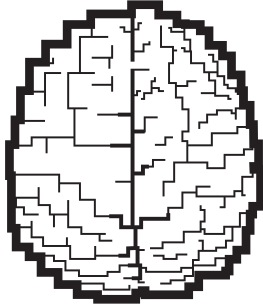


# UBIQUITOUS RECIPES



by Giorgio  
Cipolletta

### **Giorgio Cipolletta**

Research doctor in Information and communication theory, “precarious” teacher of Visual Arts and Technology at the University of Macerata, vicepresident of CRASH (Creative ArtSHocking) association, Giorgio loves cooking and good food, and he’s cook at Punto Macrobiotico of Macerata and Culiinaria of Warsaw. Passionate of Contemporary Arts, Digital Aesthetics, Literature, Poetry, Music, culinary anthropology and research, he mixes new ubiquitous and syncretic territories, rethinking every personal experience for a “curative” sharing and collaboration.

This poem is my contribution to La Cura

**Nel sussuro elettrico delle onde celebrali,  
un silenzio delicato  
perturba danzante le consonanti pronunciate,  
mentre le vocali si dissolvono,  
nel cruciverba sonoro della malattia.  
Lo sguardo consuma l'occhio  
di fronte al vetro della finestra,  
mentre l'aria narra la tua storia  
attraverso nuvole sottili di vapore.  
Connesso nello spietato gioco  
dei sogni notturni,  
la chimica delle pasticche  
scioglie i nodi del corpo.  
Durante il risveglio  
le parole restano  
e le immagini si vestono  
di un sorriso lento e prezioso.  
Coraggio sobrio,  
malattia sorda,  
abbaglio cieco  
ci costringono al rinnovo.  
La guarigione distende  
le mani del tempo,  
e nel rovescio delle lettere  
nel rumore delle parole,  
con coraggio  
proteggo la cura.**

#condivisione  
#terapia  
#performance  
#lacura  
#4'33  
#immaginari  
#resurrezione  
#insurrezione  
#rivoluzione  
#salvezza  
#curami  
#unastoriain-credibile  
#opensource  
#aos  
#lacuraiscoming  
#sharing  
#ubiquitousmedia  
#ifformationoverload  
#opendata  
#codiceedizioni  
#lietofine  
#meraviglia  
#brain  
#infoscape  
#lacura  
#autobiografia  
#grafie  
#unaperformancestraordinaria

**Spazio liscio, nomade, incontro  
sopra le rovine, labirinti fluttanti  
costruiscono.**

**Il cous cous si sgretola come sabbia,  
dove il tempo si consuma nella vita  
distratta.**

**Tra le biriciole si ricompone uno spazio  
da abitare.**

**Profumo di zenzero dove la radice della  
carota abbraccia la dolcezza della  
cipolla in un pianto.**

**Il verde delle zucchine fiorisce dentro il  
rizoma di un'architettura del dissenso,  
dissonante e indisciplinato.**

**Terre lontane si coniugano in una  
danza spiritosa al sapore di menta.**

## **VEGETARIAN COUSCOUS**

(onions, carrots, zucchini, chili pepper, ginger and arugula)

+

## **TOAST WITH HUMUS OF CHICKPEAS AND STICKS OF CARROTS**

(chick peas in a can, sesame paste, lime, cumin, sesame seeds, carrots, bread and spices)

Link:

The Cretto Burri (Gibellina Trapani), Burri

Zaha Hadid

Cou Cous, movie by Abdellatif Kechich

Architettura del dissenso, Colin Ward

#NorthAfrica

#Sicily

**La cipolla sbucciata: lacrimosa dies  
illa, qua resurget ex favilla.**

**Nel cuore bianco dell'aglio, l'album  
dello spirito, nasconde la vita, per  
un'ecologia della mente.**

**La leggenda narra la tradizione verso  
uno spazio rinnovato, dove l'abito si  
veste, si gonfia nel vento migrante.**

**Invenzione dell'etimologia nella parola  
straniera.**

**Sulla crosta del pane, il pomodoro  
incontra la terra acida, dopo la pioggia.**

**Psicosi della separazione, dalla scorza  
della pelle, fin dentro l'essenza, la**

**Spagna canta la rivoluzione, mentre  
Dali accoltella la patata, sotteranea,  
sorda, cieca. La matematica calcola  
l'architettura, dove la nascita si  
trasforma.**

**Nell'amido si sciolgono gli occhi pieni  
di meraviglia e nel tubero dell'origine,  
la terra fertile, eppur si muove.**

## **POTATO TORTILLAS**

(eggs, cooking oil, onions, potatoes)

+

## **PAN TOMATE AND BEANS**

(bread and ripe red tomatoes, green  
beans boiled to do)

Link:

Steps to an ecology of mind, Gregory Bateson

Cracked egg, Jeff Koons

Beginning of the world, Brancusi

Metamorphosis of narcissus, Dalì

La fine di dio, Fontana

Ode alla patata, Neruda

#Spagna

#tortillas

**Il miglio verde,  
prima dell'ultimo passo,  
oltre l'illegalità.**

**Il fiore delicato e indisciplinato fiorisce  
sotto la voce silenziosa e arruffata  
della cipolla mentre si scotta tra i raggi  
del forno.**

**Il rosamarino si dimena con i suoi aghi  
profumati, incalzando timidamente  
la melanzana, rotonda, cortigiana  
eclettica, migrante.**

**Le stagioni si raccontano fin dentro il  
pentolame sporco: entropia culinaria.  
Non è una fiaba, distratto mi perdo e  
mia nonna mi ricorda che un tempo si  
lavorava la terra.**

**Silenzio dopo le rovine, il terremoto  
del mio cuore cerca altri spazi per  
resistere.**

**PIZZA OF MILLET WITH ONION AND  
CREAM OF CARROTS**

(millet, carrots, onions)

+

**BABA GANOUSH**

(aubergine, lime, sesame paste, cumin,  
sesame seeds)

Link:

The green mile, film by Paolo Edgecombe

Entropy: a new world view, Rifkin

#Armenia

#terremoto

#miglio

Ramoscello d'olivo; si sprema così la  
vita, nel frusciare resistente, prima  
dell'autunno. Il tempo si rinfresca,  
occhi verdi si meravigliano come  
mandorle tagliate, dentro al cuore  
conservo foglie di basilico, per non  
arrischiare la tristezza.

La bocca morde la rima.

Le vocali abitano nello spazio vuoto  
delle consonanti, mentre contro  
sul petto i pochi peli nascosti  
dell'albicocca.

Nel campo sotto al sole, la terra trema,  
si sentono ancora le urla.

Da questo spatio bianco cerco anche io  
un posto nel pianeta: colore verde che  
si mescola al giallo limone, sogno ad  
occhi aperti.

**PASTA SALAD WITH CHARD, ALMOND  
AND BASIL**

(chard, almonds, basil)

+

**MIXED GREEN SALAD**

(olives, lettuces, arugula, various seeds)

Link:

Il risveglio del gigante, Ervin Loranthe Herve

Gfp Bunny, Kac

Verde storia di un colore, Pastoureaux

Polychrome envert, Cezanne

Ecologia dei media, Postman

#Italia

#basilico

#pianeta

#terremoto

Ovunque, spazi diversi perforano, connessioni reciproche sobbalzano, invisibili, pulsanti e cerebrali. Luoghi abbandonati, tra erbacce, cespugli, sterpaglie, rovi, crescono feroci ed indisciplinati terzi paesaggi. I boschi si sfrangiano, l'erba cipollina contamina la dolcezza modesta del basilico, mentre il finocchio selvatico si ingelosisce al sorriso frizzante della menta: si sente quasi un'ebbrezza limonata. Lo sguardo attraversa stupefatto la luce che buca l'ombra emarginata all'angolo. Variazioni resistenti, residui profondi del corpo, tracce, vocali senza più voce. La riserva somma le diversità plurali, il territorio sottrae condizioni inattese, i luoghi moltiplicano, le geografie si dividono. Altrove, sfrontato, s-misurano le nuvole, le biblioteche sconfinano. Dalla collina il cuore si schianta selvaggio verso l'orizzonte intenerito dalla foglia strappata che conservo nella mano piegata. Qualcosa si meraviglioso sta accadendo. Il futuro si gira con le sue ali angeliche, verso qui ed ora, e si accorge che questo incanto, prende un nome: LA CURA.

## **RICE SALAD WITH SAFFRON AND SPICED HERBS**

(saffron, capers, mint, chives, marjoram, parsley, celery, lemon, olive oil, salt, pepper)

+

## **ROASTED POTATOES**

(garlic, potatoes, cherry tomatoes, rosemary)

Link:

Manifeste du tiers paysage, G.Clément  
Passages di Parigi, W. Benjamin

#terzopaesaggio

#altrove

#ovunque

#lcss2016

26.08.2016

## **For a culinary paper, beyond the food...**

(Anise-flavored)

My little culinary tazebao constructed and deconstructed, it takes the form of a letter undisciplined, hybrid, no space and place, but habitable, a flow through fluctuating and discontinuous lines. We needn't accessories or accents, I just carry out in a few vowel and consonant without rhyme.

I'm not very good with my voice, lack of timbre, but somehow I would also like to contribute to this incredible and wonderful experience of "La Cura Summer School" in which I am proud to have participated through the language and the research of the food (embodiment and throw out, molecular and material, analog and digital). The culinary language is full of occasions, possibilities and opportunities, the same ones that have given me Oriana, Salvatore and the powerful young incredible Nefula team (James, Rudy, Marta, Gian Paolo, Mirko, Tommy T. and Tommy C.) with great happiness.

La Cura give us a buzzing life in an infinite process, overcoming the legality and disciplines in order to crossover into a bodily metric (romantic passages, careless, nomad, where the flâneur crashes in wonder the travel, and into the mystery of any artistic creation or recipe).

27.08.2016



The history of the food with its traditions is immense, through ethnography, semiotics, design, anthropology, computer science, biology, physics, chemistry and we could create an infinite number of micro and macroscopic universes.

The pot boils over, the molecules flip out in a quantum symphony, the fire warms, the water cools down, while the nature with his creations mixes noisy and bright concerts. The break is articulated from the cut of the knife, from scratching the fork and from the touch of the spoon. The careful preparation with nostalgic accent mixes ingredients and exceeding the depth gradients.

I don't hide the effort (but pregnant of happiness), where the act of the preparation in the kitchen allowed me to create, transform innovation and creativity (I hope) something to something else.

I learned a lot from all of you (not even knowing you). I was always hidden with precarious shyness in my private corner of the kitchen, but always vigilant (including urban and metropolitan way) towards different meanings, symbols, colors, scents that I would dedicate to you.

The food is not conventional communication. The food is the spread and trace of a way. Food is open source.

27.08.2016

The food is research. Food is experience. Food is a metaphor for what we are. Food is our planet interconnected and radical plant. The food allowed me to know your tastes, your words, your dreams and your projects. The food creates powerful, global and multicultural ubiquitous connectivity. The food is the care. The food moves and rises again, while an earthquake moves and unfortunately often buried under the ruins.

All your (and my) research is a alive apparatus that moves this agent made of wind, sun, stars, moon, clouds, plants, intelligence, imagery, breathing, concerns, desires, dreams, language, character, personality, strengths and defects, securities and insecurities, biographical traces of your every narrative.

I didn't know (or at least I don't remember) what I would do when I was a baby, and honestly I have not still understood, but I'm sure of one thing, to feel alive in this brain interconnection that builds plural architectures, objects filled with subjectivity and people full of humanity.

I'm very happy to exist and resist (in this ubiquitous way, sweet, restless, turbulent) all together to draw and design this incredible performance as an open book that is filled through the ink of life and we always wonder every day.

27.08.2016

My thanks to all of you, wherever you will be,  
but present hic et nunc and just astonished  
by this trembling movement where flowing  
the histories and geographies of the planet.

La Cura is vision and pre-vision, a third  
landscape, ecology of mind, overstepping  
the boundaries, for a change, creating a new  
ecosystem of communication, inhabiting  
the cities and the planet by building new  
relational sensitivity and interconnective  
to develop a new meaning increased  
and wearable, capable of promoting an  
aesthetics of complexity, difference and  
participation.

Thank from the bottom of my heart.

Good night and good luck

Giorgio

PS: A super thanks to the laborious tears of  
Gian Paolo and the loving strength to Ilenia.

Secret Recipe

**PARMIGIANA OF AUBERGINE**

(frozen grilled eggplant, tomato sauce,  
garlic, parmesan, mozzarella)

+

**SALAD OF LENTILS AND ROSEMARY**

(lentils, bay leaves, rosemary, carrots,  
onions, pepper, salt, capers)

**Thank you so much**

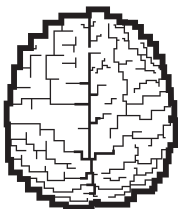
**for advices and support:**

Elisa Attili (flat mate and culinary advisor)

Culinaria Italiana (Warsaw)

Ristorante macrobiotico (Macerata)

Doppiozero Lab (Macerata)



# LA CURA SUMMER SCHOOL

LIVING THE PLANET  
AS AN INTERCONNECTED MIND

AUGUST 2016 - ISIA FIRENZE

[WWW.LA-CURA.IT/SUMMERSCHOOL](http://WWW.LA-CURA.IT/SUMMERSCHOOL)