

GIULIO CEPPI

CELEBRARE L'INTERDISCIPLINARIETÀ

PREMESSA

Si capisce come non potesse non piacere ad Alberto un luogo di confronti di saperi diversi e discipline complementari che ruotassero intorno alla tematica della cultura materiale (anzi, delle sue tecniche...) e della filiera alimentare, come la definiremmo oggi.

LA VOLONTÀ di pubblicare questo libro ha per lo meno una duplice motivazione: restituire al lettore una parte importante e notevole degli scritti di Alberto Veca usciti su La Gola, precisamente tra il 1984 e il 1991, quindi nell'arco di sette anni, come integrazione e continuazione della pratica attenta dell'Archivio Alberto Veca, gestito dalla moglie Ida, con la consulenza scientifica di Claudio Cerritelli

e Elisabetta Longari, e quella grafico-editoriale di chi scrive, nonché inquadrare quanto sopra all'interno di un prodotto editoriale unico nel suo genere e di grande valore storico e culturale, come è appunto stata l'esperienza de La Gola.

Al fine di rendere concrete queste ambizioni ci è sembrato opportuno condividere il lavoro con alcuni amici e compagni di avventure:

- Alberto Capatti e Giacomo Mojoli, protagonisti della stagione de La Gola che ne possono raccontare le gesta e le vicende da assoluti conoscitori e membri partecipi;

- Valeria Bucchetti e Giovanni Baule, docenti e colleghi al Politecnico di Milano, che possono restituire il valore de La Gola nel tracciare una diversa iconografia del cibo in Italia, anche analizzando la particolare qualità grafica ed editoriale del prodotto rivista.

Così facendo abbiamo spero facilitato il lettore nel comprendere meglio il lavoro di Alberto Veca, anch'egli attivo e partecipe membro di redazione de La Gola ed il valore del suo contributo in un periodo culturale diverso da quanto viviamo oggi, in cui il cibo sembra essere assunto a argomento a tutti noto.

Non si trattava infatti allora di una masnada di intellettuali bizzarri, crapuloni ed amanti del buon bere e del buon mangiare (anche se queste attività erano per certo condivise e partecipate da molti), ma di un gruppo interdisciplinare di appassionati di cultura materiale, ognuno dal proprio specifico punto di vista. Tra i collaboratori possiamo citare alcuni nomi noti come Giorgio Bocca, Gianni Brera, Eleonora Fiorani, Manuel Vazquez Montalban, Pietro Leeman, Claudio Sadler, Luca Vercelloni... per cogliere il mix di arte, letteratura, design, cucina, antropologia... e non solo.

Credo infatti che il sottotitolo stesso de La Gola, espliciti bene il concetto senza bisogno di ulteriori commenti: *Mensile del cibo, del vino e delle tecniche di vita materiale*.

In tale spirito si inserisce il contributo teorico e la partecipazione attiva di Alberto Veca,

che in quegli anni si occupava parallelamente di critica d'arte contemporanea collaborando con numerose gallerie milanesi e non, di iconografia barocca e di nature morte secentesche in Europa (soprattutto attraverso la sua collaborazione con la Galleria Lorenzelli di Bergamo), ed infine di comunicazione visiva e grafica attraverso la sua attività alla Scuola Politecnica di Design, dove ho avuto la fortuna, da suo impenitente allievo, di incontrarlo proprio nel 1984.

Si capisce allora come non potesse non piacere ad Alberto un luogo di confronti di saperi diversi e di discipline complementari che ruotassero intorno alla tematica della cultura materiale (anzi, delle sue tecniche...) e della filiera alimentare, come la definiremmo oggi. Argomenti che non erano certo sfuggiti ad altri soggetti presenti in redazione allora, quali Massimo Montanari, Folco Portinari od Emilio Tadini, per fare solo tre nomi. Non sta certo a me dirlo ed argomentarlo, ma credo sia un dato evidente come La Gola sia stata l'incubatore di una successiva e diversa esperienza come Slow food, che a sua volta lo è stato, altrettanto diversamente, di un fenomeno commerciale come Eataly.

COMPREDERE IL VALORE DELLA FILIERA

Quando ci siamo avvicinati per la realizzazione del volume, oltre alle motivazioni precedenti, mi è sembrato importante che un altro aspetto fosse ben in evidenza nel libro: il fatto che Alberto Veca avesse colto, credo in piena empatia e risonanza con la stessa redazione de La Gola, che il cibo non fosse solo "spettacolo", ma soprattutto "filiera", e che quindi ci si dovesse occupare dell'intera catena del valore della produzione gastronomica, dal campo fino al rifiuto. Oggi diremmo, con più moderna (e oramai altrettanto abusata) espressione *from cradle to grave*. Si intenda che negli scritti di Alberto il procedere è casuale e non ha un valore sistemico. Ma quando abbiamo deciso di riorganizzare gli scritti per temi, ci

siamo resi conto che si potevano individuare agevolmente cinque temi - Produzione, Mercato e vendita, Cucinare e preparare, Presentare e apparecchiare, avanzare e riciclare - e che vi erano più articoli per ognuna di questi voci, benchè non fossero una scelta dichiarata esplicitamente dall'autore.

Del resto posso direttamente testimoniare che Alberto avesse bene coscienza del valore di ragionare su un'iconografia estesa dell'atto alimentare e gastronomico, che andasse oltre il tema celebrativo del cibo e l'idea di un'iconografia sempre e solo preziosa e spettacolarizzante del cibo, oggi come in epoche passate.

Ricordo che quando nel 1991 ragionammo insieme in occasione di *Neolite-Metamorfose delle plastiche*, primo progetto di design, concretizzatosi in un'esposizione alla Triennale di Milano, sui materiali di riciclo e sulla dignità quindi del rifiuto, con estrema celerità mi propose di meditare emblematicamente su quel "pavimento non spazzato" di Heraklitos, un mosaico del II sec. D.C. che riportava in senso scaramantico gli avanzi abbandonati di un opulento banchetto: immagine da lui impiegata ne "Gli avanzi del pasto" già nel 1984.

Oggi, a quasi trenta anni di distanza, siamo tutti in grado di cogliere la potenza dell'intuizione de La Gola e del contributo specifico di Alberto sull'iconografia del cibo inteso appunto come filiera, come sequenza a volte anche apparentemente banale di operazioni a monte e a valle dell'atto di consumo. Ecco allora che rappresentare il cibo e intenderne l'iconografia vuol dire anche occuparsi del bue squartato e del fuoco, del mercato, della cucina e del pasto degli inservienti in essa consumata, piuttosto che del disgusto e della repulsione: aprire lo spettro del visibile e dei suoi rimandi, mai definirlo per certo e chiuderlo in una presuntuosa definizione. Questa certamente, ma non solo, è la lezione di Alberto Veca per cui gli saremo sempre cari e riconoscenti.

Mensile del cibo
e delle tecniche di vita materiale
Giugno 1984
Anno 3 • Numero 15
Lire 3.500

Edizioni
Cooperativa Intrapresa
Via Caposile 2
20137 Milano
Telefono (02) 5457267

Spedizione
in abbonamento postale
gruppo III 70
Printed in Italy

La Gola 15

Una cena
milanese
Capatti
La Gola
e il colore:
fotografia
gastronomica,
natura morta,
nuove tendenze
Brusatin, Castelli,
Calabrese, Petrillo,
Turzio, Rizzolo

La tavola apparecchiata *Veca* Passim, Vedi, Doc.
La cultura del latte *Cantarelli, Dini, Riva*

I colori
semplici
Aristotele
Giovani
consumatori
Porta

Il prosciutto
di Parma *Carta*
Rubriche:
Il Collezionista
e La Gola,