



Domenica, 12 Giugno 2005

Parigi NOSTRO SERVIZIO Esiste ...

Parigi

NOSTRO SERVIZIO

Esiste un'arte di vivere all'italiana? Per i francesi non ci sono dubbi, la "dolce vita" è tutt'altro che un concetto astratto di felliniana memoria. L'Italia suscita nei nostri vicini transalpini una certa ammirazione, temperata solo da una sottile gelosia che è l'espressione della concorrenza che i due paesi si fanno in molti campi: la cucina, la moda, l'architettura. L'Italia è la prima destinazione turistica dei francesi. Due milioni di visitatori ogni anno. I francesi sono anche i primi consumatori di prodotti e servizi made in Italy. Spendono ogni anno 33,34 miliardi di euro, vale a dire 527 euro per abitante.

Dati che hanno incoraggiato un consorzio di imprese francesi ed italiane ad organizzare, per il secondo anno consecutivo, un salone consacrato all'«art de vivre à l'italienne», nella prestigiosa sede della Porte de Versailles. Una manifestazione che, come spiegano gli organizzatori "riflette d'Italia d'oggi in tutta la sua diversità: dinamica, creativa, evolutiva e sorprendente". I "grandi classici" (come le specialità gastronomiche, dal parmigiano al Parma passando per il limocello, l'olio d'oliva e il caffè) affiancano aspetti più insoliti e futuristi. I mobili di Renzo Piano, ad esempio, o gli esempi di video-arte. Un forum sull'interazione tra arte, design e architettura ha visto avvicinarsi sul palco, tra gli altri, il critico Gillo Dorfles, Luca Massimo Barbero direttore del museo Guggenheim di Venezia, Franco La Cercla professore di antropologia allo Iuav, il regista-sceneggiatore Tonino Guerra, l'architetto Lamberto Rossi, il designer Vico Magistretti e l'artista veneziana Lilli Doriguzzi.

Essenziali, questi excursus nel mondo della creazione, per uscire dagli stereotipi dell'Italia che rima solo con spaghetti e pizza. Ma i cliché sono duri a morire e lo sa bene Eleonora Marino, regista e attrice di un succulento spettacolo intitolato "Cooking religion" consacrato ad una lettura dell'identità italiana attraverso la sua cucina.

Questa performance è stata presentata nell'ambito di un'altra manifestazione dedicata all'Italia che, qualche giorno prima dell'apertura del salone, ha animato un quartiere di Parigi, il 13mo, proponendo stand di specialità tipiche, corsi di cucina per adulti e bambini, un ciclo di film di Pasolini, conferenze, spettacoli (tra cui uno di Damiano Micheletto sul Friuli raccontato da Pasolini) letture e dibattiti.

"Volevo cogliere, attraverso il simbolo dell'alimentazione, gli effetti della percezione del tempo e della perdita di identità" - spiega Eleonora Marino. Avvolti dagli effluvi di aglio, cipolla e pomodoro, gli spettatori assistono alla preparazione, in diretta e sotto i loro occhi, di un piatto di gnocchi come li facevano le nostre nonne. E gli ancestrali movimenti dell'impastare, tritare, soffriggere, scolare diventano occasione di excursus e riflessioni sulla cultura e le tradizioni italiane. Nato in lingua inglese per essere rappresentato in America, poi tradotto in francese, lo spettacolo dovrebbe arrivare in Italia alla fine dell'anno e, dall'autunno, sarà rappresentato nuovamente a Parigi e portato nelle scuole francesi.

"E' vero che quando si organizza qualcosa sull'Italia la via più semplice è spesso quella culinaria, tuttavia quest'aspetto rivela molte cose della nostra cultura e della nostra storia".

Silvia Manzoni