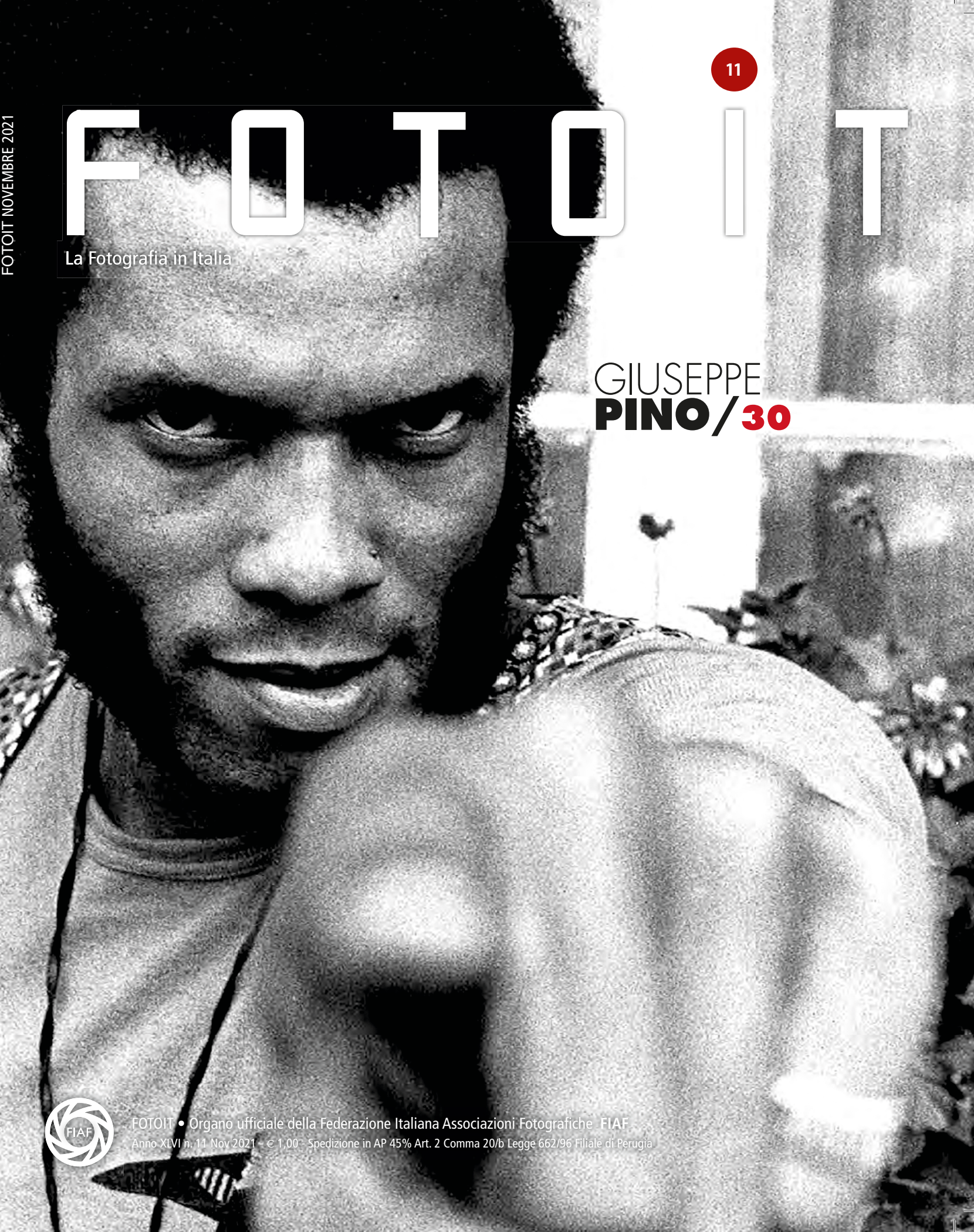
FOTOIT NOVEMBRE 2021

11

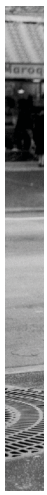
# FOTOIT

La Fotografia in Italia

## GIUSEPPE PINO/30



FOTOIT • Organo ufficiale della Federazione Italiana Associazioni Fotografiche FIAF
Anno XLVI n. 11 Nov 2021 - € 1,00 - Spedizione in AP 45% Art. 2 Comma 20/b Legge 662/96 Filiale di Perugia



# FOTO/INDUSTRIA 2021
# FOOD

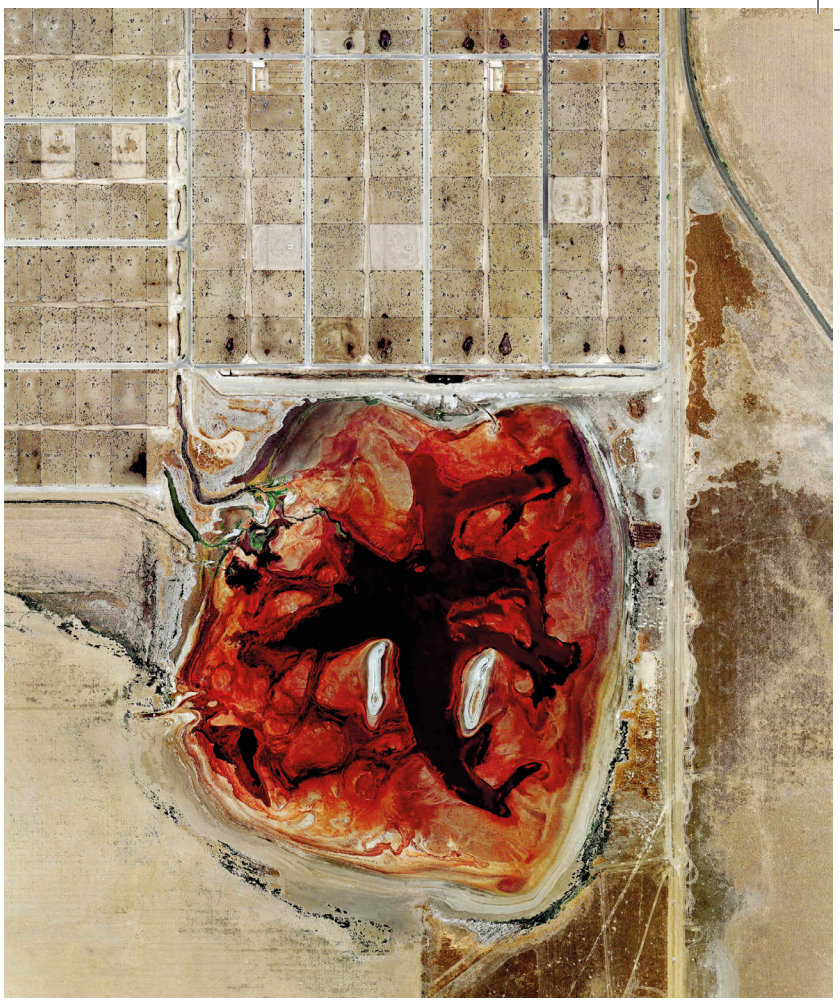
## FONDAZIONE MAST, BOLOGNA

FINO AL 28 NOVEMBRE 2021

La quinta edizione della Biennale di Fotografia dell'Industria e del Lavoro, organizzata dalla Fondazione MAST, si tiene a Bologna dal 14 ottobre al 28 novembre 2021. Il tema prescelto per quest'anno è **Food**, cioè il cibo, legato a questioni di ordine biologico, storico, scientifico, filosofico, politico ed economico. Questa edizione, come la precedente, è curata da Francesco Zanot e si articola in una mostra al MAST e in altre dieci sedi storiche della città.

Al centro della Biennale è l'industria alimentare legata anche a trasformazioni a livello globale come la questione demografica, il cambiamento climatico e la sostenibilità. Attraverso lo sguardo della fotografia, "specchio dotato di memoria", l'alimentazione diventa lo specchio di un'epoca e di una civiltà, capace di raccontarne il rapporto con la tradizione, la natura, la tecnologia, il passato e il futuro. Nel testo introduttivo del catalogo della Biennale il direttore artistico Francesco Zanot scrive: "Il cibo è un fondamentale indicatore per analizzare e comprendere intere civiltà. Le modalità attraverso cui gli alimenti vengono prodotti, distribuiti, venduti, acquistati e consumati sono in costante cambiamento e racchiudono pertanto alcuni caratteri distintivi di un'epoca, un periodo storico o un ambito culturale e sociale (... ). Il cibo è linguaggio. Come la fotografia, gli alimenti incorporano e diffondono messaggi. Il risultato è un cortocircuito: qualsiasi fotografia di cibo è il frutto di un processo di ri-mediazione. Inoltre, fotografia e cibo hanno un legame speciale con la tecnologia. La fotografia nasce come tecnica. Camera oscura, pellicola e obiettivo sono conquiste dell'ingegno umano messe al servizio della scienza, dell'arte, della memoria e della trasmissione di informazioni. Per quanto riguarda il cibo, il punto di svolta è costituito dalla comparsa dell'agricoltura, che conduce dal nomadismo alla coltivazione e all'allevamento stanziali attraverso una serie di profonde innovazioni tecniche".

**pagina successiva in alto a sx**
Ando Gilardi. *Giovani donne portano zucche sulla testa* (1954) © Fototeca Gilardi
**in basso a sx** Bernard Plossu. *Parigi, Francia* (1972) © Bernard Plossu
**a dx** Mishka Henner. Feedlots, *Coronado Feeders, Dalhart, Texas* (2012) © Mishka Henner.
Courtesy of the artist and Galleria Bianconi, Milano



Le mostre ripercorrono un secolo di storia dagli anni Venti ad oggi e affrontano vari temi: l'industria alimentare e il suo impatto sul territorio; il rapporto tra cibo e geografia; la meccanizzazione della coltivazione e dell'allevamento; la questione del grano; l'evoluzione del cibo nel corso del tempo; l'alimentazione organica e naturale; la cucina; le tradizioni locali; i mercati; la pesca nei mari e nei fiumi.
Tre esposizioni sono dedicate ad autori italiani: **Ando Gilardi,** una delle figure più originali della storia della fotografia italiana, protagonista della mostra *Fototeca* al MAST, che raccoglie una serie di reportage fotografici e altri materiali ricavati dal pioneristico archivio iconografico da lui fondato nel 1959; **Maurizio Montagna** con il lavoro *Fisheye*, realizzato appositamente per la Biennale e dedicato al fiume Sesia e alla sua valle (Collezione di Zoologia del Sistema Museale di Ateneo dell'Università di Bologna) e **Lorenzo Vitturi** con *Money Must Be Made,* su Balogun, il mercato più grande di Lagos in Nigeria (Palazzo Pepoli Campogrande). Otto gli artisti stranieri: **Hans Finsler** considerato tra i padri della fotografia oggettiva degli anni '30, di cui viene presentata *Schokoladenfabrik*, serie realizzata nel 1928 su commissione dell'azienda dolciaria Most (San Giorgio in Poggiale); **Herbert List,** il celebre fotografo tedesco membro della Magnum con *Favignana*, 40 immagini sulla mattanza dei tonni nell'isola siciliana scattate nel 1951 (Palazzo Fava); il francese **Bernard Plossu** la cui *Factory of Original Desires* presenta frammenti di vita in tutto il mondo su persone e cibo colti nella quotidianità (Palazzo Fava); **Mishka Henner,** di cui viene esposta *In the Belly of the Beast,* una selezione di tre progetti sul rapporto tra uomo, animali e tecnologia realizzati utilizzando materiali preesistenti (Spazio Carbonesi). Gli altri autori presenti nella Biennale sono il giapponese **Takashi Homma** con *M + Trails,* immagini delle facciate dei negozi di McDonald's in vari paesi accostate a tracce di sangue lasciate dai cacciatori di cervi in Giappone (Padiglione Esprit Nouveau); l'olandese **Henk Wildschut,** il cui lavoro *Food*, contiene immagini delle nuove tecnologie tendenti a una produzione sempre più intensiva dell'industria alimentare (Fondazione Del Monte di Bologna e Ravenna, Palazzo Paltroni); l'artista americana **Jan Groover** con *Laboratory of Forms,* è al centro di una retrospettiva della sua carriera a partire dalle celebri nature morte riprese nella cucina della sua abitazione (MAMbo – Museo d'Arte Moderna di Bologna) e la ricercatrice e attivista palestinese **Vivien Sansour** che espone *Palestine Heirloom Seed Library,* un progetto a favore della salvaguardia di antiche varietà di semi al fine di proteggere la biodiversità (Palazzo Boncompagni).
In questa edizione è stato pubblicato un volume che costituisce nel contempo il catalogo delle mostre in programma e un libro di cucina in cui lo chef e scrittore **Tommaso Melilli** interpreta le immagini e i temi di ogni mostra attraverso una ricetta originale. "Questo libro - afferma Zanot - è anch'esso un ibrido. Serve a mettere insieme una cena speciale per gli ospiti, ma anche per esplorare, a partire dalle immagini proposte, il passato e il presente di una materia che ci riguarda tutti i giorni della nostra vita".