

# U:



La foto di Richard Burbridge per il T Magazine del New York Times

COSTUME

## Il cibo va di moda

### Così bistecche e ortaggi sono finiti sui vestiti e nelle sfilate d'alta sartoria

MARIA GIUSEPPINA MUZZARELLI  
DOCENTE ALL'UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

TUTTO È COMINCIATO CON GIUSEPPE ARCIMBOLDO (1526-1593) E LE SUE IMMAGINIFICHE PROPOSTE DI VOLTIE DI ABITI DIPINTI RIPRODUCENDO CAROTE E CIPOLLE AL POSTO DI NASO, occhi, bocca e così via? Sta di fatto che proprio all'Arcimboldo è ispirata l'immagine scattata nell'aprile 2012 da Richard Burbridge per il T Magazine del New York Times di una modella che indossa un abito di Dolce & Gabbana con vistose melanzane stampate. Nella sfilata primavera-estate 2012 dei due noti stilisti melanzane, peperoncini e altre verdure campeggiavano su camicie ed abiti.

UN ELENCO INTERMINABILE

A voler fare l'elenco degli esperimenti e delle proposte di incontro fra cibo e abiti ne uscirebbe una lunghissima lista di magici abiti di zucchero, di vestiti ed accessori di cioccolato, di pasta usata per gonne e corpetti. Il fotografo Ted Sabarese ha proposto completi maschili e femminili di pasta, galette, frutta e verdura (Hunger Pains Pics). Il rinomato maestro pasticciere Rinaldini realizza abiti di zucchero che ricordano le fiabe. Roland Trettl, chef del Sud Tirolo, propone modelli di abiti commestibili da esporre nei musei. La designer inglese Emily Crane realizza bracciali, collane e altri accessori fatti di melanzane, carciofi o lamponi. La creativa canadese Nicole Dextras ha ideato una serie di ve-

**Se ne discute oggi a Bologna dove si apre «La scienza in piazza»:** più di cento eventi organizzati dalla Fondazione Golinelli e dal Comune L'autrice, che insegna storia della moda all'Università di Bologna, tratterà il tema con la chef Marta Pulini

stiti costituiti al 100% da piante e frutta. La coreana Sung Yeonju ha invece creato una collezione di abiti, la Wearable Foods (Mangiare Impossibile) impiegando pomodori, banane, funghi, cipolle, gamberetti. Il fotografo Fulvio Bonavia ha proposto per Garage Magazine, combinando moda e cibo, abiti di Alexander McQueen, Louis Vuitton, Prada e Moncler creati con lattuga, arance, sardine e noci. E l'elenco potrebbe continuare.

Se per molto tempo il cibo è stato riprodotto (basti pensare all'enorme aragosta sull'abito

ideato negli anni Trenta da Elsa Schiaparelli ispirata da Dalí e dai surrealisti), alluso nella forma, ricamato, applicato in esemplari in plastica o stoffa ora è planato direttamente sugli abiti comunicando l'idea della consumabilità e della brevissima durata tanto del cibo come dell'abito. Abiti e accessori commestibili destinati a una vita fugace: fatti per essere ammirati con gli occhi e, teoricamente, goduti col palato.

Si tratta di esiti di infinite sperimentazioni (alle quali si possono ricondurre anche quelle risalenti al primo Novecento volte a ottenere tessuti dal latte), di provocazioni più o meno leggere (non tanto leggera quella di comparire per la serata di MTV Video 2010 tutta vestita di bistecche come ha fatto Lady Gaga), di prove di un incontro per certi versi inevitabile, quello fra cibo e moda: due campi di espressività, di produzione e di attrazione di primaria importanza per l'Italia.

Ma il dialogo fra cibi e vestiti è praticato in tutto il mondo. Niente, peraltro, di particolarmente nuovo, ricordiamo che Geppetto fece a Pinocchio un cappelluccio di mollica di pane e che da sempre si fanno collane e bracciali con semi di frutta. Da secoli si riproducono melograne o uva sui tessuti e si intrecciano foglie di banane per ricavare capi di abbigliamento.

Non è facile inventare e molto di quello che appare nuovo l'abbiamo semplicemente dimenticato o mai saputo e la moda gioca da tempo su questa nostra corta memoria. L'incontro tutta-

via ha oggi qualcosa di diverso, porta con sé un diffuso gusto per le mescolanze, reca i segni di un forte protagonismo del cibo e porta tracce della prevalenza dell'estetica sulla funzionalità. Una novità relativa quest'ultima giacché abiti, scarpe o cappelli bizzarri, ingombranti e sostanzialmente importabili si sono calati sui corpi più delle donne che degli uomini nei secoli scorsi trasformandoli in manichini da esposizione.

Oggi piatti esibiti con sapienza estetica mettono in scena cibi accuratamente pensati per stupire con inediti accostamenti e lavorazioni ma, in qualche caso, anche per recuperare gusti del passato (ben difficili da riprodurre realmente) e frustoli di tradizioni ormai perdute. Inediti accostamenti e recuperi caratterizzano anche la proposta di abiti.

Cibi e abiti si parlano, si scambiano ruoli e poetiche, si citano, si fondono e, con loro, storie e progetti. Lo fanno per aumentare la produzione e le entrate, per mantenere alta la fama dell'Italia e degli italiani di grandi ideatori e realizzatori in questi campi. Lo fanno per stupire ed attrarre, per giocare. Per guardare al futuro, consapevolmente o meno, pescano dal passato e torniamo all'Arcimboldo e al suo imperatore Rodolfo in veste di Vertumno o all'ortolano rappresentato con una ciotola capovolta colma di verdure.

Del resto tutto ciò attiene al processo creativo, nel campo della moda come in quello del cibo: sperimentare, accostare arditamente, stupire ma anche recuperare dal passato è vogare (da cui la definizione di cosa «in voga» quando moderna, alla moda). Vogare indica l'andare e venire del movimento del remo della barca. Oggi è in voga mischiare cibi e abiti, mettere in scena il cibo come si fa con gli abiti che sfilano in passerella, puntare sul lusso spolverando d'oro vestiti o primi piatti ma anche trarre ispirazione dai sobri abiti contadini di mezzo secolo o proporre la frugalità gustosa di una croccante rosetta imbottita di profumata mortadella.

Sono mode che alludono a periodi, vicende e valori che, per fortuna, sono esistiti ed esistono fuori dalle mode che li cannibalizzano nel senso che li inghiottono, consumano, rielaborano. Abiti e cibi si nutrono di moda, fanno la moda, rappresentano anche la moda.

LETTURE : La rivoluzione di Dossetti: un innovatore che finì sconfitto dentro la Dc

PAG. 18 GIOVANI E VECCHI : L'adolescenza, una terra di mezza piena di stupore PAG. 19

L'INTERVISTA : Il De Niro coreano PAG. 20 CIAO ENZO : Milano ricorda Jannacci PAG. 21