

Pizzeria Belle Arti

di Chiara Buzzi, Luigi Cerutti

Tratto dal pieghevole delle performance "Pizzeria belle arti". START, Milano, 2009

Farina, acqua e lievito: chi avrebbe immaginato che ci sarebbe stato un mestiere al mondo, quello del pizzaiolo, in grado di organizzare questi tre ingredienti con così tanta abilità e destrezza? Margherita. Capricciosa. Napoli. Salsiccia e funghi. Noi siamo la Pizzeria Belle Arti. Né pizza, né belle arti. Ma le pizze le facciamo. E sono anche buone! Ci servono solo un pizzaiolo, un chiosco ambulante, dei cartoni d'asporto, un menù ed ingredienti di primissima qualità tipicamente italiani: acrilico, olio, tela vergine. Et voilà, lo stereotipo da gourmet è servito. Ma nell'impasto, che ci ostiniamo a definire incontaminato, risiedono, veramente, una miriade pressata di scorie. Abbozzate e smunte avanguardie, sparuti gruppi di piccoli geni dell'incremento finanziario. Così, ora, farina, acqua e lievito non sono altro che un incontrollato pastone mal amalgamato dove risiede il gusto prosaico e rafferma di un'Italia arroccata e anchilosata; una riproduzione menzognera di se stessa. E allora quella stessa pizza, frutto salvaguardato malamente, risulta indigesta. Proprio come il pittore dai pennelli sporcati all'uopo. Chi consuma la nostra pizza senza eliminarla o dequalificarla, senza marchiarla col fuoco o con la monnezza, accetta, silente ma deciso, la condizione dell'arte. Non solo, digerendola potrà provare ad andare oltre. Si tratta di uno scherzo? È solo una pizza? E? un inizio! Che sia medicamentoso? Non è un pasto che salva l'Arte? Che presunzione sarebbe! Si tratta piuttosto di un'ammissione di colpe, cui tu, ingordo mangiatore, non riuscirai a resistere! Ritrova il gusto autentico della pizza. Un giorno solo di massima produzione. Consegne a domicilio in tutta la città. Pizzeria Belle Arti sarà a prova di morso.