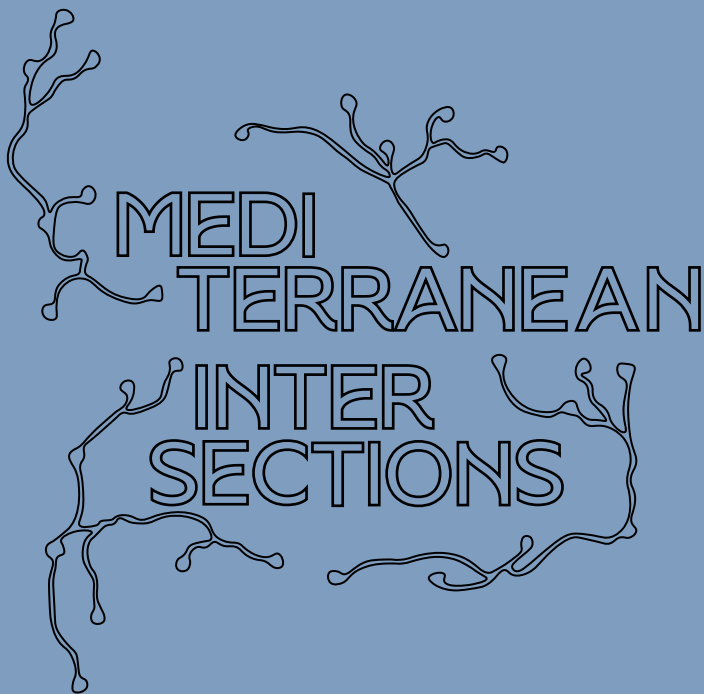




MEDITERRANEAN INTERSECTIONS
ISSUE 1

*Reflections on Art, Cuisine, and Ecology
across the Sea*

Curated by Yolenn Farges

MEDITERRANEAN INTERSECTIONS

Reflections on Art, Cuisine, and Ecology across the Sea

ISSUE 1

MEDITERRANEAN INTERSECTIONS

ISSUE 1

Reflections on Art, Cuisine, and Ecology across the Sea

A Project by
Yolenn Farges

In cooperation with



Edited by
Yolenn Farges, Marta Cillero Manzano

Produced by
Fondazione Studio Rizoma

Contributors / Texts
Marta Cillero Manzano
Yolenn Farges
Malomodo Studio

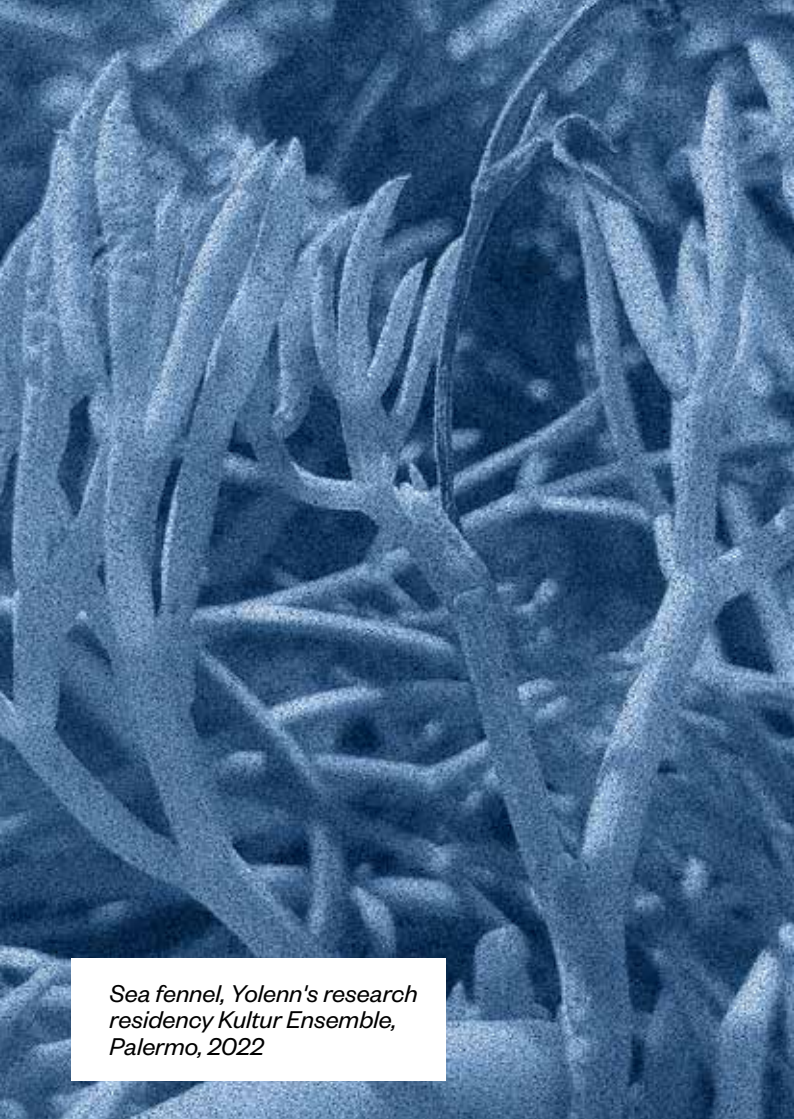
Photo credits
Yolenn Farges
Malomodo Studio

Graphic Design
MariaTeresa Daniele

Special Thanks
Lotte Bockmann

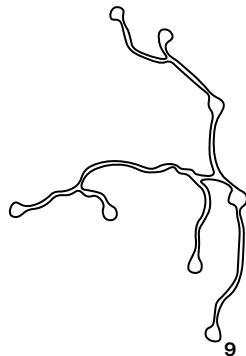
INDEX

- 9** *The idea behind Intersezioni Mediterranee*
Marta Cillero Manzano
- 23** *A personal journey and vision about Art and Food*
Yolenn Farges
- 39** *Artist - Cooks Voices*
Yolenn Farges
- 43** *Stone Soup and Other Ways of Practicing forms
of Conviviality*
Malomodo Studio
- 55** *Traslation*



*Sea fennel, Yolenn's research
residency Kultur Ensemble,
Palermo, 2022*

THE IDEA BEHIND INTERSEZIONI MEDITERRANEE



Intersezioni Mediterranee is not merely a cultural initiative, it is a political act. At Fondazione Studio Rizoma, we believe that today, more than ever, the intersection of art and cuisine must be reimagined as a site of resistance, regeneration, and social transformation. These two spheres, so often confined to separate discourses, are in fact deeply interwoven forms of knowledge, both rooted in place, history, and the ecosystems that sustain them.

10

This project arises from a pressing need: to confront the Mediterranean not as a postcard image or static heritage zone, but as a living, contested, and fragile territory shaped by centuries of migration, extraction, and resilience. In a region continuously subjected to political neglect and environmental degradation, we see in artistic and culinary practices not only forms of expression, but also tools for reclaiming agency, defending biodiversity, and asserting new ways of being in common.

Art has the power to disrupt narratives and imagine alternatives. Cuisine, when practiced with awareness and care, becomes a radical gesture, a daily ritual of environmental stewardship, cultural memory, and political solidarity. *Intersezioni Mediterranee* draws on these capacities to create spaces of collective inquiry, where recipes become archives, meals become assemblies, and tastes become testimonies of land and sea under pressure.

Inspired by Yolenn Farges' research and grounded in the complex reality of Palermo, a city emblematic of Mediterranean entanglements, we explore how food connects coastlines, ecologies, and communities across borders. This is a project about proximity and struggle, about care as a form of resistance, and about rethinking sustainability not as a technocratic fix, but as a cultural and

Marta Cillero Manzano

political horizon rooted in shared practices.

“Meals and tastings,” as Yolenn notes, “are moments of exchange, between people, recipes, knowledge, and fertile thoughts.” We take this seriously, using these gatherings as opportunities to generate dialogue around extraction, climate injustice, migration, and the commodification of local resources. Our aim is to reintegrate the knowledge embedded in culinary and artistic practices into public life, transforming them into living, participatory, and regenerative acts.

Through interdisciplinary formats, archives, workshops, collective cooking, and public forums, Intersezioni Mediterranee is serving as a platform for imagining new ecological alliances and cultural strategies. In doing so, we ask: how can art and cuisine together re-politicize our relationship with the Mediterranean? How can we turn everyday gestures into forces for systemic change? Supporting the research of Yolenn Farges and joining forces with her is not only a gesture of solidarity with a determined artist, it is a strategic investment in the kind of interdisciplinary, place-based work that Fondazione Studio Rizoma is committed to cultivating. Yolenn’s approach, which bridges culinary anthropology, artistic intervention, and ecological inquiry, speaks directly to our values: centering marginalized voices, activating public imagination, and grounding cultural production in social and environmental responsibility.

Her work offers critical insights into how food systems can resist commodification, how recipes can become repositories of migratory knowledge, and how shared meals can challenge extractive paradigms. In a time when cultural institutions are called to respond more urgently and tangibly to planetary crises, supporting Yolenn’s

11

Marta Cillero Manzano

research enables us to move from symbolic gestures to embodied, localized forms of action.

At Fondazione Studio Rizoma, we see Yolenn’s contribution not as peripheral but as central to our ongoing experimentation with new cultural ecologies. Backing her research is part of a broader commitment to building infrastructures of care and resistance, where artists, researchers, and communities come together not only to reflect the world as it is, but to rehearse the world as it could be. Her work reminds us that regeneration begins in kitchens as well as studios, and that transformation often starts with the smallest shared acts: growing, cooking, gathering, and imagining together.

12

Marta Cillero Manzano

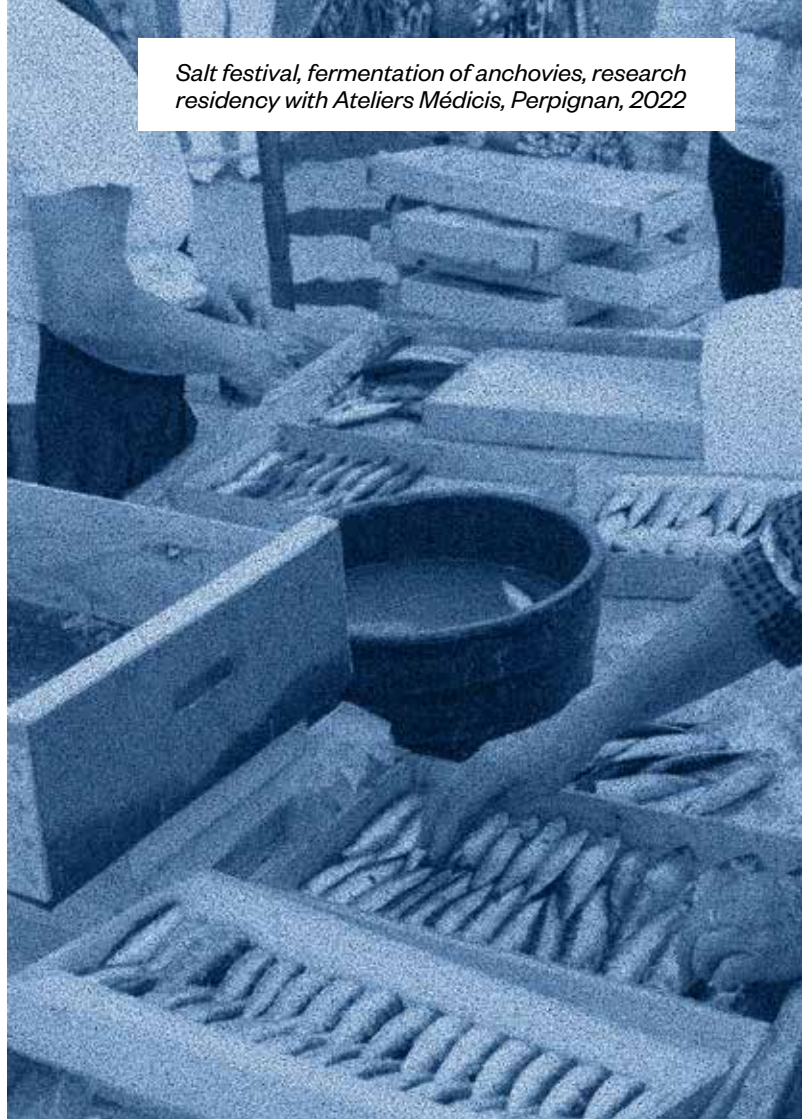


*Underground fermentation
of lemons, research residency
Kultur Ensemble, Palermo, 2022*



*Salpes, discovering
new marine species,
Belle-île-en-mer, 2021*

*Salt festival, fermentation of anchovies, research
residency with Ateliers Médicis, Perpignan, 2022*





*Salt festival, fermentation of anchovies, research
residency with Ateliers Médicis, Perpignan, 2022*



*Thistle rennet on
goat milk, research
residency with
Ateliers Médicis,
Ille-sur-Têt, 2022*



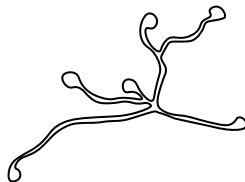
*Wild plants and fermentation food performance,
with Image Imatge art center, Orthez, 2021*



*Yolenn Farges, sea
fennel harvest for
glazes creation,
research residency
Kultur Ensemble,
Palermo, 2022*

A PERSONAL JOURNEY AND VISION OF ART AND FOOD

23



Yolenn Farges

24

I grew up between the Parisian suburbs and Belle-Île-en-Mer, a small island off the southern coast of Bretagne. There, scrambling over granite rocks, watching the tides shift, and spending long afternoons untangling fishing nets in the community, I began weaving a deep connection with marine ecosystems and the practices rooted in them.

*Fishing, foraging, cooking, diving,
and patiently observing
the coastline's transformations
are all gestures deeply embedded
in the daily life of islanders,
gestures that bind us intimately
to the forms of life we coexist with.*

Yolenn Farges

This grounding continues to shape my artistic practice, which unfolds through installations, often in collaboration with various forms of life, at the intersection of art and science.

Cuisine is one of my deepest interests, first as a creative and sensory act. Over time, this interest expanded to include environmental concerns through the exploration of edible wild plants, marine life, and fermentation techniques. This journey naturally led me to connect these reflections with my artistic work, which already explores our relationship with environments and non-human species.

*Since 2020,
cooking has emerged for me
as a powerful lens
through which to explore
another paradigm of "nature"
and the urgent need to live
in interspecies relation.*

25

Cooking together, sharing knowledge, preparing and enjoying a meal: these are simple yet potent acts, capable of forging links between living forms, transmitting stories, and nurturing collective reflection. I consider food as a medium: a living, moving material, capable of weaving sensitive narratives across species.

My first edible and cookable performances have taken place at Ateliers Blancarde (Marseille), the Phonies Bergères Festival (Jouers), Palazzo Butera and Cre.Zi. Plus (Palermo), Palais de Tokyo (Paris), Image/Imatge (Orthez), La Traverse (Marseille), the Ecomuseo del Mare (Palermo), and as part of the Ateliers en Cours program by Ateliers Médicis (Paris).

*The first form of cooking I explored was
fermentation,
which emerged during the health crisis
and in the midst of personal reflections
on our relationship with microbes.*

Yolenn Faïgues

To me, fermentation embodies microbial cooperation that challenges the boundaries of otherness, inviting us to think of "nature" not as an external landscape, but as a complex whole that includes us, that lives within us, in our bodies. This vast symbiosis has the power to transform us, both from within and from without, just as we, in turn, transform it.

Soon after, I integrated foraging and wild plants into my work, a practice that was already usual in my daily life. I began to see it as an entry point into an ecology of attention, one that necessarily involves observation, patience, learning, and oral transmission. It requires us to physically and mentally lower ourselves to the level of these plants in order to understand them, to be able to recognize, gather, and transform them. This approach deeply challenges dominant systems of control tied to food and nourishment.

26

*These resilient plants become
allies in a form of art that
values symbiosis and interdependence.*

Yolenn Faïgues

Living in island and port environments such as Belle-Île, Marseille, and Palermo has reinforced my belief that our terrestrial activities impact the sea just as the sea influences us.

This interconnection, linked to culinary practices, becomes a way to deepen our intimacy with the marine environment.

Cooking with the sea and foraging at low tide are ways to understand and care for this ecosystem. So, more recently, I have focused specifically on food from the sea and bodies of water, as a way to address this particular ecosystem and the critical issues it faces: such as overfishing, rising water temperatures, the presence of microplastics and heavy metals, and the spread of intensive aquaculture. At the same time, I aim to shed light on fertile alternatives, drawn from both ancestral and emerging regenerative practices for aquatic environments, such as bivalve or seaweed aquaculture, for example.

In this way, collective cooking sessions, recipe sharing, and the act of eating together become spaces of poetic and political experimentation, where interspecies relationships are revealed, cultivated, and degustated.

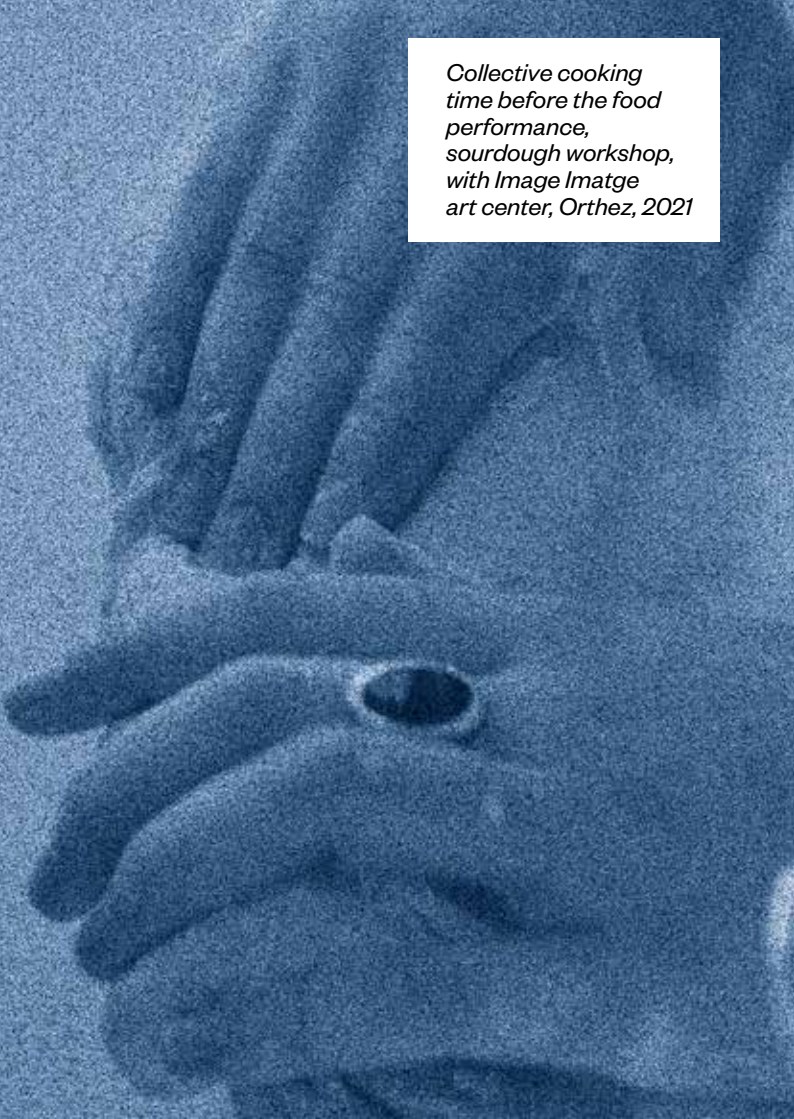
This research has led me to understand that food goes far beyond mere sustenance: it is a mirror of political, economic, and ecological realities, past and present. It is a field of collective struggle. The way we eat, our choices, are tools of renewal, resistance, and tangible means to act toward a fertile and collective approach to ecology.

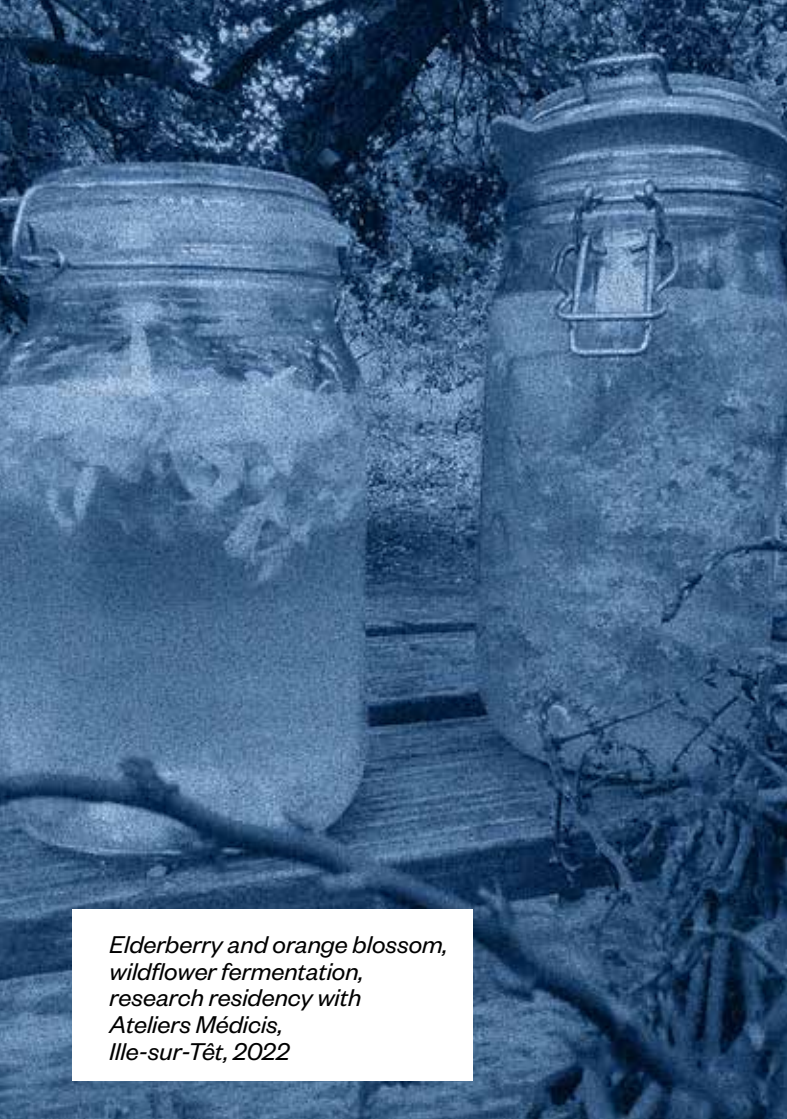
I wanted to collect the thoughts and voices of various artists, researchers, cooks and friends who are dear to me, as I consider research as a continuous and growing contamination.

*Collective cooking time before the food performance,
sourdough workshop, with Image lmatge art center,
Orthez, 2021*

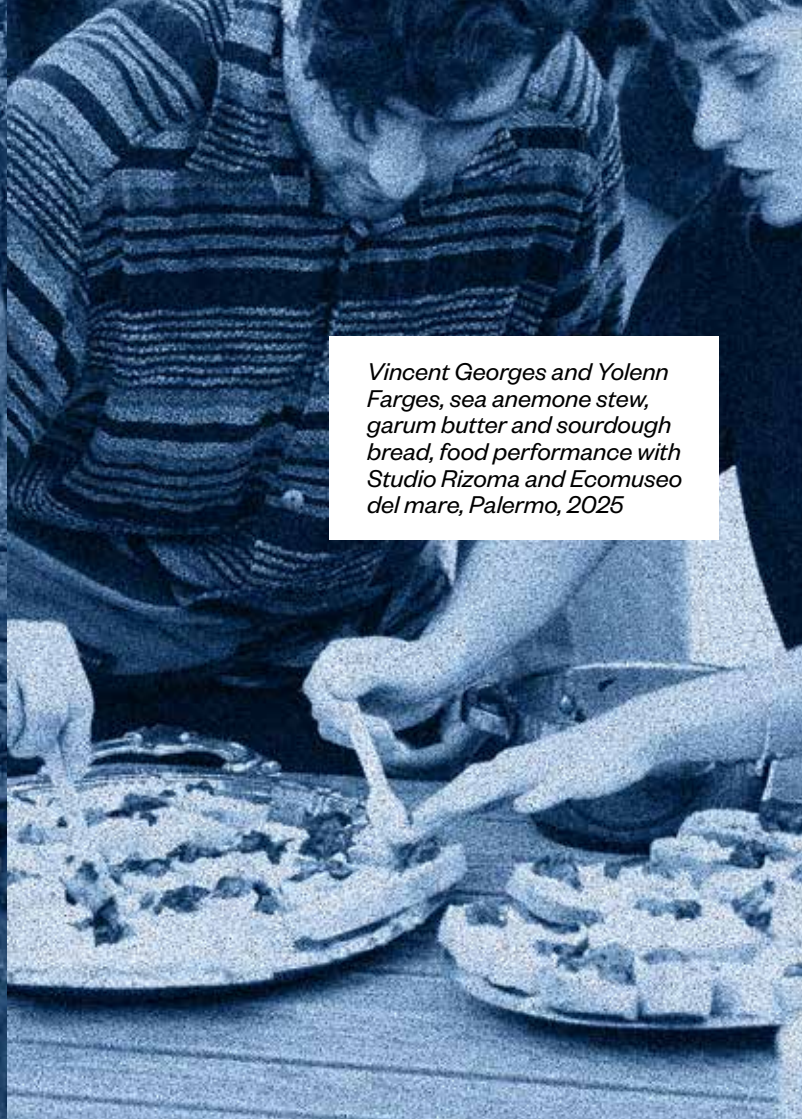


*Collective cooking
time before the food
performance,
sourdough workshop,
with Image lmatge
art center, Orthez, 2021*





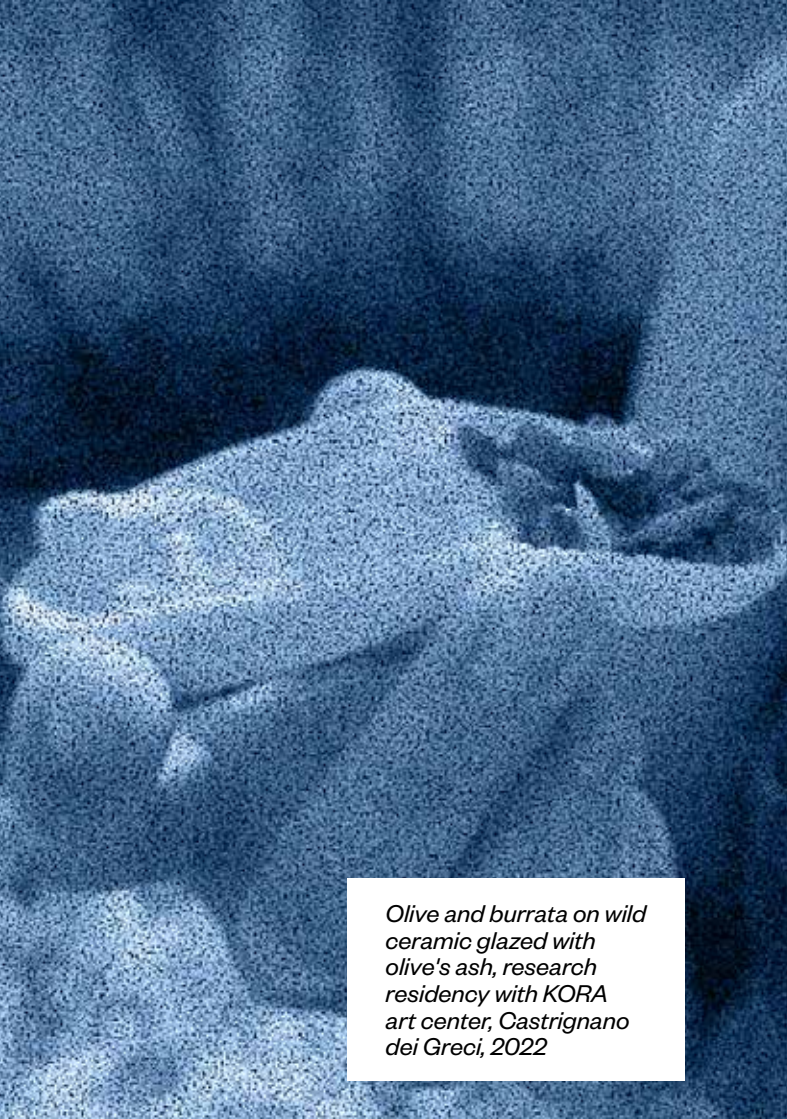
*Elderberry and orange blossom,
wildflower fermentation,
research residency with
Ateliers Médicis,
Ile-sur-Têt, 2022*



*Vincent Georges and Yolenn
Farges, sea anemone stew,
garum butter and sourdough
bread, food performance with
Studio Rizoma and Ecomuseo
del mare, Palermo, 2025*

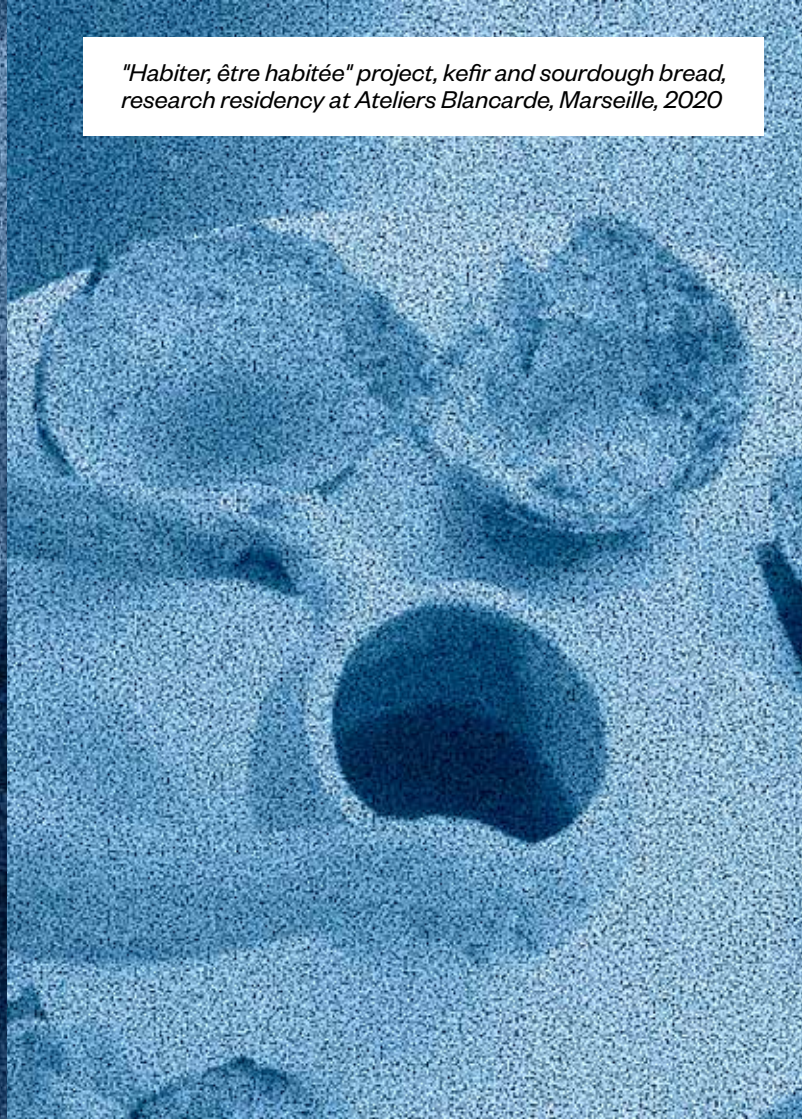


*"Il gusto della nebbia", fermented food
performance, Spazio CreZi, Palermo, 2022*



*Olive and burrata on wild
ceramic glazed with
olive's ash, research
residency with KORA
art center, Castrignano
dei Greci, 2022*

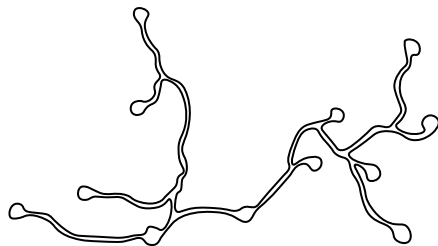
*"Habiter, être habitée" project, kefir and sourdough bread,
research residency at Ateliers Blancarde, Marseille, 2020*





*Lemon verbena,
workshop "Cueilli,
fermenté, tissé",
with Image Imatge
art center, Orthez, 2021*

ARTIST-COOKS' VOICES



39

40

Art and cuisine are ways of learning, creating, and transforming. In everyday life, they take the form of simple but powerful gestures: cooking together, gathering seaweed, assembling sensorialities. Art, for its part, transforms these gestures into spaces of experimentation, connection, and narration. It proposes new ways of relating to others, including non-humans. Art and cuisine thus create tools for interspecies understanding through simple, everyday uses: cooking with wild plants, fermenting with bacteria, experimenting with a recipe, these are ways of dealing with disorder, getting to know it better, and learning to live with it.

This publishing series is conceived as an ecosystem, collecting the thoughts and voices of various artists, researchers, and cooks. Here is the testimony of the collective Malomodo:

Yolenn Farges

Francesca Melina is currently a PhD candidate in Sustainable Development and Climate Change at Ca'Foscari University of Venice/IUSS Pavia. Her research focuses on the role of art as a promoter of sustainable development and a creator of Commons, combining theoretical and practical approaches in a transdisciplinary perspective.

Gioele Bertin is a Graphic Designer and Artist with roots in painting and digital design, shaped by his education at the Accademia di Belle arti di Brera. His work strikes a balance between visual design, artistic research, and culinary exploration, turning every project into a narrative that explores stories and meanings with depth.

In 2015, they co-founded Malomodo Studio, an artistic entity that connects communities, food and cultural reflection to explore local dynamics. With a transdisciplinary approach, Malomodo uses food as a tool to examine the relationship between nature and culture, inviting the public to look at the ordinary from fresh perspectives. It promotes new reflective practices with the aim of generating a critical and ecological attitude, seeking to create a symbiosis between theory and practice. This is with the intention of understanding art as a transformative process, which allows us to observe ourselves from a non-cultural perspective.

In November 2025 they will take part in the Between Land and Sea festival by Studio Rizoma, presenting a participatory cuisine and a collective meal in a public space: Piazza Magione. Their work will explore the liminal space between land and sea through the lens of salt. Coastal ecologies are liminal spaces of connection between natural and cultural elements, between human and non-human presences. The landscape becomes a living mirror of interspecies relations, of stories, knowledge, and forms of resistance.

Collective practices are tools for reclaiming places and relationships, imagining new ecological futures. In this context, Malomodo's project Stone Soup reflects on cooking as a way of weaving common relations between land and sea. Transforming a public space of the city into an open-air collective kitchen means creating a ritual of care and sharing. It becomes a table and a hearth, a meeting point between people, their culinary habits, and the other living beings that grow and dwell in the territory. Food is a bridge between our bodies and what surrounds us, a threshold dimension that intensifies this encounter and form of reciprocal exchange.

41

Yolenn Farges

Starting from ingredients tied to salt (halophytic plants, pickled foods, salt-based cooking and preservation methods), this collective meal becomes a living act of creation, resurgence, and transmission of memories and knowledge. Gathering seaweed, preparing fermented dishes, and cooking in the streets are both symbolic and practical acts of reappropriation, and a political reflection on our relationship with food, the environment, and the Mediterranean.

42

Yolenn Farges

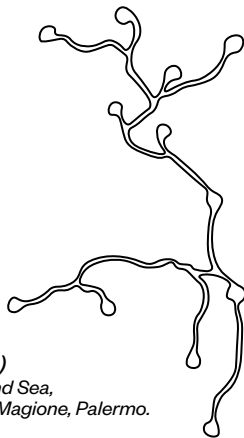
Malomodo invites us to observe how gastronomic geographies and marine-terrestrial ecologies are porous, how our eating habits tell stories of migration and resistance, and how cooking together is a gesture of social regeneration. Their practice takes art outside of museum spaces, inviting people to touch it and even eat it, turning conviviality into a performative act of care towards our cities and ecosystems.

STONE SOUP AND OTHER WAYS OF PRACTICING FORMS OF CONVIVIALITY

STONE SOUP AND OTHER WAYS
OF PRACTICING FORMS OF CONVIVIALITY

43

44



Malomodo Studio

Francesca Melina and Gioele Bertin (Malomodo)
As part of their participation in the festival *Between Land and Sea*,
with Fondazione Studio Rizoma, November 8, 2025, Piazza Magione, Palermo.

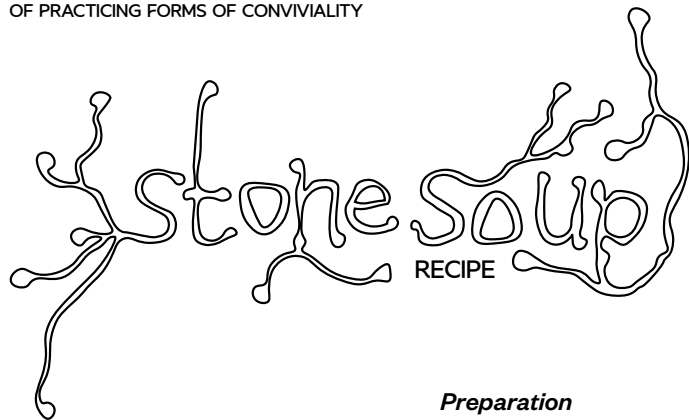
Cooking and reflecting on food and food systems today represents, for us, an act of resistance. Resistance against individualism, polarisation, and a system of thought based on differences, a system that seeks to instil fear, which too often turns into anger and violence. Fear of what is “different,” perceived as distant, unknown, and incomprehensible and therefore frightening. Food, by contrast, brings us closer to what we share: the human and non-human necessity of nourishment for survival, and above all, a dimension in which difference is synonymous with facets, memories, variety, and richness.

“We are what we eat” is a saying that has guided our practice from the very beginning.

Around food, we can gather to share: to create a space in which to approach ingredients and the people who inhabit that moment with us. One can “make space” for tales, memories, and stories of the past, present, and future. Every ingredient is a doorway to exploring relationships between ourselves and the environment, blurring the boundaries between bodies. The act of preparing, cooking, and sharing food is therefore profoundly intimate: gestures that bring us closer and allow us to know one another, not to understand one another fully. All the senses are involved, and the bodily dimension forces us to root ourselves in the present moment. At a time when everything moves fast, when everything is devoted to performance and profit, we often forget to listen.

45

Malomodo Studio



Preparation

Collect sea stones from a clean water area. Choose stones with a thin layer of algae and shells on their surface (at least 1 mm). Place plenty of olive oil in a pan. If desired, add some fresh cherry tomatoes and chilli pepper, sautéing for a few minutes (do not overcook). Add the stones so that they are fully covered, sauté them for a few minutes, then cover with plenty of water, including a glass of seawater. Let the stones simmer for at least 15 minutes. Remove the stones and serve warm.

Ingredients

Sea stones, as needed
Water
Olive oil
Cherry tomatoes
(optional)

Malomodo Studio

The story of the Stone Soup is part of our childhood memories, now forming a constellation of family stories. It tells us how food can be the centre and the instrument for approaching what we do not yet know, developing forms of trust and care. The conviviality that arises from a simple gesture, like cooking a soup, leads each person to bring something of themselves to the table: in the tale, an ingredient; in our practice, a part of ourselves and of those who share that moment with us, making space for what usually remains unspoken.

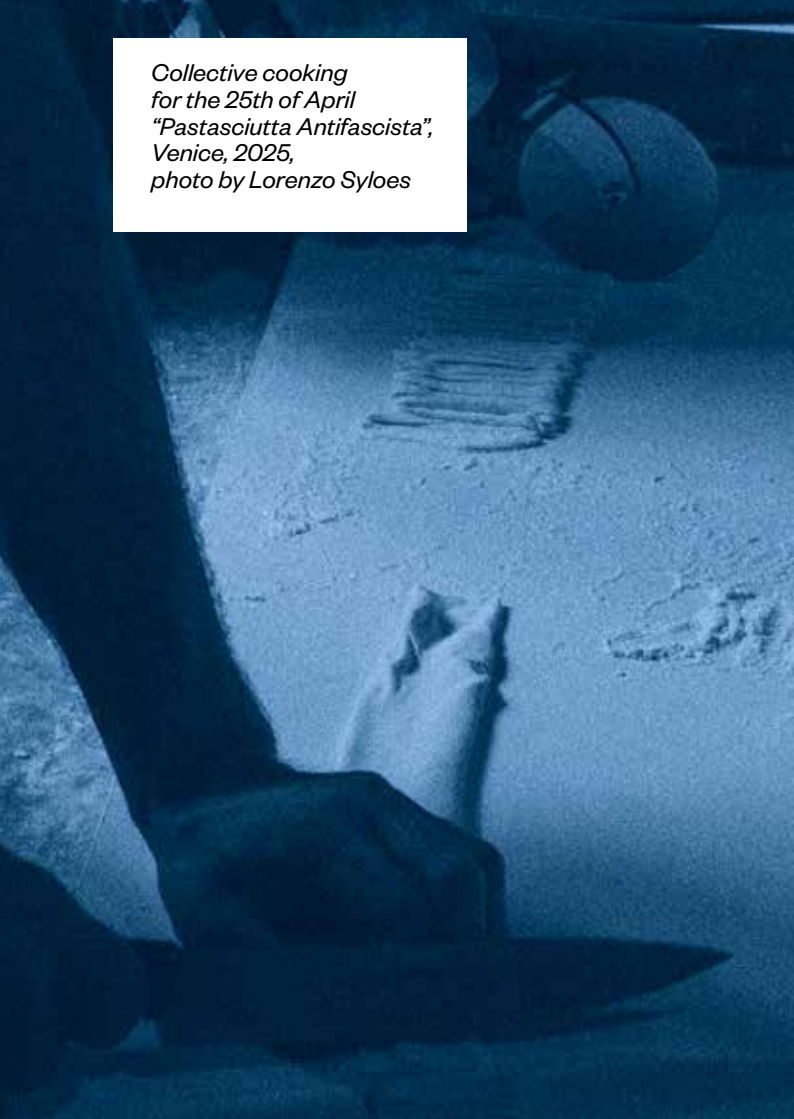
Note

This recipe is a base that can be enriched with vegetables, other seasonings, or pasta, as is done in Marsala.



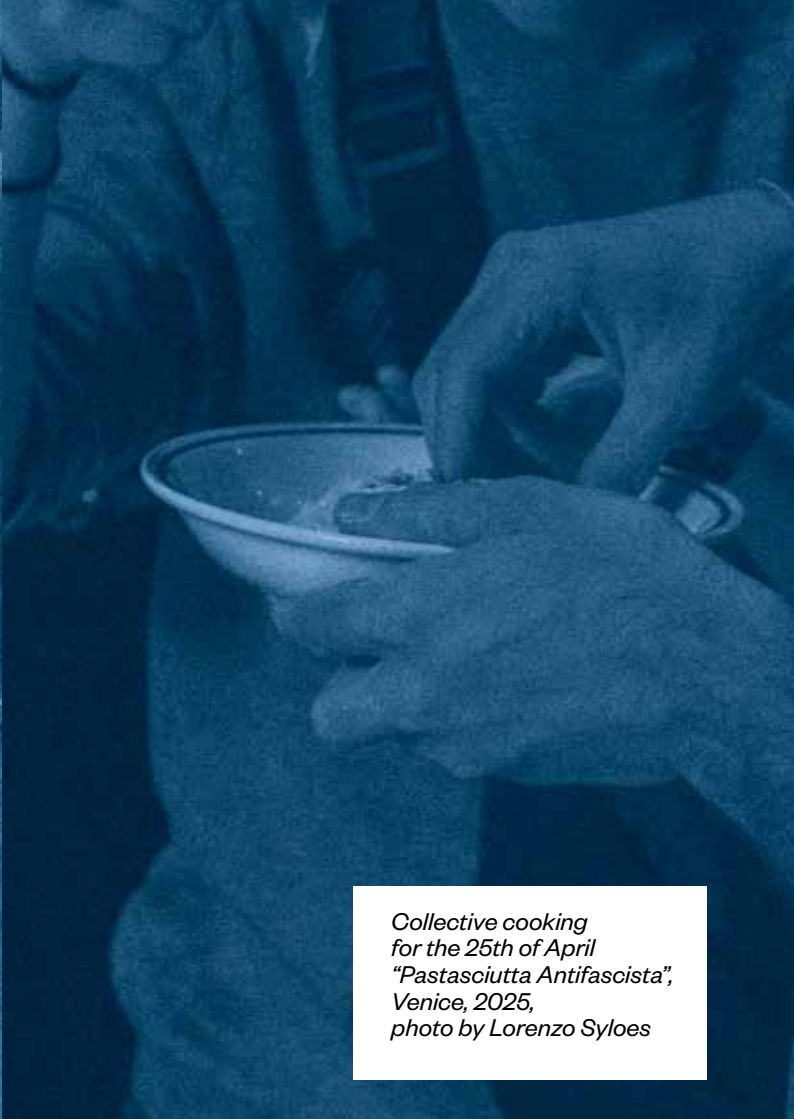
Stone soup, Palermo, 2025

*Collective cooking
for the 25th of April
"Pastasciutta Antifascista",
Venice, 2025,
photo by Lorenzo Syloes*





Collective cooking for the 25th of April "Pastasciutta Antifascista", Venice, 2025, photo by Lorenzo Syloes



*Collective cooking
for the 25th of April
"Pastasciutta Antifascista",
Venice, 2025,
photo by Lorenzo Syloes*

*Performance "Scarpetta: From Chaos to Form",
Venice, 2025, photo by @spectrumtribe*



*Performance "Edible
Landscapes, Edible Bodies",
Marrakech, ISE Congress,
2024*



INTERSEZIONI MEDITERRANEE

Riflessioni su arte, cucina ed ecologia

55

56

Marta Cillero Manzano

Intersezioni Mediterranee non è soltanto un'iniziativa culturale, è anche un atto politico. Noi di Fondazione Studio Rizoma crediamo che oggi più che mai, l'intersezione tra arte e cucina debba essere ripensata come luogo di resistenza, rigenerazione e trasformazione sociale. Queste due sfere spesso confinate in discorsi separati, sono in realtà forme di conoscenza profondamente intrecciate, radicate nei luoghi, nella storia e negli ecosistemi che le sostengono.

Questo progetto nasce da un'urgenza: affrontare il Mediterraneo non come immagine da cartolina o monumento cristallizzato, ma come territorio vivo, conteso e fragile, plasmato da secoli di migrazioni, sfruttamento e resilienza. In una regione continuamente soggetta a incuria politica e degrado ambientale, vediamo nelle pratiche artistiche e culinarie non solo forme di espressione, ma anche strumenti per riappropriarsi di un'agency, difendere la bio-diversità e affermare nuovi modi di essere in comune.

L'arte ha il potere di interrompere narrazioni e immaginare alternative. La cucina, quando praticata con consapevolezza e cura, diventa un gesto radicale, un rituale quotidiano di tutela ambientale, memoria culturale e solidarietà. Intersezioni Mediterranee si fonda su queste capacità per creare spazi di ricerca collettiva, dove le ricette diventano archivi, i pasti diventano assemblee, e i sapori diventano testimonianze di terre e mari sotto pressione. Ispirati dalla ricerca di Yolenn Farges e radicati nella complessa realtà di Palermo, esploriamo come il cibo connetta coste, ecologie e comunità al di là delle frontiere. Questo è un progetto sulla prossimità e sul conflitto, sulla cura come forma di resistenza, e su un ripensamento della sostenibilità non come soluzione tecnocratica, ma come orizzonte culturale e politico radicato in pratiche condivise.

"I pasti e le degustazioni" come nota Yolenn, "sono momenti di scambio tra persone, ricette, conoscenze e pensieri fertili". Prendiamo sul serio questa affermazione, utilizzando questi incontri come occasioni per generare dialogo intorno a estrazione, ingiustizia climatica, migrazione e mercificazione delle risorse locali. Il nostro obiettivo è reintegrare nelle pratiche pubbliche il sapere custodito in quelle artistiche e culinari trasformandoli in atti partecipativi e rigenerativi.

Attraverso formati interdisciplinari, archivi, workshop, cucine collettive e forum pubblici, Intersezioni Mediterranee si propone come piattaforma per immaginare nuove alleanze ecologiche e strategie culturali. Così facendo, ci chiediamo: Come possono arte e cucina, insieme, ripolitizzare il nostro rapporto con il

Mediterraneo? Come possiamo trasformare i gesti quotidiani in forze di cambiamento sistemico?

Sostenere la ricerca di Yolenn Farges e unirvi a lei non è soltanto un gesto di solidarietà verso un'artista determinata; è un investimento strategico nel tipo di lavoro interdisciplinare e radicato nei territori che la Fondazione Studio Rizoma si impegna a coltivare. L'approccio di Yolenn, che intreccia antropologia culinaria, intervento artistico e ricerca ecologica, parla direttamente ai nostri valori: mettere al centro le voci marginalizzate, attivare l'immaginazione pubblica e radicare la produzione culturale nella responsabilità sociale e ambientale.

Il suo lavoro offre spunti critici su come i sistemi alimentari possano resistere alla mercificazione, le ricette diventare depositi di conoscenze migratorie e i pasti condivisi possano mettere in discussione paradigmi estrattivi. In un momento in cui le istituzioni culturali sono chiamate a rispondere con maggiore urgenza e concretezza alle crisi planetarie, sostenere la ricerca di Yolenn ci permette di passare da gesti simbolici ad azioni incarnate e localizzate.

In Fondazione Studio Rizoma vediamo il contributo di Yolenn non come marginale, ma come centrale nel nostro esperimento continuo di nuove ecologie culturali. Sostenere la sua ricerca significa partecipare a un impegno più ampio: costruire infrastrutture di cura e resistenza, dove artista, ricercatore e comunità si incontrano non solo per riflettere il mondo così com'è, ma per provare a metterlo in scena come potrebbe essere. Il suo lavoro ci ricorda che la rigenerazione inizia tanto nelle cucine quanto negli studi, e che la trasformazione spesso prende avvio dai gesti più piccoli e condivisi: coltivare, cucinare, riunirsi e immaginare insieme.

57

Marta Cillero Manzano

58

Yolenn Farges

Sono cresciuta tra le periferie parigine e Belle-Île-en-Mer, una piccola isola al largo della costa meridionale della Bretagna. Lì, arrampicandomi sulle rocce di granito, osservando il ritmo delle maree e trascorrendo lunghi pomeriggi a districare le reti da pesca insieme alla comunità, ho iniziato a tessere un legame profondo con gli ecosistemi marini e con le pratiche radicate in essi. Pescare, raccogliere, cucinare, immergersi, osservare con pazienza le trasformazioni della costa sono tutti gesti profondamente radicati nella vita quotidiana degli isolani, gesti che ci legano intimamente alle forme di vita con cui coesistiamo. Questa connessione continua a plasmare la mia pratica artistica, che si sviluppa attraverso installazioni in collaborazione con diverse forme di vita, all'intersezione tra arte e scienza.

La cucina è uno dei miei interessi più profondi, come atto creativo e sensoriale. Con il tempo questo interesse si è ampliato fino a includere preoccupazioni ambientali attraverso l'esplorazione delle piante selvatiche commestibili, della vita marina e delle tecniche di fermentazione. Questo percorso mi ha portata naturalmente a connettere tali riflessioni con il mio lavoro artistico, che già indaga il nostro rapporto con gli ambienti e con le specie non umane.

Dal 2020, cucinare è diventato per me come una lente potente attraverso cui esplorare un altro paradigma di "natura" e l'urgenza di vivere in relazione interspecifica. Cucinare insieme, condividere conoscenze, preparare e gustare un pasto sono atti semplici ma potenti, capaci di tessere legami tra forme di vita, trasmettere storie e nutrire riflessioni collettive. Considero il cibo come un medium, una materia viva e in movimento capace di intrecciare narrazioni sensibili attraverso le specie.

Le mie prime performance edibili e cucinabili si sono svolte agli Ateliers Blancarde (Marsiglia), al Festival Phonies Bergères (Jouers), a Palazzo Butera e Cre.Zi Space (Palermo), al Palais de Tokyo (Parigi), a Image/Imatge (Orthez), a La Traverse (Marsiglia), all'Ecomuseo del Mare (Palermo) e attraverso il programma Ateliers en Cours degli Ateliers Médicis (Parigi).

La prima pratica culinaria che ho esplorato è stata la fermentazione, emersa durante la crisi sanitaria e nel mezzo di riflessioni personali sul nostro rapporto con i microbi. Per me, la fermentazione incarna la cooperazione microbica che mette in discussione i confini dell'alterità, invitandoci a pensare la "natura" non come un paesaggio esterno, ma come un insieme complesso che ci include, che vive dentro di noi, nei nostri corpi. Questa vasta simbiosi ha il potere di trasformarci sia dall'interno che dall'esterno, proprio come noi, a nostra volta, la trasformiamo.

Poco dopo ho integrato nella mia pratica la raccolta di piante spontanee, già presente nella mia vita quotidiana. Ho iniziato a considerarla un punto d'ingresso verso un'ecologia dell'attenzione, che implica necessariamente osservazione, pazienza, apprendimento e trasmissione orale. Questa pratica richiede di abbassarsi fisicamente e mentalmente al livello di queste piante per comprenderle, riconoscerle, raccogliere e trasformarle. Questo approccio mette profondamente in discussione i sistemi dominanti di controllo legati al cibo e al nutrimento. Queste piante resilienti diventano alleate in una forma d'arte che valorizza la simbiosi e l'interdipendenza.

Vivere in contesti insulari e portuali come Belle-Île, Marsiglia e Palermo ha rafforzato la mia convinzione che le nostre attività terrestri influenzino il mare tanto quanto il mare influenza noi. Questa interconnessione legata alle pratiche culinarie, diventa un modo per approfondire la nostra intimità con l'ambiente marino. Cucinare con il mare e raccogliere con la bassa marea sono modi per comprendere e prendersi cura di questo ecosistema. Più recentemente mi sono concentrata specificamente sul cibo proveniente dal mare e dalle acque interne, come modo per affrontare questo ecosistema e le criticità che lo attraversano: la pesca eccessiva, l'aumento delle temperature dell'acqua, le microplastiche, i metalli pesanti e l'acquacoltura intensiva. Al tempo stesso, cerco di mettere in luce alternative fertili, ispirate tanto a pratiche ancestrali quanto a quelle rigenerative emergenti come l'acquacoltura di bivalvi o di alghe.

In questo modo, le sessioni di cucina collettiva, la condivisione di ricette e l'atto stesso del mangiare insieme diventano spazi di sperimentazione poetica e politica, in cui le relazioni interspecifiche si rivelano, si coltivano e si assaporano.

Questa ricerca mi ha portata a comprendere che il cibo va ben oltre il semplice sostentamento: è uno specchio delle realtà politiche, economiche ed ecologiche passate e presenti. È un campo di lotta collettiva. Il modo in cui mangiamo, le nostre scelte, sono strumenti di rinnovamento e di resistenza, mezzi concreti per agire verso un approccio fertile e condiviso all'ecologia.

Questa serie editoriale è pensata anch'essa come un ecosistema. Ho voluto raccogliere i pensieri e le voci di diversi artisti, ricercatori, cuochi e amici a me cari come semi piantati nel terreno fertile della rinascita.

59

Yolenn Farges

60

Yolenn Farges

L'arte e la cucina sono modi di apprendere, creare e trasformare. Nella vita quotidiana si incarnano in gesti semplici ma potenti: cucinare insieme, raccogliere alghe, assemblare sensorialità. L'arte, da parte sua, trasforma questi gesti in spazi di sperimentazione, connessione e narrazione proponendo nuove modalità di relazione con gli altri, inclusi i non-umani. Arte e cucina creano così strumenti di comprensione interspecifica attraverso usi quotidiani e semplici: cucinare con le piante spontanee, fermentare con i batteri, sperimentare con una ricetta sono modi per confrontarsi con il disordine, imparare a conoscerlo meglio e apprendere come viverci insieme.

Questa serie editoriale è concepita come un ecosistema, che raccoglie i pensieri e le voci di diversi artisti, ricercatori e cuochi. La prima testimonianza è quella del collettivo Malomodo:

Francesca Melina è attualmente dottoranda in Sustainable Development and Climate Change presso l'Università Ca' Foscari di Venezia/IUSS Pavia. La sua ricerca si concentra sul ruolo dell'arte come promotrice di sviluppo sostenibile e generatrice di Commons, combinando approcci teorici e pratici in una prospettiva transdisciplinare.

Gioele Bertin è Graphic Designer e Artista con radici nella pittura e nel design digitale, formatosi all'Accademia di Belle Arti di Brera. Il suo lavoro cerca un equilibrio tra design visivo, ricerca artistica ed esplorazione culinaria, trasformando ogni progetto in una narrazione che esplora storie e significati in profondità.

Nel 2015 hanno co-fondato Malomodo Studio, un'entità artistica che connette comunità, cibo e riflessione culturale per esplorare le dinamiche locali. Con un approccio transdisciplinare, Malomodo utilizza il cibo come strumento per indagare il rapporto tra natura e cultura, invitando il pubblico a guardare l'ordinario da nuove prospettive. Promuove pratiche riflessive innovative con l'obiettivo di generare un atteggiamento critico ed ecologico, cercando di creare una simbiosi tra teoria e pratica. Questo con l'intenzione di comprendere l'arte come processo trasformativo, che ci permette di osservarci da un punto di vista non esclusivamente culturale.

Nel novembre 2025 parteciperanno al festival Between Land and Sea di Studio Rizoma, presentando una cucina partecipativa e un pasto collettivo in uno spazio pubblico: Piazza Magione. Il loro lavoro esplorerà lo spazio liminale tra terra e mare attraverso la lente del sale.

Le ecologie costiere sono spazi liminali di connessione tra elementi naturali e culturali, tra presenze umane e non-umane. Il paesaggio diventa uno specchio vivente delle relazioni interspecifiche di storie, saperi e forme di resistenza. Le pratiche collettive sono strumenti per riappropriarsi dei luoghi e delle relazioni, immaginando nuovi futuri ecologici. In questo contesto, il loro progetto "Stone Soup" riflette sulla cucina come modo di tessere relazioni comuni tra terra e mare: trasformare lo spazio pubblico della città in una cucina collettiva all'aperto significa creare un rituale di cura e condivisione. Diventa una tavola e un focolare, un punto d'incontro tra persone, le loro abitudini culinarie e gli altri esseri viventi che crescono e abitano il territorio. Il cibo è un ponte tra i nostri corpi e ciò che ci circonda, una soglia che intensifica l'incontro e la forma di scambio reciproco.

A partire da ingredienti legati al sale (piante alofite, cibi in salamoia, metodi di cottura e conservazione basati sul sale), questo pasto collettivo diventa un atto vivente di creazione, rinascita e trasmissione di memorie e saperi. Raccogliere alghe, preparare piatti fermentati e cucinare per strada sono atti al tempo stesso simbolici e pratici di riappropriazione e una riflessione politica sul nostro rapporto con il cibo, l'ambiente e il Mediterraneo. Malomodo ci invita a osservare come le geografie gastronomiche e le ecologie marino-terrestri siano porose, come le nostre abitudini alimentari raccontino storie di migrazione e resistenza, e come cucinare insieme sia un gesto di rigenerazione sociale. La loro pratica porta l'arte fuori dagli spazi museali, invitando le persone a toccarla e persino a mangiarla, trasformando la convivialità in un atto performativo di cura verso le nostre città e i nostri ecosistemi.

61

Yolenn Farges

62

Malomodo Studio

Cucinare e riflettere sul cibo e sui sistemi alimentari oggi rappresenta, per noi, un atto di resistenza. Resistenza contro l'individualismo, la polarizzazione e un sistema di pensiero basato sulla differenza, un sistema che cerca di instillare paura che troppo spesso si trasforma in rabbia e violenza. Paura di ciò che è "diverso", percepito come distante, sconosciuto e incomprensibile e quindi minaccioso. Il cibo, al contrario, ci avvicina a ciò che condividiamo: la necessità, umana e non umana, del nutrimento per la sopravvivenza e soprattutto una dimensione in cui la differenza è sinonimo di sfaccettature, memorie, varietà e ricchezza. "Siamo ciò che mangiamo" è un detto che ha guidato la nostra pratica fin dall'inizio.

Attorno al cibo possiamo ritrovarci per condividere, per creare uno spazio in cui avvicinarci agli ingredienti e alle persone che abitano con noi quel momento. Si può "fare spazio" a racconti, memorie e storie del passato, del presente e del futuro. Ogni ingrediente è una porta per esplorare le relazioni tra noi e l'ambiente, sfumando i confini tra i corpi. L'atto di preparare, cucinare e condividere il cibo è dunque profondamente intimo: gesti che ci avvicinano e ci permettono di conoscerci, non di comprenderci del tutto. Tutti i sensi sono coinvolti, e la dimensione corporea ci costringe a radicarci nel momento presente. In un tempo in cui tutto scorre veloce, in cui tutto è votato alla performance e al profitto, spesso dimentichiamo di ascoltare.

RICETTA DELLA ZUPPA DI PIETRE

Ingredienti:

Pietre marine (q.b.), acqua, olio d'oliva, pomodorini (facoltativi).

Preparazione:

Raccogliere pietre marine in un'area dalle acque pulite. Scegliere pietre con un sottile strato di alghe e conchiglie sulla superficie (almeno 1 mm). Versare abbondante olio d'oliva in una padella. Se si desidera, aggiungere alcuni pomodorini freschi e peperoncino, facendoli soffriggere per qualche minuto (senza cuocerli troppo). Aggiungere le pietre in modo che siano completamente ricoperte, saltarle per alcuni minuti, quindi coprire con abbondante acqua, includendo un bicchiere di acqua di mare. Lasciar sobbollire le pietre per almeno 15 minuti. Rimuovere le pietre e servire ancora caldo.

La storia della Zuppa di pietre fa parte dei nostri ricordi d'infanzia, ora costellazione di racconti familiari. Ci insegna come il cibo possa essere centro e strumento per avvicinarci a ciò che

ancora non conosciamo, sviluppando forme di fiducia e cura. La convivialità che nasce da un gesto semplice, come cucinare una zuppa, porta ciascuno a mettere qualcosa di sé sulla tavola. Nel racconto, un ingrediente e nella nostra pratica, una parte di noi e di coloro che condividono con noi quel momento, creando spazio per ciò che di solito rimane inespresso.

Note: Questa ricetta è una base che può essere arricchita con verdure, altri condimenti o pasta, come avviene a Marsala.

63

Malomodo Studio

1. Finocchio marino, residenza di ricerca Kultur Ensemble, Palermo, 2022

13. Fermentazione sotterranea di limoni, residenza di ricerca Kultur Ensemble, Palermo, 2022

14. Salpe, scoperta di nuove specie marine, Belle-Île-en-Mer, 2021

16-18. Festival del sale, fermentazione di acciughe, residenza di ricerca con Ateliers Médicis, Perpignan, 2022

19. Caglio di cardo nel latte di capra, residenza di ricerca con Ateliers Médicis, Ile-sur-Têt, 2022

20. Piante spontanee e fermentazioni, performance culinaria con Image Imatge Art Center, Orthez, 2021

21-22. Yolenn Farges, raccolta di finocchio marino per la creazione di smalti, residenza di ricerca Kultur Ensemble, Palermo, 2022

29-30. Momento di cucina collettiva prima della performance culinaria, laboratorio sul lievito madre, con Image Imatge Art Center, Orthez, 2021

31. Sambuco e fiori d'arancio, fermentazione di fiori selvatici, residenza di ricerca con Ateliers Médicis, Ile-sur-Têt, 2022

32. Vincent Georges e Yolenn Farges, stufato di anemoni di mare, burro al garum e pane a lievitazione naturale, performance culinaria con Studio Rizoma ed Ecomuseo del Mare, Palermo, 2025

33-34. "Il gusto della nebbia", performance culinaria di fermentazione, Spazio Cre.Zi, Palermo, 2022

35. Oliva e burrata su ceramica selvatica smaltata con cenere d'oliva, residenza di ricerca con KORA Art Center, Castrignano dei Greci, 2022

36. Progetto "Habiter, être habité", kefir e pane a lievitazione naturale, residenza di ricerca presso Ateliers Blancarde, Marsiglia, 2020

37-38. Verbena odorosa, workshop "Cueilli, fermenté, tissé", con Image Imatge Art Center, Orthez, 2021

49. Zuppa di pietre, Palermo, 2025

50-52. Cucina collettiva per il 25 aprile "Pastasciutta Antifascista", Venezia, 2025. Foto di Lorenzo Syloes

53. Performance "Scarpetta: dal caos alla forma", Venezia, 2025. Foto di @spectrumtribe

54. Performance "Paesaggi commestibili, corpi commestibili", Marrakech, Congresso ISE, 2024

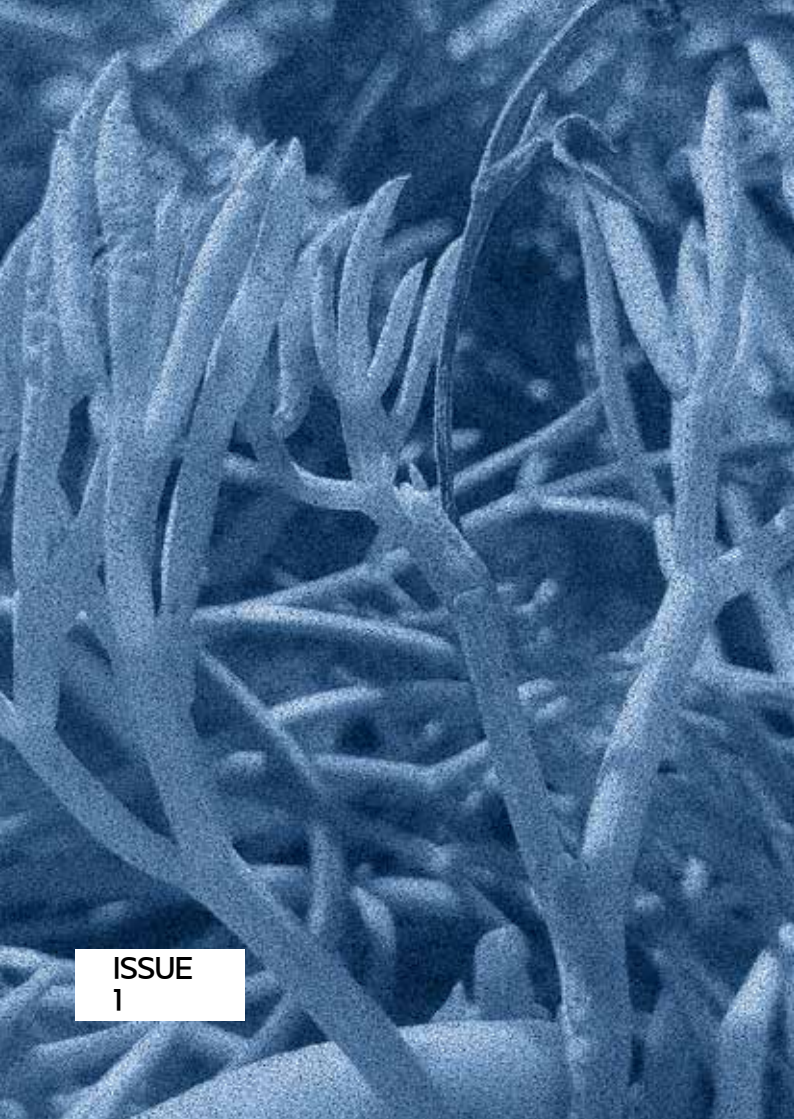
MEDITERRANEAN INTERSECTIONS

ISSUE 1

Reflections on Art, Cuisine, and Ecology across the Sea.

The upcoming issues of Mediterranean Intersections will take readers on a journey through the Mediterranean exploring food and sea, the ties between what we eat and the land, women's voices in cooking, and the communities that come together around the table.

All issues will be available at studiorizoma.org



ISSUE
1