

Italia € 4,50 - EU € 8,00 - UK £ 5,50 - US \$ 9,00
Sped. in A.P. - art. 2 - Comma 2078 - Legge 662/96 - (F.L. TN) - Printed in Italy

Primavera/Spring 2007 - Periodico trimestrale della Galleria Civica di Arte Contemporanea Trento/Quarterly magazine

Work

ART IN PROGRESS



Progetto Speciale/Special Project
Gillian Wearing. Family Monument

Rewind
Il teatro della vita/The Theater of Life

Mostra/Exhibition
Marco Berlanda

18



Gareth Moore's work is characterized by playfulness and by a collaborative form woven within social life, as his latest performance in Trento shows, where he chose to interact with a bakery. The artist in collaboration with Andrea Pulin, baker, during the night made special kinds of bread that on the following morning were regularly put on sale close to the traditional one. The variations Moore introduced interested the form of the bread: the classical baguette, for example, was bent in a square angle to follow the design of the window, and the bread from Ferrara was transformed into the "hand of Picasso". In other cases, instead, the artist did what he felt like doing, and invented various minute animals, long ladders or other more striking forms like mosques, new forms of which the name often guaranteed a displacing effect. The disregarding of the rule allowed the artist to enter in a subtle way the development of a daily activity like "buying bread". Moore's initial intentions failed to apply since the agreement had foreseen a greater production of modified bread with the help of the same owner. The artist had to work much more than what he had previously planned to make his own pieces that lied out of the usual production. The performance met further difficulties once Moore's creations were exhibited in the shop, as some buyers witnessed, whom the purchase of the "artist's bread" was denied.

INTERVIEW

Can you tell us something about the idea of your project for Trento?

Well, I wanted to work with a different part of a community of whom I didn't have an understanding, someone or a business from whom I could maybe learn something, and with whom I could interact. That is why I decided to work with a bakery and tried to have a greater understanding of it and at the same time work with the forms to transform this space for a short period of time.

What kind of reaction do people have in front of your actions? I mean, when you are applying some little changes to everyday life...

It's difficult to answer, but hopefully mixed reactions, I can say only for the past, a bit of confusion, hopefully a bit of confusion, some pleasure, but really it's difficult to answer...

What kind of experience was it for you to work with a baker here in Trento?

It's been great so far. I had very little understanding of baking before coming here and how difficult it is to work the ingredients together, to try to sculpt the shapes, and at the same time to keep the bread edible and good, hopefully. It's been interesting.

At the Bakery

1 febbraio February 1st, 2007 h 2.00-19.00 2am – 7 pm

Panificio Pulin, Trento

curatore curator Jens Hoffmann

Il lavoro di Gareth Moore si contraddistingue per la sua forma ludica e collaborativa all'interno del vivere sociale, così come conferma il suo ultimo intervento di Trento, dove ha scelto di interagire con un panificio. L'artista, in collaborazione con il panettiere Andrea Pulin, durante la notte ha realizzato speciali tipi di pane che il mattino seguente sono stati messi in vendita accanto a quelli tradizionali. Le modifiche introdotte da Moore hanno interessato la forma del pane: la classica baguette, ad esempio, è stata piegata ad angolo retto per seguire l'andamento della vetrina, il pane Ferrarese si è trasformato in "mano di Picasso"; in altri casi invece l'artista si è sbizzarrito nell'inventare minute figure di animali e lunghe scale a

pioli, o ancora altre più impattive come la moschea, nuove forme a cui spesso era il nome a garantire l'effetto spiazzante. Tutti questi scarti dalla norma hanno consentito all'artista di inserirsi in maniera sottile nello svolgersi di un'attività quotidiana come "comprare il pane". Le intenzioni iniziali di Moore sono state in parte disattese, in quanto gli accordi avrebbero previsto una produzione maggiore di pane modificato con l'aiuto del titolare stesso. L'artista si è trovato a dover lavorare molto più del previsto per realizzare i suoi pezzi che esulavano dalla consueta produzione. La performance ha incontrato ulteriori difficoltà una volta esposto in negozio, come hanno testimoniato alcuni acquirenti ai quali è stata negata la vendita del "pane dell'artista".



INTERVISTA

Puoi parlarci dell'idea per il tuo progetto qui a Trento?

Volevo lavorare con una parte diversa della comunità che non conoscevo, con qualcuno o con un mestiere da cui poter imparare e con cui interagire; perciò ho deciso di lavorare con un panificio, con la materia, per cercare di comprenderla e lavorare con le forme per trasformare questo luogo per un breve periodo.

Che tipo di reazione ha la gente davanti alle tue performance? Intendo dire, come reagisce ai piccoli cambiamenti che porti all'interno della quotidianità...

È difficile rispondere, ma generalmente reazioni diverse, posso riferirmi solo alle esperienze passate, solitamente un po' di confusione, che io auspico, e divertimento, ma è veramente difficile rispondere a questa domanda...

Com'è stata l'esperienza di lavorare con un panettiere qui a Trento?

Finora è stato bello. Non sapevo quasi nulla del mestiere prima di venire qui, di quanto sia difficile da lavorare il pane, dargli diverse forme e renderlo comunque commestibile e buono, si spera. È stato molto interessante.

