

cura.

#08 SPRING/SUMMER 2011

DEVOTED
TO CONTEMPORARY
ART



A = L'atelier », une classe de dessin.

En = L'atelier », una clase de dibujo.

At = L'atelier » - A drawing lesson.

LUCY + JORGE ORTA

"NOBODY CAN CHANGE THE WORLD WITH A MEAL,
BUT EACH MEAL CHANGES THE WORLD"

by costanza patisan

Instead of "utopias" (literally non-places), when referring to Lucy + Jorge Orta's work we should rather talk about "heterotopias", spaces of otherness suspended between reality and myth, the result of a critical appropriation, reinvention and transformation of the space of life in common. Food is a key tool (although not the only one) in this research, a catalyst of ideas which best describes the principles, the development and the aim of the Anglo-Argentinean couple's whole body of artistic work.

The 'adventure' starts in a Paris market in Les Halles area, among discarded fruit and vegetables, curious passersby and brave confectioners. The *Dans le même panier act I* (1997) project sets off from a reflection on the mechanisms of the global consumer world. A big-city food market, representing a local microcosm undergoing the pressure of a crossing-out and displacing real estate Market (with a capital M), is used as a model to analyze much bigger problems having to do with the system in which food is produced, distributed, consumed and wasted in today's world. A system that swings between the extremes of absence and overabundance, of starvation and repletion, of emptiness and surplus. Huge amounts of ripe, unsold fruit and vegetables doomed for the dump were used to produce, with the help of famous confectioner Stohrer, an assortment of marmalade, jam and jelly. The food was then offered to passersby, who could also view an installation featuring objects made with wooden fruit boxes and photographs showing piles of food. Next to these objects there also were the *Storage Units*, racks loaded with food coming from which people could hear recordings of the interviews made by the artists with passersby on the themes of exchange and consumption.

After this first act, the idea of food used to litmus test social mechanisms and the relationship between man, community and nature found its way into a second project, which pinpointed even better the lack of balance and stability of the system. *Horti-Re-cycling Enterprise Act II* (1999) first took place at the Secession in Vienna. The artists, drawing their inspiration from the history of this building and from the late nineteenth century movement which opposed the academic tradition, worked on the relationship between the art place and the market of Naschmarkt close to it. Like in Paris, this market too served as a source for vegetables and fruit to be turned into preserved food. Again a chef,

the Viennese Han Staud, picked up the gauntlet, the artists and curators of the project getting him involved in a discussion focusing on ideas and food with the public and the market's sellers and buyers. Using *Collect Units* and *Processing Units* to collect and process the food, various participants took part in the creative process, a collective action that was able to break out of the bounds of the exhibition space and to spread around thanks to the involvement of a large number of people.

It is actually the multiplication of participants that characterizes the third act of the research, 70 x 7 meals, which, starting from the one held at the Kunstraum in Innsbruck in 2000, the artists have been setting up in different places over the years, taking the initial premises in different directions. Moving from an interpretation of the biblical concept of *ad infinitum*, Lucy + Jorge came up with the idea of a series of meals in which the guests played the main roles. Seven people invite another seven, the new guests doing the same and so on, in an exponentially growing burgeoning of conviviality that seems to replicate the cell cycle process. Single entities create a new social body held together by the exchange of energy, material and ideal, by the osmosis of nourishment. Not only the food is selected according to the local context, but also the crockery, tablecloths and aprons are designed for the occasion, thus transforming a simple dinner into an art event somewhere between an installation and a happening. The artists state: "[...] we're exploring the extreme limits of art, the periphery, even if this means leaving the artistic sphere altogether, without worrying about whether our activities fit into actual artistic categories or criteria or not. Our aim is to explore and open up new ways of moving forward."¹

The later acts thus consist of re-elaborations of the basic principles of the first. For instance, the same idea spun the project carried out in Dieuze, in the French region of Lorraine, again in the year 2000: the 3,000 residents of the small agricultural village ate together on a 300-metre-long tablecloth laid on a table running from the local mine to the village hall, using fine Limoges porcelain plates produced for the occasion, thus appropriating the urban space and directly interacting with the art pieces. In 2008, the spaces of the Venaria Reale near Turin hosted a meal prepared together with the Fondazione Slow Food per la Biodiversità, with the help of chef Alfredo Russo, and in which vegetable soups were served and raw vegetables handed out for people to prepare new recipes beyond the very event. In 2005, the Barbican Gallery in London saw the event taking the form of a live debate, which was uploaded on YouTube,



Lacy • Jorge Orte, HortiRecycling - Mexican kitchen, 1997-2006, recycled Mexican gas cooker, steel structure, mirrors, eight recycled fruit crates, eight laminated lexan photographs, various kitchen utensils, taps, wheels, 200 x 180 x 60 cm Courtesy: the artists Photo: Bertrand Huot

called *Lunch with Lucy*: the artist, together with seven guests somehow involved in food and nutrition, created an environment to discuss these matters. The capital of the UK is also the place where another public art event, still only on paper, should take place: a dinner for 8,000 people sitting around a miles-long table running from the Tate Modern, over the Millennium Bridge, by St Paul's Cathedral, and up to the City Hall. In some cases, the setting up of the 70 x 7 meals events was driven by openly declared political and social reasons: the beginning of the Iraq War in 2003 urged Lucy + Jorge to set up a collective meal near UNESCO's headquarters in Paris (*Un bol de riz pour la paix*), while a charity dinner for the victims of torture was organized in 2007 at the Albion Gallery, again in London. The interventions promoted by the Ortas aim to actively stimulate the ways of living together and surviving of humankind, to explore possible cracks in the over-stiff art sphere, in order to expand outwards, beyond, towards "other spaces", spaces, to say it with Foucault, "that have the curious property of being in relation with all the other sites, but in such a way as to suspend, neutralize, or invert the set of relations that they happen to designate, mirror, or reflect."²

1. Interview with Hou Hanru (1999-2010), soon to be republished in the catalogue *Lucy + Jorge Ortas: Food, Water, Life*, Princeton Architectural Press, New York 2011.

2. Michel Foucault, *Des espaces autres*, lecture given in 1967, published in *Architecture, Mouvement, Continuité*, n. 5, October 1984.

Lucy + Jorge Ortas, 70 x 7 The Meal, act XXXI, Plymouth, 2009 Courtesy: Groundwork South West, Plymouth Arts Centre, Plymouth College of Art Photo: Simon Keitch

opposite page:

Lucy + Jorge Ortas, North Recycling Enterprise, act II - Processing Unit, 1999, steel structure, shopping trolley, freezer, hot plate, idemilly, Jan jars, buckets, laminated C-print, vinyl adhesives, 200 x 95 x 60 cm Courtesy: the artists Photo: Thierry Bal; Serbican, London



LUCY + JORGE ORTA

**"Nobody can change the world with a meal,
but each meal changes the world".**

di costanza poissan

Più che di "utopie" (letteralmente non luoghi) nell'opera di Lucy + Jorge Orta sembra opportuno parlare di "eterotopie", di luoghi altri, sospesi tra realtà e mito, frutto dell'appropriazione, della reinvenzione e della trasformazione critica dello spazio della vita comune.

Il cibo rappresenta uno (ma non l'unico) degli strumenti chiave di questa ricerca, un catalizzatore di idee che descrive al meglio principi, sviluppo e finalità dell'intera produzione artistica della coppia anglo-argentina.



La 'spedizione' inizia in un mercato parigino nella zona di Les Halles, tra scarti di frutta e verdura, passanti incuriositi e pasticci coraggiosi. Il progetto *Dans le même panier act I* (1997) nasce dalla riflessione sui meccanismi del mondo consumistico globale. Una micro-realtà locale, quella di un mercato alimentare in una grande città, soggetto alle pressioni del Mercato (con la m maiuscola) immobiliare che cancella e disloca, viene presa come modello di analisi di problematiche ben più ampie, che hanno a che fare con il sistema con cui il cibo viene prodotto, distribuito, consumato e sprecato nel mondo di oggi. Un sistema che oscilla tra i poli dell'assenza e della sovrabbondanza, tra fame e sperpero, tra vuoto e avanzo. Diversi quintali di frutta e verdura mature e invendute, e quindi de-

stinate alle discariche, sono utilizzati per produrre con l'aiuto del noto pasticcere Stohrer, una varietà di marmellate, conserve e gelatine. I cibi sono offerti ai passanti e presentati insieme a un'installazione di oggetti fatti con cassette di legno e fotografie di cumuli di alimenti. Accanto a questi elementi ci sono anche le *Storage Units*, carrelli carichi di ceste di cibo da cui un impianto audio diffonde le registrazioni delle interviste realizzate dagli artisti con i passanti, sui temi dello scambio e del consumo.

Dopo questo primo atto l'idea del cibo come cartina tornasole dei meccanismi sociali e della relazione tra uomo, collettività e natura è coinvolta in un secondo progetto, ancora più puntuale nel mettere in luce i disequilibri e le instabilità del sistema. *Hortirecycling Enterprise Act II* (1999) viene rea-

lizzato per la prima volta alla Secession di Vienna. Gli artisti, prendendo spunto dalla storia di questo edificio e del movimento artistico tardo-ottocentesco di opposizione alla tradizione accademica, lavorano sulla relazione tra il luogo artistico e il vicino mercato all'aperto Naschmarkt. Come a Parigi, anche in questo caso il mercato è la fonte di approvvigionamento di ortaggi e frutta per la produzione di conserve. Anche questa volta uno chef, il viennese Han Staud, partecipa alla sfida, coinvolto dagli artisti e dai curatori del progetto in un dialogo con il pubblico, i venditori e i clienti del mercato, fatto di idee e di alimenti. Usando *Collect Units* per la raccolta del cibo e *Processing Units* per la sua trasformazione, diversi attori contribuiscono alla realizzazione dell'atto artistico, azione collettiva in grado di fuoriuscire dai confini dello spazio espositivo e di diffondersi grazie alla partecipazione di più persone.

È proprio sulla moltiplicazione dei partecipanti che si fonda il terzo atto della ricerca, quei *70 x 7 meals* con cui, iniziando dal Kunstraum di Innsbruck nel 2000, gli artisti cominciano ad animare luoghi differenti nel corso degli anni, declinando i presupposti di partenza in diverse direzioni. Partendo dall'interpretazione del concetto biblico di *ad infinitum* Lucy + Jorge creano il pretesto per una serie di pasti in cui gli ospiti si trovano a giocare il ruolo dei protagonisti. Sette persone ne invitano altre sette, i nuovi invitati fanno lo stesso, in una moltiplicazione accelerata ed esponenziale di convivialità che sembra replicare il principio della trasformazione cellulare. Dalle singolarità si crea un nuovo corpo sociale, tenuto insieme dallo scambio di energia, materiale e ideale, dall'osmosi di nutrimento. Non solo il cibo viene selezionato in base al contesto locale, ma anche i piatti, le tovaglie, i grembiuli vengono progettati per l'occasione, trasformando così una semplice cena in un evento artistico, a metà strada tra installazione e happening. Gli artisti affermano: "[...] esplo-

riamo i limiti dell'arte, la periferia, anche se questo significa abbandonare la sfera artistica, senza preoccuparsi se le nostre attività si inseriscono o meno in categorie o criteri artistici. Il nostro fine è esplorare e attivare nuove modalità per andare avanti"¹. Gli atti successivi sono così rielaborazioni dei principi di base del primo pasto. Dalla stessa idea nasce per esempio il progetto realizzato sempre nel 2000 a Dieuze, nella regione francese della Lorena: qui i 3.000 abitanti del piccolo villaggio agricolo si ritrovano a mangiare insieme su una tovaglia di 300 metri stesa su un lungo tavolo all'aperto, allestito dalla miniera del paese fino al municipio, usando raffinati piatti in porcellana di Limoges prodotti per l'occasione, appropriandosi dello spazio urbano e interagendo direttamente con i manufatti artistici. Nel 2008 gli spazi della Venaria Reale vicino a Torino ospitano un altro pasto, realizzato in collaborazione con la Fondazione Slow Food per la Biodiversità, con l'aiuto dello chef Alfredo Russo, in cui vengono servite zuppe vegetali e sono distribuiti ortaggi per permettere agli invitati di preparare nuove ricette anche al di là del singolo evento. Alla Barbican Gallery di Londra nel 2005 la ricerca prende la forma di una discussione live diffusa anche su YouTube dal titolo *Lunch with Lucy*: l'artista, insieme a sette ospiti che si occupano a vario titolo di cibo e nutrizione, crea una piattaforma di dibattito sui temi legati all'alimentazione. La capitale britannica è anche il luogo in cui dovrebbe svolgersi un evento di arte pubblica per ora rimasto solo sulla carta: una cena per 8.000 persone intorno a

un tavolo lungo chilometri che vada dal piazzale di fronte alla Tate Modern attraverso il Millennium Bridge fino alla Cattedrale di Saint Paul e alla sede del municipio londinese. In altri casi lo stimolo per l'organizzazione dei *70 x 7 meals* è stato più dichiaratamente politico e sociale: lo scoppio della guerra in Iraq nel 2003 ha spinto Lucy + Jorge a realizzare un pasto collettivo presso la sede dell'UNESCO a Parigi (*Un bol de riz pour la paix*), mentre una cena di beneficenza a favore delle vittime della tortura è stata organizzata nel 2007 alla Albion Gallery di Londra. Gli interventi degli Orta ambiscono ad agire così nel concreto sulle forme di convivenza e di sopravvivenza dell'umanità, a sondare le possibili fessure nella troppo rigida sfera artistica, per espandersi al di fuori, andare oltre, verso "spazi altri", spazi, per dirla con Foucault, "che hanno la particolare caratteristica di essere connessi a tutti gli altri spazi, ma in modo tale da sospendere, neutralizzare o invertire l'insieme dei rapporti che essi stessi designano, riflettono o rispecchiano"².

1. Intervista con Hou Hanru (1999-2010) ripubblicata nel catalogo in uscita Lucy + Jorge Orta: *Food, Water, Life*, Princeton Architectural Press, New York 2011.

2. Michel Foucault, *Des espaces autres*, conferenza tenuta nel 1967, pubblicata in "Architecture, Mouvement, Continuité", n. 5, ottobre 1984.

Lucy + Jorge Orta, *Hortirecycling Enterprise*, act II, 139r, Neustadt, Wien. Courtesy: the artists





Lucy + Jorge Ortiz, 70 x 7 The Meal, act I City of London, 2006 (ongoing), project rendering for an open-air dinner through the City of London; the table runner measuring several miles begins at the Tate Modern, runs across the Millennium Bridge to Saint Paul's Cathedral, then along King and Queen Street to the Historical Guildhall; table set for an estimated 8000 guests, silkscreen printed table runner and Royal Limoges porcelain plates Courtesy: the artists Photo: Anna Kubella