

Food, Philosophy and Art - Cibo, Filosofia e Arte

Convergence Pollenzo

April 4-5 2013

Nicola Perullo

Scientific Director - Direttore Scientifico

With the collaboration of students of the University of Gastronomic Sciences

Se ci sia una relazione tra cibo e arte è una questione molto antica, che la filosofia si è posta fin da Platone. Ma oggi la domanda è più viva che mai, e contorna i vari discorsi sulla gastronomia e la cucina: innanzitutto al riguardo della capacità creativa dei cuochi, ma anche dello statuto stesso dell'arte nell'epoca della riproducibilità tecnica, delle immagini e dell'estetizzazione della vita quotidiana. Quale arte per la cucina? Esiste un'arte naturale nel cibo? Quale è il rapporto tra estetica ed etica per l'esperienza gastronomica? Che relazione c'è tra immagine, suono, gusto? È possibile una somaestetica del cibo? Per la prima volta, un convegno internazionale discuterà in modo approfondito e performativo su queste e altre domande, mettendo a confronto, in una prospettiva trans-disciplinare, cuochi, filosofi e semiologi, studenti e artisti, ricercatori e appassionati. Non solo comunicazioni frontali, secondo la tradizione convegnistica; ma anche workshops e interazione tra competenze e prospettive diverse – per un think tank complessivo sul presente del pensiero alimentare che parte dalla questione dell'arte.

The complex relationship between food and art is a topic that has been explored by philosophers since the time of Plato. Today this discussion is more relevant than ever with the rising interest in gastronomy and cuisine, as well as new perspectives on the artistic capacity of chefs, the significance of art in the context of rapid technological advancement, and the strong influence of imagery and aesthetics on our daily lives. What place does art hold in the kitchen? Is art inherent in food and cuisine? How do ethics and aesthetics interact in gastronomy? What is the relationship between image, sound, and taste? Is a somaesthetics of food possible? For the first time, such questions will be explored in depth at an international convergence of chefs, philosophers, semiologists, students, artists, researchers, and passionate individuals from all walks of life. Using the more traditional medium of lecture in conjunction with workshops and facilitated interactions between people of diverse skill sets and perspectives, this event will create a unique, dynamic think tank on the philosophy and art of food.

The sessions will be in English and Italian
English and Italian simultaneous translation available

4/4, Sala Rossa, Albergo dell'Agenzia - Pollenzo

Opening Ceremony / Saluto di Apertura

9:00

Prof. Piercarlo Grimaldi,

Dean-Rettore Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Carlo Petrini,

President-Presidente Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Prof. Nicola Perullo,

Scientific Director of Convergence Pollenzo/Direttore Scientifico del Convegno

Morning Conferences / Comunicazioni del Mattino

9:30 **Richard Shusterman**

The art of eating

L'arte di mangiare

In considering the aesthetics of gastronomy, one can focus on at least three distinct though related elements. First, the complex processes, experiences, and considerations (aims and criteria) in preparing food, which can include also the preparations for the presentation of food on the plate and table; second, the food objects themselves in terms of their qualities – not only the qualities they present to our various senses but also in terms of their larger social and symbolic meanings which can also include meanings related to nutritional qualities; third, the various processes involved in the consumption of the food. This third dimension of gastronomy, which concerns the ingestion of food, can be construed as the art of eating in the narrower, more specific sense (rather than its general sense of gastronomical art), and it is the focus of my paper.

What distinguishes the mere act of eating from an art of eating? To what extent does such an art depend on the qualities of the objects one eats? What qualities are demanded of the subject who practices eating as an art? What are the different aspects of the art of eating, and what are the different ways such art engages the somatic subject and requires somatic skill and sensitivity? How can somaesthetics contribute to a better understanding of the art of eating, and how can the study of the art of eating reciprocally enrich the field of somaesthetics. My paper examines these questions.

10:15 **Massimo Bottura**

Culture, knowledge, responsibility

Cultura, conoscenza, responsabilità

11:00 Coffee Break

11:15 Harald Lemke

How to aesthetize the political ethics of food? The culinary creativity of meatless meat

Come rendere estetica l'etica del cibo? La creatività culinaria della carne senza carne

If humans use their creativity – and their philosophy – to handle meat as non-meat and non-meal as meat, they free the world from many sorts of pain. In order to do so, we can take food and transform it into a work of art. This art does not depend on exhibitions or museums nor even on artists. The proof of its autonomy is in the pudding. When food matters in this way, good food lies beyond eating animals and our culinary creativity becomes an endless source to benefit the well-being of all. There is nothing wrong to combine art, philosophy, and cuisine for this purpose

12:00 Daniel Patterson

Telling stories: food, aesthetics and language

Raccontare storie: cibo, estetica e linguaggio

12:40 Nicola Perullo

Which art for food?

Quale arte per il cibo?

Interrogare il cibo a partire dalla questione dell'arte significa porre interessanti questioni sia al cibo che all'arte; infatti anche l'arte si può interrogare a partire dal cibo. Se il cibo è da sempre un oggetto di rappresentazione nell'arte comunemente intesa, forse solo successivamente l'arte è entrata nel cibo come supporto; e solo di recente, è circolata nell'ambito della cultura l'idea che lo stesso fare-cibo possa essere considerata una modalità del fare arte. Cibo nell'arte, arte nel cibo, cibo come arte: differenti modalità di relazione, talvolta intrecciate. Ma quale arte e quale cibo sono in gioco, in questa estensione di campo del cibo come arte? Anche tra coloro che ne difendono e ne diffondono la possibilità, si danno e si mescolano concezioni diverse, talvolta inconciliabili: quella dell'arte come creazione e quella dell'arte come tecnica; quella dell'arte oggettuale e quella dell'esperienza estetica; quello della libertà e quello della responsabilità. Se il cuoco è un artista, l'artista è colui che "crea", e crea "oggetti" "propri", per una fruizione "individuale"? Questa comunicazione tenterà di rispondere a questa domanda, a partire da una chiarificazione concettuale del campo di relazione tra cibo e arte.

13:30 – 14:30 Lunch

Short Talks / Comunicazioni Brevi

14:30 Tiziana Andina - Carola Barbero

Can food be art?

Il cibo può essere arte?

According to the "Consumption Exclusion Thesis", defended by Hegel and others, the consumption of food eliminates for it the possibility of being a proper art object. Art is supposed to be timeless and persistent, two characteristics both definitionally lacking in food's case. According to the "Interest Exclusion Thesis", defended by Kant and others, we should not, in judging a work of art, have any kind of interest towards it, because aesthetic appreciation is characterized by a disinterested pleasure. In order to see culinary objects as art objects we will challenge both these points by suggesting an institutional-platonic definition of art able to explain specifically how culinary objects do persist beyond their consumption and how our approach to them can be in the meantime disinterested even if we are physiologically attracted by food. In these way many problems concerning not only food in general, but many other dubious "art objects" in particular, will be cleared up.

14:45 Robert Valgenti
Cooking as interpretation
Cucinare come interpretazione

What would it mean to think about the art of cooking as one of the fine arts, or even to consider the cook as the artist par excellence? This lecture examines, from a philosophical perspective, artistic creation as an act of interpretation rather than as an application of technique. Moreover, it examines how the art of cooking can serve as the exemplar of the artistic process through its aesthetic, ethical and political implications.

15:00 Andrea Borghini
Food, art and nature
Cibo, arte e natura

The relationship between art and nature is one of the most complex themes in aesthetics. When we consider such relationship from the perspective of foods, then, it seems that we encounter serious challenges on both ends of the relationship. Has any food ever been a piece of Art, or can one ever be, or is gastronomy doomed to the league of minor arts? In what sense(s) foods are natural?

The way I like to proceed in those matters is by considering case studies. What best exemplifies the contemporary relationship between art and nature in gastronomy? What strikes me as the most obvious starting point is that eating – in the words of Wendell Berry – is an “agricultural act.” It is probably here that we should look for aesthetic qualities related to the natural aspects of foods. Wines, of course, offer some excellent examples, as several wines may be regarded as works of art. But compelling instances come also from the execution of recipes, that is, dishes. Here I shall concentrate on the aesthetic worth of a wine or a dish and its natural underpinnings.

I will start by distinguishing five dimensions of the aesthetic quality of a dish: (i) the concept; (ii) the culinary skills (or the execution); (iii) the gustatory experience; (iv) the agricultural act; (v) the branding. It is within (iv), I submit, that the most innovative and interesting relationship between nature and the aesthetic worth of a dish lie.

To illustrate my perspective, I will examine a small selection of case studies, taken from the work of contemporary cooks (e.g. Redzepi) and from extant wines (e.g. Barolo). I will also draw an analogy between those foods and the works of British artist Andy Goldsworthy

15:15 Marcello Arcangeli - Antonella Bianco
Photography and coffee: new perspectives of taste
Fotografia e caffè: nuove prospettive di gusto

Dall'affinità elettiva di Lavazza con la fotografia nasce lo stretto rapporto tra il caffè e l'immagine che ha permesso all'azienda torinese- ispirata dai temi dei propri Calendari degli ultimi 20 anni a firma, tra gli altri, di maestri come Newton, La Chapelle e Leibovitz, in cui protagonista è l'espresso - di dare vita a creazioni gastronomiche uniche. Vere opere di gusto e di eccellenza in cui il caffè, parlando del bello, è diventato, con naturalezza, Arte.

15:30 Discussion / Discussione

16:30 – 18:00 Parallel Workshops

16:30 - 17:15

A- Can food be art? - Il cibo può essere arte?

B- Food, art, environment - Cibo, arte e ambiente

17:15 - 18:00

C- Food, art, aesthetics and nature - Cibo, arte, estetica e natura

D- The art of eating - L'arte di mangiare

10.00-18:00

Art Performance

Edible work of Andrea Salvetti - Opera commestibile di Andrea Salvetti

La Foresteria - Pollenzo

5/4, Sala Rossa, Albergo dell'Agenzia - Pollenzo

Morning Conferences / Comunicazioni del Mattino

9:00 **Oscar Farinetti**

Founder of Eataly and President of the Association of Friends of the University of Gastronomic Sciences.

Fondatore di Eataly e Presidente Associazione Amici Università di Scienze Gastronomiche

9:30

Paolo Fabbri

Formulas and recipes of avant-garde

Formule e ricette d'avanguardia

10:10

Ryan Bromley

Flavour unbound: "In pursuit of a rational tongue"

Il sapore slegato: "Alla ricerca di una lingua razionale"

Taking a curatorial approach to the discourse surrounding the potential for food to participate in art, this talk explores the practical considerations of this application, unpacking the challenges and opportunities that emerge. Drawing upon contemporary examples from industry engagement and applied research, issues such as divergent pedagogies, the validation of flavor semantics, and the limits of sensory perception will weave through the discussion before exploring avenues forward for 'tasted art'. By way of conclusion, the new possibilities that emerge as well as the impact of these possibilities for industry practice will be discussed.

10.50 Andrea Petrini

Cosmopolis Redux

Music once was clean, clear and transparent. Just as food was: catchy, immediate and readable. What gave food this features? It can be called the mysteries of creation; we should though not forget that behind the mysteries always lay the memories.

Today, food is not as it used to be once. Our memories are vanishing, things go fast, they get even accelerating. However, future comes from behind us, it is made of our memories and is not stretching in front of us. We are not aware of this. We erase day by day whole pans of collective memories. We believe our agenda to be a blank book with pages waiting to be scribbled. Today, speed counts. Things of the past have to disappear to re-blossom again, to be appreciated again today. Memory fails. How did we get to the point we are today? How would the present be if there were no heroes like Marco Pierre White? What would today look like?

European gastronomy scene has changed completely over the last ten years. Chefs are not only cooks any more, they are moral figures, social promoters, they enter the political auditorium and thus take over a lot of responsibility. This responsibility whips our appetite for knowledge. It feeds the memory – and without memory there is no lasting appetite. As we live in a fast world, we sometimes have to slow down for a while in order to think about what was before. And we should cook like we think. Sustainable cooking is just as important as sustainable thinking. Don't think only about the speeding up present, about us. We have think about something we can leave to others. We have to give something useful and meaningful to the coming generations. Food of the future should also nourish the mind and should offer an experience into another space and time. It has to build up thought that nourish a collective memory and whip up our appetite. We have to act now, cook and think also for the future as if we were already there. Think, cook and act in long term, not short term! To do so, we have to know a lot about memory, about heritage, about legacy what then can build this collective identity. The future lies in the past. We should move forward, say good-bye to present time and invent all together a new one.

11:30 Coffee Break

12:00 Davide Scabin

Life of a modern chef: artisan, artist or designer?

Vita di un cuoco moderno: artigiano, artista o designer?

12:30 Gianfranco Marrone

Autographic and allographic. tasty and flavourful

Autografico e allografico. gustoso e saporito

La nota distinzione di Goodman fra arti autografiche e arti allografiche, nonché alcune note successive del medesimo autore sui nessi fra realizzazione, esecuzione e attivazione, possono essere utili per argomentare l'ipotesi della cucina come pratica artistica. Analogamente, riprendendo i propositi dell'ultimo Greimas, è forse possibile proporre nel campo del gusto alcune differenze fra una percezione 'figurativa' (che chiamerei linguaggio gustoso) e una percezione 'plastica' (che chiamerei saporito). Si è insistito molto sul carattere sinestetico della sensorialità gustativa, poco s'è detto sui nessi fra una percezione gustativa intellettualistica e un'altra di carattere prettamente esteso. Come funziona una *saisie esthétique* del gusto?

13:15 – 14:30 Lunch

SHORT TALKS / COMUNICAZIONI BREVI

14:30 Delfo Cecchi

Food, body, narrative

Cibo, corpo, narrazione

Il nesso tra cibo, corpo e narrazione sembra interessante a più livelli. La letteratura può interessarsi al cibo, anzitutto, per fini descrittivi o contestualizzanti. I riferimenti al cibo o alle abitudini alimentari, nelle opere di ispirazione realistica, costituiscono una risorsa ben nota per definire le classi sociali dei personaggi, o per connotare le peculiarità degli ambienti in cui la vicenda si svolge, ecc. Qui, il ruolo del cibo è per così dire strumentale.

Esistono però altri ingressi possibili del cibo in letteratura, e qui vorrei indicarne due. Vi è anzitutto un filone che potrebbe essere definito epico. L'esempio più prestigioso è quello di uno dei fondatori della letteratura moderna, François Rabelais, ben noto anche solo per le avventure, in gran parte gastronomiche o alimentari, dei suoi famelici giganti, Gargantua e Pantagruel. Si potrebbe dire che il grottesco, categoria illustre per l'estetica e per la critica letteraria, è l'epico applicato al cibo e al corpo.

In un senso più direttamente legato al tema della narrazione, quella presentata da Rabelais è un'epica del cibo perché quest'ultimo non svolge, nei suoi romanzi, un ruolo primariamente descrittivo o ambientale. Ritrarre un mondo in cui le azioni umane sembrano momenti di un grande banchetto collettivo o di un grande divoramento generalizzato significa suggerire una surcodificazione del cibo che non appartiene, né potrebbe appartenere, a un universo letterario di stampo realistico.

Ma vi è forse un uso ancor più radicale del cibo in letteratura, di interesse non più narrativo bensì narratologico. Altro è surcodificare il cibo ai fini di una filosofia grottesca, o in antitesi a una letteratura spiritualizzata, o per molte altre ragioni comunque inerenti all'estetica o alla filosofia o alla cultura (è il caso appunto di Rabelais o anche di Joyce, per esempio). Altro è modellare uno spazio narrativo sulle logiche del cibo, per esempio creare una letteratura che sembra ritmata, a livello delle sue strutture portanti e non (solo o tanto) dei suoi contenuti, sui concetti di pieno e vuoto, sulle antitesi tra fame e sazietà, ecc. Questa terza prospettiva, che definisce un uso narratologico o strutturale (nel senso che si lega a "strutturalismo") del cibo, sembra a me ben visibile in Lewis Carroll. La letteratura di Carroll sembra orientata su una dicotomia decisiva come quella tra mangiare e parlare, a partire dalla quale è possibile interpretare gli stessi rapporti tra realtà e finzione, mondo e pagina scritta.

14:45 Dario Mangano

Arts & crafts, food & design

Arte e artiginato, cibo e design

All'inizio del secolo scorso, quando si produsse quel clima culturale che diede vita alla nascita del disegno industriale, la contrapposizione era molto chiara: da un lato arte e artigianato, considerate indivisibili, dall'altro l'industria che, semplificando le forme e moltiplicando i prodotti, toglieva agli artefatti ogni aura estetica. Sappiamo bene come finì: vinsero le macchine. E non per quello che consentivano di fare, aumentando le produzioni e riducendo i costi, ma, più semplicemente, perché erano belle. Un valore estetico che rimaneva poi, in qualche modo, anche nei prodotti.

Oggi l'enogastonomia sta attraversando un momento simile: dalla cucina fatta di manualità e istinto, si è passati a qualcosa di diverso in cui le macchine hanno un ruolo fondamentale. Abattitori, rooner, piastre a induzione, robot da cucina ma anche semplici padelle e cucchiari, non sono soltanto appetibili in quanto oggetti, ma anche abili aiutanti. Talmente efficaci da essere ormai inscindibili dal cuoco stesso. Ed ecco che mentre si consuma il passaggio dal disegno industriale al design, mutatis mutandis, anche la cucina diventa progetto. Design di un'esperienza che senza oggetti non sarebbe la stessa.

15:00 Bob Noto

Food photography

Fotografare il cibo

15:15 Roy Paci

Gastrophony: sound horizons of Food

Gastrofonia: orizzonti sonori del cibo

15:30 Discussion / Discussione

16:30 – 18:00 Parallel Workshops

16:30 - 17:15

A- Food, body, narrative / Cibo, corpo, narrazione

B- Arts & crafts, food & design / Arte e artigianato, cibo e design

17:15 / 18:00

C- Food Photography / Fotografare il cibo

D- Gastrophony: sound horizons of Food / Gastrofonia: orizzonti sonori del cibo

18:00 Conclusive Remarks / Conclusioni



Food, Philosophy and Art - Cibo, Filosofia e Arte

Convergence Pollenzo

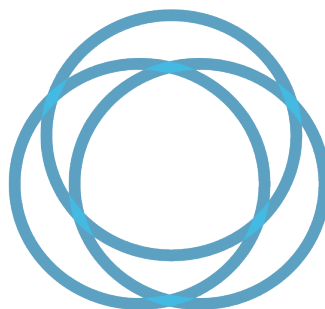
April 4/5 2013

Scientific Director - Direttore Scientifico
Nicola Perullo

With the support of the students of University of Gastronomic Sciences
Con il supporto degli studenti dell'Università degli studi di Scienze Gastronomiche:

Daniela Bieder
Maria Cobo
Emanuel Lobeck
Charlotte Maberly

Leora Meidan
Myriam Pinkas
Alessia Rossino
Sebastian Sardo



Food, Philosophy and Art
Convergence Pollenzo
4-5 April 2013



Università degli studi di Scienze Gastronomiche

With the sponsorship of **SOCIETA' ITALIANA DI ESTETICA, RIVISTA DI ESTETICA, LABONT**
UNIVERSITÀ DI TORINO

Con il patrocinio della **SOCIETA' ITALIANA DI ESTETICA; della RIVISTA DI ESTETICA; del LABONT**
UNIVERSITÀ DI TORINO

With the support of **LAVAZZA** and **EUROSTAMPA**
Con il supporto di **LAVAZZA** e **EUROSTAMPA**

With the contribution of **PRIN/2009** "Ethics, politics and religion in the aesthetic horizon of
modernity" Scientific Director Prof. Leonardo Amoroso
Con il contributo del **PRIN/2009** "Etica, politica e religione nell'orizzonte estetico della modernità"
responsabile scientifico Prof. Leonardo Amoroso.

