovo): radici, frutti; *Rubus idaeus* (lampone): frutti; *Rumex acetosa* (acetosa): cime; *Rumex crispus* (romice): foglie, frutti; *Ruscus aculeatus* (pungitopo): turriani; *Sale* di miniera; *Sale* marino; *Salvia officinalis* (salvia): foglie; *Salvia pratensis* (salvia dei prati): foglie; *Sambucus nigra* (sambuco): *Sanguisorba minor* (pimpinella): foglie; getti primaverili; *Satureja calamintha* (mentuccia): cime; *Silene vulgaris* (strigoli): giovani getti; *Sonchus oleraceus* (cicerbita): cime; *Spiraea aruncus* (asparago di monte): giovani getti; *Taraxacum officinale* (tarassaco o soffione): radice e foglie, boccioli fiorali; *Thymus serpyllum* (timo serpillo): foglie; *Thymus vulgaris* (timo): foglie; *Tragopogon pratensis* (barba di becco): giovani piante; *Trifolium pratense* (trifoglio dei prati): foglie e fiori; *Ulmus campestris* (olmo): samare; *Urtica dioica* (ortica): cime; *Vaccinium myrtillus* (mirtillo): frutti; *Valerianaella locusta* (valerianella o gallinella): giovani piante; *Viola odorata*: fiori; *Viola canina*: fiori (raccolta dal dicembre 02 ad aprile 04)

LISTA ORTAGGI RIVITALIZZATI

APIACEAE: *Apium graveolens* var. *dulce* (sedano), var. *rapaleum* (sedano-rapa) / *Foeniculum vulgare* subsp. *vulgare* var. *azoricum* (finocchio) / *Daucus carota* subsp. *sativus* (carota)
ASTERACEAE: *Cichorium intybus* (cicoria) var. *foliosum* (catalogna) / radichchio rosso di Verona / radichchio rosso di Treviso / cicoria belga / *Lactuca sativa* (lattuga) var. *longifolia* (lattuga romana)
BRASSICACEAE: *Raphanus sativus* var. *radicicula* (ravanello) / *Brassica rapa* var. *rapa* (rapa) / *Brassica oleracea* (cavolo) / convar. *capitata* var. *alba* e *rubra* (cavolo cappuccio bianco e rosso) / var. *sabauda* (cavolo verza) / var. *bullata*, sottovar. *gemmaifera*, (cavolini di Bruxelles) / var. *gongyloides* (cavolo rapa)
BROMELIACEAE: *Ananas comosus* (ananas)
CONVOLVULACEAE: *Ipomea batatas* (patata dolce)
LEGUMINOSAE: *Glycine max* (soia)
LILIACEAE: *Allium cepa* var. *cepa* (cipolla) / cipolla rossa di Tropea / cipolla gialla / cipolla bianca / *Allium ascalonicum* (scalogno) / *Allium sativum* (aglio) / *Allium ampeloprasum* var. *porrum* (porro) / *Muscari comosum* (lampascione o cipollaccio)
SOLANACEAE: *Solanum tuberosum* (patata)
ZINGIBERACEAE: *Zingiber officinale* (zenzero)



Giardino Esculenta Lazzaro_01 - Biblioteca Civica Arduino, Moncalieri (To)