

UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA
INSTITUTO DE ARTES E DESIGN
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ARTE, CULTURA E LINGUAGENS

Anna Flávia Silva de Souza

**Arte e Comida: do Futurismo à Arte Contemporânea. Reflexões em torno da Estética
Relacional**

Juiz de Fora
2016

Anna Flávia Silva de Souza

**Arte e Comida: do Futurismo à Arte Contemporânea. Reflexões em torno da Estética
Relacional**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Arte, Cultura e Linguagens da Universidade Federal de Juiz de Fora como requisito parcial a obtenção do grau de Mestre em Arte, Cultura e Linguagens. Área de concentração: Teorias e processos interdisciplinares.

Orientadora: Professora Doutora Maria Lúcia Bueno Ramos.

Juiz de Fora

2016

Anna Flávia Silva de Souza

**Arte e Comida: do Futurismo à Arte Contemporânea. Reflexões em torno da Estética
Relacional**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Arte, Cultura e Linguagens da Universidade Federal de Juiz de Fora como requisito parcial a obtenção do grau de Mestre em Arte, Cultura e Linguagens. Área de concentração: Teorias e processos interdisciplinares.

Aprovada em de de .

BANCA EXAMINADORA

Dra. Maria Lucia Bueno Ramos – Orientadora
Universidade Federal de Juiz de Fora

Dra. Maria Izabel Meirelles Reis Branco Ribeiro
Fundação Armando Álvares Penteado

Dr. Ricardo de Cristófarro
Universidade Federal de Juiz de Fora

Suplentes:

Dra. Cláudia de Oliveira (UFRJ)

Dra. Renata Cristina de Oliveira Maia Zago (UFJF)

AGRADECIMENTOS

Muito obrigada aos amigos e colegas: Ryan Brandão, Fernanda Bonizol Ferrari, Luciane Costa, Nayse Ribeiro, Jéssica Almeida, Rafael Ribeiro (Vermelho), Thalita Castro, Fernando Siqueira, Islania Isis, Thaís Sarkis, Juliana Sousa, Anna Luiza Courbassier, Laura Miranda, Guilherme Lunhani, Bruno Caniato, Clecius Campos, Augusto de Santo, Joviana Marques.

Minha orientadora Prof^ª Dr^ª Maria Lúcia Bueno, que me aceitou como orientanda e que foi essencial no meu percurso até aqui, e os professores:

Prof. Dr. Afonso Rodrigues, Prof^ª Dr^ª Raquel Quinet, Prof^ª Dr^ª Alessandra Brum, Prof^ª Dr^ª Patrícia Dalcanale, Prof^ª Dr^ª Elisabeth Murilho e Prof^ª Dr^ª Renata Zago pela estimulante participação na banca de qualificação.

Agradeço à UFJF pela bolsa de estágio docente e à Pró-reitoria de Pós-graduação pelo auxílio para participação em eventos acadêmicos e publicações. Todos os profissionais e colegas do PPG-ACL e Laboratório de História da Arte.

À professora Dr^ª Maria Izabel Meirelles Reis Branco e ao Prof. Dr. Ricardo Cristófarro por comporem, gentilmente, a minha banca de defesa.

As meninas da Secretaria Lara Veloso e Flaviane.

Em memória de Leonardo Zhem.

RESUMO

O presente trabalho tem como proposta realizar um estudo sobre a relação entre as artes visuais e a gastronomia, um fenômeno que vem se fortalecendo no contexto contemporâneo. O objetivo da pesquisa é traçar uma abordagem desse fenômeno, tanto na perspectiva histórica quanto no contexto contemporâneo. Para tanto nos concentramos em três estudos de caso. Num primeiro momento, vamos analisar as incursões visuais no mundo da cozinha dos futuristas italianos; as propostas de alguns artistas contemporâneos ligados a criação de restaurantes; e por último a passagem do chef de cozinha Ferrán Adrià pelo universo da arte contemporânea.

Palavras-chaves: Comida e arte, Futuristas Italianos, Estética relacional, Artificação.

ABSTRACT

The present work has proposed conducting a study on the relationship between the Visual Arts and gastronomy, a phenomenon that has been strengthening in the contemporary context. The goal of the research is to draw an approach of this phenomenon, both in the contemporary context as in historical perspective. To do so we will focus on three case studies. At first let's analyze the Visual incursion in the world of cuisine of the Italian Futurists; the proposals of some contemporary artists connected to the creation of restaurants; and finally, the passing of chef Ferrán Adrià through the universe of contemporary art.

Keywords: Art and Food, Italian Futurists, Relational Aesthetics, Artification.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 –	Casa de Giacomò Balla	20
Figura 2 –	Casa d'Arte Futurista Depero	20
Figura 3 –	Restaurante SantoPalato	30
Figura 4 –	Restaurante Santo Palato	31
Figura 5 –	Restaurante Santo Palato	32
Figura 6 –	Página do Correio da Manhã de 20 de dezembro de 1966	32
Figura 7 –	Les Boîtes (1961)	43
Figura 8 –	Eaten by Marcel Duchamp (1990)	44
Figura 9 –	Kichka's Breakfast I (1960)	44
Figura 10 –	Restaurant Spoerri	45
Figura 11 –	Daniel Spoerri in his restaurant	45
Figura 12 –	Daniel Spoerri e uma de suas tableaux pièges	45
Figura 13 –	Untitled (Free/Still - 1992)	51
Figura 14 –	Untitled 1992/1995/2007/2011 (Free/Still)	51
Figura 15 –	Untitled (The Magnificent Seven, Spaghetti Western - 2001)	52
Figura 16 –	Untitled (The Magnificent Seven, Spaghetti Western – 2001)	53
Figura 17 –	Da lama ao caos (2012)	56
Figura 18 –	Abacaxi com formiga amazônica (2009)	57
Figura 19 –	Tomates em texturas (1996)	63
Figura 20 –	Tagliatelle de consommé à la carbonara (1999)	64
Figura 21 –	Caviar esférico de melón (2003)	64

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	9
2	VANGUARDAS MODERNAS: OS FUTURISTAS ITALIANOS E O PROJETO DA TRANSFORMAÇÃO DA CULTURA	13
2.1	SECONDO FUTURISMO: ARTE E GASTRONOMIA COMO EXPERIÊNCIA MODERNISTA	22
2.2	DA PERFORMANCE À ESTÉTICA RELACIONAL	33
3	ARTE CONTEMPORÂNEA E ESTÉTICA RELACIONAL	38
3.1	ARTE E COMIDA, ARTISTAS E SEUS RESTAURANTES	41
3.2	DANIEL SPOERRI: RESTAURANT SPOERRI	42
3.3	CAROLINE GOODDEN, GORDON MATTIA CLARK E TINA GIROURD: FOOD	46
3.4	COZINHA, ESTÉTICA RELACIONAL E RIKRIT TIRAVANIJA	49
3.5	EXPOSIÇÕES DE ARTE E COMIDA	54
4	QUANDO A COZINHA SE TORNA ARTE.....	58
4.1	A DOCUMENTA DE KASSEL E O CONVITE	58
4.2	FERRÁN ADRIÁ, ELBULLI: SINGULARIDADE CRIATIVA – COMIDA PARA PENSAR	60
4.3	FERRAN ADRIÁ E OS FUTURISTAS: MEDIADORES DA EXPERIÊNCIA	65
4.4	INCURSÕES DE ADRIÁ NO TERRITÓRIO DA ARTE CONTEMPORÂNEA	67
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS	69
	REFERÊNCIAS	71

1 INTRODUÇÃO

Conforme a estética relacional de Nicolas Bourriaud (2009), uma das características da arte na atualidade vem a ser o intenso diálogo que estabelece com outros domínios simbólicos e práticas materiais e culturais:

Hoje, a comunicação encerra os contatos humanos dentro de espaços de controle que decompõem o vínculo social em elementos distintos. A atividade artística por sua vez, tenta efetuar ligações modestas, abrir algumas passagens obstruídas, por em contato níveis de realidades apartados. (BOURRIAUD, 2009, p. 11).

A arte contemporânea constrói campos de diálogos entre as diferentes formas por meio das quais o homem se expressa. Nessa aproximação com outros domínios materiais e simbólicos através de processos de reflexão, pode estabelecer ligações com a comida, enquanto um elemento cultural ligado ao pensamento, aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações humanas, sendo também esfera de sociabilidade. O presente trabalho consiste em uma reflexão sobre comida, pensada a partir da obra dos artistas, enquanto instância em diálogo com a arte.

Procuramos compreender o cenário artístico e as transformações que ocorreram no campo da arte, a fim de analisar as possíveis relações e diálogos existentes entre a arte contemporânea e a cozinha, assim como os motivos que promoveram essa modalidade de interação. Tais características, relacionadas à arte contemporânea, estão presentes também em outros períodos da história mas hoje “a prática artística agora se concentra nas esferas das relações inter-humanas” (BOURRIAUD, 2009, p. 39-40).

A história da arte pode ser lida como a história dos sucessivos campos relacionais externos, que mudam de acordo com práticas determinadas por sua própria evolução interna: é a história da produção das relações com o mundo, intermediadas por uma classe de objetos e práticas específicas (BOURRIAUD, 2009, p. 39).

Leonardo da Vinci foi um artista interdisciplinar que transitou entre, por exemplo, a arquitetura, a pintura a escultura, a engenharia, a música, etc. Anotações atribuídas a ele, intituladas **Codex Romanoff** (DA VINCI, 2002), descrevem desde as regras de comportamento e de etiqueta à mesa, passando por receitas, ideias para pratos, inventos e observações. Essas notas evidenciam o olhar estético do artista para a culinária que se manifesta em sua preocupação com a organização e a composição visual na apresentação do prato, em um momento histórico no qual o comportamento alimentar despontava como um

dos principais modos de comunicação e diferenciação social (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 292).

Inserido por seu talento no interior da corte florentina, Leonardo tornou-se responsável pela codificação do ritual da mesa, pela sofisticação e a pela qualidade da preparação do alimento, instituindo regras que criavam uma sintonia harmoniosa entre a cozinha e a sala de jantar. Além disso, na corte de Ludovico Sforza foi “conclamado a superintendência dos espetáculos” (CLARK, 2003, p. 99), ou seja coordenava o fluxo dos pratos que compunham o cardápio, promovendo atividades que aconteciam entre um serviço e outro, usando suas habilidades de entretenimento para o enriquecimento dos banquetes, transformando-os em eventos que provocavam nos participantes uma relação que transcorria além do paladar, envolvendo também outros sentidos como a visão, o olfato, o tato e a audição.

Foi nesse contexto, do Renascimento, que despontou e começou um novo movimento sócio cultural, identificado por Norbert Elias (2011) como o “Processo civilizatório”. Ou seja, um processo de “longa duração” no qual se busca construir uma sociedade pautada por padrões de civilidade e autocontrole, baseada em ideais de beleza clássicos, ligados à Grécia e à Roma.

Considerando que os regimentos da arte são distintos em diferentes épocas, nos apoiaremos na periodização sugerida pelas sociólogas francesas Nathalie Heinich e Roberta Shapiro (2014), que estabelecem uma divisão da história da arte em três períodos, cada um com suas derivações: artes clássica, moderna e contemporânea. A arte clássica se fundamentava na representação da realidade, sendo que a sua derivação pertenceria ao que a autora define como “gêneros tradicionais”, que enfatizavam a habilidade técnica dos artistas, representadas na pintura histórica e religiosa, nas naturezas mortas, nos retratos, na pintura de paisagem. O segundo período, da arte moderna, se caracterizou pelo rompimento com os princípios acadêmicos, para valorizar a “interioridade do artista” (HEINICH, 2014, p. 183), e as questões formais, mas ainda preservando os suportes tradicionais da arte clássica, ou seja, a pintura e a escultura. Uma das suas configurações mais revolucionárias foram as vanguardas modernas, de grupos como os futuristas, surrealistas, dadaístas, etc. Operavam com estilos próprios, porém com o mesmo intuito: de adequar a arte à realidade da época, valorizando as experiências e a aproximação da arte com a vida. Por fim, no terceiro período, da arte contemporânea, observamos algumas mudanças na dinâmica de operação dos artistas, entre as quais, transferência do valor do objeto para a narrativa, a transgressão dos materiais e para o conceito.

Diferente da arte aristocrática que conhecemos, que segue critérios regidos pela academia, em que a fruição é dada por meio do julgamento do gosto visual, na arte contemporânea a academia não exerce mais a influência com sua crítica especializada. Esta separação da academia se dá por vários motivos, entre eles, a crescente mundialização, que se inicia durante o Renascimento, período das expansões marítimas e grandes mudanças culturais. Mas a intensificação das causas e consequências têm se acentuado, acarretando mudanças na forma como o homem **vê e interage** com o mundo.

Para tal, no primeiro segmento, veremos como foram as mudanças estéticas e ideológicas transformaram o campo da arte, rompendo com a tradição pelo recorte dos futuristas italianos. Baseado no autor Filippo Tommaso Marinetti (2009; 2004) e Fillia (2009), estabeleceremos o critério de encaminhamento da nossa pesquisa na proposta da cozinha futurista, a qual mostrou que a comida poderia ser vista de outra forma, como arte. O rompimento das fronteiras e a aproximação da arte com a vida é um projeto das vanguardas modernistas do início do século XX. Para tal, veremos na primeira seção como foram as transformações ocorridas no modernismo pelo grupo da vanguarda futurista na sua intenção de romper com o passado. Os futuristas propuseram novas formas de ver o mundo por meio da arte, abrindo para formas experimentais, que valorizavam a velocidade e as máquinas como padrões de beleza, assim como apresentam novas maneiras de fazer arte, de se vestir, de comer, etc.

Para compreendermos essas transformações, lançaremos mão à revisão bibliográfica reunida de autores como Aurora Fornoni Bernardini (1980), Sylvia Martins (2005) e Norbert Lynton (1991) além dos manifestos deixado pelo grupo. E também nos baseamos no autor Filippo Tommaso Marinetti (2009; 2004), nas incursões dos futuristas e na proposta da cozinha futurista, e na abertura do restaurante Santopalato que, na tentativa de legitimar sua estética, mostrou que a comida pode ser vista de outra forma, como arte.

No segundo segmento, veremos como após o rompimento com os cânones acadêmicos, artistas têm produzido seus trabalhos dentro de um campo ampliado (KRAUSS, 1984), fazendo surgir produções muito heterogêneas. Lançaremos mão aos estudos contemporâneos, a fim de compreender as mudanças que aconteceram após essa abertura. Como fizeram interface entre suas obras e a comida por meio da abertura de restaurantes. Lançaremos mão aos conceitos de Nicolas Bourriaud (2009) sobre Estética Relacional para compreender quais mudanças dentro do campo possibilitaram a existência de obras de arte que inventam relações entre os sujeitos, criando possibilidades de vida, baseando sua estética

sobre os “processos da vida comum”, uma relação sem hierarquias, onde o consumidor tem como função completar e dar sentido à obra (BOURRIAUD, 2009).

E por último neste segmento, veremos como exposições de arte adaptadas para fazer esse diálogo, dando exemplo de três exposições brasileiras de arte contemporânea 1) Encontros de arte e gastronomia (2012); 2) Alimentário-arte e construção do Patrimônio Brasileiro (2014); e 3) Cru: Comida Transformação Arte (2015). As obras se apresentam de forma diferente, tensionando os limites dos museus. A partir dessas aproximações notaremos que uma disciplina, com as possibilidades que a gastronomia abrange, ganha espaço nas reflexões de curadores e artistas, podendo ser olhada e discutida como portadora de elementos que permitam ter perfil de arte.

No terceiro e último segmento, abordaremos, na contemporaneidade, o trabalho do *chef* catalão, Ferran Adrià que, por meio de suas pesquisas e inovações, faz uma boa interface com os procedimentos estabelecidos por Marinetti o que configura sua produção como um fazer artístico. Para tal, recorreremos aos autores Miguel Sem (2009) e Manfred Werber-Lamberdière (2008), que tratam a obra de Adrià e o convite feito pela curadoria da Documenta de Kassel como legitimação da cozinha como forma de arte. Para compreender os motivos que levam a uma disciplina se tornar arte, nos basearemos nos trabalhos de Nathalie Heinich e Roberta Shapiro, que definem os processos que fazem com que uma coisa que não é arte, se torne arte.

Assim como a arte, a atual gastronomia tem a necessidade de um discurso, no entanto, se não houver conhecimento prévio por parte de quem se dispõe a experimentá-la, torna-se difícil o seu entendimento, sendo importante um preparo cultural para apreciá-la.

O que motivou esta pesquisa foi a abertura para discussão de cunho teórico e sistemático com relação às possibilidades que envolvem o diálogo entre o fazer culinário e o fazer artístico e os pontos de intersecção em que essas duas áreas se tocam, abrindo espaço para futuros estudos. Assim sendo, buscamos neste trabalho as possibilidades que a gastronomia tem a partir do momento que entra, via pontos de contato, no território da arte, despiando-a de sua função nutricional para ser vista como construtora de um usufruto em que todos os sentidos se harmonizam e se conectam, permitindo vivências que ultrapassam o ato de nutrição para nos alimentar de cultura.

2 VANGUARDAS MODERNAS: OS FUTURISTAS ITALIANOS E O PROJETO DA TRANSFORMAÇÃO DA CULTURA

Os movimentos de vanguardas que surgem no início do século XX são marcados por rupturas e contestações com relação ao modelo de arte vigente no cenário cultural no século anterior, sendo referência as obras apresentadas nos salões de Belas Artes em Paris. Com relação às rupturas das vanguardas, Mario De Michele atesta que não são apenas no sentido formal e estético, mas também no sentido ideológico, e que se trata de um efeito do impacto duradouro da revolução francesa, onde a mentalidade que manifesta da revolução, com o tempo adquire nova consistência e se torna fomentadora de ideias “liberais, anárquicas e socialistas que impulsionavam os intelectuais a combater não apenas com suas obras, mas também com armas nas mãos” (DE MICHELE, 1991, p. 6). De acordo com o autor, isso explicaria o surgimento de movimentos em um período de intensas transformações no campo social, político, econômico e cultural ao mesmo tempo que se desenvolve a filosofia e a ciência. Complementando, Nikos Stangos diz que essa época é “um período que se caracteriza por enorme riqueza, complexidade, multiplicidade e simultaneidade de ideia”.

É no interior desse contexto das vanguardas que deve ser pensado o Futurismo. Como observou Maria Lucia Mancinelli, ele despontou:

[...] sob o signo do mundo moderno. Máquinas, eletricidade, velocidade revolucionaram o mundo e passaram a ser os novos ideais de beleza. Os primeiros vinte anos do século XX marcam o advento do avião, do automóvel, do domínio do homem sobre a natureza. A literatura então procura transmitir o espírito do mundo moderno, um mundo de máquinas, de multidões e de velocidade, numa poesia febril, cheia de gritos que exclamam e interrogam. No plano das artes plásticas [...] implicou nova ruptura com a tradição, já que os artistas procuram apresentar a realidade em pleno movimento, e não nas suas formas essenciais. O futurismo literário, por sua vez, defende - além das palavras em liberdade - a exaltação da intuição contra a inteligência; a reivindicação da valentia e da audácia; a primazia do viril ante o feminino; a exaltação da energia da ação; a idolatria pela máquina [...]. (MANCINELLI, 2009, p. 12-13).

Foi sob esse prisma que nasceu o Futurismo Italiano, um dos primeiros movimentos organizados da vanguarda modernista, em 1908-1909 em Milão¹, se impondo no cenário mundial com a publicação do Manifesto Futurista na primeira página do jornal francês: **Le Figaro**, em 20 de fevereiro de 1909 (MARINETTI, 1909, p. 1). Foi assinado por Filippo Tommaso Marinetti (1876 -1944), seu principal representante, fundador e divulgador. A história do Futurismo acompanha e confunde-se com a história do seu idealizador, a tal ponto,

¹ Segundo Norbert Lynton, o manifesto aparece pela primeira vez em 1908 como o prefácio de um dos volumes dos poemas de Marinetti (LYNTON in: STANGOS, 1991).

que alguns autores chegaram a denominar o movimento de “Marinettismo” (BERNARDINI, 1981, p. 16). O fato um manifesto italiano ter sido publicado na França decorre do papel central ocupado por Paris no cenário cultural mundial. Paris era considerada “o principal centro artístico ocidental, onde tudo o que ali ocorria adquiria visibilidade internacional” (BUENO, 1999, p. 20). Era esse o impacto que Marinetti almejava na legitimação de um movimento que rompia com a cultura estabelecida e ao mesmo tempo propunha novos valores, de um prisma estético e também de um prisma político.

Marinetti realizou parte de sua formação na França, na Sorbonne, onde foi influenciado pelos poetas simbolistas franceses (MARTINS, 2005). Foi um defensor e divulgador das ideias anarquistas, como muitos outros futuristas, que “provinham do anarquismo, do anarco-sindicalismo e, mais tarde também do comunismo” (DE MICHELI, 1991, p. 203). Essa influência acrescentou ao movimento artístico um caráter de ativismo político, que exprimia um desejo de renovação, formulado sob um prisma nacionalista.

1. Nós queremos cantar o amor ao perigo, o hábito da energia e da temeridade.
2. A coragem, a audácia, a rebelião serão elementos essenciais de nossa poesia.
3. A literatura exaltou até hoje a imobilidade pensativa, o êxtase, o sono. Nós queremos exaltar o movimento agressivo, a insônia febril, o passo de corrida, o salto mortal, o bofetão e o soco.
4. Nós afirmamos que a magnificência do mundo enriqueceu-se de uma nova beleza: a beleza da velocidade [...]
7. Não há mais beleza, a não ser na luta [...]
9. Nós queremos glorificar a guerra — única higiene do mundo — o militarismo, o patriotismo, o gesto destruidor dos libertários, as belas ideias pelas quais se morre e o desprezo da mulher.
10. Nós queremos destruir os museus, as bibliotecas, as academias de toda natureza (...)
11. Nós cantaremos as grandes multidões agitadas pelo trabalho, pelo prazer, e pela sublevação; cantaremos as marés multicores e polifônicas das revoluções nas capitais modernas; (...) (BERNARDINI, 1980, p. 33-34).

O movimento, que despontou inicialmente por uma perspectiva literária, propunha uma ruptura radical com o presente e o passado, como uma via para a instauração de uma nova realidade, afinada com o espírito das transformações em curso. Com esse sentido, no âmbito artístico, incitava a destruição de museus e bibliotecas, símbolo de tudo o que era antigo, considerado como o “matadouro de pintores e esculturas”. Pois Marinetti considerava que admirar um quadro antigo equivaleria “a despejar nossa sensibilidade numa urna funerária, no lugar de projetá-la longe, em violentos jatos de criação e ação” (BERNARDINI, 1980, p. 35). Os futuristas defenderam a extinção da tradição como um caminho para implantação de uma nova estética, operada sob os signos da velocidade, da eletricidade e das invenções tecnológicas. Os ideais plásticos, a partir de então, deveriam ser moldados pelas

características da nova realidade construída pela modernização e pela industrialização, promovendo assim uma renovação formal e estética, que exerceria também uma influência transformadora sobre diferentes domínios da vida cotidiana das pessoas.

Apesar de ter sido Marinetti um dos maiores expoentes do movimento, o grupo foi formado por artistas que encontraram nos princípios e propostas do primeiro manifesto, um veículo para sua arte. Em fevereiro de 1910, Carlos Carrà (1881-1966), Umberto Boccioni (1882-1916), Luigi Russolo (1885-1947), Gino Severini (1883-1950) e Giacomo Balla (1871-1958), assinaram o “Manifesto dos pintores futuristas” em que anunciava “uma nova arte para um novo mundo e denunciava todas as vinculações com a arte do passado” (LYNTON, 1991, p. 72). Sendo aperfeiçoado posteriormente no “Manifesto técnico da pintura futurista”. Iniciou-se uma teorização da poética futurista, que foi ficando mais clara com a produção de outros documentos como: “Manifesto dos Musicistas” (Balilla Pratella) e dos “Dramaturgos futuristas” (Marinetti) no ano de 1911; “A escultura futurista” (Umberto Boccioni) em 1912 assim como o “Manifesto técnico da literatura Futurista” (Marinetti); o “O teatro de Variedades” (Marinetti) e “Manifesto futurista do traje masculino” (Giacomo Balla), ambos respectivamente de setembro e dezembro de 1913, “A arquitetura futurista” (Antonio Sant’Elia) 1914, “Reconstrução futurista do universo” (Giacomo Balla e Fortunato Depero) de 1915; entre outros. Juntos iniciaram um intenso período de criações, contribuindo com a formulação ideológica, política e estética que formatava o futurismo (LYNTON, 1991, p. 72).

O traço em comum entre os manifestos foi a linha de raciocínio, originária do primeiro manifesto, que foi aplicada a outras áreas da cultura:

O estilo, a linguagem poética, pictórica, musical, arquitetônica devem adequar-se ao novo ritmo de vida. É preciso, portanto, romper com a gramática, a sintaxe, a métrica tradicionais nascidas para exprimir os sentimentos de beleza estática (...) O estilo deve tornar-se rápido, impetuoso, turbilhonante como a vida moderna em seu incessante explodir e pulsar; portanto, na poesia, as *palavras em liberdade*; na música; os “*entoarbarulhos*”; na arquitetura, o *material metálico e industrial*; na arte, o *dinamismo plástico*. Somente esses meios e esses modos podem garantir a tradução estética do novo ideal de beleza. (DE MICHELI, 1991, p. 214-215).

Seus discursos, apresentações e textos foram sempre projetados de forma ruidosa e provocativa, exalando um cunho nacionalista, considerado por Mario de Micheli como “um nacionalismo cego, histérico, exclusivista, aguçado pelas mal digeridas teorias do ‘desejo de potência’, que jornais, revistas e obras teatrais divulgavam” (DE MICHELI, 1991, p. 207). De todos os movimentos de vanguarda, o Futurismo foi um dos mais radicais, com seus discursos e apresentações provocativas. No primeiro manifesto, inclusive, podemos ver claramente que além do apelo à velocidade, é celebrada a dinâmica dentro de um nacionalismo exacerbado, a

violência, a rebelião, a morte do antigo para a dar lugar ao novo, elegendo a beleza da luta. Trabalhou para a criação de uma nova forma de fazer arte, e se afirmando através de uma linguagem, de uma forma plástica e de uma ideologia próprias fundamentadas na “beleza da velocidade” e na “beleza na luta”.

O futurismo foi um movimento polêmico, de batalha cultural; foi o movimento sintomático de uma situação histórica; um amontoado de ideias e de instintos, dentro do qual, ainda que não distintamente, exprimiam-se algumas exigências reais da nova época: a necessidade de ser moderno, de aprender a verdade de uma vida transformada pela era da técnica, a necessidade de encontrar uma expressão adequada aos tempos da revolução industrial. (DE MICHELI, 1991, p. 212).

É importante compreender o contexto político, cultural, social da Itália que passava pelas consequências das transformações causadas pelo fim do *Risorgimento*, ou seja, a luta pela unificação da Itália. Mario de Micheli (1991) demonstra que efeito destas transformações se dá no surgimento de questões como a construção de uma nacionalidade italiana e ao mesmo tempo que organizadores socialistas dos operários e camponeses manifestavam-se à favor de “uma forma mais elevada de justiça social” (DE MICHELI, 1991, p. 201). Naturalmente o interesse de alguns artistas da época, fascinados por esses ideais libertários e constitucionais fez com que transmitissem essa realidade e a realidade do povo através da sua arte. Essa fase estilística que antecede o futurismo, denominada verismo social, é um movimento de artistas que se voltavam para temas populares, como o trabalho, o cotidiano e a vida. Os artistas futuristas reagiram contra a produção vigente, condenando-a por ser uma “arte provinciana” (DE MICHELI, 1991, p. 202).

A construção de uma nacionalidade italiana sob a perspectiva futurista era algo novo, inédito e original, que não tinha referências no passado, uma vez que os futuristas queriam destruir as raízes, porque precisavam adequar as artes às mudanças do mundo moderno. Seus ideais e valores na renovação cultural eram direcionados para a visão do “futuro” como algo próspero: exaltavam as máquinas, a guerra e a violência, a dinâmica, a velocidade, a tecnologia e a ciência, e o patriotismo. E será por esta via que vai ocorrer posteriormente a sua aproximação com o fascismo.

Na época atual, surgiram novos elementos constitutivos de beleza. Se, há tempos, a estaticidade, o equilíbrio, a harmonia das partes eram a base do conceito estético da beleza, hoje, no ativismo da vida moderna, base de tal conceito passaram a ser a velocidade, o dinamismo, o contraste, a dissonância, a desarmonia. (DE MICHELI, 1991, p. 214).

Para eles, uma figura não é estável, um objeto é regido por forças próprias ao mesmo tempo que o ambiente age sobre ele, num sistema simultâneo que é denominado “compenetração dos planos”. A intenção era “atingir a ação total da realidade em questão” (BERNARDINI, 1980, p. 112), ou seja, atingir o “dinamismo universal”, alcançado através do uso de analogias plásticas, defendidas por Marinetti na literatura, e necessárias para expandir ao infinito o horizonte, perpetuando as influências do objeto e de suas continuidades. Essa expressão das sensações e a “estilização” do movimento foram características fundamentais da estética da arte futurista (BERNARDINI, 1980, p. 112).

Consta no Manifesto Técnico da Pintura Futurista (1910): “A construção dos quadros é totalmente tradicional. Os pintores nos têm sempre mostrado coisas e pessoas colocadas diante de nós. Nós colocaremos o espectador no centro do quadro.”(BERNARDINI, 1980, p. 42) Isso explica que em vez da representação acadêmica, responsável por colocar o espectador na posição passiva, o futurismo promovia a inserção do espectador no interior da obra, exigindo para isso originalidade criativa, e a busca por novas “ideias plásticas” (BERNARDINI, 1980, p. 79). Os artistas buscaram uma nova realidade, além da pictórica e escultórica, afim de dar lugar a uma sensibilidade transformada, como podemos ver nesse trecho do manifesto técnico da pintura futurista:

Tudo se move, tudo corre, tudo se desenrola rápido. Uma figura não é mais estável diante de nós mas aparece e some em movimentos se multiplicam, se deformam, subseguindo-se como vibrações, no espaço que percorrem. Assim um cavalo em corrida não tem quatro patas: tem vinte e os seus movimentos são triangulares. (BERNARDINI, 1980, p. 42).

A forma de propagação das ideias futuristas acontecia por intermédio de vários meios, como a publicação de manifestos, as apresentações em teatros, a realização de noites futuristas e de exposições. As exposições, concebidas sob um modelo ativista, tinham o intuito de situar, divulgar e convencer o público de seus ideais.

Os futuristas desenvolveram programas para a efetivação de transformações em diferentes esferas da cultura italiana. Suas propostas, forjadas sob o prisma estético dos tempos modernos, tanto discorreram sobre novas concepções de pintura, escultura, música e literatura, quanto sobre a reformulação da arquitetura, do design, dos estilos de vestir e de comer. Propagavam a beleza sob a perspectiva de uma estética do futuro, cuja inspiração adviria do universo das máquinas, da velocidade, da dinâmica, que se materializaria a partir de um projeto nacionalista, associado a um ativismo político. Muitas de suas invenções repercutiram, com desdobramentos que afetaram a arte do século XX de um modo geral. Um

caso exemplar é o do projeto poético de Marinetti, construído sobre a renovação linguística, que tinha como objetivo transformar a tipografia tradicional, libertando as palavras da sintaxe gramatical e favorecendo a visualidade. As Palavras em Liberdade², publicadas através do Manifesto Técnico da Literatura, em 11 de maio de 1912, em Milão, criava um quadro de regras e imposições para os escritores que quisessem adequar-se ao movimento a fim de “realçar a velocidade, a agressividade, os avanços tecnológicos” (MARINETTI in MANCINELLI, 2009, p. 86). Sugeria, entre outros, o uso dos verbos no infinito, a abolição dos advérbios e da pontuação, assim como o emprego de sinais matemáticos e musicais para acentuar movimentos. Influenciando poemas como de Oswald de Andrade, que negava ser futurista, mas assimilava algumas teorias futuristas na criação de um modelo de identidade nacional.

Operando na fronteira entre a arte, a cultura e diferentes expressões da vida cotidiana se configurou como um movimento interdisciplinar, por meio do qual tudo poderia assumir um caráter estético e se configurar como arte: a forma de se vestir, a forma de comer, a forma de falar. Na intenção de criar uma cultura legítima italiana, idealizaram um conjunto de estilos modernos que poderiam ser aplicados em diferentes áreas, como no cinema, na fotografia, no teatro, na literatura, na música, na dança, etc. Realizaram uma crítica dos modelos e formatos tradicionais desenvolvendo novas formas de pensar e fazer para cada uma dessas áreas. Pretendiam, mediante a transformação dos modos de pintar, de fazer música, de comer, de se vestir, de escrever, modificar o comportamento dos homens, mudando os estilos de vida, tornando-os assim mais práticos, dinâmicos, velozes e barulhentos. Embrenharam em diversos assuntos, criando novas referências e novas formas de viver, exigindo “reentrar na vida”; os futuristas negaram o seu passado, com intuito de reconstruir um novo mundo que deveria estar de acordo com as necessidades dos tempos modernos (BERNARDINI, 1980, p. 43), afim de dissolver as fronteiras entre arte e vida. Esse fenômeno é analisado pelo sociólogo inglês Mike Featherstone (1995), que identifica nesse movimento a origem e a formação de um processo de estetização da vida cotidiana, que permanece vigente até os dias de hoje. Para Featherstone, esse processo se inicia no interior das vanguardas modernistas, a partir de duas atitudes assumidas pelos artistas. Primeiramente, quando alguns grupos de artistas passam a questionar o status vigente das obras de arte, separadas da vida, enclausuradas nos museus e academias, argumentando que a arte pode estar em qualquer lugar e ser qualquer coisa. Em segundo lugar, a estetização se manifesta nos projetos em que os artistas passam a

² “*Tavole parolibere*: libera a aparência tipográfica das palavras. A sequência tradicional das frases em colunas foi substituída por textos visuais, nas quais as palavras, letras e símbolos dançavam livremente pela página para revelar uma poesia visual” (MARTINS, 2005, p. 17).

defender a transformação da vida em obra de arte, uma tendência que se encontra presente, e de forma expressiva, nas propostas interdisciplinares futuristas, como aponta Sylvia Martins:

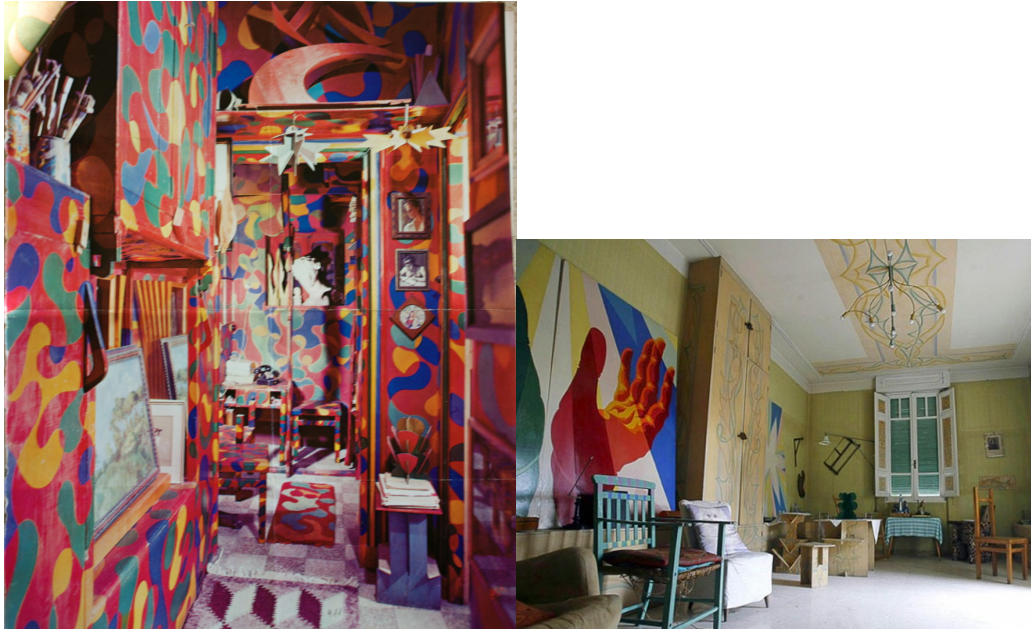
A abordagem interdisciplinar do ‘Secondo Futurismo’ tornou-se particularmente aparente no ‘case d’ arte futuriste’, ou casas futuristas, que se espalhavam pelo país como uma rede. Os artistas mobilhavam-nas com objetos feitos à mão, decorações, cerâmica, tapeçarias e outros objetos. Estas casas, pequenas unidades para a proclamação e disseminação do Futurismo, tinham como objetivo a fusão da sociedade com o sentido futurista da vida através de mostras, exposições, eventos, publicações e venda de produtos. (MARTINS, 2005, p. 24).

Os futuristas colocaram em prática a estetização da vida cotidiana, criando um estilo de vida, no qual o repertório necessário era o arcabouço de referências que criaram, responsáveis por ditar formas diferentes para o consumo da cultura, com uma aplicação direta sobre a vida, consequentemente mudando a maneira de viver. Podemos entender a estetização do cotidiano aplicada na criação e na disseminação de casas futuristas:

Os artistas mobiliavam-nas com objetos feitos à mão, decorações, cerâmica, tapeçarias, e outros objetos. Estas casas, pequenas unidades para a proclamação e disseminação do Futurismo, tinham como objetivo a fusão da sociedade com o sentido futurista de vida através de mostras, exposições, eventos, publicações e vendas de produtos (...) Uma destas casas, a *Casa d’ d’art Bragaglia*, foi inaugurada pelo fotógrafo Anton Giulio Bragaglia na Via Condotti em Roma, a 4 de Outubro de 1918. Foi seguida, também em Roma, pela *Casa d’arte italiana*, de Prampolini e Mario Recchi e pela casa de Bala, que abria ao público às tardes. Em Roverato, Fortunato Depero abriu uma casa em 1919, na qual instalou mobília futurista e tapeçarias especiais. (MARTINS, 2005, p. 24).

As imagens a seguir são exemplos de como eram essas casas futuristas, lugares onde estariam reunidas diferentes composições artísticas, utilizando de técnicas de pintura, associadas à escultura, à arquitetura, ao design. Casas concebidas como obra de arte, indo ao encontro do que eles propunham, inserindo o espectador ativamente na obra de arte, não apenas observando, mas vivendo.

Figura 1 – Casa de Giacomo Balla



Fonte: ITALIAN ways. Casa Balla, a color explosion. Roma, 2013. Disponível em: <http://www.italianways.com/casa-balla-a-color-explosion/>. Acesso em: 14 out. 2016.

Figura 2 – Casa d'Arte Futurista Depero



Fonte: TRENTINO. Lo spettacolo futurista di Casa Depero. Bolzano, 2009. Disponível: <http://trentinocorrierealpi.gelocal.it/trento/foto-e-video/2009/01/16/fotogalleria/lo-spettacolo-futurista-br-di-casa-depero-1.3810735#12>. Acesso em: 14 out. 2016.

A estetização do cotidiano na obra desses artistas operava como um construtor de identidades, como se a vida fosse um evento futurista, de roupas e chapéu dinâmicos, de músicas tocadas por instrumentos ruidosos. Apesar de terem se aliado a pensamentos fascistas fazendo com que perdessem força no movimento, foram expressões de arte vanguardistas legítimas, com formas avançadas e inovadoras, deixando marcas e influências na maneira de

fazer arte, nos esforços para criar uma identidade que transformasse a idealização futurista de homem moderno em um homem futurista (BERNARDINI, 1980).

A reflexão revolucionária, iconoclasta e interdisciplinar, produzida por este grupo de artistas, permeada por atitudes e anseios de mudanças, contribuíram para a dissolução das fronteiras entre o mundo da arte e o universo cotidiano. Através de seu projeto de transformação estética e interdisciplinar, buscaram desfazer essas fronteiras, procurando estabelecer uma união entre arte e vida. Para a criação de uma nova concepção de fazer artístico, precisaram se afirmar por meio de uma linguagem própria, uma forma plástica e uma ideologia. A intenção era refletir e transformar a cultura italiana, que julgavam estagnada, propondo a percepção de mundo através da estética da velocidade (BERNARDINI, 1980; MARTIN, 2005).

Mas o Futurismo não foi um grupo coeso até o final, com a entrada da Itália na Primeira Guerra em 1915, a produção artística cessou. Houve a morte de Boccioni em 1916 e Saint'Elia; o desligamento de alguns participantes do movimento que voltaram para pinturas mais tradicionais, como por exemplo, Carrà que aderiu à pintura metafísica, Severini ao cubismo e ao neoclassicismo e Russolo praticamente deixava de pintar (DE MICHELLI, 1991, p. 211). Após a Primeira Guerra Mundial, Marinetti retoma a atividade política e funda o Partido Futurista Italiano (SHIRO, 2001, p. 175), por meio de um manifesto datado de fevereiro de 1918, com a duração de pouco mais de um ano. Todavia, volta a se dedicar à arte. O futurismo não possui mais a mesma força e o prestígio que possuía na sua primeira fase, passando a fazer parte da retórica propagandista do regime Fascista, em 1924 com a publicação do livro *Futurismo e Fascismo* aderindo oficialmente ao partido (MANCINELLI, 2009, p. 25). De acordo com Michelli (1991, p. 202): “Existem hoje duas opiniões diferentes sobre o futurismo: a primeira é que o julga como um movimento puramente artístico; a segunda é a que faz dele, ao contrário, uma simples premissa do fascismo.”

O futurismo desde o início foi a favor da guerra. O contato do líder fascista Benito Mussolini com Marinetti se deu por meio da participação do artista em manifestações, depois de 1915 (MARTINS, 2008). Essa aproximação aconteceu paulatinamente. Os ideais futuristas de Marinetti foram sendo canalizados no interior de uma oratória agressiva, tanto nas performances públicas, quanto nos manifestos, que exprimiam um desejo de renovação na criação da cultura. Em defesa da Primeira Guerra Mundial, ambos vão se envolver em manifestações, com Marinetti auxiliando Mussolini na escalada pelo poder (LYNTON in NIKOS, 1991). Quando o fascismo se institucionaliza, termina se afastando dos ideais estéticos futuristas, para contribuir na consolidação do novo projeto político nacional.

Com um aliado poderoso no poder, Marinetti com mais força política do que tinha na primeira fase do futurismo, se dedica a implantação de um projeto cultural nacionalista, no qual os valores de vanguarda aparecem mesclados aos ideais fascistas.

2.1 *SECONDO FUTURISMO*: ARTE E GASTRONOMIA COMO EXPERIÊNCIA MODERNISTA

O movimento futurista não teve uma trajetória uniforme. Conforme já observado por vários estudiosos, o movimento assumiu um caráter distinto, em diferentes períodos. Para a historiadora Sylvia Martins (2008), podemos compreendê-lo a partir de duas fases. A primeira, iniciada com a publicação do manifesto em 1909, corresponde a um momento de intensas lutas contra a tradição, favoráveis à destruição de museus e de tudo que era velho para a criação do novo, classificada pela autora como uma fase “analítica destrutiva”. A segunda, após a Primeira Guerra Mundial, descrita como “sintética e construtiva”, expande-se na década de 1920 para abordagens interdisciplinares, que valorizavam a experiência e uso de materiais não artísticos. O crítico Luciano Maria (1986) também identifica a evolução do movimento a partir de dois períodos: o “período heroico”, que iria do início (1909) até meados de 1920, quando seria seguido por um “segundo Futurismo” que encerrou em 1944, por ocasião da morte do seu idealizador. Para outros autores ele pode ser dividido em três etapas:

No âmbito desta periodização podem ser consideradas três fases: a primeira (1909-15), que Falqui define como “período heroico”; a segunda (1916-18), com a inserção de outros participantes (Bruno Corra, Enrico Settimelli, Umberto Sant’Elia) e uma terceira (1918-20), de tendências nitidamente sócio-política. (BERNARDINI, 1980, p. 16).

[...] de 1905 a 1909, em que o princípio estético defendido é o verso livre; de 1909 a 1919, quando se redige a maior parte dos manifestos e se luta pela imaginação sem fios e pela palavra em liberdade; e a de 1919 em diante, quando se fundou o fascismo, e o futurismo se transforma em porta-voz oficial do partido. (BERNARDINI, 1980, p. 16).

Nesta reflexão construída a partir da relação arte e comida, iremos priorizar a fase que se inicia em meados dos anos 1920, que foi mais autoritária, mas também mais interdisciplinar, e que foi quando se desenvolveu o projeto da cozinha futurista. Esta fase, compreendida também como “*Secondo Futurismo*” reuniu artistas italianos como Enrico Prampolini (1894-1956), Fortunato Depero (1892-1960) e Mino Rosso (1904-1963), Fillia, sempre encabeçados por Marinetti. A partir de 1930 vão elaborar uma proposta de

reformulação da cultura alimentar e da cozinha italiana inspirada pelos preceitos futuristas. Dentre seus projetos modernos, refletiram a cozinha de seu país acreditando que a alimentação correta deveria fortalecer a cultura, determinando a escolha de ingredientes, a combinação entre os alimentos e a forma de comer e que era necessário desenraizar de velhos hábitos. Argumentava que uma alimentação saudável favoreceria as condições dos homens, “tornando-os mais competitivos e adequados à guerra” (MARINETTI, 2009, p.31), gerando, inclusive, melhorias na raça. Defendiam que os alimentos deveriam auxiliar o crescimento da economia nacional, desenvolvendo, por conseguinte, a indústria do arroz, além de acreditar que, nutricionalmente, o macarrão era 40% inferior a outros alimentos (MARINETTI in MANCINELLI, 2009). A proposta atendia dois objetivos aparentemente contraditórios, mas perfeitamente sintonizados no quadro do segundo Futurismo: propunha-se a extinção das tradições culinárias regionais, em favor da construção de uma cozinha nacional italiana, fundamentada nas concepções estéticas e tácteis vanguardistas. Combinavam assim os interesses nacionalistas fascistas com as rupturas futuristas.

Para Maria Lucia Mancinelli (2009), o fundamento estético da revolução culinária futurista de 1930, essencial para compreensão deste movimento, encontra-se no Manifesto do Tactilismo, publicado em 1921.

Marinetti defende que é possível educar o tato para que possamos perceber muito mais coisas através deste sentido. Exercícios como tocar "tábuas sintéticas" formadas por lixa, veludo, areia, seda, e tantas outras texturas, propiciariam ao homem a descoberta de outros sentidos, ainda não catalogados pela ciência. (...) ³ O desenvolvimento dos "17 sentidos" proporcionaria uma gama maior de possibilidades, e seria possível, através de determinados materiais táteis induzir sensações, histórias, sentimentos nas pessoas. (...). Propõe a utilização dos cinco sentidos para que um prato possa ser apreciado e degustado, como na "Aerovianda com rumores e odores".

Diz Marinetti: (...) *futuristicamente comendo, opera-se com os cinco sentidos: tato, paladar, olfato, visão e audição*. O prato consiste em quatro pedaços: um quarto de erva-doce, uma azeitona, uma fruta cristalizada e o aparelho tátil. Come-se a azeitona, depois a fruta cristalizada, depois a erva-doce. Ao mesmo tempo, passa-se com delicadeza as pontas dos dedos indicador e médio da mão esquerda sobre o aparelho retangular, formado por um retalho de damasco vermelho, um quadradinho de veludo preto e um pedacinho de lixa. De uma fonte sonora, cuidadosamente escondida, partem as notas de um trecho da ópera wagneriana e, simultaneamente, o mais hábil e gentil dos garçons pulveriza pelo ar um perfume. (MANCINELLI, 2009, p. 20-21).

³ Seriam eles: sentido de visão na ponta dos dedos, sentido do equilíbrio (aquele que faz um atleta, ao final de um salto imperfeito, manter-se em pé), sentido de orientação aviatória (essencial para pilotos), sentido tátil à distância (pressentimento), sentido de costas (deve ser estudado em gatos no escuro), sentido musical (ou do ritmo corporal), sentido de superfadiga-força (a força que irrompe em um estágio avançado de fadiga), sentido de velocidade, sentido de nível, sentido tato-cirúrgico (todo cirurgião deveria ser dotado dele e sentido carnal materno).

Marinetti e o pintor Fillia, propuseram a alteração do consumo da comida, a elaboração de alguns pratos dentro dos seus critérios estéticos, criando palavras novas para substituir as estrangeiras. Juntos deram abertura à discussão de uma nova maneira de se comportar perante o fazer culinário. Apesar de não ser uma ideia inédita a proposição de uma nova cozinha, pois em 1911 já havia sido apresentada pelo poeta e crítico de arte Guillaume Apollinaire na revista **Fantasio**, quando descreve um cubismo culinário, que posteriormente nomeia de “gastroastronomia” (PAUTASSO, 2010). Houve também uma publicação, na mesma revista, de um chef francês aliado ao movimento futurista, Jules Maincave. Em 2 de novembro de 1913, no jornal francês **Les Anales** (ARNYVELDE, 1913), registrou um projeto interrompido com o intervalo da primeira guerra, que assinalou a pausa das produções futuristas, seguida da morte do cozinheiro em 1920.

Existe também uma publicação datada de 15 de maio de 1930, **La cucina italiana - Giornale di gastronomia per le famiglie e per i buongustai** (MARINETTI et. al, 1930), contendo o Manifesto da Cozinha Futurista. A publicação contém uma breve nota de Marinetti, seguida da proposta de uma cozinha de vanguarda escrita pelo cozinheiro francês Jules Maincave e receitas dos Futuristas: Luciano Folgore (1888-1966): Antipasto Folgorante; Benedetta Cappa (1897-1977): Insallata Russa; Paollo Buzzi (1874-1956): Risoto Futurista All Alchechingio; Armando Mazza: Arancine di Riso; Fernando Cervelli (1902-1934): Fritura Cervellotica; Franco Rossi: Datteri Il Chiaro di Luna.

Marinetti, em 15 de novembro de 1930, após um jantar oferecido no restaurante Penna D'Oca em Milão, pronunciava:

Anuncio-lhes o próximo lançamento da cozinha futurista para a renovação total do sistema alimentar italiano, que deve ser adaptado o mais brevemente possível às necessidades dos novos esforços heróicos e dinâmicos impostos à raça. A cozinha futurista será libertada da velha obsessão por volume e peso e terá, como um de seus princípios, a abolição do macarrão... (MARINETTI et. al, 1930, p. 5).

Em 28 de dezembro de 1930, no jornal diário **La Gazzetta del Popolo** aparece o Manifesto da cozinha futurista. Posteriormente configurado como livro, no ano de 1932. A primeira imposição do manifesto é a abolição do macarrão, dizendo que “dele deriva: fraqueza, pessimismo, inatividade nostálgica e neutralismo” (MARINETTI, 2009, p. 126).

A repercussão da proposta foi reportada por jornais e revistas, como o jornal **La Gazzetta del Popolo**, que levantou questões acerca da abolição do macarrão. Seu cronista chefe, G. V. Pennino, um entusiasta da cozinha futurista, publicou um artigo com considerações positivas às “sábias combinações químicas e sensações estéticas” (MARINETTI, 2009, p. 137); outros

jornais abriram espaço para a possibilidade de discussão com comentários de professores, fisiologistas, especialistas e pesquisas. Também pelo **Giornale della Domenica**, as críticas diziam que até mesmo o cozinheiro-chefe do rei, quando apoia a inovação deve “responder aos tempos e talvez até anteceder-los” (MARINETTI, 2009, p. 139). A imprensa internacional acompanhou e colaborou na publicação do Manifesto da cozinha futurista e na criação de artigos que repercutiram nos principais jornais da França, Inglaterra, América do Norte, Budapeste, Tunísia, Tóquio, Sydney, etc. (MARINETTI, 2009): “cada vez que, em qualquer restaurante, cantina ou casa da Itália, era servido o macarrão, eram entrelaçadas imediatamente intermináveis discussões.” (MARINETTI, 2009, p. 124)

Mas creia-me: será necessário ter coragem. As críticas serão muitas; o macarrão voltará às mesas; e nós deveremos, quem sabe por quanto tempo ainda, pregar para barrigas cheias e corações desertos.

Não importa. Venceremos melhor, vencendo tarde, como em todas as boas revoluções. A nossa, no entanto, exprime o seu verbo, estabelece a sua lei. Já que os italianos consentiram ao princípio futurista que se façam os mais ágeis, ativos, velozes, elétricos, furibundos possíveis, chegará por fim o dia em que se convencerão que, para alcançar um tal estado de graça [...] (MARINETTI, 2009, p. 134)

Marco Ramperti (MARINETTI apud RAMPERTI, 2009) quando diz em alcançar “um tal estado de graça”, capta a ideia, de que não era apenas a abolição do macarrão que os futuristas almejavam, mas sim a renovação dos hábitos: uma mudança na vida prática, cujas discussões não se limitariam apenas ao campo da subsistência, mas também na abertura para a vontade de renovação cultural, que era perceptível em todos os meios relacionados à arte e à vida em que os Futuristas se embrenharam.

Aliada ao projeto fascista, a proposta radical futurista defendia que a culinária deveria fortalecer a cultura, determinando a escolha correta de ingredientes e a combinação entre os alimentos. Rezava também que uma alimentação saudável favoreceria as condições dos homens, tornando-os mais competitivos e adequados à guerra, gerando, inclusive, melhorias na raça. Observava que os alimentos deveriam auxiliar o crescimento da economia nacional, desenvolvendo a indústria e gerando emprego para a população. A preferência era pelos produtos italianos, que deveriam substituir os estrangeiros, numa crítica aos programas que tinham os costumes estrangeiros como modelo de cultura. Qualquer estilo de vida exterior era negado e acusado de antitalianidade ou estrangeirófilos, conforme vocabulário criado pelos futuristas. A palavra Itália deveria dominar sobre as palavras liberdade, gênio, inteligência, cultura e verdade. Os futuristas exaltavam os fascistas e diziam que eles mereciam “indulgência plenária na arte e na vida aos verdadeiros patriotas, isto é aos fascistas que

vibram por uma autêntica paixão pela Itália e de um desmesurado orgulho italiano.” (MARINETTI, 2009, p. 158)

Na época a França possuía status de referência gastronômica. A título de informação, em 1903, Auguste Escoffier publica **Le guide culinaire**, o qual implementou a renovação da cozinha tradicional francesa, promovendo a simplificação e a modernização dos métodos, organizando o trabalho na cozinha em brigadas, que foi responsável pelo desenvolvimento da cozinha moderna⁴. Os Futuristas queriam criar uma cozinha nacional, negando qualquer referência de outra cultura. No que diz respeito ao nacionalismo, Marinetti (2009) observava que muitas palavras eram de origem francesa e refutando esse estrangeirismo. Posicionando-se a favor da Língua Pátria, fez alterações na denominação de alguns pratos ou procedimentos de cozinha, gerando, inclusive, neologismos: “*marrons glacés*” transformam-se em “*castanhas confeitadas*”, “*fondants*” em “*fundentes*”, “*consommé*” em “*consumidos*”, “*fumoir*” será “*fumatório*”, “*guiapaladar*”, “*menu*” terá sua substituição por “*lista*” ou “*listadepratos*”, “*mélange*” é “*mistura*”, “*flan*” vira “*pasticho*”, “*dessert*” é “*paraselevantar*”, “*purée*” é substituído por “*pasta*” e “*bouillabaisse*” seria simplesmente a “*sopa de peixe*”. Acreditava que o conjunto de mudanças proposto fortaleceria as características da cultura nacional. Mencionava-se igualmente a abertura de oportunidades na aplicação da publicidade e de concepções artísticas futuristas, como forma de colaboração para a valorização do vinho italiano.

O Manifesto faz também um convite à química, para que auxilie na criação de pílulas, compostos alimentares que dariam ao corpo nutrientes necessários a uma refeição. Cozinhas transformadas em laboratórios, conjuntos de instrumentos científicos como o exemplo do “*ozonizadores*”, que dariam fragrância de ozônio nos alimentos, ondas nutricionais que seriam liberadas pelo rádio ou por raios ultravioletas irradiados por lâmpadas. Nesse sentido, propuseram o desenvolvimento de equipamentos tecnológicos para a cozinha, como recurso para auxiliar e corrigir possíveis erros nutricionais.

Contestando o estilo tradicional italiano de se alimentar, sugeriram em contrapartida uma nova maneira de comer, baseada em novos modelos, inéditos para usos e costumes, com o efeito de “*eleva a culinária ao mesmo patamar das artes plásticas não comestíveis*”

⁴ Diz respeito aos esforços e às inovações surgidas na reformulação da cozinha organizada por Auguste Escoffier e o hoteleiro Cezar Hitz: “Codificou um modelo internacional de alta cozinha francesa que foi rigorosamente reproduzido em todos esses lugares. Nos espaços que dirigiu, o menu era sempre escrito em francês, a língua falada na cozinha também era o francês e a maior parte dos funcionários eram franceses. Mas o principal trabalho do chef, para consolidação e difusão de suas propostas, foi no âmbito das publicações, onde, com auxílio de uma equipe, elaborou um sistema para se pensar e produzir a gastronomia, que, traduzido para diversas línguas, transformou-se na principal referência dos cozinheiros e gastrônomos durante quase todo o século XX” (BUENO, 2016).

(MARINETTI, 2009, p. 96). O interesse desses artistas era de instituir uma nova tendência na culinária, que possibilitasse a invenção de novos pratos. Acabar com o “cotidianismo” e criar refeições que trariam a alegria e o entusiasmo no comer, sensação que não acreditavam mais acontecer com a dieta do dia a dia, a qual já se estariam habituados. A nova proposta teria seus ingredientes escolhidos para provocar uma experiência sensorial mais intensa, que enfatizaria a importância das diversas sensações físicas e os sentimentos internos a serem vivenciados por quem os provasse. Marinetti percebeu que os comensais, estimulando o paladar a diferentes combinações de sabores e odores, “(...) começaram a descobrir todo prazer que uma refeição pode oferecer. O prazer da boa mesa transportou-se para as artes” (MARINETTI, 2009, p. 18).

Citaremos a seguir algumas passagens do manifesto futurista que negligenciavam a tradição para inventar, a qualquer custo, um novo padrão de gastronomia capaz de propiciar uma alimentação mais dinâmica e veloz:

O almoço perfeito exige:

1. Uma harmonia original da mesa (cristais, louças, ornamentos) com os sabores e as cores das comidas.
2. A originalidade absoluta das comidas. [...]
3. A invenção de complexos plásticos apetitosos, cuja harmonia original de formas e cores nutra os olhos e excite a fantasia antes de tentar os lábios. [...]
4. Abolição do garfo e da faca para os complexos plásticos que possam dar um prazer pré-labial.
5. O uso da arte dos perfumes para favorecer a degustação. Cada prato deve ser precedido por um perfume que será cancelado da mesa por meio de ventiladores. [...]
9. A apresentação rápida entre um prato e outro, sob os narizes e os olhos dos convidados, de alguns pratos que eles comerão e de outros que eles não provarão para incentivar a curiosidade, a surpresa e a fantasia.
10. A criação de pequenos pratos simultâneos e cambiáveis que contenham dez, vinte sabores para experimentar em poucos instantes. [...]
11. Um conjunto de instrumentos científicos na cozinha. (MARINETTI, 2009, p. 129-130).

O chamado do olfato em pratos precedidos de perfumes; o ritual de apresentação e criação de pratos simultâneos com vários sabores, texturas, cheiros; o almoço perfeito exigia criatividade na invenção de originais “complexos plásticos apetitosos colorido perfumados e táteis” (MARINETTI, 2009, p. 128) que seriam apresentados em pequenas porções, como um menu degustação. A criação de pequenos pratos simultâneos aliado ao uso dos sentidos.

Acima de tudo, fica claro que testemunhamos um banquete concebido como uma experiência a ser desfrutada por todos os sentidos, sem qualquer sentimento de culpa. O olhar fica maravilhado com todos os aspectos, da decoração, ao arranjo dos pratos. O olfato pode apreciar o delicado odor da água perfumada oferecida para as abluções, bem como o aroma dos alimentos que, ao serem comidos com a mão, também satisfazem o sentido do tato. E todo o tempo a audição se delicia com os doces sons da música. Em suma, o simples ato de comer transformou-se numa expressão de arte sensual. (STRONG, 2004, p. 115).

Roy Strong (2004, p. 114) mostra como os banquetes da época do Renascimento já eram configurados como uma experiência a ser desfrutada pelos sentidos: “Cada serviço com sua própria música ou tipo de espetáculo, tudo perfeitamente integrado com a maneira de servir, numa forma que na linguagem moderna poderia ser chamada de *happening*.”

Os banquetes da época do Renascimento recorriam aos cinco sentidos para provocar prazeres sensoriais. O uso de esculturas de açúcar representava seres da mitologia greco-romana, água perfumada para lavar as mãos, música faziam com que o banquete se configurasse como um ritual organizado, de exibição ostentatória. Roma era considerada como “*il teatro del mondo*” com relação à gastronomia (STRONG, 2004, p. 121). Nos banquetes do século XVI, a intenção era diferente, uma vez que “comida e sabor não tinham qualquer importância naquela demonstração de superabundância e luxo, os únicos indicadores de poder e *status* político na nova era das cortes” (STRONG, 2004, p. 139). Os banquetes aliados à representação performática da boa educação, passaram a ser organizados como legitimadores sociais, sinônimo de ostentação e riqueza. Foi nessa época que começaram a ser produzidos os manuais de regras de bom comportamento, além da iniciativa “pioneira de uma nova literatura gastronômica” (STRONG, 2004, p. 123). A escolha como sinônimo de *status* promoveu um novo gênero de banquetes, enquanto um evento multidisciplinar:

É nada menos que o banquete como uma produção teatral unificada, de um tipo jamais alcançado no sinuoso *vaudeville* da corte borgonhesa, em que se fixa um tema único, e tudo, da decoração e librés às iguarias figurativas e ao entretenimento, está submetido a ele. (STRONG, 2004, p. 160).

As performances trazem consigo o aparecimento do improvisado, do efêmero, mudando os prismas existentes em relação à arte e obra de arte, com criações plásticas feitas para ficarem ao ar livre. Severini (in BERNARDINI, 1980) previa o fim dos quadros e das estátuas.

A intensão futurista era libertar o homem do cotidianismo, sendo a favor de uma alimentação que traria alegria e dinamismo ao povo italiano, no rompimento com o hábito, preparando o povo e elevando o ato de cozinhar a uma reflexão artística. Impondo ao hábito e à tradição uma renovação estilística total, além da aproximação da arte com a vida.

[...] deve conceber para cada prato uma arquitetura original, possivelmente diferente para cada indivíduo de modo tal que TODAS AS PESSOAS TENHAM SENSAÇÃO DE COMER, além de uma boa comida, TAMBÉM OBRAS DE ARTE. (SEVERINI in BERNARDINI, 1980, p. 232).

O livro **Manifesto da Cozinha Futurista** encontra-se dividido em cinco partes. A primeira parte discorrendo sobre “Refeição que evitou um suicídio”, relata como surgiu a ideia do manifesto, que com o fim de salvar a vida de Giulio Onesti, criou vinte e dois complexos plásticos comestíveis, sendo eles criadores e participantes de uma “grande mostra de escultura comestível” (MARINETTI, 2009, p. 118). Essas esculturas comestíveis faziam analogias com a mulher e o corpo feminino. Mancinelli as define como “erótico-culinária” ou “metaforicamente antropofágica” (MARINETTI, 2009, p. 94), uma vez que os nomes dos pratos fazem referências a mulheres passíveis de serem deglutidas como exemplo do “complexo plástico d’ela”:

Comestível. Era a tal ponto saborosa a carne da curva que significava a síntese de todos os movimentos do quadril. E brilhava de uma sua penugem açucarada excitando o esmalte dos dentes nas bocas atentas dos dois companheiros. Acima, as esféricas doçuras de todos os seios ideais falavam em distância geométrica à cúpula do ventre mantida pelas linhas-força das coxas dinâmicas. (MARINETTI, 2009, p. 166).

Criaram pratos simultâneos, com apelo aos sentidos, misturando sensações, texturas, sabores a fim de despertar uma gama de sensações e salvar a vida do amigo.

Posteriormente ao manifesto a cozinha futurista conseguiu se impor através da prática com a abertura de um restaurante em Turim, que deu mais profundidade para as discussões em torno da alimentação. O Santopalato — também chamado de Santo Palato ou Santopaladar — foi inaugurado na noite de 8 de março de 1931, após um intenso trabalho para a elaboração dos pratos, iniciando um período de afirmações futuristas para a renovação da alimentação:

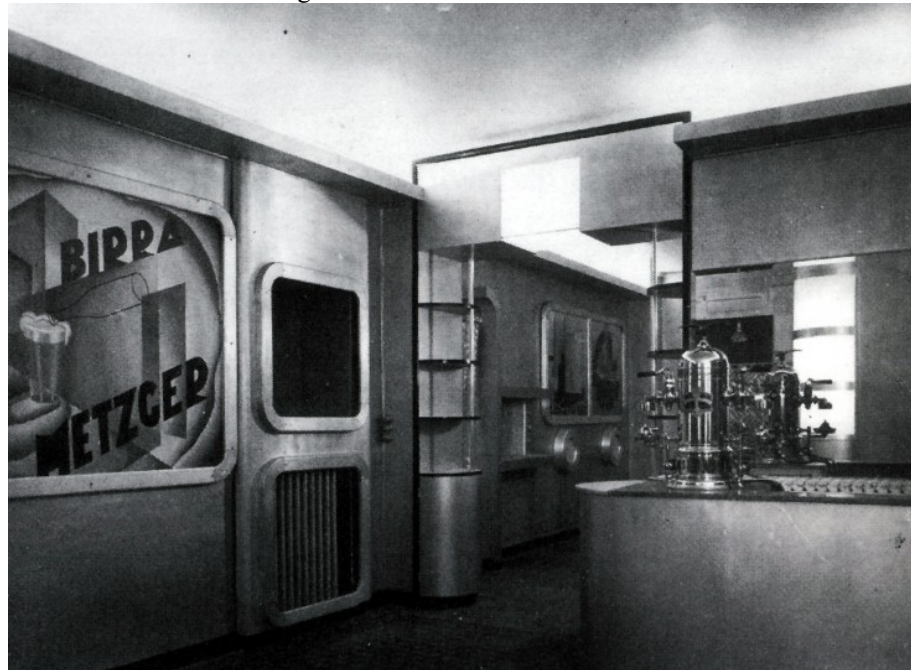
No “Santopaladar” de Turim, Fillia dirigirá a renovação da cozinha italiana e fará aplicar e preparar os novos pratos dos artistas e cozinheiros futuristas. O local não será um simples e vulgar restaurante, mas assumirá um caráter de ambiente artístico abrindo concursos... (MARINETTI, 2009, p. 163).

A abertura do Santopalato foi uma estratégia de legitimação da cozinha futuristas, com a teoria tornando-se prática da estetização da cozinha. Fillia e Diulgheroff seriam os responsáveis pela direção da renovação da cozinha italiana no que diz respeito à inauguração e à orientação dos cozinheiros dentro dos conceitos estilísticos futuristas. Marinetti aparecia como o idealizador e o acadêmico, que responderia às perguntas sobre as refeições e juntamente com outros representantes do movimento⁵ elaboraria os cardápios e, para facilitar

⁵ Mino Rosso, o arquiteto Diulgheroff, Enrico Prampolini (1894-1956), Angelo , Giachino, Piccinelli Ernesto, P.A. Saldin, e Burdese Celestema.

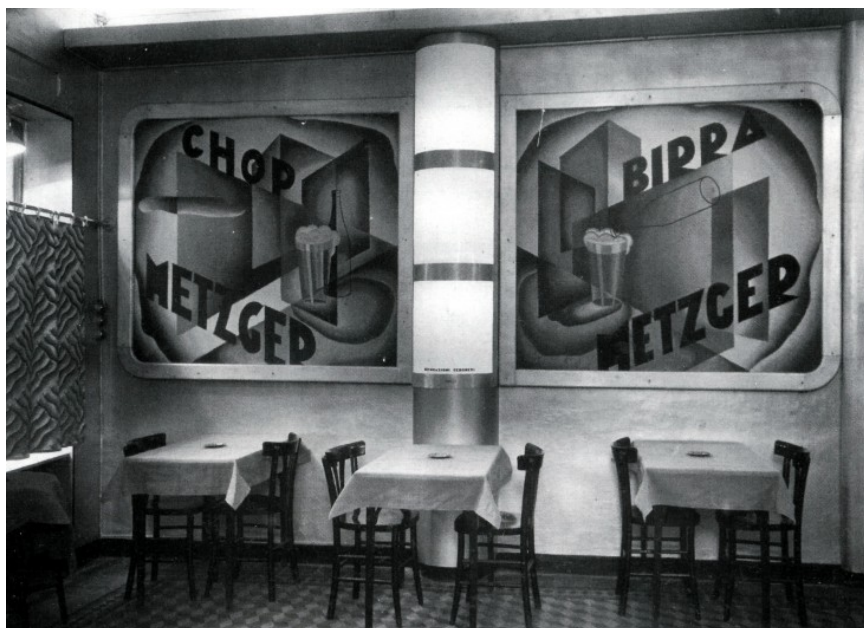
o entendimento de leigos, escreveria um dicionário que auxiliaria o entendimento da obra proposta. No restaurante eles criariam e apresentariam os pratos, em um ambiente de caráter artístico que abriria concursos e organizaria noites de poesia, de pintura e de moda futurista. Para tanto, não visavam lucros, pois o preço da refeição deveria ser o de mercado. Em Turim, abriria uma cozinha experimental, com fins artísticos de forma que propulsionasse a teoria da cozinha. Decorada pelo artista e arquiteto Nikolay Diulgheroff (1901-1982), que utilizou o alumínio na decoração, eleito pelos futuristas como um “material expressivo”, elevado a categoria de material nobre. Outra característica da arquitetura era a grande importância do uso da iluminação dos espaços, que traziam nas paredes quadros publicitários, toldos, vidros trabalhados, etc. (MARINETTI, 2009) Como podemos ver nas imagens a seguir:

Figura 3 – Restaurante SantoPalato



Fonte: CLARA & Gigi Padovani. La cucina futurista. 2012. Disponível em: <http://www.claragigipadovani.com/images/galleries/news/santopalato4_medium.jpg>. Acesso em: 3 maio 2016.

Figura 4 – Restaurante Santo Palato



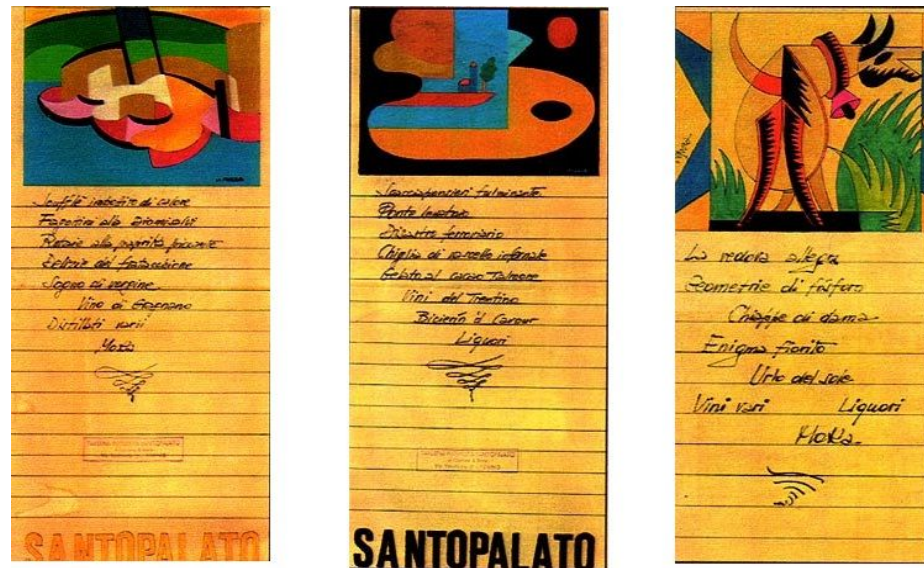
Fonte: CLARA & Gigi Padovani. La cucina futurista. 2012. Disponível em: <http://www.claragigipadovani.com/images/galleries/news/santopalato4_medium.jpg>. Acesso em: 3 maio 2016.

Na inauguração do restaurante foram servidos 14 pratos, por volta da meia noite, criados por artistas futuristas e convidados. Os pratos seriam anunciados por Fillia:

1. Antepasto Intuitivo (fórmula da Senhora Colombo-Fillia)
 2. Caldo Solar (fórmula Piccinelli)
 3. Todoarroz, com vinho e cerveja (fórmula Fillia)
 4. Aeroprato, tátil, com rumores e odores (fórmula Fillia)
 5. Ultraviril (fórmula P.A.Saladin)
 6. Carnescultura (fórmula Fillia)
 7. Paisagem alimentar (fórmula Giachino)
 8. Mar da Itália (fórmula Fillia)
 9. Salada mediterrânea (fórmula Burdese)
 10. Frangofiat (fórmula Diulgheroff)
 11. Equador+Polo Norte (fórmula Prampolini)
 12. Docelástico (fórmula Fillia)
 13. Reticulados do céu (fórmula Mino Rosso)
 14. Frutas da Itália (composição simultânea)
 15. Vinho Costa - Cerveja Metzger - Espumante Cora - Perfumes Dory.
- (MARINETTI, 2009, p. 170).

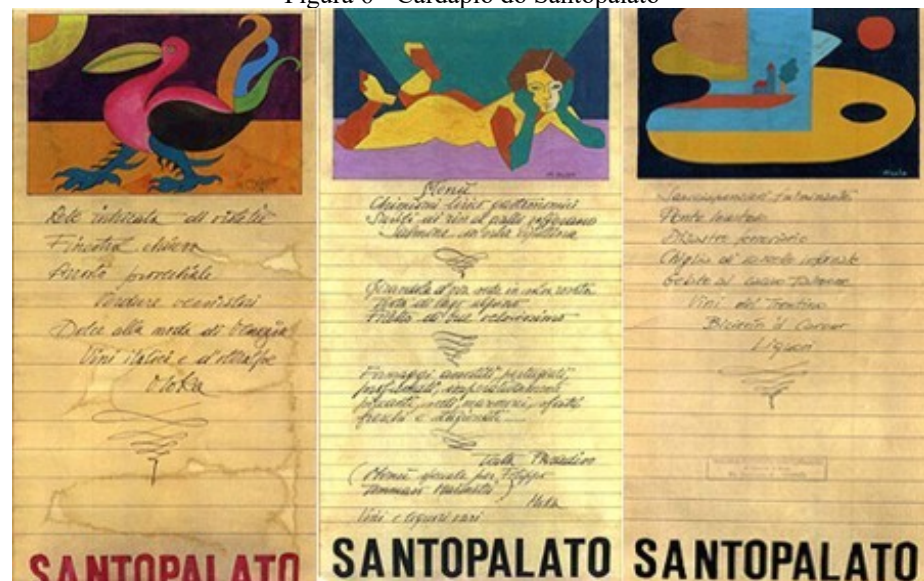
As imagens a seguir mostram como eram esteticamente os cardápios futuristas e, uma vez que negavam qualquer influência de origem estrangeira, eram escritos em italiano, o que difere dos cardápios da época, os quais eram pautados na tradição francesa sendo escritos em francês (BUENO, 2016).

Figura 5 - Cardápio do Santopalato



Fonte: SANZOGNI, Alessia. ARTSPECIALDAY. Milão, 2016. Disponível: <http://www.artspecialday.com/9art/2016/01/20/la-cucina-vista-dalocchio-futurista-di-marinetti/>. Acesso em: 3 maio 2016.

Figura 6 - Cardápio do Santopalato



Fonte: SANZOGNI, Alessia. ARTSPECIALDAY. Milão, 2016. Disponível: <http://www.artspecialday.com/9art/2016/01/20/la-cucina-vista-dalocchio-futurista-di-marinetti/>. Acesso em: 3 maio 2016.

O sexto prato foi considerado um marco da criação futurista o famoso prato futurista, a *carnescultura*, assim apresentado por Marinetti:

Interpretação sintética das paisagens italianas, é composto por uma grande almôndega cilíndrica de carne de vitela assada recheada com onze qualidades diversas de verduras e legumes cozidos. Este cilindro, disposto verticalmente no centro do prato, é coroado por uma camada de mel e sustentado na base por um anel de linguiça que se apoia sobre três esferas douradas de carne de frango. (MARINETTI, 2009, p. 128).

São notórios a preocupação com o lado estético e o cuidado com a apresentação final do prato. O raciocínio volumétrico que envolve a almôndega cilíndrica, sustentada por um anel de linguiça apoiado nas esferas de carne de frango, demonstra um sistema pré-determinado da montagem de modo que não seja alterado, em apresentações futuras, o apelo visual da comida. Se a apresentação do prato era muito importante, o seu preparo culinário seguiria os estímulos inerentes à comida: olfato e paladar. Porém, além dos apelos da visão, olfato e paladar, que já fazem parte do processo da alimentação, outros sentidos, como o tato e a audição, eram privilegiados pelas propostas culinárias futuristas.

Além da publicação do livro e a abertura do restaurante, promoveram diversas conferências e banquetes, no período de fevereiro de 1931 até fevereiro do ano seguinte, tanto na Itália como em outras localidades como Tunísia, Budapeste e Istambul. Em Paris, o arquiteto Guido Fiorini (1897-1966) foi responsável pela realização de um pavilhão sede para o Restaurante Italiano, enquanto Prampolini e Fillia seriam responsáveis pelas criações dos pratos, também estando presentes os principais jornais de Paris para registrar. Um *aeroalmoço* em Chiavari na Itália, foi realizado no hotel Negrino para 300 convidados. Para essas conferências criaram um cardápio especial, o “Cardápio Turístico” (MARINETTI, 2009).

Através dos horizontes abertos pela atitude dos futuristas, percebemos um encaminhamento da gastronomia ao encontro da arte, estabelecendo o preparo e o consumo da comida para além da mera saciedade do corpo, indo em direção ao conceito de “alimentação da alma”, elevando a culinária ao mesmo patamar pertencente à arte. Dessa forma, assim como na pintura, na escultura ou na arquitetura, ela se torna proporcionadora de uma “experiência”, em que todos os cinco sentidos são explorados para propiciar o máximo de prazer.

2.2 DA PERFORMANCE À ESTÉTICA RELACIONAL

Nós temos uma repugnância invencível pelo trabalho feito à mesinha, “a priori”, sem levar em consideração o ambiente onde deverá ser representado. A MAIOR PARTE DOS NOSSOS TRABALHOS ESCRITOS FORAM ESCRITOS NO TEATRO. (BERNARDINI, 1980, p. 81).

Uma importante característica dos futuristas é o uso da performance como meio de divulgação dos seus princípios e instrumento na criação de conteúdo para suas publicações. RoseLee Goldberg ao remontar a história das *performances* mostra a grande importância desses artistas no desenvolvimento dessa forma de arte, com a instituição da “declamação como nova forma de teatro que viria a se tornar a marca registrada dos futuristas nos anos

subsequentes.” (GOLDBERG, 2006, p. 3). Com eles foi inaugurado, em 29 de setembro de 1913, o teatro de variedades, e posteriormente, em 11 de janeiro a 18 de fevereiro de 1915 o teatro futurista sintético, ambos responsáveis pelo desenvolvimento performático do grupo. Para Goldberg (2006, p. 4) “a performance era o meio mais seguro de desconcertar um público acomodado”. Os futuristas buscaram um teatro sem tradições, que ao mesmo tempo que fosse prático, promovesse uma interação com público.

É ESTUPIDO não rebelar-se contra o prejuízo da teatralidade quando a própria vida (que é constituída por *ações infinitamente mais desajustadas, mais regradas e mais previsíveis* do que aquelas que se desenvolvem no campo da arte) é na maioria das vezes *antiteatral*, oferecendo também, nesta sua parte, inúmeras possibilidades cênicas. TUDO É TEATRO QUANDO TEM VALOR. (BERNARDINI, 1980, p. 180).

Enquanto os futuristas tentavam impor novas formas de arte, rompendo com a arte tradicional, eles praticavam uma culinária com conceitos muito próximos da arte da performance que só vai emergir como movimento artístico a partir dos anos 1970. Assim nos interessa a abertura para uma nova experiência artística da qual a culinária pode fazer parte contemporaneamente. Eles buscavam a abertura da expressão artística, diminuindo a distância existente entre arte e vida, sendo assim, nosso trabalho passa a tratar o artista como o mediador de um processo social. “A obra de arte não é mais aberta a um público universal, nem oferecida numa temporalidade ‘monumental’. Ela se desenrola no tempo do acontecimento para um público chamado pelo artista.” (BOURRIAUD, 2009, p. 40).

À meia-noite, na vasta sala das armas, os futuristas Marinetti, Prampolini e Fillia esperavam o dono da casa convidado, por sua vez, para inaugurar – experimentar juntos a grande Mostra de Escultura comestível já pronta. (MARINETTI, 2009, p. 118).

Segundo Bourriaud (2009), as obras de arte, escultura e pintura colocavam-se à disposição de quem tivesse curiosidade para ir até aos museus para observá-las. A arte contemporânea, pelo contrário, muitas vezes opera com o signo da não-disponibilidade, existindo em um momento e deixando como objeto apenas registros. Observamos isso na arte Futurista.

Esses conceitos, surgidos na contemporaneidade, tornam possível olhar para trás e observar a abertura do campo para as experimentações contemporâneas nas propostas futuristas, a arte e a linguagem artística, sob prisma futurista possibilita novas aberturas para discussões mais aprofundadas sobre todos assuntos referentes à vida. Aproximando pontos

que antes não eram passíveis de serem discutidos, a partir do momento que a arte prioriza a relação do homem com o mundo, e não mais do homem com o objeto, abre-se uma possibilidade de um diálogo com várias disciplinas. Com isso, o público deixa de ser observador passivo, para participar e se envolver na atividade artística.(BOURRIAUD, 2009)

Os cardápios propostos pelos futuristas no quarto capítulo do livro **A cozinha futurista**, embora despontem como cardápios criados por artistas, mais se parecem com concepções literárias que descrevem uma performance:

Cardápio tátil

O dono da casa terá o cuidado de preparar, com a colaboração dos pintores futuristas Depero, Balla, Prampolini e Diulgheroff, tantos pijamas quantos serão os convidados: cada pijama será feito ou recoberto de materiais táteis diferentes como esponjas, cortiças, lixas, feltros, lâminas de alumínio, escovas palhas de aço, cartões sedas, veludos, etc.

Cada convidado, alguns minutos antes da refeição, deverá vestir separadamente um dos pijamas. Depois, todos serão introduzidos em uma grande sala escura, sem móveis: sem ver, rapidamente, cada convidado terá que escolher o próprio companheiro de mesa segundo sua inspiração tátil.

Escolhas feitas, todos serão levados ao salão de banquetes provido de muitas pequenas mesas para duas pessoas: estupor do próprio companheiro indicado pela sensibilidade refinadíssima dos dedos sobre as matérias táteis.

Será servida a seguinte lista de iguarias:

1) Salada polirítmica: às mesas aproximam-se os garçons portando para cada convidado uma caixa munida de manivela do lado esquerdo e que tem no lado direito, enfiado pela metade, um prato fundo de porcelana. No prato: folhas de alface sem tempero, tâmaras e uvas. Cada um dos comensais usará a mão direita para levar à boca, sem ajuda de talheres, o conteúdo do prato, enquanto com a mão esquerda girará a manivela. A caixa liberará assim ritmos musicais: então todos os garçons, em frente às mesas, iniciarão uma lenta dança de grandes gestos geométricos, até o esgotamento da iguaria.

2) Vianda mágica: servir-se-ão tigelas não muito grandes, recobertas externamente por materiais têxteis rugosos. Será preciso segurar a tigela com a mão esquerda e agarrar com a direita as esferas misteriosas contidas no interior. Serão todas esferas de açúcar queimado, mas cada uma recheada de elementos diversos (como frutas cristalizadas ou fatias finas de carne crua ou alho ou pasta de bananas ou chocolate ou pimenta), de tal modo que os convidados não possam intuir qual sabor será introduzido na boca.

3) Hortotátil: serão postos à frente dos convidados grandes pratos contendo uma numerosa variedade de verduras/legumes crus e cozidos, sem sal. Poder-se-á experimentar a gosto estas verduras/legumes, mas o próprio gosto no contato direto dos sabores sobre a pele das bochechas e sobre os lábios. Todas as vezes que os convidados se afastarem dos pratos para mastigar, os garçons esborrifarão em seus rostos perfumes de lavanda e água de colônia. Entre um prato e outro, já que o menu é todo baseado em prazeres táteis, os convidados deverão ininterruptamente nutrir seus dedos no pijama do vizinho da mesa.

Fórmula do aeropintor futurista

Fillia (MARINETTI, 2009, p. 224-225).

Estes cardápios improvisados são aconselhados com o objetivo de atingir um máximo de originalidade, variedade, surpresa, imprevisto e alegria. Através do ritual da refeição, o mediador/artista estabelece um trajeto para a participação ativa do público/comensal:

Serve-se à direita de quem come um prato com azeitonas pretas, corações de erva-doce e bergamotas. Serve-se à esquerda de quem come um retângulo formado de lixa, seda e veludo. Os alimentos devem ser levados diretamente à boca com a mão direita, enquanto a mão esquerda alisa leve e repetidamente o retângulo tátil. Enquanto isso, os garçons esborrifam nas nuças dos comensais um comperfume de cravo enquanto vem da cozinha um violento comruror de motor de aeroplano contemporaneamente a uma desmúsica de Bach.

LIXA
SEDA VERMELHA
VELUDO PRETO

(MARINETTI, 2009, p. 241)

Os pratos enfatizavam a beleza visual da apresentação para o ritual de consumo da comida, por uma multiplicidade de apelos sensoriais, como cheiros e sons, elevando a gastronomia como forma de experimentação artística. Ficava explícito, que além dos prazeres dos sentidos, que uma potencialização do ritual a ser seguido, promovia situações para que o degustar dos pratos fosse aproveitado ao máximo, gerando uma experiência plural. A renovação do entusiasmo à mesa era a base da proposta, trazendo alegria e otimismo para o comensal, pretendendo com que ele tivesse de fato uma experiência única.

O desejo era transcender a visualidade na ideia de obra de arte, aproveitando e usando de outros sentidos, na ação e reflexão. Sentar à mesa é tão importante quanto ver o prato, sentir a textura, o sabor do alimento e a maneira de servi-la. Existe uma preocupação com a experiência artística que permeia desde o espaço a sala até o instante que passa pelo ato de comer.

Salvo algumas exceções louváveis e legendárias, até hoje os homens alimentaram-se como as formigas, os ratos, os gatos e os bois. Nasce conosco, os futuristas, a primeira cozinha humana, isto é, a arte de se alimentar. Como em todas as artes, essa exclui o plágio e exige originalidade criativa. (MARINETTI, 2009, p. 111).

Assistimos com os Futuristas o nascimento, ou pelo menos um esboço, de uma estética capaz de produzir novas relações para a gastronomia, como na contemporaneidade, pois uma das características da arte na atualidade conforme a estética relacional de Nicolas Bourriaud (2009), é o intenso diálogo que esta estabelece com outros domínios simbólicos e outras práticas materiais e culturais. A atividade artística tentaria efetuar ligações modestas, abrindo algumas passagens obstruídas e pondo em contato níveis de realidades apartados.

Embora o processo relacional esteja mais evidente em nossos dias, ele já estava presente na modernidade futurista, uma vez que a experiência cultural de processar a comida

já seria vista como elemento constituído de atitudes ligadas ao pensamento e aos usos, aos costumes, aos protocolos, as condutas e situações humanas (FLANDRIN; MONTANARI, 1998), sendo também espaço de sociabilidade. A arte passa a explorar as relações, e apesar de um conceito contemporâneo, os artistas futuristas se tornam mediadores de experiências que elevariam a gastronomia a uma estética, propondo em seu restaurante uma forma de alimentar com arte, onde aspiravam mudar a cultura e onde a forma de comer geraria rupturas no comportamento, favorecendo o povo italiano, numa estética de vanguarda que buscaria a aproximação da arte e da vida.

Desta forma, assim como na pintura, na escultura ou na arquitetura, a gastronomia se torna proporcionadora de uma “experiência”, onde, além de todos os cinco sentidos que são explorados a fim de proporcionar o máximo de prazer, existe uma intenção de mudança de vida, uma vez que mudando o hábito, a forma de se comportar dos italianos, era uma forma de mudar a vida, através do prisma dessa estética Futurista.

3 ARTE CONTEMPORÂNEA E ESTÉTICA RELACIONAL

Nicolas Bourriaud (2009, p. 21) destaca que “a arte sempre foi relacional em diferentes graus, ou seja, fator de sociabilidade e fundadora de diálogo”. No decorrer da história, em períodos distintos, a produção dos artistas, em inúmeras ocasiões, estabeleceu diálogos com outras disciplinas e colaborou para a transformação da vida cotidiana. Mas, no contexto atual esta tendência se acentuou, sendo que podemos apontar como um traço característico da arte contemporânea a sua vocação para a construção de diálogos com as demais áreas do conhecimento, das quais ela se aproxima e se apropria.

Para Rosalind Krauss (1984, p. 129),

Nos últimos 10 anos coisas realmente surpreendentes têm recebido a denominação de escultura: corredores estreitos com monitores de TV ao fundo; grandes fotografias documentando caminhadas campestres; espelhos dispostos em ângulos inusitados em quartos comuns; linhas provisórias traçadas no deserto. Parece que nenhuma dessas tentativas, bastante heterogêneas, poderia reivindicar o direito de explicar a categoria escultura.

Ao discorrer sobre a ampliação do conceito “escultura”, Krauss reflete simultaneamente sobre a ampliação dos domínios da arte. Observa como a arte tem se apresentado no interior da produção contemporânea, não apenas enquanto escultura, ou pintura, mas enquanto toda uma gama de possibilidades de produções artísticas que mesclam materiais e expressões plásticas, que podem também englobar a literatura, o teatro, a música, o cinema.

A abordagem do processo cultural iniciado pelas vanguardas modernas do século XX é necessária para a compreensão dos rumos tomados pela arte no período recente. Até o século XIX tínhamos uma concepção de arte antes fundamentada nos princípios estéticos acadêmicos, responsáveis por definir regras e padrões, tendo como influência os ideais clássicos de beleza. Essas regras começaram a mudar quando artistas, afastando-se da tradição, passaram a experimentar outras formas de pintar, esculpir, escrever. Grupos que despontaram no cenário artístico da época foram responsáveis por questionar essa forma vigente de legitimação da arte. Contrários aos cânones acadêmicos, buscavam a liberdade e a valorização das experiências, propondo novos modelos de beleza, através das suas percepções de mundo.(BUENO, 1999; MARINETTI, 2009; BOURRIAUD, 2009)“A arte era uma produção institucionalizada, realizada de acordo com uma definição universal de beleza e

respeitando as convenções acadêmicas. O novo mundo que se contrapõe é orientado por uma política de artistas – de autores.” (BUENO, 1999, p. 28).

Quando Bourriaud (2009) nos fala sobre a abertura do campo da arte, está apontando que esta vem a ser uma das consequências da consolidação da indústria cultural, ao final da Segunda Guerra Mundial, ocasião em que “a experiência visual tornou-se mais complexa, enriquecida por um século de imagens fotográficas e depois cinematográficas”. Assim, a tecnologia permite que “o espírito humano reconheça tipos de ‘formas- mundos’ ainda eram desconhecidos” (BOURRIAUD, 2009, p. 28).

A visualidade deixou de ser conduzida por modelos preestabelecidos – como as normas da perspectiva clássica – para desenvolver-se afinada com olhar de cada artista. Rompia-se com a unicidade, instituindo uma pluralidade de visões. O mundo passava a ser apreendido de forma fragmentária. Cada construção visual – seja ela uma pintura, uma foto ou um filme – é uma leitura particular de uma realidade multifacetada, que não é passível de ser compreendida a partir de um único ponto de vista (BOURRIAUD, 2009, p. 21).

A ruptura estética e ideológica dá abertura a uma gama infinita de possibilidades de criações em que os artistas selecionam coisas do cotidiano para compor suas obras de arte. Nathalie Heinich (2014) menciona que o processo de transgressão dos artistas frente aos materiais tradicionais é uma característica da arte nos dias atuais, inaugurado por Marcel Duchamp, com seus *ready-mades*, que se afirmavam como “uma forma de negar a possibilidade de definir a arte” (DUCHAMP apud TOMKINS, 2009, p. 11). Com isso, quando insere um objeto de produção em massa no circuito de arte, ele abre para a discussão de que qualquer coisa pode vir a ser arte.

As mudanças radicais na arte e na sociedade que se iniciaram nos primeiros anos do século XX geraram um novo tipo de artista, cuja primeira obrigação era inventar ou descobrir uma nova identidade. Tradição, habilidade, formação rigorosa, domínio formal: todas as antigas exigências caíram ou se tornaram opcionais. Parecia que a arte podia ser qualquer coisa que os artistas decidissem, sem nenhuma restrição aos novos métodos e materiais — desde o vídeo e construções verbais à natureza bruta e o detrito urbano — que podiam usar. A liberdade ilimitada do artista moderno vem se mostrando um fardo interminável. Se a arte pode ser qualquer coisa, por onde começar? (TOMKINS, 2009, p. 9).

O papel do artista que antes era sistematizado e voltado aos ideais de beleza clássicos, muda com o advento das vanguardas, rompe com os modelos e instaura novas formas do fazer artístico. As mudanças sociais, políticas e econômicas, assim como a valorização da interioridade do artista, a favor da expressão, os avanços tecnológicos e científicos, a mudança da visualidade e a transgressão material dão abertura para um gênero de arte em que

os artistas são capazes de inventar caminhos novos, inéditos e próprios, na mescla de disciplinas e materiais plásticos diferentes. Artistas não fixam mais território nessa ou naquela forma de fazer arte. Para Bourriaud (2009, p. 87), o papel do artista passa a ser o de um pesquisador interdisciplinar, responsável por “pôr os signos em movimento e de ligar pontos que antes eram desconexos”. O autor forja o termo *Semionauta* para descrever esse artista contemporâneo, localizando-o no patamar de “criador de percurso dentro de uma paisagem de signos” (BOURRIAUD, 2009, p. 101). Os artistas viajariam entre signos e disciplinares, a fim de criar percursos dentro da paisagem cultural, trabalhando com o diálogo, a multiplicidade, unindo pontas que parecem desconexas.

A partir dos anos 1960 e 1970 boa parte das investigações artísticas desenvolveram-se em torno de práticas de vivências experimentais. Nicolas Bourriaud (2009) observa, que desde o início dos anos 1990 esta tendência acentuou ainda mais:

O artista concentra-se cada vez mais decididamente nas relações que seu trabalho irá criar em seu público ou na invenção de modelos de sociabilidade. Essa produção específica determina não só um campo ideológico e prático, mas também novos domínios formais. (...) assim, as reuniões, os encontros, as manifestações, os diferentes tipos de colaboração entre as pessoas, os jogos, as festas, os locais de convívio, em suma, todos os modos de contato e de invenção de relações representam hoje objetos estéticos passíveis de análise enquanto tais. (BOURRIAUD, 2009, p. 40).

Esta nova forma de fazer arte vai refletir na maneira como as obras serão consumidas. Para que a compreensão das obras se efetive é necessário que o espectador domine um arcabouço de conhecimentos, se revestindo de um preparo cultural anterior, tendo os próprios artistas como mentores intelectuais de suas concepções estéticas.

Hoje, os espectadores são levados a entrar em “módulos temporais catalisadores”, em vez de contemplar objetos imanentes fechados em seu mundo de referências. O artista chega a se apresentar como um universo de subjetivação em andamento, como o *manequim* de sua própria subjetividade: ele se torna o campo de experiências privilegiadas e o princípio sintético de sua obra numa evolução prefigurada por toda a história da modernidade. (BOURRIAUD, 2009, p. 145).

Veremos no próximo capítulo artistas que desenvolveram seus próprios restaurantes de acordo com sua poética assim como exposições de arte que, em parceria com chefs de cozinha, criam novas relações com o espaço do museu.

3.1 ARTE E COMIDA, ARTISTAS E SEUS RESTAURANTES

A aproximação da arte com o cotidiano promove uma expansão do campo da arte, de experimentações, criando novos territórios e, conseqüentemente, fazendo surgir novas perspectivas e novas formas do fazer artístico. A comida configura-se também como uma forma de expressão de identidades, de valores culturais, de condutas e pensamentos. Para o historiador italiano, Massimo Montanari (1949) comida é sinônimo de cultura:

O que chamamos de cultura coloca-se no ponto de intersecção entre tradição e inovação. É tradição porque constituída pelos saberes, pelas técnicas, pelos valores que nos são transmitidos. É inovação porque aqueles saberes, aquelas técnicas e aqueles valores modificam a posição do homem no contexto ambiental, tornando-o capaz de experimentar novas realidades. Inovação bem-sucedida: assim poderíamos definir a tradição. A cultura é interface entre as duas perspectivas. (MONTANARI, 1949, p. 26-27).

Quando a arte se constitui em interação com outras esferas da cultura temos uma gama de produções artísticas heterogêneas. Trabalhos como pinturas, esculturas, *happenings*, *performances*, *assemblage*, etc., desenvolvem novas possibilidades de relações entre os materiais empregado por artistas e seus significados, criando e propondo objetos, vivências, obras de arte nas fronteiras entre diferentes domínios. Neste segmento traremos alguns exemplos de trabalhos de artistas contemporâneos que desenvolvem diálogos com a cozinha, ou mesmo a gastronomia.

Nesse contexto a comida e o espaço do restaurante se apresentaram para muitos artistas como novos domínios formais, "dispositivos relacionais" que possibilitavam a criação de uma rede de conexões com os espectadores. Entre os artistas que se lançaram à projetos experimentais voltados para abertura de restaurantes podemos mencionar o artista suíço Daniel Spoerri, com o Restaurant Spoerri, o artista americano Gordon Matta-Clark com o Food, o artista espanhol Antoni Miralda (1942) com o El International (1984-1986) e o artista britânico Damien Hirst com o Pharmacy (1998-2003).

O restaurante de Miralda, El International, que funcionou entre 1984 e 1986, em Tribeca (Nova York), resultou da parceria entre o artista e a chef de cozinha catalã Montse Guillén. Tinha simultaneamente um projeto artístico e gastronômico. Introduzindo uma linha de Tapas⁶ com caráter artístico, estava aberto a experiências sensoriais, performances, desenvolvimento de trabalhos de artes e eventos com a comunidade artística.

⁶ Aperitivos, tira-gosto típico espanhol, não é feito de ingredientes específicos, mas vários ingredientes que são, geralmente, servidos como acompanhamento para bebidas.

O Pharmacy, restaurante do artista contemporâneo britânico Damien Hirst, no bairro de Notting Hill (Londres), operou entre os anos de 1998 e 2003, a partir de uma colaboração com o chefe de cozinha inglês Marco Pierre White. A decoração foi inspirada num trabalho artístico de Hirst, que tinha o mesmo nome **Pharmacy** (1992). As salas eram revestidas com um papel de parede prateado com imagens de remédio impressas. No ano 2016, Hirst reabre o restaurante, com o nome de Pharmacy2 anexo à Newport Street Galery. A propósito dessa fusão entre arte, medicamentos e gastronomia, o artista ironiza: “Não consigo entender por que a maioria das pessoas acredita na medicina e não acredita na arte, e sem questionamentos”⁷(HIRST, 1997, p 24.). As principais obras de Hirst trabalham com a metáfora arte, vida e morte, com o objetivo de colocar em questão a crença no poder dado aos produtos farmacêuticos que chega a ser inquestionáveis.

A seguir vamos examinar mais detidamente duas propostas: a de Daniel Spoerri e a de Gordon Matta Clark.

3.2 DANIEL SPOERRI: RESTAURANT SPOERRI

O artista suíço de origem romena Daniel Spoerri, autor de uma obra multidisciplinar iniciou-se como dançarino na Ópera de Berna, da qual também foi diretor e cenógrafo. Um encontro com o artista cinético francês, Jean Tinguely, redirecionou o seu trabalho para a arte contemporânea. Em 1959, já morando em Paris, começou a construir os seus primeiros *tableaux pièges* (*snare-picture* — quadros armadilhas), formados por colagens de objetos ordinários, extraídos do cotidiano, apresentados verticalmente sobre uma prancha. (Gördüren, 2015)

⁷ “I can’t understand why most people believe in medicine and don’t believe in art, without questioning either.”

Figura 7 – Les Boîtes (1961)



Fonte: MIGÉAT, Phillipe. Les boîtes. Centre Pompidou. Paris. Disponível em: <<https://www.centrepompidou.fr/cpv/resource/cgj94jg/r5oEbR>>. Acesso em: 3 maio 2016.

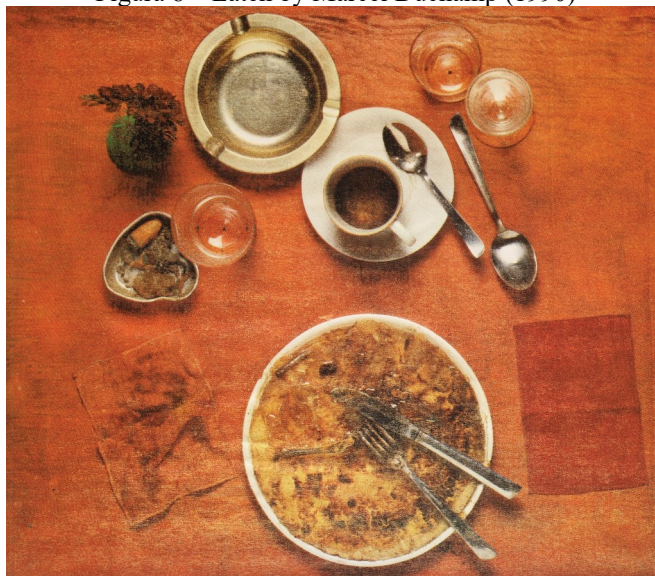
No início da década de 1960, ao lado de Jean Tinguely, integra o movimento “Nouveau Réalisme” francês, que reunia artistas⁸ que procuravam abolir os limites entre arte e vida, inspirados pelos dadaístas e pelas ideias de Marcel Duchamp (MILLIET, 2015), por meio de novas aproximações perceptivas do real. A realidade, como concebida pelo grupo, estava relacionada, acima de tudo, com mundo da sociedade de consumo e da cultura de massa. As técnicas empregadas incluíam a ação espetáculo, próxima da performance e dos *happenings*, as colagens e a *assemblage*, realizada a partir da acumulação de objetos escolhidos ao acaso, que nas versões de Daniel Spoerri, se organizavam sobre uma mesa que remetia a refeições (HARRISON; WOOD, 1997).

Estas *assemblages*, concentrando mais no universo das refeições, vão direcionar os *tableaux pièges* do artista para uma nova proposta que será chamada *Eat art* — arte para comer, em inglês. Tratam-se de obras que se concentram na captura de um momento, no caso, o final de uma refeição. O artista fixa os objetos e utensílios em uma mesa, que resultam em figuras tridimensionais, posteriormente fixadas na parede tal como pinturas (GÖRDÜREN, 2015).

⁸ O grupo liderado pelo crítico Pierre Restany foi integrado em diferentes momentos pelos seguintes artistas: Yves Klein, Jean Tinguely, Arman, Daniel Spoerri, Niki de saint-Falle, César e Christo.

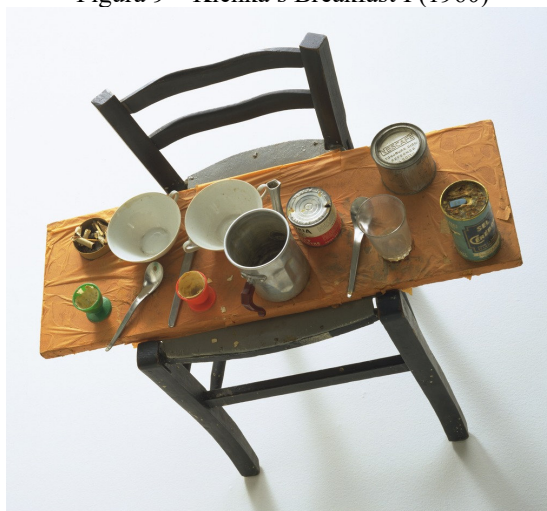
Os *tableaux pièges*, dentro da proposta de uma *Eat art*, evoluem para performances que se materializam em banquetes e jantares. Em 1963, na exposição *Restaurant* de la galerie J., em Paris, Spoerri serviu refeições com a colaboração de críticos de arte que faziam papel de garçons, colaborando no processo de mediação da obra. Em 1965, o artista realizou outra exposição-performance, a *Restaurant City Galerie*, mas daquela vez em Zurique, em que os convidados levaram seus próprios pratos e talheres, com o evento finalizando em torno da realização de alguns *tableaux pièges* (GÖRDÜREN, 2015).

Figura 8 – Eaten by Marcel Duchamp (1990)



Fonte: DANIEL Spoerri: Eaten by Marcel Duchamp. Lavacow online art auctions. Bucareste, 2015. Disponível em: <<http://lavacow.com/eaten-by-marcel-duchamp.html>>. Acesso em: 30 out. 2016.

Figura 9 – Kichka's Breakfast I (1960)



Fonte: DANIEL Spoerri: Kichka's Breakfast I 1960. MoMA. Nova Iorque, 2016. Disponível em: <<https://www.moma.org/collection/works/81430>>. Acesso em: 30 out. 2016.

O passo seguinte foi a abertura, no dia 18 de junho 1968, na cidade de Düsseldorf, na Alemanha, o Restaurant Spoerri. A decoração da parede contava com algumas de suas obras, como podemos ver nas imagens a seguir, alguns registros de como era o restaurante.

Figura 10 – Restaurant Spoerri



Fonte: (GÖRDÜREN, 2015)

Figura 11 – Daniel Spoerri in his restaurant



Fonte: (GÖRDÜREN, 2015)

Figura 12 – Daniel Spoerri e uma de suas *tableaux piéges*



Fonte: (GÖRDÜREN, 2015)

Seu menu era voltado à experiências e sabores incomuns:

Porém, sempre interessado em experiências com sabores incomuns, ele expandiu o menu com alguns pratos exóticos, como omeletes, ragout de foca com arroz de algas e o legendário bife de presa de elefante. Se esses pratos eram realmente solicitados ou somente disponíveis permanece desconhecido: obter carne de elefante ou tigre, mesmo em tempos de sopa de tartaruga enlatada, não deveria ser simples. (GÖRDÜREN, 2015, tradução nossa).⁹

Além do menu com sabores e pratos exóticos, o restaurante funcionava com eventos seus clientes tinham a possibilidade de encomendar sua própria *snare-picture* ao final da refeição. Em setembro de 1970, Spoerri fundou a galeria Eat Art anexa ao restaurante. No ano de 1972 encerrou suas atividades com os restaurantes.

Em 1967, publicou o *cook book* **Gastronomic Diary**, que pode ser compreendido dentro da linha de livros conceituais de receitas, que envolvem textos e performances, como os que foram produzidos pelos Futuristas; **O livro da cozinha Futurista** (1932), por Salvador Dali, com **Les diners de gala** (1973), assim como o de Rirkrit Tiravanija (1961), **Cook Book - Just Smile and Don't Talk** (2010).

3.3 CAROLINE GOODDEN, GORDON MATTA CLARK E TINA GIROURD: FOOD

Então, quando Gordon Matta-Clark sugeriu brincando a Carol Goodden que ela deveria abrir um restaurante no SoHo, ela abriu. (WAXMAN, 2008, p. 26, tradução nossa)¹⁰

Food foi um restaurante idealizado pelo artista norte-americano Gordon Matta Clark, pela fotógrafa e bailarina Caroline Goodden, que financiou o projeto, efetivado em parceria com a *performer* Tina Girourd. O espaço, inaugurado em 1971, ficava no bairro de Soho, em Nova York.

Foi durante os anos 1960 que o SoHo, a área ao sul de Houston, ficou conhecido. Manteve-se um bairro simples, mas com uma energia cultural crescente. Era uma cena Faça-Você-Mesmo, na qual os artistas criaram sua própria economia de suporte, colaboração e feedback. Estendendo as tendências das gerações Assemblage and Happenings antes deles, eles evitaram qualquer tipo de especificidade de mídia, e quando eles mesmos não estavam criando trabalhos nas ruas, fundavam espaços

⁹ However, always interested in uncommon flavor experiences, he expanded the menu with a few exotic dishes, such as termite omelets, seal ragout with algae rice and the legendary elephant tusk steak. Whether these dishes were actually ordered or indeed actually available remains unsubstantiated: procuring elephant and tiger meat, even in times of canned turtle soup, would not have been uncomplicated. (GÖRDÜREN, 2015)

¹⁰ So when Gordon Matta-Clark suggested half-jokingly to Carol Goodden that she should open a restaurant in SoHo, she did.

para que pudessem vivenciar os experimentos artísticos uns dos outros. (WAXMAN, 2008, p. 24, tradução nossa) ¹¹

Matta Clark, em uma carta para o artista americano Lee Jaffe, observa que sob a sua proposta “existem necessidades e prazeres mais profundos em questão”, ressaltando que a abertura do restaurante era parte de uma busca maior, ligada a uma de suas principais missões, que consistia em “restaurar a arte de comer com amor e não com medo”(CLARK, 1971 in ENCONTROS , p. 34).

Os artistas trabalhavam juntos, promovendo uma rede social em torno do restaurante. “A cada noite de domingo, um artista tornava-se ‘chefe convidado’, criando um cardápio especial a partir do próprio trabalho artístico.” (RIBENBOIM, 2014) p. 33):

[...] um restaurante de arte conceitual. O lugar logo se converteu em ponto de encontro de músicos, poetas, cineastas, bailarinos, escultores, se preparavam obras de teatro, performance, liam poesias, e cada dia um artista convidado desenhava e cozinhava um menú” (EL ARTE, 2011, p. 23).¹²

O restaurante converteu-se em objeto do filme realizado por Gordon, **Food 1972**, que foi filmado em preto e branco, no estilo documentário, com total de 42 minutos e 53 segundos. O tema principal era o cotidiano do restaurante, que aparecia dividido em quatro partes. A primeira parte se passava pela manhã com Carolina Gooden e Gordon Matta-Clark na rotina de compra de alimentos frescos, no caso o mercado de peixes. O som ambiente nos coloca dentro da atmosfera do mercado, o barulho de carrinhos, algo batendo no fundo, pessoas falando, os vendedores anunciando seus melhores preços. Enquanto isso Matta-Clark conversa e negocia os peixes que escolhe para a noite, colocando-os na balança com ajuda do vendedor. O filme mostra um homem improvisando uma dança, e logo depois muda para um senhor cantarolando alguma música. O barulho do ambiente do mercado continua e a cena evolui para a próxima sequência.

A segunda parte se desenvolve em torno do funcionamento das atividades no interior do restaurante. Inicialmente tudo é vazio e silencioso. A câmera registra o movimento apenas através das grandes vidraças frontais dando vista para a rua. O restaurante é simples e sem

¹¹ Throughout the sixties, SoHo, as the area South of Houston was unofficially known, remained a raw neighborhood, but one with a growing cultural energy. It was a Do-It-Yourself scene in which artists created their own economy of support, collaboration, and feedback. Extending the tendencies of the Assemblage and Happenings generations before them, they eschewed any kind of media specificity, and when they weren't creating works in the streets themselves, they founded spaces in which to experience one another's artistic experiments.

¹² Um restaurante obra de arte conceitual. O lugar logo se converteu em ponto de encontro de músicos, poetas, cineastas, bailarinos, escultores, se preparavam obras de teatro, performances, liam poesia e cada dia um artista convidado desenhava e cozinhava um menu

sofisticação. Não possui nenhum tipo de decoração, porém é bem equipado, com utensílios, pratos, copos, conchas e equipamentos profissionais de cozinha. Gooden e Matta-Clark chegam e descarregam juntos a caixa com os peixes que compraram. O filme documenta cada momento do trabalho das pessoas presentes, mostrando como se envolvem e colaboram, seja na preparação, na limpeza dos peixes, , seja no processo de produção dos alimentos, ou então, até mesmo levando o cachorro para passear. No decorrer dessas cenas, o ambiente vai se transformando, com o barulho e a movimentação aumentando num crescente. A câmera enfoca a chegada do primeiro cozinheiro, dos seus passos, o ligar e desligar dos aparelhos, o som das panelas, da chapa quente fritando os peixes, da preparação da comida, etc. Aos poucos o ambiente vai sendo tomado por vida. Vemos como Food é por dentro, a cozinha e o salão sem separações e sem paredes entre eles, o estoque de comida em prateleiras fazendo parte integrante do espaço da cozinha. No escritório, Gooden parece mais séria buscando algum tipo de conta, nota ou uma anotação, enquanto Matta-Clark alcança alguma coisa para comer ao mesmo tempo que fala ao telefone.

A terceira parte trata do funcionamento do restaurante propriamente dito. Na cozinha opera um grupo menor de pessoas antes da abertura. Em uma das mesas um homem toca acordeom, produzindo um fundo musical para o ambiente. Quando a música para, escutamos os ruídos dos comensais, que comem, conversam, se beijam, riem, bebem ruidosamente, etc. Em uma grande mesa encontramos muitas daquelas pessoas que apareciam trabalhando na cozinha e colaborando para o funcionamento do restaurante, comendo e participando. Na última sequência, apesar da movimentação das pessoas, o filme fica mudo, como se anunciasse o final do jantar. Todos que ali sobraram, ajudam a recolher a mesa, o quadro com o menu é apagado, as cadeiras levantadas, as louças lavadas, o dinheiro contado, os utensílios organizados, tudo em um silêncio. As últimas cenas do filme mostram um homem preparando uma grande massa de pão, amassando-a, cortando-a e posteriormente colocando-a para assar. Quando o processo se conclui, o homem retira as massas da forma, guarda, e o filme se encerra em torno deste episódio.

O objetivo desta descrição é de fazer uma evocação mais intensa, que recupere ao menos parte da atmosfera que flui da obra-filme **Food**, criada por Matta-Clark. Pois, de acordo com Nathalie Heinich (2014, p. 385), a arte contemporânea “deve ser narrada e não reproduzida”, “não apenas por conta da literalidade dos objetos, gestos e palavras propostas pelo artista”, mas também para registrar o contexto “em que ela se apresenta”.

Food foi montado nos mesmos modelos de um restaurante profissional, com todos os aparatos necessários, instrumentos e equipamentos; apesar disso, não existe ali o mesmo rigor

de uma cozinha profissional. Por exemplo estão ausentes os uniformes, e tudo que remete a rígida divisão dos trabalhos que predomina no espaço dos restaurantes. Segundo Goodden: “Para Gordon, acho que tudo na vida era um evento artístico, (...) Ele via a gastronomia como um meio de reunir pessoas, como coreografia. E isso, de uma maneira, foi o que o restaurante Food se tornou.”¹³ (KENNEDY, 2007. tradução nossa)

Podemos concluir que o filme **Foods 1972**, nos põe a par da realidade do restaurante, deixando bem claro que não se tratava de uma cozinha profissional, voltada para o mercado, visando o lucro como consequência do trabalho. O que motivou a abertura do restaurante tão pouco era apenas uma forma de contestação e crítica aos meios de consumo alimentares, e sim a criação de um mundo melhor para viver, como demonstra a colocação da escultora e colaboradora do Food, Suzanne Harris: “Nós não precisávamos do resto do mundo. Ao invés de atacar um sistema que já estava lá, nós escolhemos construir um mundo nosso”¹⁴ (WAXMAN, 2010, p. 27, tradução nossa). A intenção era a de construir um mundo novo. Dessa forma, a proposta de Matta-Clark se insere dentro da concepção de estética relacional de Nicolas Bourriaud (2009), na qual os artistas tentam construir “modos de existência ou modelos de ação dentro de uma realidade existente” (BOURRIAUD, 2009, p. 18). Dentro dessa perspectiva, o que o restaurante Food pretendia proporcionar não era apenas a construção de um local onde seria servida uma comida acessível, mas a criação de um modelo de vida a ser vivido.

Em 1973 o restaurante foi fechado por não se sustentar financeiramente.

3.4 COZINHA, ESTÉTICA RELACIONAL E RIKRIT TIRAVANIJA

Neste segmento faremos uma relação entre a produção do artista contemporâneo Rikrit Tiravanija (1961) e os conceitos desenvolvidos por Bourriaud ao definir a estética relacional. Tiravanija é um artista argentino de origem tailandesa. Influenciado pelo grupo Fluxus¹⁵, cujo processo de criação envolvia a improvisação, valoriza a fluidez e a efemeridade, procurando ancorar a sua criação artística na vivência e nas relações inter-humanas.

¹³ “To Gordon, I think everything in life was an art event, (...) He had cooking all through his mind as a way of assembling people, like choreography. And that, in a way, is what Food became..”

¹⁴ “We didn’t need the rest of the world. Rather than attacking a system that was already there, we chose to build a world of our own.”

¹⁵ Grupo de artistas criado em 1961, terminando em 1978 com a morte do seu criador George Maciunas, na Alemanha, que tinham como proposta inserir a arte no cotidiano. O movimento era composto de artistas de diferentes áreas incluindo linguagens como: a música, o cinema e a dança. Os principais suportes das suas manifestações eram as performances, os *happenings*, as instalações e vídeo-arte.

Eu acho que o meu trabalho é definitivamente sobre estar vivo [...]. Muito da ideia por trás do trabalho é sobre a experiência e a sua relação com a experiência, o que achei muito importante insistir. Algo que veio para o meu trabalho, no início, foi a ideia de que a vida é muito mais importante que o objeto. Então, como posso fazer algo que está sempre cercado de vida? Mesmo que a vida mude.¹⁶ (TIRAVANIJA, 2010, p. 8, tradução nossa)

Levando em conta o que Heinich (2014) diz sobre a arte contemporânea ser um gênero de arte, a forma relacional estaria inscrita dentro dela como uma categoria, podendo coexistir com outras formas de fazer arte. Os artistas propõem momentos de sociabilidade e, ou, objetos que produzem a sociabilidade. Segundo Bourriaud, a arte se desenvolveria por meios de noções de interatividade, relações e convívios, construindo modos de existência ou modelos de ação dentro de realidades existentes.

Toma como horizonte teórico a esfera das interações humanas e seu contexto social mais do que a afirmação de um espaço simbólico autônomo e privado. Atesta uma inversão radical dos objetivos estéticos, culturais e políticos postulado pela arte moderna. (BOURRIAUD, 2009, p. 19).

Na obra **Untitled Free** (1992/1995/2007/2011), Tiravanija transformou o espaço da galeria em uma cozinha, numa performance em que cozinhasse e servia arroz e curry tailandês de graça. A exposição de Tiravanija era um convite à interação. A arte nessa proposta não se reduz nem ao espaço, e nem à comida. Ela se desenvolve no conjunto de interações entre o espaço criado pelo artista e as relações sociais que vão acontecer ali. “Dentro do contexto do museu, se torna uma obra de arte porque o artista, ao colocá-lo lá, convida os espectadores e os participantes a apreender e participar como arte”¹⁷ (HOPTMAN in UNTITLED, 2012, tradução nossa).

Quando Bourriaud (2009) nos fala sobre a natureza da exposição de arte contemporânea, na perspectiva da estética relacional, demonstra como os artistas se prestam a “problematizar a esfera das relações”, propondo a participação e a interatividade do espectador em suas obras performáticas. O fato é que a arte participativa tem como característica a efemeridade, ou seja, acontece num tempo determinado. Ou seja, a “arte opera por meio do signo da não-disponibilidade e apresenta-se como uma duração a ser experimentada” (BOURRIAUD, 2009, p. 20). Outra característica que aponta é que “a obra de arte não é mais aberta ao público universal nem oferecida ao consumo numa temporalidade

¹⁶ I think, my work is definitely about being alive [...]. A lot of the idea behind the work is about the experience and the relationship to the experience. Which I felt really important to push. Something that came to my work, in the beginning, is the idea that life is much more important than the object. So, how can I do something which always has life around? Even if life changes.

¹⁷ “Within the context to the museum it becomes a work of art because the artist by putting it here in museum, he ask us the viewers and the participants to apprehend and to participate as art”

monumental; ela se desenrola no tempo do acontecimento para um público chamado pelo artista” (BOURRIAUD, 2009, p. 41). A mudança na atitude do artista é responsável também por transmutar as condições de quem consome a arte.

Figura 13 – Untitled (Free/Still – 1992)



Fonte: SALTZ, Jerry. Conspicuous consumption. New York Art. Nova Iorque, 2007. Disponível em: <<http://nymag.com/arts/art/reviews/31511/>>. Acesso em: 3 maio 2016.

Figura 14 – Untitled 1992/1995/2007/2011 (Free/Still)



Fonte: SMITH, R.; JOHNSON, K.; ROSENBERG, K. Some favorite things not hanging on a wall. The New York Times. Nova Iorque, 2011. Disponível em: <<http://mobile.nytimes.com/2011/12/30/arts/design/some-favorite-things-not-hanging-on-a-wall.html>>. Acesso em: 3 maio 2016.

A arte atual não mais estabelece relação com o suporte ou objeto, ela estabelece relação direta com vida e situações: “A obra não *[se apresenta]* como totalidade espacial a ser percorrida pelo olhar, mas como uma duração a ser experimentada, sequência por sequência, como um curta-metragem imóvel em que o próprio espectador deve se locomover” (BOURRIAUD, 2009, p. 102)

Outra obra relacional de Tiravanija, **Untitled 2001** (The Magnificent Seven, Spaghetti Western), teve o título escolhido como referência a um filme dos anos 1960, **The Magnificent Seven**. No filme, um grupo de sete foras da lei são chamados para ajudar a proteger uma vila mexicana. A obra do artista foi composta por um piso de aço, sete *containers* de gás propano, 800 potes de sopa, 800 garfos, sete panelas, duas tábuas de corte, quatro paredes de concreto com abertura. Essa instalação foi realizada em Torino, na Galeria Cívica de arte moderna e contemporânea. Ao invés de ser construída dentro do espaço da galeria como o artista havia proposto, a performance foi realizada a céu aberto por questões de segurança. Por esta razão o artista construiu quatro paredes para envolver a obra, de forma que o público tivesse que “entrar” no espaço de relações delimitado pelo artista onde seria servido curry Tailandês. Essa cozinha inventada de Tiravanija é intitulada por ele de **Cooking without Craft**, ou seja, cozinhando sem ofício. (KELLEIN, 2010)

A estética relacional trabalha com situações construídas. Segundo Bourriaud (2009) acabam por “substituir a representação artística pela realização experimental da energia artística nos ambientes cotidianos”. Quando fala sobre a produção de Tiravanija, o autor comenta: “As obras de Tiravanija são os acessórios e os cenários de um enredo planetário, de um roteiro *in progress* cujo tema seria: como habitar o mundo sem residir em lugar algum?” (BOURRIAUD, 2009b, p. 55).

Figura 15 – Untitled (The Magnificent Seven, Spaghetti Western – 2001)



Foto: Antoinette Aurell. Fonte: KELLEIN, 2010 p. 2.

Figura 16 – Untitled (The Magnificent Seven, Spaghetti Western – 2001)



Foto: Philipp Ottendoerfer. Fonte: UNTITLED 2001 (the magnificent seven, spaghetti western). West Kowloon Cultural District. Hong Kong, 2001.

Além de obras relacionais, Tiravanija tem outros projetos. Um exemplo é **The Land Foundation**, na província de Chiang Mai, no norte da Tailândia. Consiste em uma vila rural habitada por cultivadores de arroz, e apoiado por diferentes artistas. Em contato com a natureza, artistas residentes e convidados interessados em colaborar, desenvolvem engajamento social e propostas auto-sustentáveis voltadas para a melhoria da vida na vila. Além disso, foi publicado em 2010 o livro **Rirkrit Tiravanija. Cook Book - Just Smile and Don't Talk**¹⁸, escrito pelo historiador de arte Thomas Kellein, com fotografias de Antoinette Aurell, editado pela River. O livro em capa dura inclui uma entrevista com o artista, datada de 2010, em que discorre sobre algumas de suas obras; instruções para o preparo de 23 receitas, sendo a maioria da tradição tailandesa, demonstradas com fotos e descrições; um epílogo com considerações sobre a arte relacional de Tiravanija, escrita por Kellein; além de um último segmento com fotos de obras do artista. O autor diz que cozinhar é essencial para Tiravanija, mas que o centro da questão não são as habilidades culinárias e nem a comida. O fundamental naquilo que o artista busca faz parte de um esforço mental, em que mais importa a relação social:

Não é necessário estar presente nos projetos – sentar e participar de uma discussão após comer. Apesar de a experiência do trabalho ser mais imediata quando se participa e fala, pode-se apenas comer sem sequer pensar em arte. Geralmente, as histórias sobre o que foi importante em um evento vêm de pessoas que não estavam lá, um fato que o artista está bem ciente. (KELLEIN, 2010, p. 140, tradução nossa)¹⁹

¹⁸ Este, porém, não é o primeiro *cook book* da carreira de Tiravanija, tendo sido **The Thai Cook Book** publicado em 2002, pela Tokio Opera City Art Gallery (KELLEIN, 2010).

¹⁹ It is not necessary to have been present at the projects - to have sat around or participated in a discussion after eating. Although the experience of the work is more immediate when one participates and talks, one can just easily eat without thinking about art at all. Usually, the stories about what was important at a particular event come from those who were not there, a fact of which the artist is well aware.

A expansão do campo da arte desde o modernismo dá abertura para formas diferentes de fazer arte: a aproximação da arte com a vida, a estetização da vida cotidiana, o uso de objetos comerciais que não seriam antes destinados a serem arte, o conceito a favor da obra e as criações relacionais são parte dos trabalhos artísticos nos dias atuais. A arte contemporânea possibilita com que artistas trabalhem com esses dispositivos relacionais, gerando encontros casuais sejam eles individuais ou coletivos. Bourriaud (2009) interesse dos artistas não está na ampliação dos limites, mas sim “testar sua capacidade de resistência dentro do campo social global” (BOURRIAUD, 2009, p. 43) e quando diz acerca das produções dos artistas que operam com esse tipo de arte de relação, propõe:

O que eles produzem são espaço-tempo relacionais, experiências inter-humanas que tentam se libertar das restrições ideológicas da comunicação de massa; de certa maneira, são lugares onde se elaboram socialidades alternativas, modelos críticos, momentos de convívio construído. (BOURRIAUD, 2009, p. 62).

3.5 EXPOSIÇÕES DE ARTE E COMIDA

As relações entre arte e alimentação têm alcançado universos surpreendentes como a moda, o *design* e a criação singular de artistas contemporâneos em todo o mundo. Os grandes chefes são hoje também grandes artistas e curadores. Os nossos melhores artistas constroem obras em que a comida é o ingrediente principal, abrindo novos significados e novas poéticas. (CHATEAUBRIAND in ALIMENTÁRIO, 2014, p. 5)

O tema arte e comida, ou arte e gastronomia tem sido também cada vez mais explorado pelos curadores, como demonstra o crescimento do número de exposições que promovem um diálogo entre arte, comida, modos de consumo e gastronomia. Citaremos alguns exemplos, no Brasil, de exposições centradas em torno do diálogo arte e comida: 1) Encontros de arte e gastronomia, no Museu de Arte Moderna de São Paulo (3 de setembro a 16 de dezembro de 2012), sob a curadoria de Felipe Chaimovich e Laurent Suaudeau, que teve como horizonte conceitual o restaurante de Gordon Matta Clark; 2) Alimentário-arte e construção do Patrimônio Brasileiro em 2014, sob curadoria do crítico e professor Jacopo Crivelli Visconti; 3) Cru: Comida Transformação Arte em 2015, com a curadoria do diretor artístico, ator e curador Marcelo Dantas; 4) Vestígios: uma relação do homem com o alimento (2016), sob curadoria da artista e *foodactivist* Tainá Guedes e do artista, produtor Daniel Rangel. Todas essas exposições tiveram em comum, além do fato de realizarem atividades fora do museu, a parceria entre artistas e cozinheiros na elaboração de obras, ou em oficinas, com artistas trabalhando comida, modos de consumo e gastronomia.

Abordaremos três destas mostras, iniciando com a curadoria de Felipe Chaimovich e Laurent Suaudeau para Encontros de arte e gastronomia, realizada no MAM de São Paulo. Segundo o curador Felipe Chaimovich, a proposta experimental de **Food** (1972), iniciativa dos artistas Gordon Matta Clark, Caroline Gooden e Tina Girouard, foi a referência para o ponto de vista da exposição, mas sem as limitações impostas pelo funcionamento de um restaurante, como por exemplo a presença de clientes, funcionários ou cardápio pré-determinado. Pelo contrário, a intenção era criar um espaço de experimentação livre, que reuniria a cada semana, totalizando dez, um artista e um chefe de cozinha que em parceria produziram banquetes, performances, encontros coletivos, oficinas. Aos sábados, uma “experiência degustativa” desenvolvida com o contato do chefe com o artista, contando com alimentos plantados na horta da escola Municipal de Jardinagem, dentro do parque Ibirapuera, atentando-se para a sustentabilidade e a valorização de produtos locais. Na primeira semana foi oferecida a oficina Gastropoética sobre o espaço público, com atuação do Coletivo Opavivará que trabalha desde 2005 em espaços comunitários (ENCONTROS, 2012, p. 47). Cozinhavam alimentos trazidos pelo público. A poética do artista plástico André Feliciano, e o Chef brasileiro Renato Carioni juntos elaboraram o **Piquenique Florescentista** onde eram servidos sanduíches, pães de mel, biscoitos e tudo em formato de câmera fotográfica; a artista Laura Lima, serviu um banquete a céu aberto para urubus. Diversos outros artistas e obras relacionadas foram apresentadas.

Outra manifestação de destaque foi a mostra Cru: comida, transformação e arte, sob a curadoria de Marcello Dantas (15 de agosto a 12 de outubro de 2015) no Centro Cultural Banco do Brasil (CCBB), em Brasília. Segundo Dantas (apud ARTES, 2015). Mais de 20 artistas foram escolhidos, entre nacionais e internacionais, que participaram com diferentes abordagens e formas — performances, vídeos, intervenções, fotografias, até palestras. O espaço não ficou delimitado apenas às duas galerias que recepcionaram os trabalhos, contando também com uma área para piquenique, assim como a parceria com restaurantes e *foodtrucks* da cidade onde os artistas fizeram intervenções. Foi uma troca, pois a mostra foi responsável por levar chefes de cozinha para dentro das performances ao mesmo tempo que deu subsídios e levou conceitos de arte para dentro dos restaurantes. Entre os artistas, temos a brasileira Rivane Neuenschwander, a francesa Sophie Calle, o romeno Daniel Spoerri, o argentino Rirkrit Tiravanija, entre outros.

A terceira exposição, Alimentário- arte e construção do Patrimônio Brasileiro, foi concebida por Ricardo Ribenboim, Arnaldo Spindel, Maria Eugênia Saturni, com curadoria de Jacopo Crivelli Visconti. A mostra foi apresentada no MAM do Rio de Janeiro e na OCA, no parque do Ibirapuera em São Paulo. Segundo Felipe Ribenboim e Rodrigo Villela (RIBENBOIM, 2014):

O intuito de Alimentário é apresentar uma leitura sobre o percurso do alimento nas terras tupiniquins, estabelecendo relações com períodos da história e com as artes plásticas, ao iluminar tempos, movimentos, símbolos e representações que envolvem o universo da comida no Brasil. (RIBENBOIM, 2014. p. 12).

O repertório poético da exposição baseia-se na construção de uma trajetória escolhida por seu idealizador Felipe Ribenboim, possuindo múltiplas referências através de textos, documentos históricos, utensílios de cozinha, pesquisa culinária contemporânea, fotografias, gravuras e vídeos documentais, entre outras que contribuíram para construção da identidade nacional brasileira. A assimilação da comida indígena, as influências africana e portuguesa são apresentadas desde a colonização até os dias atuais, sendo de grande importância na criação de chefes brasileiros que aspiram por retomar às origens e aos alimentos de tradições.

Os chefes presentes na mostra foram Alex Atala, Daniel Redondo, Helena Rizzo, Rodrigo Oliveira e Thiago Castanho. Com relação às criações, o curador diz que “o processo criativo de um prato é semelhante de outras expressões artísticas” (RIBENBOIM, 2014, p. 86), e isso não apenas na elaboração estética. Fica claro que suas criações partem da reflexão e do conceito, de um exercício intelectual, assim como na arte. Para a exposição foram apresentadas fotos dos pratos criados pelos chefes em seus restaurantes, que transitam entre os signos que compõe a cozinha nacional, usando ingredientes tradicionais de diferentes regiões, inovando receitas antigas e apresentando pratos que contam histórias. As imagens a seguir são exemplos das obras dos chefs brasileiros Helena Rizzo e Daniel Redondo, **Da lama ao caos** (2012), criada da tradicional feijoadinha brasileira, mas com elaboração conceitual que desvenda o conteúdo; a segunda imagem é do chef brasileiro Alex Atala, **Abacaxi com formiga amazônica** (2009), que usa a formiga, parte integrante da tradição alimentar dos índios *baniwa*, “apresentada sobre um pedaço de abacaxi, o que reforça sua nota forte de capim-santo, gengibre e cardamomo” (RIBENBOIM, 2014, p. 35).

Figura 17 – Da lama ao caos (2012)

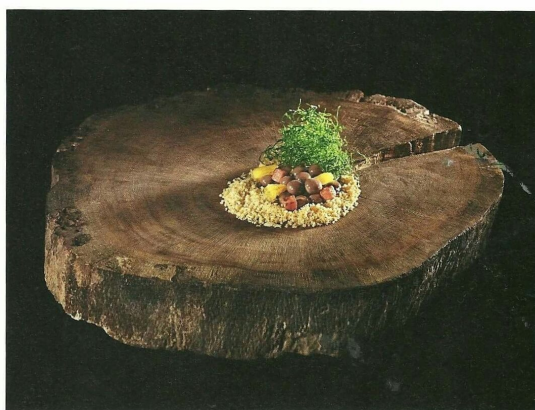


Foto: Sergio Coimbra. Fonte: RIBENBOIM, 2014, p. 66.

Figura 18 – Abacaxi com formiga amazônica 2009



Foto: Sergio Coimbra. Fonte: RIBENBOIM, 2014, p. 35.

As exposições de arte e comida demonstram a expansão e o interesse pela aproximação entre as disciplinas. Essas mostras trazem artistas que operam com formas que se materializam por meio de modelos participativos, a partir dos quais o visitante é convidado pelo artista a interagir com a obra, não apenas observando, mas também por intermédio de relações criadas por eles. O formato das exposições de arte contemporânea se desenvolve dentro de um padrão multidisciplinar.

Trata-se de uma mudança no interior das instituições artísticas reconhecidas e que exercem uma ação legitimadora. Esta mudança é uma decorrência de vários fatores, muitos dos quais já apontados ao longo deste texto, tais como: o distanciamento dos artistas do sistema de regras vigente na academia; a variedade de materiais plásticos usados pelos artistas, que mudaram a dinâmica da exposição das obras (na medida em que algumas são efêmeras, e outras às vezes muito grandes, a ponto de não caberem em um museu). Outros fatores relevantes são as novas formas de mediações, realizadas pelos novos promotores da cultura (BUENO, 1999), além da “existência de uma multiplicidade de instâncias de reconhecimento e de regulação da arte” (SHAPIRO, 2007, p. 138).

4 QUANDO A COZINHA SE TORNA ARTE

Vimos até agora que com o advento da modernidade e a abertura do campo da arte, artistas começam a explorar formas diferentes de fazer arte, como a inserção de objetos de uso cotidiano no meio artístico ou por meio de dispositivos relacionais. A arte contemporânea abarca várias modalidades de diálogos entre esferas muito distintas, como no caso da gastronomia e da comida. Mas essa abertura criou um novo leque de possibilidades de trânsito entre o mundo da arte e outras dimensões, entre as quais uma nova via que promove a artificação dos *chefs* de cozinha.

Como apontado na primeira seção, o grupo futurista em 1930 descortinou novas modalidades de aproximação entre a arte e cotidiano. No universo contemporâneo Tiravanija, criou modelos participativos em que propõe a própria vida. São exemplos de artistas que em diferentes épocas refletiram e estabeleceram diálogo com a comida, o ritual, o alimento. Atualmente, por uma outra vertente, identificamos a participação de agentes do mundo da gastronomia participando como convidados, muitas vezes com o status de artistas, em exposições organizadas pelas instituições mais legitimadas do mundo da arte.

4.1 A DOCUMENTA DE KASSEL E O CONVITE

Documenta de Kassel é uma das mais reconhecidas instituições de arte contemporânea globais, responsável por uma mostra que acontece a cada cinco anos na Alemanha. Existe desde 1955 e foi organizada sob a curadoria do arquiteto, designer e pintor Arnold Bode (1900- 1977). A sua primeira edição teve como propósito o resgate da arte da vanguarda moderna interrompida pelo advento da Segunda Guerra Mundial. Aconteceu entre os dias 16 de julho a 18 de agosto daquele ano e apresentou obras dos movimentos expressionista, cubista, construtivista e futurista²⁰. Os 65 dias de exposição contaram com o número de 130.000 visitantes e a participação de 148 artistas (DOCUMENTA, 2015).

Ao longo de sua história podemos perceber pelos registros, um crescimento considerável no número de visitantes, assim como no seu orçamento. Pode-se observar nos dados no site da Documenta, que a primeira mostra, em 1955, contou com 130.000 visitantes e orçamento de 379.000 DM; a última, em 2012, com 909.992 visitantes e orçamento de 30.672.871 €²¹.

²⁰ Os representantes futuristas foram Giacomo Balla, Umberto Boccioni, Carlos Carrà e Gino Severini (DOCUMENTA, 2015).

²¹ MC - Marco Alemão, moeda corrente até o ano de 2002, sendo substituída pelo Euro.

A Documenta é uma exposição responsável por ditar tendências na arte contemporânea nos dias atuais. A 12ª edição, realizada em 2007, sob a direção artística dos curadores alemães Roger Buerger juntamente com sua esposa historiadora de arte e curadora Ruth Noack, teve como convidado Ferran Adrià, um chef de cozinha catalão (DOCUMENTA, 2016). Nas palavras de Buerger: “Convidei Adrià porque ele conseguiu criar seu próprio método, que se converteu em algo muito influente na cena internacional, isso é o que interessa para mim, e não se as pessoas consideram isso arte ou não” (LAMBERDIÈRE, 2008, p. 28). Foi a primeira vez na história que um cozinheiro ou restaurante integrou uma edição da mostra, que concedeu durante os 100 dias o *status* de arte à gastronomia.

Roger Buerger, organizador da Documenta 12, pediu a Ferran para ajudá-lo a responder a questão se cozinha pode ser arte por causa da sua inteligência criativa e o fato de que seus pratos provocam uma resposta estética emocional. Buerger deixa claro que Ferran foi convidado como um artista que considera a interação entre material e imaterial, e não como cozinheiro para a exibição. O restaurante ElBulli se tornou um pavilhão satélite do show, durante o qual duas pessoas foram levadas a Cala Montjoi a cada dia para experimentar a comida do restaurante. (ADRIÀ; SOLER; ADRIÀ, 2008, p. 400-401).²²

A presença de Adrià dentro de uma mostra de arte de tal porte suporta as relações e os argumentos que estabelecemos anteriormente entre o fazer artístico e o fazer culinário. Adrià foi chamado para mostrar que as pesquisas e propostas que já realizava anteriormente ao convite da curadoria da Documenta eram de coerência absoluta com o recorte feito por Buerger, já que, segundo ele, “A culinária também pode ser considerada arte em determinadas circunstâncias. Reivindico essa postura aberta, pois também estou interessado em uma análise de posições que vai além da tradição ocidental” (BUERGER in LAMBERDIÈRE, 2008, p. 30).

No encontro de Adrià com Buerger em meados de janeiro de 2006, 514 dias antes da apresentação da Documenta 12, quando o convite foi feito, ainda não tinham a ideia final do que seria de fato a exposição. Em uma entrevista para o documentário **Documenting Documenta** (2011), o chef catalão observou que o maior desafio encontrado foi como contextualizar a cozinha dentro de uma exposição de arte do porte da Documenta, a qual milhares de pessoas visitariam. Segundo Adrià “a gastronomia não é uma disciplina museável” (DOCUMENTING, 2011). Ele se refere ao fato de que para um restaurante funcionar, necessitaria de algumas particularidades que vão desde a cozinha e seus

²² Roger Buerger, organizer of Documenta 12, asked Ferran to help him answer the question of whether cookery can be art because of his creative intelligence and the fact that his dishes provoke an aesthetic emotional response. Buerger made it clear that Ferran was invited as an artist who considers the interaction between materials and the immaterial, not as the cook for the exhibition. The ElBulli restaurant became a satellite pavilion of the show, during which two people were flown to Cala Montjoi each day to experience the food at the restaurant.

equipamentos, o armazenamento dos alimentos, equipe de cozinha, garçons, sommelier, e tudo o que engloba o restaurante como estrutura física. No caso do elBulli demandava um espaço próprio para o desenvolvimento de suas ações. Nesse contexto, os curadores põem em discussão o formato tradicional da exposição, pela primeira vez na história da Documenta. Estenderiam o Pavilhão G para além dos territórios de Kassel, na Catalunha. Durante todos os dias da exposição, era reservada uma mesa para duas pessoas no seu restaurante, o elBulli, as quais seriam enviadas à Roses, na Catalunha, para participar da obra. Ao final dos cem dias, um total de duzentas pessoas passaram pela experiência estética. Considerando os 781.301 visitantes pagos, a porcentagem de visitantes do Pavilhão G foi de 0,025%, passavam uma média de 3.906 pessoas, sendo de fato muito hermética (DOCUMENTA, 2016).

4.2 FERRÁN ADRIÀ, ELBULLI: SINGULARIDADE CRIATIVA – COMIDA PARA PENSAR

Eu não acho que isto é sobre o alimento. Isto é sobre as nossas cabeças, ou nossas mentes. Ou sobre nós a pensar em algo que ... Alimentos, sobre o gosto, sobre nossas próprias expectativas. E isto me para dentro de um nível que é completamente único. Acho que este é nunca - Quer dizer, esta é minha primeira vez aqui, e eu acho que é como algo além.”²³ (AMAN in DOCUMENTING, 2011, tradução nossa).

A história de Adrià no elBulli começa com seu ingresso em 1984, quando o restaurante já era conceituado com a primeira estrela do guia Michelin²⁴. Ferran Adrià segue a tendência e os ensinamentos da *nouvelle cuisine*, um movimento gastronômico impulsionado pelos críticos Gaut e Millau, que surge a partir da década de 1970, e que vai trazer novos discursos que mudam a dinâmica da cozinha, “propondo alguns novos mandamentos que atacavam os pilares da tradição gastronômica francesa” (BUENO, 2016, p. 15), voltado para uma cozinha simples, com a introdução de novas técnicas, diminuição dos temperos para a valorização do sabor original.

A coleção do elBulli é formada por 41 prêmios²⁵ entre os anos de 1990, quando Adrià se torna proprietário, até o ano de 2010. Entre os prêmios está guia Michelin 3 estrelas; nota

²³ “I don't think this is about food. This is about our heads, or our minds. Or about us thinking about something that...This is about our heads, or our minds. Or about us thinking about something that...Food, about taste, about our own expectations. And this bring me into a level which is completely unique. I think this is never- I mean, this is my first time being here, and I think it's like, beyond”

²⁴ “Em 1933, o *Michelin Rouge* iniciou um processo de avaliação anual dos espaços gastronômicos, utilizando um sistema de estrelas que se transformou no principal instrumento de construção da reputação no interior do campo, com impacto e reconhecimento para além dele, no âmbito da mídia internacional.” (BUENO, 2016, p. 11).

²⁵ A relação de todos os prêmios obtidos pelo restaurante desde 1990 pode ser encontrada na página do empreendimento na internet: <<http://www.elbulli.com/premios/>>.

máxima no **Gault et Millau**, guia de restaurantes francês, responsável por qualificar os restaurantes com notoriedade internacional; três menções (2002, 2006 e 2009) na revista britânica **Restaurant Magazine** que classifica os melhores 50 restaurantes do mundo, sendo que no ano de 2010 Adrià recebe o prêmio de melhor *chef* da década.

Ferran Adrià e o elBulli se tornaram figuras singulares no cenário gastronômico, pois criaram uma cozinha que partiu dos pensamentos revolucionários para reivindicar para si uma vanguarda gastronômica que transformava a cozinha tradicional, a partir do desenvolvimento de novas técnicas reformuladoras. Uma gastronomia que remete à reflexão sobre os materiais e sobre a cozinha como linguagem, introduzindo a razão e a ação no comer. Não é uma comida que serve para satisfazer, mas que faz pensar. A introdução da reflexão e o fato de engendrar uma metodologia inédita e articulada que faz o curador da Documenta convidar Adrià para participar da mostra de arte contemporânea, requalifica-o como um cozinheiro/artista. O que Adrià faz é criar uma nova forma de comer, defendida por Richard Hamilton como comida para pensar. (HAMILTON in DOCUMENTING, 2011).

O ponto chave para a mudança na forma de posicionar o restaurante foi a partir de 1987, quando em contato com o *chef* francês Jacques Maximin compreendeu o significado de criatividade. Para Maximin (apud ADRIÀ, 2010): “Criatividade significa não copiar” (ADRIÀ, 2010. p. 184-185). A partir desse momento começa a considerar interações entre a ciência e a cozinha, revolucionando o modo de encarar o trato com os alimentos e a maneira como são servidos. Durante seis meses de pesquisas, entre outubro e março, o ElBulli fecha as portas e o *chef*, juntamente com sua equipe, inicia seu processo de criação dos novos cardápios que servirão para a próxima reabertura do restaurante. A maior parte desses estudos é executada no El Taller, um ateliê-laboratório instalado em um palacete do século XVIII, no centro de Barcelona, onde “todas as receitas e experiências feitas nos últimos vinte anos estão meticulosamente documentadas nos arquivos” (WERBER-LAMBERDIÈRE, 2008). Além da cozinha ser um exemplo de tecnologia e sofisticação, o atelier conta ainda com uma biblioteca e sala de reuniões. O El Taller tem a função racional de pesquisa, enquanto no El Bulli o momento é de prazer e experimentações.

Este processo de fazer artístico agregado à pesquisa, que faz associação com a gastronomia molecular, ou seja, a aplicação da tecnologia e dos desenvolvimentos em gastronomia nos alimentos, faz com que surja uma intelectualização na cozinha, consequentemente muda a maneira de encarar elementos básicos e criando assim um cenário inovador.

No terreno da filosofia. Começamos a nos conscientizar de que a cozinha deveria ser a ferramenta que traduzisse a nossa maneira de ver a vida, um modelo tingido pela ironia e pela generosidade e, sobretudo, pela vontade de oferecer prazeres e felicidade ao comensal. Também se consolidava a ideia de fazer uma cozinha criativa e, por isso, aperfeiçoou-se ao máximo a metodologia (ADRIÀ apud SEN, 2009, p. 72).

Observamos a necessidade que tem de criar uma linguagem que legalizasse e explicasse o motivo das experiências que fazia e foi assim que nasceu o conceito de desconstrução, palavra que tem um significado multidisciplinar, usada para explicar um método, sem intenção de compartilhar postulados com outros campos²⁶. O termo surge, em 1997, para poder classificar os pratos que até então chamavam de “retransformados”:

Uma das maneiras de criar é, como já dissemos, concentrarmo-nos num produto determinado e perguntar o que podemos fazer. Nesse contexto, fixamo-nos na alcachofra e começamos a cortá-la de diferentes maneiras. Após alguns testes, obtivemos algumas lâminas que empilhamos e levamos ao forno. O resultado era fantástico, porque depois de ter desconstruído a alcachofra, apenas com o uso da máquina cortadora, o mil-folhas resultante parecia novamente uma alcachofra: tínhamos reconstruído. A novidade desse conceito foi que, pela primeira vez, não desconstruímos um prato inteiro, mas sim um produto, uma parte do prato. A seguir, decidimos desconstruir e voltar a construir um aspargo, embora nessa ocasião tenhamos optado por diversificar um pouco mais as elaborações e oferecer texturas diferentes: sorbet, lâminas de aspargo... Para nós, é interessante ver como, de fato, estávamos realizando uma reconstrução, um conceito que só mais tarde assimilamos conscientemente (SEN, 2009, p. 96).

Além do termo desconstrução, Adrià e sua equipe também trabalham com outro conceito e procedimento técnico, a desestruturação:

Chamamos dessa maneira o método que consiste em oferecer um prato com produtos e elaborações, texturas, formas e temperaturas, modificadas (como os pratos desconstruídos), mas com uma diferença muito importante: para nós, o prato desestruturado nasceu da inspiração do cozinheiro, mas não tem nenhuma relação com um prato anterior pertencentes à cozinha clássica tradicional. É um prato sem referências, o eu não significa que não tenha sentido, mas, em todos os casos, a memória não intervém em sua apreciação. (SEN, 2009, p. 97).

Com esse modo diferente de pensar os ingredientes, Adrià e sua equipe foram capazes de modificar texturas, temperaturas, o modo de combinar os ingredientes. Com o auxílio da tecnologia e do pensamento, ajudam a criar alimentos como as gelatinas quentes (1998), sorvetes salgados, sopas geladas, espumas (1994), alimentos em neve, onde é essencial o uso de aparatos técnicos e tecnológicos para a transformação dos ingredientes. Além disso

²⁶ Segundo o chef Adrià: “Porém, depois de tudo, decidimos que o uso da palavra *desconstrução* não constituía apropriação indevida, já que sempre declaramos que não pretendemos equiparar-nos, mas sim designar. Seu uso, de nossa parte, não implica compartilhar postulados teóricos próprios de outros campos. Simplesmente necessitávamos de uma palavra para designar um conceito e *desconstrução* pareceu-nos perfeita.” (ADRIÀ in SEN, 2009, p. 94).

também é necessária a contextualização do ingrediente, fazendo surgir pratos como por exemplo: Tagliatelle de consomé a la carbonara (1999), Caviar esférico de melón (2003), Tomates en texturas (1996), esse último composto de “Un sorbete de tomate, um granizado de tomate, um helado de tomate, uma gelatina de tomate, uma espuma aérea...” (JOUARY, 2011, p.37). Tal prato demonstra o resultado dos esforços de reflexão e dos processos e métodos criativos aplicados e contextualizados dando forma à sua criação, como podemos ver nas imagens a seguir:

Figura 19 – Tomates en texturas (1996)



Fonte: DINNER at elBulli. Diary of a growing. Disponível em:
<<http://www.diarygrowingboy.com/2006/06/dinner-at-el-bulli.html>>. Acesso em: 29 out. 2016.

Figura 20 – Tagliatelle de consommé a la carbonara (1999)



Fonte: DINNER at elBulli. Diary of a growing. Disponível em: <<http://www.diarygrowingboy.com/2006/06/dinner-at-el-bulli.html>>. Acesso em: 29 out. 2016.

Figura 21 – Caviar esférico de melón (2003)



Fonte: DINNER at elBulli. Diary of a growing. Disponível em: <<http://www.diarygrowingboy.com/2006/06/dinner-at-el-bulli.html>>. Acesso em: 29 out. 2016.

Além da aplicação das técnicas e da contextualização dos pratos, o ritual também se faz inerente ao processo de desenvolvimento da obra como um todo. Quando alguém se presta a experimentar o menu, faz de forma com que a única decisão que tomará é experimentar. Os pratos e a forma de comer não fazem mais parte de uma escolha do comensal, mas de uma equipe de pessoas que pensam no que e como os comensais vão comer. Os garçons são instruídos para ensinar como os comensais devem consumir o prato e o que é servido é totalmente desconhecido até que se prove.

Ferran Adrià e sua equipe organizam uma cozinha que remete à reflexão sobre os materiais, criam técnicas, tecnologia e produtos novos. Usam da originalidade criativa, uma vez que criação significa não copiar, e ao reivindicar a vanguarda, além de abrir caminhos no

campo da gastronomia, não se posicionam contra a tradição, como as vanguardas modernistas no campo da arte, mas se apropria e propõe novos modelos.

As pessoas que participam dessa expressão artística, não buscam a satisfação do corpo, mas o exercício intelectual que usa de ironia, provocações, lembranças a fim de evocar emoções, onde desfrutarão a culinária não só com o paladar, mas com a inteligência. A arbitrariedade da arte atual permitiu com que outras disciplinas participassem do seu reduto, assim como foi possível Ferran Adrià, um cozinheiro, com as suas propostas, participar de uma mostra de arte contemporânea.

O peso conceitual a Documenta de Kassel eleva e legitima a gastronomia no território da arte, como há muito já se pensa sobre a gastronomia, pois mesmo antes de Ferran Adrià executá-la já tinham artistas pensando sobre o assunto de maneira sistemática.

4.3 FERRAN ADRIÀ E OS FUTURISTAS: MEDIADORES DA EXPERIÊNCIA

Uma hora mais tarde, ao largo do mesmo jantar de 1996, um curioso platô representa um quadrante de relógio, com suas doze divisões. O garçon nos indica como degustar esse, ao mesmo tempo que nos entrega um breve documento no que mostra a lista das doze especiarias: Hortelã-pimenta fresca, pimenta de Sichuan, canela, pimenta rosa, noz moscada, estrela de anis, baunilha, gengibre, juniperus communis, cardamomo e caril. As doze horas aparecem inscritas em um quadrante de gelatina de maçã verde. Se trata de utilizar uma colher, partir doze vezes desde o centro movendo a gelatina até cada uma das minúsculas pilhas de especiarias e identifica-las.²⁷ (JOUARY, 2011, p. 38, tradução nossa).

Observamos a existência de uma semelhança entre o pensamento de Ferran Adrià e as propostas futuristas de Marinetti: a busca da invenção de pratos/propostas que trariam prazer e felicidade aos comensais e que traduzissem a maneira de ver a vida. São aproximações conceituais que os colocam num mesmo patamar artístico. Os futuristas não só preconizaram uma nova forma de olhar e fazer a comida, como também apontaram para as possibilidades que existem no campo intelectual e artístico com relação à reflexão sobre o assunto.

Entre os futuristas e Adrià, percebemos que se portam como mediadores de uma experiência, criando percursos através da criação culinária que levará o comensal a experimentações diversas, propondo uma relação sensorial completa, em que haja a interação

²⁷ Una hora más tarde, a lo largo de la misma cena de 1996, un curioso platô representa un cuadrante de reloj, con sus doce divisiones. El camareiro nos indica como degustarlo, a la vez que nos entrega un breve documento en el que figura la lista de las doce especias: hierbabuena fresca, pimienta de Sichuan, canela, pimienta rosa, nuez moscada, anís estrellado, vainilla, gengibre, enebro, cardamomo y curri. Las doce horas aparecen inscritas en un cuadrante de gelatina de manzana Granny Smith. Se trata de utilizar una cuchara, partir doce veces desde el centro cogiendo la gelatina hasta cada uno de los minúsculos montecitos de especias, e identificarlas.

entre público e obra. Adrià trabalha a estética dos pratos, a invenção de novas texturas, o olfato por meio de experiências olfativas como, por exemplo: balões que abertos na mesa do comensal, liberam um aroma de flor-de-laranjeira. Marinetti também exacerbava o ritual e os diversos sentidos a favor da culinária, como modelo perceptivo na estética relacional. Ambos os artistas usam o pensamento conceitual na realização das suas criações culinárias, a favor da implementação de uma experiência artística, criando situações espaciais e sensoriais para que a proposta seja aproveitada ao máximo.

Werber-Lambedièrre nos descreve uma ocasião que participou de um jantar no restaurante, elBulli, como funcionava o restaurante, elBulli em dias comuns:

No terraço com vista para a paradisíaca baía de Cala Montjoi, vinte garçons celebram a ‘ouverture’ dos cerca de trinta pratos que aguardam os quarenta e cinco convidados que nas próximas quatro horas viverão uma verdadeira aventura. Como em uma coreografia ensaiada, os garçons dançam em volta dos 45 clientes, fornecendo instruções ‘en passant’. Pois um prato simples como o gaspacho- uma sopa fria de verduras que é um clássico da culinária espanhola quase tão antigo como o próprio verão do país – fica quase irreconhecível. No meu prato empilha-se uma formação montanhosa feita de lascas de pepino, tomates cortados e carne secada a vácuo. Só falta a água, ingrediente que costumamos encontrar em uma sopa. ‘Por favor, coloquem os pedacinhos aos poucos na boca, um após o outro. Isso é importante! Solicita o garçom (WERBER-LAMBERDIÈRE, 2008, p.15-16).

É como se o comensal fosse pego pela mão e conduzido através da obra do *chef* Adrià. Não existe um cardápio. Come-se o que vem à mesa, sendo necessária a falta de espontaneidade do comensal, existindo somente o desejo de se submeter à experiência proposta, comendo, seguindo uma lógica que é carregada de uma ideologia e que não irá se repetir. Primeiro porque o cardápio muda a cada ano, não seria possível encontrar referenciais em outro restaurante e também por ser uma obra efêmera, com o tempo de duração necessária, por isso existe essa necessidade de uma carga retórica e ideológica, por parte do *chef*, para dar consistência à sua criação e outra por parte de quem se dispõe a experimentar, pois aproveitará ao máximo a experiência. Uma aventura e um exercício intelectual, em que a satisfação do corpo não interessa, mas sim a reflexão que busca o prazer do sabor e o prazer intelectual.

Jan Hoet o diretor da Documenta IX estreia uma tentativa de contextualização da gastronomia de vanguarda no campo da arte, onde ele experimenta 28 pratos que são totalmente novos, definindo como “arte-instalação, ritual, a combinação dos elementos, técnicas”.(HOET in Documentando a Documenta, David Pujol. 79 min 44 seg. 2011

4.4 INCURSÕES DE ADRIÀ NO TERRITÓRIO DA ARTE CONTEMPORÂNEA

El nostro problema es cocinar, y tal (...). La cocina no es arte, pero puede ser uma expresión artística. (ADRIÀ in RODA, 2009).

O convite feito a Adrià para participar da Documenta 12 pode ser compreendido como o processo definido pela socióloga Roberta Shapiro como artificação, ou seja, “a transformação da não arte em arte” (SHAPIRO, 2007, p. 135). Este é um processo presente na arte atualmente, responsável pela requalificação e pelo enobrecimento da cozinha, assim como de outras disciplinas, deslocando-as integralmente ou parcialmente para dentro do campo da arte (HEINICH; SHAPIRO, 2013).

De acordo com Shapiro (2007), os fatores sociais que contribuíram para que isso acontecesse foram dois: a) a multiplicação das instâncias de legitimação e de reconhecimento²⁸, pois agora não é mais a academia a grande instância legitimadora de arte, mas desde o seu público, jornais, livros, tanto as instituições públicas quanto as privadas, diversos segmentos estão engajados nesse processo; b) as transformações sociais que libertaram artistas do vínculo com as instituições acadêmicas (SHAPIRO, 2007).

Considerado por Heinich e Shapiro (2013) como “um processo de processos”, a artificação pode acontecer sob determinadas circunstâncias e condições que nos trouxeram até esse ponto. As seguintes mudanças no campo da arte fizeram com que a artificação fosse possível: a) a expansão das fronteiras e dos limites da arte contemporânea pela ruptura dos princípios acadêmicos pelos artistas e ideais modernos, sendo substituídos pela liberdade de criação; b) mudança dos agentes sociais c) sistemas múltiplos de legitimação; c) o valor do objeto é transferido para o discurso, sendo possível por causa da intelectualização dos artistas, em que há a transferência do valor associado à figura do artista como gênio criador; d) a interdisciplinaridade e a mescla de expressões plásticas diferentes (SHAPIRO, 2007).

Mas este processo de qualificação da gastronomia como arte não faz com que seus produtores sejam de fato considerados artistas de “maneira duradora, institucional e universal” (HEINICH; SHAPIRO, 2013, p.25) principalmente pelas limitações impostas pelo próprio campo da gastronomia. Esse tipo de artificação sofre resistência, pois possui limitações e dependências dentro do seu próprio campo, como por exemplo a necessidade da estrutura física do restaurante, seus comensais, a equipe do salão e da cozinha, os designers e

²⁸ Instâncias de legitimação, conforme a designação do sociólogo francês Pierre Bourdieu, que forjou este conceito, seriam as instituições responsáveis pela consagração cultural dentro do campo da arte. Estas instâncias, que se desenvolveram no interior dessa esfera, asseguram a autonomia e o poder simbólico do campo nesse processo.

pesquisadores responsáveis pelo desenvolvimento tecno-conceitual fazem com que seja conceituado como uma “artificação inalcançável” (HEINICH; SHAPIRO, 2013). De acordo com as autoras:

(...) embora talvez sejam qualificadas como arte, num sentido metafórico, não trarão reconhecimento para seus produtores enquanto artistas verdadeiros, de maneira duradoura, institucional e universal, num futuro próximo; e suas obras tampouco serão reconhecidas de forma generalizada na sociedade como *oeuvres* a serem apresentadas tão somente para apreciação artística. (...) Se a economia de mercado deixasse de existir e os restaurantes não precisassem mais obter lucros, ou se surgisse uma nova forma de produção da *haute cuisine*, uma artificação consumada da gastronomia talvez pudesse perdurar. (HEINICH; SHAPIRO, p. 25).

A pergunta que sempre é feita é se a participação de um cozinheiro na mostra de arte torna a comida arte e o cozinheiro artista? Não é o objetivo da pesquisa provar alguma coisa, mas refletir acerca das possibilidades existentes pela abertura do campo da arte. As transformações na disciplina da gastronomia são responsáveis, ao mesmo tempo, pela possibilidade da artificação da cozinha, nesse caso resultando na participação de Adrià na Documenta 12, por exemplo. Além da repercussão mundial e o reconhecimento em seu próprio meio, sua qualidade estética, originalidade criativa resultante de sua postura intelectual, faz com que suas criações práticas estendam a reflexão estética ao mesmo tempo que criam um estilo inovador e uma linguagem própria.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta dissertação teve como objetivo contribuir com uma reflexão sobre o tema arte e gastronomia. Uma questão central que o mobilizou foi o aparecimento, nos últimos anos, de um número significativo de artistas contemporâneos, desenvolvendo obras envolvendo a comida, os restaurantes e a cozinha. Para compreender a gênese desse processo, de abertura do campo das artes para o mundo da cozinha, foi necessário um recuo histórico ao seu início, o momento das vanguardas modernistas do século XX (BOURRIAUD, 2007; BUENO, 1999; HEINICH, 2014). Para tal, apoiamo-nos no estudo do movimento futurista italiano, que sintonizado com outros grupos de vanguarda procurou romper com os cânones acadêmicos, propondo uma arte de acordo com os tempos modernos, promovendo uma aproximação da arte com a vida. A partir de suas propostas, como foi aqui descrito, buscarão estabelecer uma ruptura com a tradição, promovendo uma estética voltada para o futuro (BERNARDINI, 1980). Entre os projetos que desenvolveram estava a criação de uma cozinha futurista.

A modo como lidavam com os materiais, a apresentação, a composição do prato se apresentavam como registros de uma experiência estética. Utilizaram as técnicas culinárias para obtenção de pratos imaginados, saindo do sentido de alimentação para tomar uma proporção maior. A mudança do costume e da cultura é visível por meio da manipulação dos materiais, juntamente com o apelo de outros sentidos que são chamados a participar do ritual do jantar/banquete, assim como os processos de reflexão acionados. O olfato, a visão e o paladar faziam parte desse evento. Mas, foram incorporados de uma nova maneira para reforçar o caráter performático do trabalho. Um exemplo foi a maneira como se utilizaram do cheiro da comida. Os futuristas propunham a escolha de aromas que auxiliassem a alimentação, distintos do cheiro natural da comida. Buscavam elementos externos à comida, que eram selecionados pelo fato de os artistas identificarem uma afinidade olfativa entre eles e um determinado prato. Além disso, o tato e a audição integravam esse jogo, de forma a contribuírem para uma fruição integral. A experiência completa abarcava todos os sentidos, transformando o ritual em algo maior, que poderia mudar a vida das pessoas, impulsionando uma mudança no pensamento e na sensibilidade do espectador. Preconizavam novas formas de fazer e pensar arte, que abriram novas possibilidades para os artistas que vieram depois.

Essa expansão dos domínios da arte se intensificou e se consolidou na contemporaneidade. Novos conceitos, como a performance, a estética relacional e a artificalização, contribuíram para legitimar práticas artísticas antes impensáveis, transformando

radicalmente as maneiras correntes de ver e fazer a arte. A questão central do nosso trabalho é tentar entender, a partir desse contexto, como a comida pode ser um campo fecundo para o trabalho dos artistas. Procuramos contribuir com essa questão a partir de três exemplos de artistas que construíram suas obras a partir do espaço do restaurante: Daniel Spoerri, Gordon Matta-Clark e Rirkrit Tiravanija. E, por último, recorreremos também ao caso das exposições que promovem um diálogo entre arte, comida, modos de consumo e gastronomia.

Na seção final refletimos sobre o processo de artifização, definido por Roberta Shapiro como a prática simbólica que transforma em arte, algo que não é arte (SHAPIRO, 2007). Para exemplificar esse processo, mostramos a passagem do chef de cozinha catalão Ferrán Adrià no território da arte contemporânea.

A interação arte e cozinha/arte e gastronomia é um campo de estudo em expansão. Foram criadas diferentes possibilidades para uma aproximação e o diálogo entre as duas disciplinas sob outros prismas estéticos e que são responsáveis pela existência da contextualização da gastronomia como exercício artístico. Uma questão que não foi abordada no trabalho, mas que poderá vir a ser material para futuros estudos, seria investigar como essas instâncias legitimadoras de arte se expandiram a ponto de propor que a cozinha seja discutida e pensada enquanto arte. Assim como o aprofundamento dos estudos aqui propostos. A comida não é arte, mas é uma esfera da vida cotidiana com a qual a arte dialoga. Os artistas podem trabalhar questões estéticas, do mundo da arte, a partir do universo material da cozinha, visto que o fundamento da arte contemporânea é conceitual, e não material.

Já gastronomia é uma estetização da cozinha, que em alguns contextos vem sendo interpretada como arte. Quais seriam as consequências, ou os impactos, dessas interpretações para uma organização futura do mundo da arte?

REFERÊNCIAS

BIBLIOGRÁFICAS

ADRIÀ, Ferran, SOLER, Juli; ADRIÀ, Albert. **A day at elBulli**. Nova Iorque: Phaidon, 2010.

BERNARDINI, Aurora Fornoni. **O Futurismo Italiano**. São Paulo: Perspectiva, 1980.

BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico**. Rio de Janeiro: Bertrand, 1989.

BOURRIAUD, Nicolas. **Estética Relacional**. Trad.: Denise Bottmann. São Paulo: Martins Fontes, Coleção Todas as Artes, 2009.

_____. **Radicante**. São Paulo: Martins Fontes, 2011.

_____. **Pós-Produção**. São Paulo: Martins Fontes, 2009.

BRUCE, Duncan D.; CROOK, Dr Geoff. **The dream café: lesson in the art of radical innovation**. West Sussex: Wiley, 2015

BUENO, Maria Lúcia. **Artes Plásticas no século XX: modernidade e globalização**. São Paulo: Editora Unicamp, 1999.

CAMARGO, Luiz Octavio de Lima e BUENO, Maria Lúcia (orgs.). **Cultura e consumo**. São Paulo: SENAC, 2008.

DA VINCI, Leonardo (1452-1519). **Os cadernos de cozinha de Leonardo da Vinci: (Codex Romanoff)**. Rio de Janeiro: Record, 2002.

DE MICHELI, M. **As vanguardas artísticas**. Trad.: Pier Luigi Cabra. São Paulo: Martins Fontes, 2004.

ELIAS, Norbert. **O Processo Civilizador**. volume I: Uma história dos Costumes. Rio de Janeiro: Zahar, 2011.

FEATHERSTONE, Mike. **Cultura de consumo e pós-modernismo**. São Paulo: Studio Nobel. 1995.

FLANDRIN, Jean-Louis; e MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. Trad.: Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador à gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: SENAC, 2001.

GOLDBERG, Rosalind. **A arte da performance**. São Paulo: Martins Fontes, 2006.

HARRISON, Charles e WOOD, . **Via Art et vie Moderne** in ART ET Théorie 1900-1990. Paris: Hazan, 1997.

HEINICH, Nathalie. **Para acabar com a discussão sobre arte contemporânea** – Cultura e Consumo, 2008.

HIRST, Damien. **Damien Hirst: I want to spend the rest of my life everywhere, with everyone, one to one, always, forever, now**. London: Booth-Clibborn Editions, 1997.

JOUARY, Jean-Paul. **Ferran Adrià: ?Cocinero o artista? Un Filosofo en elBulli**. Trad.: Elena M.Cano e Íñigo Sánchez-Paños. Madri: Alianza Editorial, 2012

KELLEIN, Thomas. **Rirkrit Tiravanija**. Cook Book - Just Smile and Don't Talk. Bangkok: River Books, 2010.

KRAUSS, Rosalind. **A escultura no campo ampliado**. Rio de Janeiro: Gávea, 1984.

LAMBERDIÈRE-Manfred Weber. **As revoluções de Ferran Adrià**. L&PM Editores, 2008.

LYNTON, Norbert. Futurismo. In: STANGOS, Nikos. **Conceitos de arte moderna**. Rio de Janeiro: Zahar, 1991.

MARINETTI, Filippo Tommaso e Fillia. **A cozinha futurista**. Introdução e nota Maria Lúcia Mancinelli. São Paulo: Alameda, 2009.

MARTIN, Sylvia. **Futurismo**. Hohenzollernring: Taschen, 2005.

MILLET, Catherine. **L'Art Contemporain en France**. Paris: Champs arts/Flammarion, 2015.

STRONG, ROY C. **Banquete**: uma história ilustrada da culinária dos costumes e da fartura à mesa. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004.

TOMKINS, Calvin. **As vidas dos artistas**. São Paulo: BEI Comunicação, 2009.

PERIÓDICOS

HEINICH, Nathalie, SHAPIRO, Roberta. **O que é artificação**. Revista Sociedade e Estado. Brasília, v. 22, n. 1, p. 135-151, jan./abr. 2012.

HEINICH, Nathalie. **Práticas da arte contemporânea**: uma abordagem pragmática a um novo paradigma artístico. Revista Sociologia e Antropologia. Rio de Janeiro. V. 4. N. 2. p. 373–390, 2014.

MARINETTI, Fillipo Tomaso. **Manifesto dela cucina Futurista**. La Tavola dei Buongustai. N.5. Ano II. 15 de maio de 1930.

JORNAIS, REVISTAS E ARTIGOS ONLINE

ARNIVELDE, Andre. **Un Cuisinier Futuriste**. Les Annales politiques et littéraires: Revue Universelle Paraissant le Dimanche 02/11/1913. Disponível em: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5805204t/f8.item.zoom>>. Acesso em: 05 jun. 2015.

BUERGEL, Roger. **Leitmotifs**. Site Documenta 12. Disponível em: <<http://www.documenta12.de/index.php?id=leitmotive&L=1>>. Acesso em: 05 maio 2015.

DINNER at elBulli. Diary of a growing. Disponível em: <<http://www.diarygrowingboy.com/2006/06/dinner-at-el-bulli.html>>. Acesso em: 29 out. 2016.

KENNEDY, Randy. When Meals Played the Muse. **The New York Times**. 21 fev. 2007. Disponível em: <http://www.nytimes.com/2007/02/21/dining/21soho.html?pagewanted=all&_r=2&>. Acesso em: 05 jun. 2015.

MENEZES, Ulpiano e CARNEIRO, Henrique. A história da alimentação balizas historiográficas. **Anais do Museu Paulista**, v. 5:9 - 91. 1997. Disponível em: <<http://www.revistas.usp.br/anaismp/article/view/5349/6879>>. Acesso em: 05 jun. 2015.

NOVO Realismo. Enciclopédia Itaú Cultural. São Paulo, 2016. Disponível em: <<http://enciclopedia.itaucultural.org.br/termo362/novo-realismo>>. Acesso em: 3 maio 2016.

SHAPIRO, Roberta. O que é artificação. **Sociedade e Estado**, Brasília, v. 22, n. 1, p. 135-151, jan./abr. 2007. <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0102-9922013000100002&script=sci_arttext#nt46> Acesso em: 05 maio 2015.

SHIRÒ, Luis Bensaja dei. **Futurismo e fascismo**: Percursos Paralelos. Revista de Humanidades e Tecnologias. 2001. Disponível em: <<http://revistas.ulusofona.pt/index.php/rhumanidades/article/view/1450/1196>> Acesso em: 10 fev. 2016.

WAXMAN, Lori. FOOD, A SoHo Restaurant. **The Journal of Food and Culture**. Vol. 8. No. 4 2008. Disponível em: <<https://artmarketbaruch.files.wordpress.com/2012/03/food.pdf>>. Acesso em: 05 jun. 2015.

CATÁLOGO E SITES DE EXPOSIÇÃO

ARTES Visuais: Cru - comida, transformação e arte. Centro Cultural Banco do Brasil. Brasília, [2015]. Disponível em: <<http://culturabancodobrasil.com.br/portal/cru-comida-transformacao-e-arte/>>. Acesso em: 3 maio 2016.

DOCUMENTA: Retrospective. Munique, [2015]. Disponível em: <<http://www.documenta.de/en/retrospective/documenta#>>. Acesso em: 29 out. 2016.

DOCUMENTA Kassel (16/06 - 23/09 2007). Kassel, [2016]. Disponível em: <<http://www.documenta12.de/index.php?id=geschichte010&L=1>>. Acesso em: 29 out. 2016.

EL ARTE del comer – de la naturaliza muerta a Ferran Adria. Barcelona: Fund. Caixa Catalunya, 2011.

EL INTERNACIONAL: Tapas Bar & Restaurant. Food Cultura. 2011. Disponível em: <<http://elinternacional.foodcultura.org/>>. Acesso em: 26 out. 2016.

ENCONTROS de arte e gastronomia. São Paulo: Museu de Arte Moderna. 2012.

GÖRDÜREN, Petra. **Cooked art**: art fare between nutritional value and surplus value. Contemporary Food Lab. Berlim, 2015. Disponível em: <http://contemporaryfoodlab.com/hungry-world/2015/06/cooked-art/>>. Acesso em: 3 maio 2016.

RIBENBOIM, Felipe. **Alimentário-arte e construção do patrimônio alimentar brasileiro**. Catálogo de exposição. Rio de Janeiro: Base7 Projetos Culturais, Museu de Arte Moderna, 2014.

ÁUDIO-VISUAL

UNTITLED (Free/Still) Rirkrit Tiravanija: On view as part of Contemporary Galleris (1980-Now). Direção: David Shuff. [S.I.]: The Museum of Modern Art; UNTITLED (Free/Still) Rirkrit Tiravanija, 2012. (3 min 22 s), son., color. online. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=0xRx2s3FpSg>>. Acesso em 3 maio 2016.

DOCUMENTING Documenta. Direção: David Pujol. Roteiro: David Pujol. Produção: Marta Puigsegur. [S.I.]: Visual13; Canal+, 2011. (79 min 44 s), son., color. online. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=pdo_p4t5dIs>. Acesso em 3 maio 2016.

RODA Viva. Direção: Marcelo Bairão. Produção: Lúcia de Mendonça. [S.I.]: TV Cultura, 2009. (80 min 6 s), son. color. online. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=wILw_OAr2y4>. Acesso em 4 maio 2016.