



Specchi, acciaio e stanze fantasma Palazzo Biscari dialoga con se stesso

Dall'8 luglio Palazzo Biscari si apre nuovamente alla cultura contemporanea ospitando una selezione di opere d'arte provenienti dalla prestigiosa Collezione Sandretto Re Rebaudengo. Il progetto, a cura di Ludovico Pratesi e Pietro Scammacca in collaborazione con la Fondazione Sandretto Re Rebaudengo e Unfold, è promosso dalla Fondazione Terzo Pilastro - Internazionale, presieduta da Emanuele Emanuele, realizzato in collaborazione con Poema Spa e si avvale del sostegno della Fondazione Sicilia.

Le opere della Collezione occuperanno due parti del palazzo: un'installazione ambientale dell'artista Alicja Kwade nel Salone delle Feste (aperta fino al 24 agosto) e la mostra collettiva intitolata "La stanza analoga" negli appartamenti dell'Ala di Levante del palazzo, aperti al pubblico per la prima volta (fino al 7 settembre).

WeltenLinie (2017) di Alicja Kwade è una composizione di specchi e strutture in acciaio che dà vita ad un ambiente abitato da ambigui rispecchiamenti in cui gli oggetti si moltiplicano e sembrano entrare in movimento, trasformando lo spazio in materia temporale. L'opera è stata prodotta dalla Fondazione Sandretto Re Rebaudengo in

➔ **Un'installazione ambientale e una mostra collettiva ospitate in due diverse ali dell'edificio settecentesco**

occasione della 57esima Biennale di Venezia. La sua presentazione nello spazio alchemico del Salone delle Feste di Palazzo Biscari crea legami evocativi con gli interni ornamentali del palazzo ed entra in risonanza con la visione illuminista ed esoterica del suo committente più illustre, Ignazio Paterno Castello, V Principe di Biscari, artefice di un labirinto vegetale che fino alla metà del diciannovesimo secolo serviva da giardino pubblico della città di Catania.

In questo contesto, l'opera diventa una sorta di "macchina barocca" che riconfigura il rapporto

dello spettatore con la realtà: in dialogo con gli specchi del Salone delle Feste e i trompe l'oeil che affrescano le pareti, l'installazione di Kwade immerge il visitatore in una percezione caleidoscopica e labirintica.

Gli appartamenti dell'Ala di Levante ospitano la collettiva "La stanza analoga" che si propone come eco di un particolare ambiente di Palazzo Biscari: la stanza detta "del Don Chisciotte" poiché decorata con dipinti raffiguranti le avventure del personaggio picaresco di Cervantes. La mostra riunisce 20 artisti della Collezione di diverse generazioni, che hanno messo in atto con le loro ricerche una critica della rappresentazione attraverso linguaggi e medium diversi. Ispirandosi a dispositivi narrativi reperibili nel romanzo di Cervantes - co-

me la critica dell'autorevolezza e il concetto di autenticità - le opere esplorano diverse strutture di significato, mettendo in questione la legittimità del sapere e della verità. Come Don Chisciotte, gli artisti si muovono lungo la linea sottile che separa la realtà dalla finzione: "alienati nell'analogia", diventano "i giocatori disordinati dello Stesso e dell'Altro", per adottare le osservazioni condotte da Michel Foucault sul personaggio di Cervantes. La sala "del Don Chisciotte" di Palazzo Biscari rimane inaccessibile al visitatore, ma è solamente presente nel suo immaginario come punto di partenza dell'esposizione. Questo distacco crea un'analogia tra lo spazio astratto, ma percepibile della mostra e lo spazio concreto, ma impercettibile, della sala settecentesca.



L'interno di Palazzo Biscari

LA LETTERA "Panem et circenses" il cibo al tempo dell'antica Roma

GIOVANNA GIORDANO

Caro Alberto Jori, tu hai scritto un libro che sembra monumentale, ma in realtà è leggero e leggero per me è un complimento. "Panem et circenses", sul cibo al tempo dell'antica Roma, "Nuova Ipsa" è l'editore, 470 pagine. In copertina un quadro di Alma Tadema del 1888 dove uomini e donne fra cembali flauti, fiori in testa e fiori al vento celebrano il rito della vita bella e del mangiare secondo grazia e godimento. Certo non era il tempo del fast food. Era piuttosto il tempo della permanenza a tavola, del godere del cibo che si faceva e si cacciava, di quello che regalava la campagna, il mare e anche il bosco e la natura selvatica. Caro Alberto Jori, il tuo libro non è solo sul passato romano, ma un'esperienza del gusto e del sogno e da quando lo possiedo, va e viene dalla mia casa di campagna alla casa di città, su e giù. L'ho sottolineato come un libro del liceo, col piacere della



scoperta e del sapere. Certo, mi ricordavo che Apicio o Petronio ci hanno raccontato del cibo romano antico, ma tu li hai uniti tutti, storici, poeti, archeologi e pure affreschi, medici e viaggiatori, così si possono quasi sentire sotto la lingua la faraona con salsa agrodolce, il fenicottero o il pappagallo arrosto, il pane fritto nell'olio d'oliva, la purea di lattughe con cipolle, la crema di grano, i piselli con le fave, la torta di formaggio alle erbe, l'uva conservata, la patina di rose, il maiale alle mele e le lenticchie con le castagne. La fantasia a tavola è una delle manifestazioni della fantasia nel mondo.

Scopro e ricordo grazie al tuo libro che i romani non avevano pomodoro, pasta e caffè, che mangiavano sdraiati sul triclinio, che il vino spesso era caldo, che le erbe selvatiche erano desiderate, che la carne prima si bolliva e poi si arrostita e che olio e olive erano importanti. Il sale era fondamentale per la conservazione del cibo e lo zucchero semplicemente non esisteva. Il farro forse e non il grano ha dato molta energia ai romani e focacce di farro condite con uova formaggio e funghi erano per tutti. Il pane non era uno solo ma c'era quello pregiato, poi il secundarius, il plebeius e il rusticus ma anche quello per i marinai che a lungo resisteva in mare e quello acquaticus, spugnoso e quello di Alessandria. C'era come per tutti cucina alta e cucina bassa, c'erano banchetti con i sacrifici, quelli letterari e quelli amorosi, come adesso.

Ti prego Alberto Jori di scrivere altri libri così, sul cibo nell'antica Grecia o della Preistoria. Perché la battaglia della vita e per la vita si combatte soprattutto a tavola.

giovangiordano@yahoo.it

DOMANI A BAGHERIA, POI A NEW YORK

Quattordici, quest'anno, le personalità insignite del riconoscimento



Il Solunto Award diventa internazionale

D a quest'anno il "Premio Solunto" diventa internazionale e col nome di "Solunto Award" si svolgerà domani a Bagheria e il 15 ottobre a New York. Il prestigioso riconoscimento, giunto alla quinta edizione, verrà conferito a personalità che si siano distinte in vari campi della vita sociale e sarà consegnato a villa Cattolica, sede del Museo Guttuso. La data del 4 luglio non è stata scelta a caso. In questo giorno si celebra l'Indipendenza Day e, inoltre - dichiara Giuseppe Di Franco, direttore artistico dell'evento - si vuole ribadire la vicinanza con la "Grande Mela". Quat-

tordici le personalità insignite del riconoscimento: Pier Luigi Matta, Tommaso Romano, Licia Raimondi, Giovanna Cirino, Antonietta Imboccari, Filippo Maria Tripoli, Daniele Vella; Giuseppe Di Franco, Laura Affer, Vittorio Lo Jacono, Manlio Corselli, Antonio Cascio, Giovanna Gambino, Giuseppe Cataldo, Emmanuel Lahoz, Angelo Cirrincione, Marco Romano, Rosa Rubino, Maria Patrizia Allotta, Vito Cuti, Filly Cusenza e Tony Lo Coco. Nel corso della cerimonia, condotta da Licia Raimondi, sarà consegnata una targa alla giovanissima attrice di teatro Vincenzarita Prinsinzano. Il 15

ottobre, nel giorno del Columbus Day, sarà la volta dell'appuntamento di New York. Al centro, la consegna del premio a enti, istituzioni e personalità tra cui la NYPD (Polizia di New York), rappresentata dal comandante James O'Neil; la Joseph Petrosino Association, rappresentata dal presidente Robert Fonti e dal vicepresidente Vita Scaturro; la Columbus Citizens Foundation, rappresentata dalla presidente Marion Pardo; l'associazione Joe Petrosino Sicilia, rappresentata dalla presidente Anna Maria Corradini e dal vicepresidente Pier Luigi Matta.

GIUSEPPE FUMIA