



## Convivium, anatomia di un sistema alimentare esausto

Una mostra alla Pinakothek der Moderne di Monaco di Baviera indaga in 12 capitoli tematici la complessa rete della produzione alimentare. Dietro all'apparente banalità di un alimento ci sono connessioni che attraversano territori, economie e continenti e architetture che le rendono possibili. Tra paradossi, violenze e conflitti

*Questo articolo appartiene a un progetto speciale del giornaledellarchitettura.com, che affianca il team di ricerca guidato da Sofia Nannini all'interno del Politecnico di Torino. Oggetto di approfondimento e disseminazione sono i risultati di un programma innovativo ed estremamente attuale, con sguardo e approccio internazionale. [“Animal Farm: An Architectural History of Intensive Animal Farming \(1570-1992\)”](#) racconta i luoghi (nascosti e spesso ignorati) dell'industria zootecnica, i suoi paradossi, i suoi impatti. Una chiave di lettura trasversale che permette di cogliere aspetti centrali e decisivi rispetto a società, economie e paesaggi di oggi.*



MONACO DI BAVIERA (Germania). [“Convivium: Food Systems at the Limit”](#), curata da Andjelka Badnjar e Andres Lepik alla **Pinakothek der Moderne di Monaco**, non parla di cibo come prodotto finale, ma delle **infrastrutture, tecnologie, logistiche e relazioni ecologiche che**

**rendono possibile produrre** ciò che consumiamo quotidianamente.

Dietro alla **presunta banalità di alimenti come una fragola o un bicchiere di latte** si dispiega, in realtà, una **rete complessa che attraversa territori, economie e continenti** di cui la mostra prova a ricostruire i nodi in **12 capitoli tematici**, intrecciando la ricerca architettonica al giornalismo multimediale, affiancando cartografie a installazioni artistiche. Lo scopo, riprendendo un concetto di **Timothy Morton**, è riconoscerli nella loro natura di "iperoggetti": condensati materiali di processi che eccedono la nostra percezione immediata e collegano degrado ambientale, sfruttamento delle risorse naturali e animali, migrazioni e lavoro umano.

### **Salmone e pomodoro, estremi della stessa catena globale**

Nel capitolo **The Salmon and the Tomato** (Il Salmone e il Pomodoro), il lavoro del fotogiornalista **Neal Haddaway**, sviluppato insieme a José Luis Vicente Vicente e María D. López-Rodríguez, conduce il visitatore all'interno delle cucine e degli spazi abitativi di lavoratori migranti che vivono e lavorano negli oltre 32.000 ettari di serre di Almería, nel sud della Spagna.

L'installazione ricostruisce in scala reale questi **spazi del convivio quotidiano** attraverso sedie, fornelli, tessuti, bicchieri e teiere, provenienti dagli insediamenti informali sorti attorno alle serre. Questa sezione interrompe temporaneamente la successione di mappe e tecnologie per riportare l'attenzione sulle persone che abitano e sostengono le filiere produttive caricando la mostra di una densità ulteriore. Convivium richiama infatti la **pratica di condivisione e dello stare attorno al cibo**, il gesto più radicale dell'intero sistema alimentare: sedersi insieme a tavola, preparare un pasto e dividerlo.

Particolarmente efficace è la **transizione tra dimensione locale e globale**. L'Europa costituisce il principale campo di osservazione, ma ogni caso studiato rivela dipendenze che superano i confini nazionali. Proprio accostando il salmone al pomodoro, la mostra mette in luce le **conseguenze difficilmente controllabili dei sistemi alimentari contemporanei**, mostrando come filiere apparentemente separate siano in realtà profondamente interconnesse. Gli allevamenti intensivi di salmone in paesi come la Norvegia dipendono in parte da farine e mangimi prodotti dal pescato proveniente dalle coste dell'Africa occidentale. La crescente domanda di queste risorse contribuisce alla pressione sugli ecosistemi ed economie locali di

comunità costiere. Questa perdita alimenta percorsi migratori che conducono persone verso l'Europa, dove alcuni finiscono proprio alle filiere agricole che riforniscono i mercati del Nord Europa. **Il salmone e il pomodoro diventano così i due estremi di una stessa catena globale**, capace di collegare ecosistemi, lavoro, mobilità e consumo in modi spesso invisibili al consumatore.

### **Separazione, immobilizzazione, cura negli allevamenti intensivi**

Un'ulteriore declinazione di queste dinamiche emerge nel capitolo **The Animal is Present** (L'Animale è Presente), curato da **Victor Muñoz Sanz e Sofia Nannini** (del [Politecnico di Torino](#)), che conduce il visitatore all'interno delle **moderne stalle bovine**. Attraverso video, documenti e strutture come recinti, ventilatori e tappetini in gomma, questo capitolo invita a riflettere sulle tecnologie, vecchie e nuove, di **separazione, immobilizzazione e cura degli animali negli allevamenti intensivi**. Al centro della ricerca emerge il concetto di **standardizzazione**: la costruzione di un "tipo ideale" (*true type*), attorno al quale vengono progettati spazi, macchinari e protocolli produttivi.

L'aspirazione alla standardizzazione si rivela però impossibile. Le immagini dei sistemi robotizzati di mungitura evidenziano come, nonostante l'elevato grado di automazione e la sofisticazione tecnologica degli impianti, la relazione tra macchina e animale risulti tutt'altro che perfetta. Le mungitrici meccaniche faticano ad individuare correttamente le mammelle o restano agganciate più a lungo del necessario, mentre le vacche cercano di sottrarsi alla macchina. Tali momenti apparentemente marginali evidenziano le **frizioni e resistenze che emergono quando corpi viventi e sistemi tecnologici** vengono costretti a operare secondo logiche di massima efficienza.

### **Scarti, eccedenze e sottoprodotti**

Un dettaglio particolarmente interessante riguarda la **scelta dei materiali che articolano i 12 capitoli tematici**. L'esposizione non si limita a raccontare i sistemi alimentari contemporanei: ne **incorpora fisicamente gli scarti, le eccedenze e i sottoprodotti**. Piattaforme, pareti e controsoffitti sono stati progettati e realizzati dagli studenti di architettura e design della Technical University of Munich (TUM), a partire da materiali residuali provenienti dall'agro-industria.

**Sacchetti della spesa** compongono il soffitto dell'area d'ingresso; la **paglia** viene trasformata in mattoni strutturali, così come le **cassette di plastica** ubiquitarie nel settore ortofrutticolo; la **lana** dà forma a sgabelli e alcune superfici sono realizzate in composto di **terra**. Tre tipologie di **vele tessili** accompagnano il visitatore nei percorsi più intimi e oscuri, come le sale dedicate a video e audio. Realizzate a partire da materiali di scarto e da una miscela biodegradabile sviluppata appositamente per il progetto, le vele assumono caratteri differenti in relazione ai temi affrontati nelle sezioni che ospitano, con pigmentazioni di sangue della filiera della macellazione, l'integrazione di mangimi per bovini o l'impiego di argille palustri.

La scelta di lavorare con **sostanze generalmente considerate scarti conferisce alla mostra una qualità quasi metabolica**. L'architettura espositiva smette di essere supporto neutrale e si trasforma in una **materia che racconta una specifica geografia produttiva**, trasformando l'allestimento in una sorta di archivio materiale dei sistemi alimentari contemporanei. Se da un lato l'uso di biomateriali nell'allestimento evoca un accenno di quell'odore terroso tipico dei contesti narrati, dall'altro emerge la complessa sfida di restituire l'intera gamma sensoriale che caratterizza i luoghi al centro della mostra.

Sebbene alcuni capitoli illustrino come calore, luce, umidità e i ritmi biologici siano diventati parametri da monitorare e ottimizzare nelle serre e dentro gli allevamenti intensivi, **l'esperienza sensoriale di questi ambienti resta in gran parte assente**. Il rumore delle macchine, gli odori, la polvere e il sudore del lavoro rimangono **ai margini del percorso espositivo**. Anche l'installazione sonora "Technominotaurus" di Daniel Szálai, dedicata alle pratiche di inseminazione artificiale bovina, risulta trattenuta sul piano acustico, suggerendo più che restituendo, la complessità uditiva di questi contesti.

### **Un continuo confronto con l'assenza**

La mostra **non si prefigge di raggiungere l'eshaustività**. La ricchezza dei capitoli rende palpabile l'impossibilità di costruire un'anatomia comprensiva dei nostri sistemi alimentari contemporanei. Se da un lato l'esposizione dedica attenzione agli effetti della guerra in Ucraina sulle esportazioni di grano e la sicurezza alimentare nel mondo, dall'altro **non si sofferma su altre forme contemporanee di conflitto** in cui il cibo è diventato strumento di controllo e di violenza.

Questo accade perché, a fronte di un impianto analitico ampio e ambizioso, **l'esposizione**

**vuole spronare il visitatore a confrontarsi continuamente con un'assenza**, con ciò che non viene mostrato. Nella maggior parte dei casi, la narrazione si sviluppa unicamente attraverso **indizi e frammenti di queste intensità**: minuscole figure umane all'interno di serre in miniatura, una scarpa isolata dentro un secchiello riempito di terra, recinzioni provenienti dall'industria lattiera pulite da ogni traccia d'uso diventano controfigure del lavoro agricolo e industriale. Dietro dati, oggetti tecnologici e analisi infrastrutturali si percepisce un mondo vitale fuori campo.

*Immagine di copertina: mostra "Convivium: Food Systems at the Limit", Pinakothek der Moderne, Monaco di Baviera, 2026 (© Nikolai Rusu)*

### **"Convivium: Food Systems at the Limit"**

fino al 18 ottobre 2026

Pinakothek der Moderne

Barer Straße 40, Monaco di Baviera

Curatori: Andjelka Badnjar, Andres Lepik

Co-curatori della sezione "The Animal Is Present": Víctor Muñoz, Sofia Nannini

Progetto allestitivo: Amelie Steffen, Maximilian Atta, Jan Müller

Graphic Design: strobo B M Visual Communication

Fotografie: Nikolai Rusu

[www.pinakothek-der-moderne.de/en/exhibitions/convivium](http://www.pinakothek-der-moderne.de/en/exhibitions/convivium)

- [Articolo in inglese: Convivium, Anatomy of an Exhausted Food System](#)
- [Leggi tutti gli articoli dello Speciale Animal Farm](#)

### **About Author**



**Mariachiara Ficarelli**

Mariachiara Ficarelli è dottoranda in Antropologia presso l'Università di Harvard. La sua ricerca esplora le dinamiche sociali e politiche dei sistemi alimentari e delle aree rurali del Nord Italia, con particolare attenzione alle relazioni tra umani e animali nella filiera zootecnica.

[See author's posts](#)

[+ Condividi](#)