

AUTORITRATTO

PASTICCIO SUSANNA POZZOLI

Se cercate un'alternativa alla classica ricetta d'artista dal percorso lineare e nazionale, questo pasticcio di ingredienti eclettici, ben cotti al forno, fa al caso vostro! È un secondo piatto vegetariano davvero saporito e sfizioso, non banale e di carattere. Uno sfornato a base di curiosità e un pizzico di esterofilia, fantasia, creatività e ingenua speranza, il tutto condito a strati con una passata di dedizione, perfezionismo, impegno e una punta forse eccessiva di critica e rigore, insaporite e in parte bilanciate da avventure e accadimenti improbabili, incontri appassionanti e momenti di vita rocamboleschi e preziosi.

TEMPO DI PREPARAZIONE

39 anni

INGREDIENTI

LUOGHI

Chiavenna, cittadina natale in provincia di Sondrio, completamente circondata da montagne, piovosa, elegante, circoscritta, isolata. 7500 abitanti. Bergamo, Città Alta, prima base da adulta. Luogo di studi e di elaborazione di idee e pensieri, piani di fuga e sperimentazioni fotografiche, primi lavori da assistente fotografa. 118 860 abitanti.

Parigi, città sogno e chimera adole-

scenziale, luogo reale di studi e di vita a partire dai 20 anni: grandioso senso di euforia e mille scoperte in un primo anno molto bohémien. Studio della fotografia e incontri con maestri che hanno segnato la sua visione del futuro.

Parigi da allora resta centrale: stimolante e faticosa, impervia e bellissima, maestosissima ma sofferente. Amata, abbandonata e



On the Horizon, Shanghai, 2013

ripresa, difficile da lasciare definitivamente... 2 220 445 abitanti.

Milano, città di predilezione in Italia, luogo di sosta, di passaggi a volte lunghi e di amicizie solide. Sempre un po' casa e un po' no. Amicale ma non affascinante, efficiente e concreta. 1 356 534 abitanti.

Barcellona, periodo di studio e lavoro grazie a una borsa europea: splendida esperienza e prima mostra personale in

uno spazio dedicato alla danza contemporanea. In seguito piccoli ritorni, una personale importante nel 2010, momenti luminosi e positivi. 1 608 746 abitanti.

New York, mito assoluto per la fotografia in erba, sogno impossibile nutrito da immagini, film e libri, feticcio generazionale... inaspettatamente *home sweet home* dal 1997 al 2000, palestra di vita e apertura, rinascita dopo il servizio mili-



After the Funeral#I, Chiavenna, 2008

tare. 8 537 673 abitanti.

Seoul, Shanghai, Le Blanc. Tre residenze di tre mesi, intense esperienze portatrici di cambiamento.

FORMAZIONE

Lingue e Letterature Straniere, Bergamo, laurea vecchio ordinamento - 4 anni
Storia dell'arte e multimedia, La Sorbonne Parigi, DEA Master - 2 anni
Atelier Reflexe, scuola-collettivo di fotografia a Montreuil (Parigi) - 2 anni
Assistente fotografa con più o meno successo tra Milano, New York e Parigi
Servizio militare: Galleria Carla Sozzani, 10 Corso Como Milano - 2 anni

PASSIONI

fotografia: linguaggio prediletto
musica classica, grande amore d'infanzia (canto corale e pianoforte)

lettura: creazione di immaginari, fughe possibili, impostazione di un pensiero e di riflessioni personali

lingue: piacere dell'imparare, scoperta inattesa di essere se stessi ma diversi nelle espressioni e nella sonorità delle parole di ogni idioma

nuoto/yoga: relazione prediletta con l'acqua; ritrovare il piacere dello stare nel presente

pattinaggio artistico: armonia, danza, leggerezza, movimento. Infanzia, felicità e spensieratezza.

COME PREPARARE IL PASTICCIO SUSANNA POZZOLI

1) Immergete una bambina con due fratelli adorati in una famiglia solida, con



Passato Prossimo#5, Chiavenna, 2009

spiccato senso pratico e di responsabilità. Ambiente sano, valori tradizionali e cattolici, tanto sport.

Cercate di eliminare le estremità, togliendo gli eccessi: tagliate a fette regolari attitudini, sogni, fantasie e distrazioni e salate cospargendo con stimoli e letture, impegni e obiettivi. Lasciate spurgare gli anni dell'infanzia.

Quindi sciacquate, tamponate le difficoltà e gli scontri con viaggi e vacanze, aggiungete la scoperta di Londra e della CITTÀ' in contrasto con il piccolo nido e passate infine la pre-adolescente nella farina di regole e strutture: prima il dovere e poi il piacere.

Riscaldare 1,5 dl di studi "scelti" con pragmaticità, in una larga padella dai bordi alti e frigate poco alla volta fino a dorare su entrambi i lati senza eccedere nella cottura, possibilmente.

Fate attenzione a chiari segni di disagio e ribellione. Scolate e disponete su un vassoio foderato con carta assorbente per eliminare l'imprinting in eccesso.



On the Block#1, New York, 2007

2) Fate addensare su fiamma 300 gr di esperienze improbabili e inattese vissute con gioia come la scoperta di una seconda vita: coabitazioni con sconosciuti dai percorsi più disparati, viaggi europei rigorosamente su mezzi pubblici, visite di ore e giornate nei musei che provocano dipendenza ahimè inguaribile, eccesso di frequentazione di spettacoli e cinema, costruzione di amicizie profonde.

Lunghi momenti di vita all'estero fino a perdere il senso di "casa" conditi con 1 bustina di euforia, 2 cucchiaini di passione e un bicchiere di incoscienza mista a desiderio di scoperta e di affermare un crescente e imperante bisogno di fare, studiare, scoprire e creare.

Tempo richiesto: diversi anni, due Facoltà tre città europee e molti scontri familiari.

3) Regolate momenti esaltanti e sconfitte catastrofiche, eccitazione e sconforto. Lavori in call center di dubbia legalità e ore di studio in biblioteche magnifiche che portano il segno e l'eloquenza del Sapere.

Sbucciate un DEA in cinema con anelata borsa di studio e poi abbandonate una volta per tutte l'idea di un Dottorato per passare invece ad affettare a rondelle

sottili la passione per la fotografia e l'immagine in movimento applicata concretamente. Dopo studi ed esperienze adeguati, che parrebbero una solida base, tagliate a fette 200 gr di insicurezza, dubbi, incertezze economiche e fragilità e fateli caramellare lentamente, a fuoco costante e senza tregua per due anni a Milano in una galleria di prestigio senza possibilità di applicazione creativa.



Handmade KW#1, *Gwanju*, 2010

4) Scaldate il forno a 200° C. Disponete in una pirofila uno strato di giovane adulta fritta aggiungete il risultato dell'attesa e della frustrazione caramellate in nuove conoscenze e maggiore maturità e distribuite uno strato regolare di speranza, follia, fiducia e desiderio. Coprite con il sostegno di amici cari, esempi illuminanti di artisti incontrati nella vita o nelle letture, maggiore comprensione parentale e qualche fogliolina di inattesa fortuna.

Ripetete allo stesso modo gli strati fino a terminare gli ingredienti variando leggermente. Spruzzate sull'ultimo strato 2 cucchiaini di libertà, infornate e cuocete il pasticcio su un volo Milano - New York. Sforate, lasciate riposare 5 settimane.

A questo punto il pasticcio è pronto e rivela sapori diversi a ogni assaggio: gli ingredienti restano evidenti ma l'insieme si amalgama e muta negli anni. La fotografia prende il suo ruolo di ingrediente primario e la curiosità resta la nota dominante. Indipendenza e intraprendenza, momenti alla Gian Burrasca che paiono presentarsi come note brevi che ritmano una partizione a sequenze. Quattro anni a Harlem con la grande fortuna di partecipare a una residenza, conoscere veramente la metropoli mantenendo un filo sempre forte con Chiavenna e la storia di una famiglia legata a un'attività economica che diventano soggetto di una mostra multimediale composta di fotografia, video, montaggi sonori e oggetti.

Prima pubblicazione sugli interni di case newyorchesi e poi inizia una fase nuova: il pasticcio è presentato in Corea del Sud su un letto di chimchi ben speziato

e si innamora del mondo degli atelier di maestri artigiani che rimarrà importante negli anni a venire.

L'Asia ritorna con bacchette cinesi: gusti contrastanti e difficili da sposare a Shanghai, poi grande stupore nell'incontro con il tea verde dello Yunnan. Dopo sfortunati scontri con sapori acri e inattesi, anni un po' amari, il pasticcio ritrova una sua esaltazione a Parigi in versione rustica e semplice non lussuosa ma meno bohém. Servito in entré tra Francia e Italia è attualmente degustato nella regione Veneto dove avrà l'onore di essere predisposto sulla tavola imbandita del ricco convito dedicato ai métiers d'arts "Homo Faber" sull'Isola di San Giorgio nel 2018.

Il pasticcio di natura gioviale e nomade si accompagna con bevande differenti a prima vista slegate ma caratterizzate da ingredienti curati e possibilmente bio. Riconoscente per tanta grazia dà il meglio di sé negli ambienti aperti e eclettici.



Rêver les yeux ouverts François, Paris, 2014