

# kultura

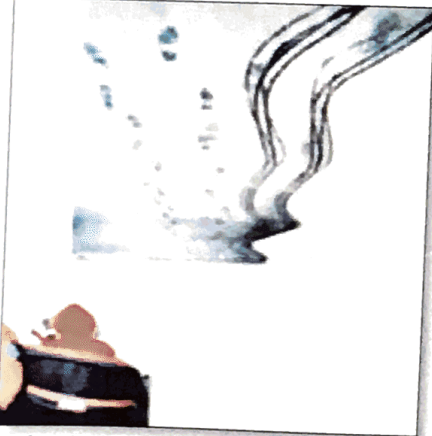
kultura@glasistre.hr  
591-529

NOVO PRIZNANJE RADU PULSKE UMJETNICE  
S NJUJORSKOM ADRESOM

## Stipanović ide u Manhattan Graphics Center

**PULA** - Olja Stipanović, pulska umjetnica s njujorskom adresom, dobitnica je prestižne stipendije Manhattan Graphics Centera u New Yorku. Riječ je o ljetnoj umjetničkoj rezidenciji koja će se održati od svibnja do kolovoza ove godine, a Stipanović će ondje imati priliku stvarati unutar studijskog prostora Manhattan Graphics Centera, koji objedinjuje udruženje umjetnika, galeriju i grafičku radionicu posvećenu promoviranju grafičkih likovnih tehnika. Spomenuti centar smješten je u West Villageu, a nudi potporu umjetnicima

u stvaranju visokokvalitetnih radova u svim grafičkim tehnikama. Stipanović u svojem suvremenom likovnom izričaju koristi različite medije: fotografiju, zvučne instalacije, crtež i kolaž. Diplomirala je i magistrirala pri uglednom sveučilištu Parsons School of Design, a dobitnica je brojnih stipendija i nagrada. Kao gošća umjetnica, umjetnička savjetnica i predavačica Stipanović sudjeluje u mnogim umjetničkim programima u Hrvatskoj i SAD-u. Izlagala je na samostalnim i skupnim izložbama. **N. H.**



Jedan od radova Olje Stipanović

## Peti počasni doktorat Predragu Matvejeviću

**ZAGREB** - Korzikansko frankofono sveučilište, koje nosi ime Pasquelea Paolija, povijesne figure otoka, dodijelilo je prije desetak dana doktorat "honoris causa" Predragu Matvejeviću, jednoglasnom odlukom sveučilišnog savjeta. U motivaciji stoji da se doktorat dodjeljuje "za radove i djela koja nas uvode u prostore mediteranskih kultura", za misao znanstvenika i pisca "o modelima zajedničkoga življenja u eminentno složenom prostoru Mediterana", kao i za "angažman kojim obdaruje suvremeni humanizam i daje mu obraz koji prepoznajemo".

Predrag Matvejević je prethodnih godina već dobio nekoliko počasnih doktorata na sveučilištima u Trstu (za literaturu, napose za "Mediteranski brežvijar" i "Druhu Veneciju"), u Genovi (na Politologiju, nakon izlaska knjiga "Svijet ex" i "Istočni epistolari"), u Perpignanu prilikom šestogodišnjice toga sveučilišta na Jugu Francuske - jednog od najstarijih u toj zemlji - kao i počasni doktorat u rodnom Mostaru, na Univerzitetu koji nosi ime Džemala Bijedića. Svoj znanstveni doktorat Matvejević, redovni profesor zagrebačkoga Sveučilišta u mirovini, stekao je 1967. godine na Sorbonni, na katedri za komparatistiku poznatoga estetičara Etienne-a Souriaux-a **S. H.**



## Umro pisac Ernesto Sabato

Argentinski književnik Ernesto Sabato, autor romana "Tunel", djela koje smatraju egzistencijalističkim klasikom, te intelektualac koji je predsjedao povjerenstvom za istraživanje zločina argentinske vojne diktature, umro je u subotu u dobi od 99

godina. Njegov prvi roman Tunel kritika je pozdravila čim je objavljen, kao klasično egzistencijalističko djelo. Romanom je stekao ugled u svijetu i ljude koji su mu se divili, a među njima su bili književnici Thomas Mann i Albert Camus. (H)

U GALERIJU MAKINA PREZENTIRAN PROJEKT I KNJIGA "OPEN SAUCES"

# Betonski med i parfem od juhe poriluka



Open Saucés u galeriji Makina

**PULA** - Još prije tri stoljeća gastronom Brillat Savarin je primijetio da je otkriće novog jela značajnije za ljudsku sreću, nego pronalazak nove zvijezde. Na tragu tog razmišljanja su i članovi međunarodnog kolektiva FoAM koji su preksinoć gostovali u galeriji Makina i predstavili neobični kulturno-gastro-znanstveni projekt "Open saucés" te knjigu istoimenog naziva. U trenutku kada hrana postaje globalni problem, "Open saucés" bavi se sve aktualnijom temom suvremene jestive kulture, znanstvenim i umjetničkim pristupima hrani te hranjenju, odnosno kroz tehnologiju

"Open saucés" bavi se sve aktualnijom temom suvremene jestive kulture, znanstvenim i umjetničkim pristupima hrani te hranjenju, odnosno promiče holistički pristup kompleksnim izazovima kao što su hrana i voda, ekološka i kulturna održivost te život u skladu s novim tehnologijama

moogućnostima i inicijativama. Zapravo, bio je to "urbani piknik u galeriji", na kojem se bavilo o guerilla gardeningu, znanosti ukusa i "divljoj kupoprodaji", kao i skupljanju biljaka i lovu životinja u gradu, te o načinu kako pribaviti hranu kroz alternativne urbane sisteme. Pričalo se kako koristiti tehnike biotehnologije u razvijanju biljne kulture u labo-

divljev češnjaka u laboratorijskim Petrovim zdjelicama. Parmezan sa kamilicom se miješa zbog isparavajućih sličnih molekula. Mirisao se parfem od juhe poriluka. Iz Pule su stigle i kiflice s koprivom, sirova plava riba koja se koristi za bacanje iz Bateline je u gastro laboratoriju FoAMA poprimila drugi oblik i okus. I na kraju, naravno desert, odnosno mo-

ti potrošačkog društva čime se Maja i Nik bave. Osim što je osnivač FoAMA, multimedijalna umjetnica je po izboru MIT-evog Technology Reviewa 2006. godine uvrštena u top 100 mladih ljudi koji će promijeniti svijet. FooAM je flammanski centar za multidisciplinarno istraživanje u području miješane stvarnosti, u čijem radu sudjeluju umjetnici, infor-



Nik Gaffney s parfemom od juhe poriluka



Parmezan sa kamilicom se miješa zbog sličnih isparavajućih molekula



promiče holistički pristup kompleksnim izazovima kao što su hrana i voda, ekološka i kulturna održivost te život u skladu s novim tehnologijama.

Tako su i njezini utemeljitelji Puljanka Maja Kuzmanović i Nik Gaffney bili gosti predavači i brojne posjetitelje uveli u jedan nepoznat svijet koji je zapravo na dohvata ruke. Predstavljanje knjige sastojalo se od male degustacije pračene pričom o hrani, kulturi, tehnologiji i ekologiji te završila razgovorom o lokalnim željama.

ratorijskim uvjetima (primjerice šniclu od žabe koja je od jedne stanice razvijena u Petrijevim zdjelicama), ali i korištenju drevnih ayurvedskih principa.

Kako tvorci transdisciplinarnog istraživačkog laboratorija (FoAMA) žive na relaciji Bruxelles-Amsterdam, interes je fokusiran na valoriziranje izvornih okusa u urbanim sredinama. Na tragu toga ostvaren je "Betonski" med sa Briselskih krova napravljen u košnicama na vrhu stambenih zgrada, ili briselski pesto

lekularni čokolatini (s okusom lavande, luka, dumbira) i prezentacija šmrkanja čokolade u prahu.

U Makini dakle nije bio izložen Manetov "Doručak na tavi" već FoAMova Večera u Petrovim zdjelicama. Bio je to mali piknik u galeriji i uvod u problematiku hrane i njezinu budućnost. Stoga i sam naziv "Open saucés" aludira na open source - što je u informatičkom svijetu otvoreni izvor ili dostupna informacija kako svojevrsni oblik borbe pro-

matičari, ekolozi, kuhari i vrtlari čiji je produkt i "Open saucésa". Kultura stola i jedna nova socijalno društvena etika o kojoj sigurno ne znaju "jeftini copy and paste" restorani preko puta galerije sa hiperprodukcijom hrane od pizza do kalamara.

I vratimo se na Brillat-Savarina sa početka teksta koji kaže Reci mi što jedeš, pa ću ti reći kakav si. Upitajmo FoAM.

Lara BAGAR  
Snimili L. BAGAR  
i D. MEMEĐOVIĆ