



Villa Romana immagina una tavola senza confini, l'essenza transculturale della Trattoria Guaiana

Trattoria Guaiana è una cucina conviviale e partecipativa che immagina i sapori e le sensazioni di una società italiana in cui la tradizione non viene più utilizzata per "emarginare" le persone ma, al contrario, cresce, apprende e si arricchisce dando credito a ogni voce e cultura che ne fa o ne ha fatto parte. Il progetto trova le sue radici nel riconoscimento di una significativa cancellazione storica: il tentativo della famiglia Medici di colonizzare l'Amazzonia nel 1608, nel territorio oggi noto come Guyana francese, e la storia dei sei Tupí che viaggiarono verso Firenze a bordo della spedizione Toscana, senza mai più tornare a casa.

Concretizzando e contestualizzando questo avvenimento storico all'interno della cultura popolare odierna attraverso sapori ed esperienze sensoriali, Trattoria Guaiana crea uno spazio open-source ai margini della tradizione e dell'identità italiana, supportando le culture e gli ecosistemi che hanno contribuito alla definizione del suo tessuto culturale, da cui però rimangono ancora escluse.

Il Salone di Villa Romana si trasformerà in una trattoria guaianotoscana, diventando uno spazio di incontro, di condivisione comunitaria e di riflessione critica. Attraverso 7 giorni di programmazione, la Trattoria ospiterà cene, pomeriggi di conversazioni e workshop di cucina mattutini con l'artista Niccolò Moronato, lo chef Prince Asford, la partner di ricerca Alice Jasmine Crippa e gli invitati. Il racconto culturale include un'installazione sul mondo della Guaiana Toscana – ricerca artistica di Moronato tuttora in corso e supportata dall'Italian Council, da cui nasce la Trattoria, così come libri, conversation pieces e un soundscape creato da SADI basato sui sample dell'archivio sonoro di Moronato, raccolto e composto durante i periodi di ricerca in Uruguay, Brasile, Guyana francese, Dominica, Barbados, Toscana e Martinica.

L'esperienza culinaria si basa sul contrasto tra tradizioni toscane ed elementi della Guyana francese, creando un'atmosfera tanto di estraniamento quanto di familiarità. Entrando, gli ospiti si troveranno in un ambiente abitato da piante tropicali, tessuti vibranti e profumi esotici, che contrasta nettamente con la classica 'trattoria' toscana. Mescolando i pilastri culinari sudamericani con elementi tipici della cucina toscana e del passato coloniale italiano, come mais, pomodori, patate, cactus e frutti "esotici", l'esperienza sfida e ridefinisce ricordi e identità culturali. L'interno della Villa sarà decorato con foto di viaggio e mappe storiche in grado di generare numerose discussioni, specialmente durante i pasti, sulle origini e sul significato culturale dei piatti serviti.

Questi pasti mirano a suscitare riflessioni sull'oblio culturale riguardo l'origine di ingredienti oggi conosciuti e pubblicizzati come "Italiani" ma intrinsecamente "esotici", trovando nel cibo un punto di partenza per riflessioni più ampie riguardo storie, persone e culture presenti nel Paese ma assenti dalla sua rappresentazione. Inoltre, la Trattoria sarà attraversata da un soundscape nella sala principale in cui si terrà il pranzo. Quest'opera approfondirà l'esperienza trasportando i commensali in una dimensione multipla, dove si incontrano suoni naturali e umani che richiamano le voci e le tradizioni sopresse e dimenticate dalla storia italiana.



La Trattoria Guaiana è un progetto di Niccolò Moronato, Prince Asford e Alice Jasmine Crippa, in conversazione con i Fellow della Villa Romana 2024 – Rubén D'hers, Tuli Mekondjo, Monai de Paula Antunes e Sergio Zevallos – e gli invitati, curato da Elena Agudio e Mistura Allison. L'installazione sarà in mostra dal 2 giugno al 14 luglio 2024.

EVENTI

Cene: 2, 6 e 8 giugno

Programmazione aperta al pubblico: 4, 5 e 9 giugno

4 giugno: "Trattoria Guaiana Q&A" con RadioPapesse, I* artist* e I* curatric*, ore 17:30

5 giugno: "Guaiani in Toscana: sulle tracce degli indigeni attraverso mantelli, monumenti e storie dimenticate", con Guia Rossignoli (Opificio delle Pietre Dure) e Niccolò Moronato, ore 17:30

9 giugno: "Guaiana Toscana: frequenze coloniali del Rinascimento Italiano" con Lia Markey (Newberry Library, Chicago) e Niccolò Moronato, ore 17:30

9 giugno: Grigliata di cactus e inaugurazione del giardino "Guaiana Toscana", dalle ore 13:30

Finissage: 14 luglio.

RSVP www.trattoriaguaiana.org Villa Romana, Via Senese, 68, 50124, Florence.

ABOUT VILLA ROMANA

Situata a Firenze, Villa Romana è un luogo di produzione artistica contemporanea e di scambio culturale internazionale. Dal 1905, i borsisti della Villa Romana, che vengono premiati annualmente, hanno vissuto e lavorato qui. Tra loro, nel corso dei suoi 120 anni di storia, ci sono stati artisti come Käthe Kollwitz, Emy Roeder, Georg Baselitz, Markus Lüpertz, Anna Oppermann, Katharina Grosse, Petrit Halilaj e Alvaro Urbano. Durante il loro soggiorno, stabiliscono collegamenti con artisti ospiti internazionali e con la scena artistica regionale e italiana. Nel corso dei decenni, Villa Romana è diventata un'interfaccia unica, dinamica e impegnata per la produzione artistica e la discussione tra Germania, Italia e l'intera regione mediterranea. Come *Una Casa per Rammendare, Instigare, Riparare*, Villa Romana propone un programma pubblico di laboratori, workshop, presentazioni e interventi artistici caratterizzati dal fare insieme, dal pensiero ecologico e da un agire antirazzista e antidiscriminatorio, per elaborare pratiche di convivialità radicale, inclusione, condivisione e restituzione. Villa Romana si apre alla città come laboratorio per la riflessione critica e il confronto, come spazio per la sperimentazione socio-artistico-culturale e, al tempo stesso, come officina e casa per lo sviluppo di strumenti e pratiche che ci permettano di affrontare il difficile lavoro di riparazione a cui siamo chiamati.



ABOUT NICCOLÒ MORONATO

Niccolò Moronato è un artista, inventore di nomi, ricercatore e designer del linguaggio. Le sue opere assumono molteplici forme utilizzando linguaggi derivanti da studi linguistici, economici e pubblicitari. Indipendentemente dal mezzo espressivo, Moronato mette sempre in discussione i processi culturali che assoggettano la mente e il corpo, dando vita a esperienze che esplorano le dimensioni ideologiche e le funzioni materiali del paesaggio, della tecnologia, delle tecniche di marketing, delle narrazioni storiche, delle "tradizioni" culinarie e della cultura. Nel 2022 Moronato ha ricevuto il sostegno dell'Italian Council per un progetto di ricerca tuttora in corso denominato "Guaiana Toscana", al fine di continuare a indagare i riverberi coloniali del Rinascimento e dell'identità italiana, dalla fallita colonia medicea in Amazzonia (1608) fino agli elementi che caratterizzano la quotidianità.

ABOUT ALICE JASMINE CRIPPA

Alice Jasmine Crippa è una futurista, runner, ricercatrice e studentessa di movimento somatico che opera all'incrocio tra innovazione mentale, pensiero corporeo e creatività al servizio di cambiamenti sociali a lungo termine. Le loro opere e contributi assumono diverse forme, generando idee ed esperienze che lavorano verso trasformazioni profonde delle percezioni individuali e collettive, producendo dimostrazioni reali di modi di coesistenza più gentili, inclusivi e gioiosi.

ABOUT PRINCE ASFORD

Prince Asford è uno chef panafricano con radici che si estendono dal Ghana a Brescia. La sua pratica si basa sull'integrazione fluida di ingredienti semplici e processi ancestrali provenienti dal suo background ed esplorazioni in piatti e sapori che giocano e ridiscutono le categorizzazioni tradizionali. La formazione di Asford include sia luoghi comunitari locali che ristoranti stellati, contribuendo a un approccio aperto e ad una attenta considerazione per un pubblico ampio e non elitario.