

Donpasta

United Food Of Venezia

La cucina popolare di Venezia

Il cibo si fonda sulla diversità. E' un concentrato di memoria, salvaguardia di un patrimonio, rappresentazioni simboliche, scambi di culture tra popoli, prisma perfetto attraverso cui osservare e raccontare i mutamenti del mondo.

Regia, voce e cucina : Daniele de michele donpasta

Immagini : Antonello Carbone

Piano : Alfonso Santimone

Contrabasso : Giulio Corini

Batteria : Nelide Bandello

LO SPETTACOLO « UNITED FOOD OF Venezia »

United Food of Venezia è un progetto multimediale e multidisciplinare, che, attraverso immagini, video e suoni racconterà il cibo, quale minimo comune denominatore di storie, ricette, persone. « United Food of Venezia » è un progetto che unisce una ricerca sui saperi antichi del cibo e l'uso delle nuove tecnologie media.

Il progetto è un progetto Site specific, costruito per la città, con gli abitanti della città e utilizzando come decoro l'architettura della città.

*Il documentario è un viaggio nella cucina e nella storia di Venezia attraverso alcune interviste a persone della città, che farà emergere, attraverso i loro ricordi gastronomici, la storia di quel luogo. Donpasta, i Musicisti, Dj e Vj hanno un ruolo fondamentale nella performance. Le immagini del Vj sono proiettate sui muri/schermi attraverso diversi videoproiettori gestiti dalla regia. L'intero documentario è suonato in diretta sia da un punto di vista visivo che sonoro.

Il progetto è stato già realizzato a Toulouse, Mets, Paris, Milano, Matera da Donpasta



L'ARTISTA : DANIELE DE MICHELE DON PASTA

Biografia/CV

Daniele De Michele

Per il New York Times è “uno (e per certi versi unico) dei più inventivi attivisti del cibo”.

Daniele De Michele è autore del film “I Villani” prodotto da Rai Cinema e presentato a Venezia 2018

Daniele De Michele è un economista, con un Master in “Economia e sviluppo Economico” all’Istituto Nazionale delle ricerche Agronomiche in Francia. Dal 2001, con lo pseudonimo di donpasta, utilizza la scrittura, le performance, gli spettacoli, le installazioni, il giornalismo per sviluppare un progetto culturale e artistico sul tema dell’alimentazione.

In televisione collabora assiduamente con Geo And Geo (RAI3), La Prova del Cuoco (Rai 1), la rete LaEffe. In radio è spesso invitato a Fahreneith (Radio3), Caterpillar (Radio 2), Decanter (Radio 2) e Capital in The World (Radio Capital).

Per Treccani e Corriere della Sera ha curato la serie web-tv “Le nonne d’Italia in cucina”, viaggio nelle venti regioni incontrando nonne in cucina. Collabora Nel 2014 ha pubblicato Artusi

Remix (Mondadori), frutto di un lavoro condiviso con il Comitato Scientifico di Casartusi.

Ha pubblicato inoltre: “Food sound system” (2006) e Wine Sound System (2009) per Kowalski-Feltrinelli; La Parmigiana e la Rivoluzione (2011) e La Ballata di Circe (2017) per Stampa Alternativa; Kitchen Social Club (2016) per Altreconomia.

Nel giornalismo scrive assiduamente con: Repubblica, Corriere della Sera, Left e Manifesto.

Lo spettacolo Food Sound System gira il mondo dal 2001 (USA, Vietnam, Zimbabwe, Mozambico, Algeria, Finlandia, Libano, Turchia, Francia, Germania, Spagna) e partecipa ai più importanti festival nazionali (Mittelfest in Friuli; Festival di Ravello; Capodanno di Roma e di Firenze; Arezzo Wave, etc).

Per il comune di Roma ha ideato l’installazione video “Se magni bene nun mori mai”, per le città di Toulouse, Metz ha costruito i progetti “United Food”, legati al meticciano.

Collabora con artisti come Alessandro Mannarino, Paolo Fresu, David Riondino, Giobbe Covatta.

Ha organizzato per anni a Roma il Festival Soul Food, su cibo e sostenibilità ambientale, patrocinato dalla FAO e ha fondato per il comune di Toulouse l’Academie des cuisines metisses.