Le risonanze tra le culture, in simbiosi o in conflitto(...), nel dominio o nella liberazione, che aprono davanti a noi un ignoto sempre prossimo e differito, le cui linee di forza talvolta si intuiscono, per poi sottrarsi. Lasciandoci immaginare il loro gioco, che contemporaneamente disegniamo — per sognare o per agire.

— Édouard Glissant[1]

Concentrandosi sulle complessità delle identità in divenire e degli esseri diasporici, Rebeca Pak (São Paulo, 1992) spesso adopera il proprio corpo come strumento d'indagine, mettendolo in relazione con la dimensione urbana o architettonica degli spazi che attraversa. Alla base delle sue sperimentazioni esiste un'investigazione continua alla ricerca di una sintesi visiva che integri le caratteristiche estetiche delle sue origini con quelle dei luoghi con cui entra in contatto. Un costante tentativo di rinegoziare riferimenti appartenenti a culture diverse. Come conseguenza, il corpo di lavoro che deriva dalle indagini dell'artista si presenta come strumento di messa in discussione di determinati paradigmi, un meccanismo generoso che vede la sua concretezza solo se relazionato ad altre esistenze.

Un progetto di Rebeca Pak in dialogo con il cartazista José Carlos Oscar

BAR SOMENTE HOJE

a cura di Galleria Eugenia Delfini e con testo critico di Gabriella Rebello Kolandra

Bar Somente Hoje (Bar Soltanto Oggi), come suggerisce il titolo, è un'azione effimera che riflette sull'immaginario del *boteco*, un tipo di bar molto diffuso in Brasile. Pak ci incoraggia ad abitare uno spazio e un tempo condivisi, dove cibo e convivialità diventano un attivatore di narrative. Nei botecos, importanti luoghi d'incontro inseriti nel tessuto urbano delle città brasiliane, pubblico e privato si intersecano, strada e bar si fondono e i confini si sfumano. Storicamente sono legati a importanti espressioni culturali brasiliane come il samba, il carnevale e tante altre manifestazioni popolari. Nella disputa per il diritto alla città[2], i botecos sono importanti alleati della vita comunitaria. Attingendo a questo percorso, l'artista invita a relazionarci con una struttura, politica, per la socialità. Un insieme di scatole per il trasporto di birre, elementi di un lessico familiare a questo ambiente, diventano moduli che ci chiamano a mettere i nostri corpi insieme, vicini al suolo, aprendosi a uno spazio di dialogo e di scambio. Aggiunge così le riunioni della sua famiglia — svolte per terra attorno a un tradizionale tavolo coreano, basso e rosso — come un riferimento importante alla narrativa.

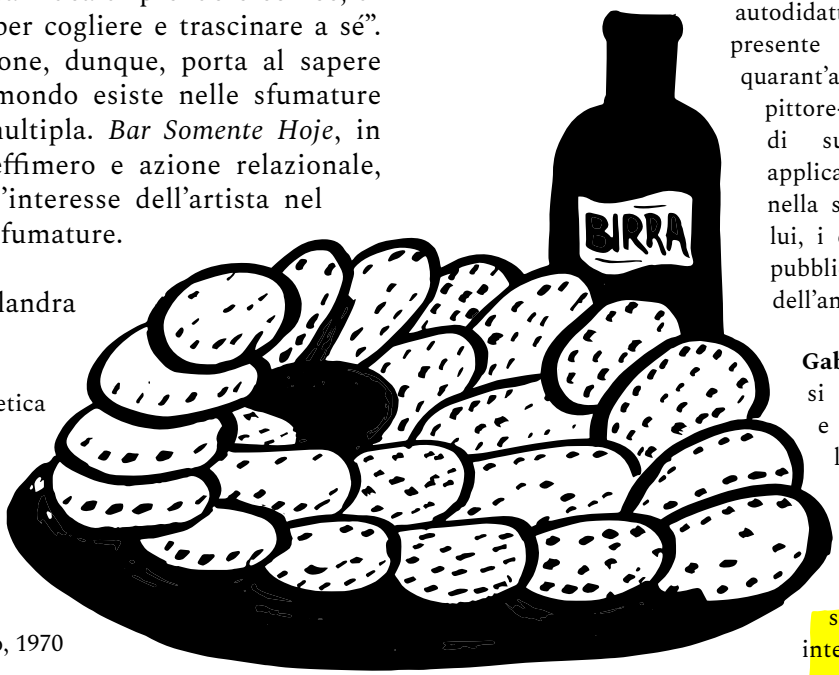
Punto di partenza dell'attivazione è il lavoro *Supplimchi de Bacalhau*. Una ricetta che, pensata dall'artista, non può essere ricondotta esclusivamente a una tradizione culinaria, ma alle molteplici che la sua vita interseca. Partendo da tre piatti distinti – bacalhau à Gomes de Sá, il kimchi e il supplì romano – per crearne uno nuovo, Pak dà continuità a un processo di riflessione sul concetto di contaminazione simbolica e culturale nel suo fare artistico. Il primo piatto, un modo portoghese di preparare il baccalà, è una presenza costante nelle festività in Brasile e si può trovare nei ristoranti tradizionali più popolari della maggior parte delle città, in quanto traccia concreta del colonialismo portoghese. Il kimchi, secondo piatto, è il contorno fermentato per antonomasia della cucina coreana. L'ultimo, il supplì, è una polpetta di riso fritta, un cibo di strada molto comune a Roma, città che l'ha accolta in occasione del suo arrivo in Italia e ora ospitante dell'azione.

Una serie di cartelli scritti a mano e appesi sulla facciata della galleria sembrano voler catturare l'attenzione dei passanti, come in molti bar, mercati e supermercati non solo in Brasile, per indicare occasioni dette imperdibili o offerte da non perdere. "Garanta já o seu!" (ottieni il tuo ora) e "Não perca!" (da non perdere) sono alcune delle frasi caratteristiche

di questo universo. Pak invoca un'estetica ricorrente nel paesaggio urbano brasiliano attraverso l'uso di questi elementi, molto spesso destinati a sopravvivere per pochi giorni e per lo più creati da pittori-tipografi, i *cartazistas*. Il lavoro di José Carlos Oscar, un cartazista di Rio de Janeiro chiamato a collaborare in occasione di *Bar Somente Hoje*, non solo rafforza l'aspetto effimero dell'azione ma finisce per contrastare un modello di design formale e di tendenza in favore di un'estetica vernacolare.

Nell'incessante ricerca di un'autonomia del suo fare artistico, Pak fa emergere la sua capacità di comprensione di una condizione contemporanea che non appartiene solo a lei, ma che accomuna individui in differenti contesti. E comprendere, come scrive Édouard Glissant a rispetto del concetto di Relazione, "implica l'idea di prendere con sé, di stendere le braccia per cogliere e trascinare a sé". La messa in Relazione, dunque, porta al sapere riconoscere che il mondo esiste nelle sfumature della complessità multipla. *Bar Somente Hoje*, in quanto intervento effimero e azione relazionale, mette in evidenza l'interesse dell'artista nel navigare tra queste sfumature.

Gabriella Rebello Kolandra



[1] Édouard Glissant, Poetica della Relazione. Poetica III, traduzione di Enrica Restori, Macerata, Quodlibet, 2007
[2] Henry Lefebvre, Il diritto alla città, traduzione di Cesare Bairati, Padova, Marsilio, 1970

Bar Somente Hoje è un progetto di Rebeca Pak in dialogo con il cartazista José Carlos Oscar a cura di Galleria Eugenia Delfini. Il progetto è accompagnato da un testo critico di Gabriella Rebello Kolandra ed è stato presentato il 30 settembre 2023 a Roma, in via Giulia 96, alla Galleria Eugenia Delfini in occasione della seconda edizione di Roma Diffusa.

Rebeca Pak (San Paolo, 1992) è un'artista visiva con base a Milano. Ha studiato architettura e urbanistica all'UPM di San Paolo e ha conseguito un Master in Arti Visive e Studi Curatoriali alla NABA di Milano. La sua ricerca si concentra sulla questione dell'identità in transito e su come questa transizione possa essere una condizione che apre alla possibilità di decostruire i paradigmi di un sistema binario. Pak lavora con molteplici media: dal suo archivio di famiglia — che comprende fotografie, mobili e dipinti tradizionali coreani — ai vari elementi del suo quotidiano, come i tessuti, il cibo, la lingua e i motivi architettonici. I suoi lavori sono stati presentati al Careof (Milano), Standards (Milano), Rehearsal Project Space (Milano), Ateliê 297(San Paolo), 2nd Šiluva Art Biennial, HKW Haus der Kulturen der Welt (Berlino) e SAVVY Contemporary (Berlino). Tra 2020 e 2022, Pak ha collaborato nel team di Archive a Milano.

José Carlos Oscar (Rio de Janeiro, 1958) è un pittore-tipografo che vive e lavora a Rio de Janeiro. Il suo mestiere viene localmente chiamato "cartazista". Disegnatore e musico autodidatta, l'arte è sempre stata presente nella sua vita. Da quasi quarant'anni Oscar lavora come pittore-tipografo per una catena di supermercati della città, applicando diverse tecniche nella sua pratica quotidiana. Per lui, i cartelli affissi nello spazio pubblico sono parte importante dell'anima della città.

Gabriella Rebello Kolandra si laurea in Architettura e Urbanistica presso l'Universidade Federal do Rio de Janeiro e consegue un master in Arti Visive e Studi Curatoriali presso la NABA di Milano. La sua ricerca curatoriale si interessa allo spazio urbano come campo di sperimentazione politica e di produzione di controarrazioni, con un interesse centrale nello sviluppo di dialoghi interdisciplinari attraverso progetti curatoriali collettivi e collaborativi capaci di contestare, rinegoziare o riproporre determinate norme. Attualmente collabora con Archive Books in diversi progetti tra Berlino e Milano ed è membro del collettivo Critical Studies Department. Dal 2021 è assistente curatoriale presso l'Istituto per le Arti Contemporanee di Milano (Fondazione ICA Milano).

Galleria Eugenia Delfini

SUPPLIMCHI DE BACALHAU

Dosi per 35-38 supplimchi de bacalhau

Ingredienti

Per il risotto (45 min)
320g di riso arborio
250g di baccalà tagliato a pezzetti
200g di kimchi tagliato a pezzetti (suggerisco il marchio Bibigo)
50g di burro
70g di parmigiano
30ml di olio extravergine
200ml di vino bianco fermo
1 litro di brodo vegetale
10g di zenzero grattugiato o tagliato finemente
1 cipolla tagliata a cubetti
2 spicchi d'aglio interi
Sale
Pepe

Per l'impanatura (20min + 20min per cottura in forno)
3 uova
150g di pangrattato (meglio se fatto da voi con pane vecchio)
150g di farina di manioca
Sale
Pepe

Per accompagnare
Foglie di lattuga/di sesamo

Salsa (5 min)
1 cucchiaio di gochujang
1 cucchiaio di olio di sesamo tostato
1 cucchiaio di miele o sciroppo di agave o zucchero
2 cucchiai di salsa di soia
2 spicchi d'aglio
½ cucchiaino di pepe nero

Ricetta

Risotto:
In una padella, a fiamma bassa, rosolare con un filo d'olio gli spicchi d'aglio. Quando sono dorati, toglierli, alzare la fiamma e aggiungere il baccalà. Saltare per 3 minuti, spegnere il fuoco e lasciarlo riposare.

Nel frattempo in una pentola, a fuoco medio, far sciogliere il burro. Quando diventa color nocciola unire la cipolla e farla rosolare. Appena è pronta, alzare la fiamma, aggiungere il riso e tostarlo per qualche minuto. Sfumare con il vino bianco (fin quando non c'è più sentore d'alcool). Poi versare un mestolo di brodo e abbassare il fuoco, tenendolo a fiamma media.

Aggiungere il kimchi e lo zenzero, mescolare e versare ancora un altro mestolo di brodo. Dopo 2 minuti unire il baccalà e terminare la cottura del riso, mescolando di tanto in tanto e aggiungendo altro brodo quando necessario, senza eccedere con la quantità, specialmente verso la fine. Durante la cottura, regolare di sapidità con sale[1] e pepe.

Spegnere il fuoco e lasciar riposare il risotto per qualche minuto. Dopo, incorporare il grana e mescolare. Attendere infine che il risotto si raffreddi per poter iniziare il processo di impanatura.

Impanatura:
In una ciotola mescolare il pangrattato, la farina di manioca e un pizzico di sale. In un'altra ciotola mescolare le uova, due pizzichi di sale e un po' di pepe nero. Porre nella mano sinistra una piccola manciata di riso e modellarlo in una forma regolare allungata (quella del supplì). Passare nell'uovo sbattuto e poi nel mix di pangrattato e farina di manioca. Se si desidera una doppia impanatura, ripetere il processo.

Cottura:
In un forno preriscaldato a 210°C, cuocere i supplimchi de bacalhau per 20 minuti o comunque per il tempo necessario a dorarli completamente[2]. Girare a metà cottura. Avvolgere il supplimchi in una foglia di lattuga su cui è stata spalmata la salsa di accompagnamento.

Salsa:
In una ciotola versare l'olio di semi di sesamo tostati, la salsa di soia, il gochujang, il miele e il pepe. Mescolare finché non si ottiene una soluzione omogenea. Poi aggiungere i due spicchi d'aglio interi e lasciare riposare. Prima di mangiare, togliere gli spicchi d'aglio.

Consiglio per la salsa:
Può essere preparata con largo anticipo; con il passare del tempo diventa sempre più saporita!

[1]Attenzione che il baccalà può essere già di per sé salato e lo stesso vale per il kimchi.
[2]In alternativa alla cottura in forno, è possibile anche friggerli.

Bom apetite!

Rebeca Pak