Il dj chef Donpasta al Factory presso la Pelanda di Roma

donpasta-4b44d2e9

Donpasta per conoscere la vera cucina romana si è fatto invitare a pranzo da gente di San Basilio, San Lorenzo, Testaccio, Appia e Ostia. La performance multimediale del dj e chef, di cui ci siamo occupati anche sulle pagine di NightLife, è il frutto di questi incontri in cui le interviste culinarie erano lo strumento per capire come la città e le sue tradizioni si siano conservate nel tempo. Raccontare la cucina romana del nuovo millennio ed i suoi mutamenti in un progetto multimediale che vede interagire sul palco cucina dal vivo, narrazione teatrale, live music ed immagini filmiche. Questo il senso del nuovo progetto di Donpasta, “uno dei più inventivi attivisti del cibo" secondo il “New York Times”, che con Artusi Remix a Roma, questa volta si cimenterà tra trippe, code e carbonare in un concentrato di rappresentazioni simboliche e memorie riccamente documentate in interviste ai protagonisti popolari della tradizione gastronomica locale. Il tutto avverrà domenica 19 ottobre negli spazi del Macro alla Pelanda (in zona Testaccio), in un pomeriggio atto a raccontare l’arte culinaria territoriale e l'evoluzione della città, con commenti musicali alle immagini ad opera di due vj e un dj, ad arricchimento dei testi declamati dallo stesso Donpasta.

L’evento si svolge nell’ambito dei progetti di animazione culturale e spettacolo dal vivo gratuiti che si svolgeranno tra ottobre e novembre 2014 nei musei civici e altri spazi culturali di Roma Capitale per il periodo autunnale, selezionati attraverso apposito avviso pubblico emanato da Zètema Progetto Cultura in collaborazione con Roma Capitale, ufficio dell'Assemblea Capitolina. *“Raccontare una ricetta significa andare a capire cosa sia cambiato nella cucina tradizionale, nella sua geografia, nelle sue testimonianze, ma anche raccontare la storia di chi la racconta”* afferma l’ideatore e protagonista del progetto. *“Significa fare una fotografia non solo della cucina romana ma di Roma stessa, parlando però anche della città del nuovo millennio col suo precariato e la sua disoccupazione, le migrazioni in entrata e uscita, il fallimento delle utopie, i conflitti generazionali. Questo perché, attraverso la cucina, tutto ciò diventa tela di fondo e strumento di ricostruzione di una nuova identità della città. Sapere cosa si sia conservato, cosa sia in mutamento, cosa si sia smarrito per sempre; capirne le tracce*

affettive ed emozionali in ognuno, lo smarrimento, l'ancorarsi a ciò che c'è sempre stato, lo sperimentarne la sua trasformazione in qualcosa di nuovo. Ho voluto, con questo, rendere omaggio alla città eterna attraverso la sua gente e il quinto quarto".

Dopo il recente tour mondiale del suo Food Sound System, Donpasta continua così la sua ricerca, in parte etnografica ed in parte culinaria, proprio attraverso la partecipazione attiva dei suoi protagonisti, gente di borgata custode dei saperi più antichi del cibo, e tramite l'uso delle nuove tecnologie media. Una performance che si fa dunque strumento di riconnessione tra centro e periferia, arte e socializzazione ed è costruita, con la consulenza di Casartusi e della Treccani, anche in funzione di un progetto più ampio che prevede la pubblicazione di un libro per la casa editrice Mondadori, un nuovo tour mondiale, la ristampa DeLuxe della prima edizione dell'Artusi e una rubrica su un importante quotidiano nazionale.

Info su www.donpasta.com