



All'EXPO le sculture in forma di rosso peperone di Giuseppe Carta, le dubbie costruzioni "sarde" di Dante Ferretti e la raffinata cucina di Roberto Petza

di Paolo PULINA

All'Expo 2015 di Milano, presso i Giardini dell'ONU nel Padiglione KIP (Knowledge, Innovations, Policies and Territorial Practices; si tratta dell'agenzia di supporto alle associazioni umanitarie FAO e ONU, con il significato che, per nutrire il pianeta e i suoi abitanti più poveri, governi e imprese devono investire in progetti locali), il visitatore è attratto da una grande scultura in rosso vivo che rappresenta un peperone. La didascalia indica il titolo dell'opera "Capsica Red Light": capsico – ci dice il dizionario – è un «genere di piante erbacee della famiglia delle Solanacee (Capsicum), con fiori bianchi e foglie semplici e alterne, che producono una bacca dal sapore molto piccante e al quale appartiene una specie che annovera varietà di *peperone* e *peperoncino*»; red light: luce rossa.



Molti si fermano a fotografare e porteranno a casa l'immagine di una delle creazioni dell'artista sardo Giuseppe Carta (nato a Banari, in provincia di Sassari, nel 1950) internazionalmente noto.

Basta collegarsi al suo sito ufficiale <http://www.giuseppcarta.net/> e leggere queste righe per capire come EXPO 2015 abbia voluto assicurare all'arte di Carta una valorizzazione così prestigiosa: «Sempre nel 2014, a fine anno, l'opera di Giuseppe Carta è stata protagonista assoluta in due importanti progetti espositivi: in Cina a Chongqing, su invito dell'Ambasciata Italiana a Pechino e del Consolato Generale d'Italia a Chongqing, è stata promossa la mostra itinerante "Verso la luce" con opere recenti (dipinti) al Changjiang Art & Culture Center, mentre in Italia gli è stata dedicata a Milano, alla Fondazione Stelline, un'importante antologica "La luce e il suono", ideata e promossa da Ar.co.it Arte Contemporanea Italiana di Milano e curata dal critico Ivan Quaroni».



“Nuraghe” e “pinnetta” secondo Dante Ferretti

Come si vede dalla foto, nella didascalia compare anche un riferimento allo sponsor sardo, cioè alla Fondazione Banco di Sardegna. Altri peperoni Carta li ha posti in mostra il 21 luglio presso il Padiglione Cina in occasione del “Chongqing Day”: Chongqing, tra le città cinesi più dinamiche, rappresenta una delle 4 municipalità autonome, parificate al livello provinciale, della Repubblica Popolare Cinese, delle quali, con nove aree per un totale di 33,43 milioni di abitanti, è la più popolosa, oltre che la più estesa per superficie.

Confesso che la visione di questa opera d'arte mi ha risollevato lo spirito dopo la tristezza suscitata dall'aver visto le costruzioni in plastica dedicate da Dante Ferretti alla produzione dei formaggi. Come ha scritto Pier Giorgio Pinna sulla “Nuova Sardegna”

<http://lanuovasardegna.gelocal.it/regione/2015/06/10/news/il-nuraghe-dell-expo-non-e-da-oscar-1.11589208>: «Non è da Oscar il “nuraghe” dell’Expo ricostruito dallo scenografo Dante Ferretti (premio Oscar per la scenografia) negli spazi espositivi inseriti nel Decumano». A “connotare” l’ambiente pastorale sardo sono stati messi alcuni bidoni per il latte sia davanti a un improbabile nuraghe sia davanti alla costruzione a fianco, che vorrebbe rappresentare una “pinnetta” ma che assomiglia molto di più a un trullo. Eppure – bisogna riconoscere – altre aree tematiche ideate dallo stesso artista per altri tipi di alimenti offerti dal mondo animale e vegetale colpiscono nel segno e non danno quel senso di “estraniazione” dalla realtà che comunicano invece le due costruzioni “sarde”.



Per rinfrancare lo spirito e lo stomaco il consiglio ai sardi e ai non sardi è quello di visitare, presso il padiglione EATITALY (si veda http://www.luigiladu.it/sardi_nel_mondo/ppulina_expo_2015.pdf), l’angolo-Sardegna allestito dalla Regione, presidiato, tutti i giorni, da mattina a sera, da giovani dei Circoli della FASI (Federazione delle 70 Associazioni Sarde in Italia), che, oltre le informazioni turistiche e culturali sull’isola, offrono anche piccole degustazioni di prodotti sardi all’ora di pranzo e di cena. Proprio dirimpetto a questo stand, per tutto il mese di settembre, i sapori della cucina isolana possono essere pienamente gustati presso il raffinato ristorante sardo, in trasferta ad EXPO, “Accademia Casa Puddu” di Siddi, Villacidro e Sanluri (chef: Roberto Petza).
(le foto sono di Giacomo Ganzu)

(02-09-2015)