



**“Dopo un turno di avvelenamento alimentare ed un sogno conseguente riguardo ad un'alleanza telepatica tra il Ministro per la salute pubblica, Stefan Dorrell e una setta di vermi a nastro nacque il Servizio Buffet Sonico, nel tentativo di creazione di un progetto sulla musica elettronica che permettesse di non chiederci in che modo sarebbe arrivato il prossimo pasto”.**

Quello che segue è un appetitoso assaggio dell'intervista a *Peter Strickland*, fondatore del *Sonic Catering Band*, gruppo inglese di sperimentazione musicale che per le sue composizioni si avvale di basi musicali registrate durante la preparazione di cibi e che, nell'arco di ormai un decennio, ha portato a compimento tracce musicali nelle quali si fondono gli stili più disparati: dal rumorismo primi anni ottanta alla musica concreta, dal cut up all'avanguardia colta, lasciando un'impronta indelebile nel panorama mondiale della sperimentazione non convenzionale. Buon Appetito.

**Puoi spiegarci brevemente cos'è il *Sonic Catering Band*? Quando avete iniziato e quante persone prendono parte al progetto?**

Ci chiamiamo così per evitare ogni volta di dover descrivere il tipo di musica che facciamo, il nostro suono e altre cazzate simili. La band si è formata nel Febbraio del 1996, quando io, il mio compagno di scuola *Jonathan Fletcher* e suo fratello *Colin*, genio elettronico, decidemmo di microfonare un paio di fornelli per vedere cosa ne veniva fuori. Nel Settembre 1998 “suonammo” per la prima volta dal vivo, il nostro primo disco è uscito nell'Agosto del '99. Negli anni la formazione si è allargata ad otto elementi, alcuni di questi non si sono mai incontrati e non hanno mai lavorato insieme.

**Come componete? Nella vostra musica ci sono diverse influenze, dal minimalismo all'improvvisazione passando attraverso la scena**

**“industriale”. Puoi dire a *Miele* quale band o musicista vi ha influenzato in modo speciale?**

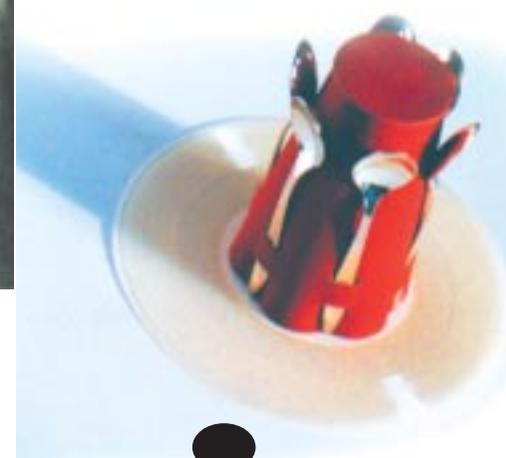
Lasciamo che sia la ricetta in questione a determinare il tipo di suono e lo sviluppo del pezzo.

La ricetta è la nostra Bibbia, la colonna sonora, la durata reale del pezzo. È anche un capro espiatorio su cui far ricadere la colpa se il pezzo che registriamo non è proprio quello che ci aspettavamo. Una tipica session del *Sonic Catering Band* si divide in tre fasi:

1. Cucinare e registrare il piatto in questione
2. Selezionare e manipolare i suoni grezzi che vogliamo usare
3. Editare e organizzare questi suoni nella track finita.

Ingredienti sonici e culinari grezzi si trasformano in qualcosa di completamente diverso, sia nel piatto sia nelle cuffie.

Le influenze: visto che *Miele* è un



AB/Rossbin

# the **Sonic Catering Band**

magazine italiano, direi che *Coffee Table Musik* del 1977 e *Jukebox* del '78 di *Franco Battiato* ancora oggi quando li ascolto colpiscono dritto al mio punto. *G. Battiato* è il padre della ripetizione ipnotica, oltre a lui in Italia ci sono stati altri grandi nomi che ci hanno influenzato come *Luciano Berio*, *Luigi Nono* e l'indimenticabile *Morricone* capace di passare dal pop melodico commerciale all'avanguardia schizofrenica con estrema disinvoltura.

## “Il cibo è la perfetta metafora per la costruzione del suono”

Per quel che riguarda il nostro ultimo album siamo stati molto influenzati da *GY&#337 Girls Choir*, in special modo dalla loro versione di *Mountain Nights*.

**Che rapporto avete con il cibo? Ti piace cucinare o è soltanto uno strumento che usi per comporre un determinato tipo di musica?**

Il cibo è la perfetta metafora della costruzione del suono e noi abbiamo usato questa analogia culinaria a pieno, senza mezzi termini nel nostro modo di fare musica. Per quel che riguarda il nostro modo di cucinare, beh, l'approccio è stato graduale: all'inizio cucinare era solo una necessità, niente di più di una scatola di fagioli scaldata a bagno maria per cena. Il *Sonic Catering Band* tra il '96-97 non era altro che un aborto culinario dietro l'altro. Era molto più facile coinvolgere mia mamma o la fidanzata quando si trattava di smanettare tra pentole e fornelli. Adesso me la cavo meglio in cucina che in studio.

Al contrario di quello che si potrebbe pensare dai nostri lavori la maggior parte del *Sonic Catering Band* è carnivora. Io non mangio carne di maiale, mucca o pollo ma non perché sia contrario all'allevamento e uccisione di animali per fini alimentari, non trovo però giusto il modo in cui questi animali sono trattati da vivi.

**Le vostre composizioni rispecchiano in qualche modo la ricetta da cui derivano?**

Il miglior esempio di track che mostra in maniera evidente il rapporto con la ricetta di partenza è *Bodypop*: il popcorn non è esattamente quel che si definisce un piatto di alta cucina, il pezzo che ne deriva è quindi un electro-pop commerciale da ballare, sicuramente il nostro pezzo più leggero che diffonde positività “all over the world”.

**Cosa ci puoi dire del vostro lavoro *The First Supper (La Prima Cena)*?**

È stato il nostro primo progetto, una cena di cinque portate divisa in cinque vinili da 10” (antipasto, minestra, secondo, contorno e dessert) confezionata in una scatola di cartone da pizza da asporto.

**“Volevo che il disco apparisse il più anonimo possibile e sembrasse un prodotto da supermercato”**

Su ogni vinile c'erano due variazioni del piatto specifico con tanto di ricetta stampata sul retro della confezione. Abbiamo tentato di far combaciare la

lunghezza della track con il tempo impiegato a mangiare il piatto corrispondente.

Il packaging è molto grezzo, al tempo ero molto “anti-art”, volevo che il disco apparisse il più anonimo possibile e sembrasse un prodotto da supermercato.

**Qual è la tua miglior ricetta? Qual è quella da cui è venuto fuori il pezzo migliore?**

Abbiamo fatto un pezzo che si intitola *Interculinary Dimension* i suoni derivano da una minestra tipica dei Balkani. Abbiamo rallentato il frullino elettrico che abbiamo usato per amalgamare il mix d'aglio e cetriolo, lo abbiamo poi suddiviso su diverse tracce a frequenze differenti per produrre un effetto UFO. È stato incredibilmente facile e veloce sia registrare il pezzo sia preparare la ricetta. Eccola:

1 cetriolo, tre teste d'aglio, 10g di sale, 75g di noci, 45g di pan grattato, 30ml d'olio di semi di girasole, 400ml di yogurt di latte di pecora, 110ml d'acqua, 10ml di succo di limone, 25ml d'olio d'oliva, una manciata di aneto, 50g di pinoli.

*Tagliare in due il cetriolo e pelarne metà. Tagliare a pezzetti la parte pelata. Pestare assieme aglio e sale aggiungendo le noci e il pane. Aggiungere l'olio di semi e mescolare bene. Trasferire la mistura in una grande scodella e batterla insieme allo yogurt e al cetriolo a pezzetti. Aggiungere acqua e succo di limone. Guarnire con olio d'oliva, aneto e pinoli.*

**Conoscete altre persone che “suonano” come voi?**

Iniziano ad essercene parecchi in giro. Tendo ad ignorare quegli chef strampalati che pensano di essere originali

microfonando le loro pignatte e servendo i loro piatti agli spettatori. La televisione del pomeriggio ne è piena. Se invece parliamo di gente che sta davvero cercando di andare oltre e ridefinire come oggi viene interpretato il suono e la musica “non-strumentale”, allora parlerei sicuramente di *Matt Herbert*, *Francisco Lopez*, *Matmos*, *Michael Prime*, *The First Viennese Vegetable Orchestra* e *Matt Wand*. Se vogliamo tornare di nuovo agli italiani, la strada la aprirono i Futuristi quasi un secolo fa.

**Puoi dire a Miele i tuoi cinque piatti preferiti?**

Ho una buona ricetta slovacca passatami dal mio amico *Jozef Cseres*. Si parte facendo dei gnocchi fatti in casa con le patate schiacciate. Si cuociono gli gnocchi e si mescolano con un sughetto di formaggio di pecora con latte e panna.



Eccezionale! Quando ho bisogno di una botta di proteine mi faccio un'omelette con due uova, la cospargo con formaggio di capra, cipolla rossa tagliuzzata a cubetti, pomodori, pinoli e una spruzzatina di succo di melograno. È più veloce, più economico e più salutare di qualsiasi piatto surgelato già pronto. Cerco di seguire una dieta sana adesso che mi avvicino ai trenta. So che il mio corpo sta cambiando perché non reggo più bene l'alcool come una volta e perché la segretaria del mio dentista riconosce ormai la mia voce al telefono. Ho dovuto dare un taglio drastico al mio consumo di cioccolato. Mi mangiavo più di 10 tavolette di cioccolato al giorno, l'ho fatto per anni, era un vizio costoso quanto quello del fumo. Adesso sono sceso a una o due al giorno, ma vorrei arrivare a non più di una. Sono così dipendente dal cioccolato che come mia quarta scelta metterei qualsiasi

cosa che ha a che fare con il cioccolato. Per finire direi una zuppa di capesante a base di latte di cocco e zenzero fresco grattugiato. Mi piacciono molto anche le melanzane grigliate con aceto balsamico e le penne con pomodori secchi e spinaci.

**Suonate dal vivo? Quali sono i vostri progetti per il futuro?**

Abbiamo smesso di suonare dal vivo alla fine del 2001 per una serie di ragioni. Principalmente perché non eravamo in grado di mantenere quel tipo di intensità che ci eravamo riproposti. Volevo che le nostre performances fossero dei veri e propri assalti sensoriali. Nei primi anni '90 ho visto *My Bloody Valentine* e *Crash Worship*, fu un'esperienza catartica. Sembrava di essere in un film di *Jodorowsky*. Conoscevo una ragazza, si chiamava *Otter*, che faceva la stripper al *Pyramid*. La prima volta che la vidi fu ad una performance dei *Crash Worship*, era distesa nuda su un mucchio di frutta esotica, era coperta di sangue e vino rosso. C'era gente quella

**“...era distesa nuda su un mucchio di frutta esotica, era coperta di sangue e vino rosso”**

sera che si tagliava con lamette, altra che si faceva tirare addosso sangue di maiale. Mi chiedevo, come molti altri, che diavolo ci facevo lì in mezzo a quell'inferno. Non ero mai stato ad una performance di *Joe Coleman* o *G.G. Allin*, quindi per me quella fu davvero un'esperienza ai limiti.



Una performance del *Sonic Catering Band* in confronto era molto civile, non crediamo nel lancio di cibo e ortaggi contro il pubblico, figuriamoci sangue di porco o merda. Un conto è distruggere frullatori sul palco quando si hanno venticinque anni, un altro è continuare a farlo quando si arriva

**“Non si può pretendere che un locale abbia un buon mixer e anche un posto decente per lavare le verdure”**

ai trenta. Mi sono poi stufato di preoccuparmi oltre che del suono sul palco anche del cibo. Non si può pretendere che un locale abbia un buon mixer e anche un

posto decente per lavare le verdure. Per quelli che non hanno avuto modo di gustarci dal vivo, stiamo preparando un doppio CD live che uscirà sull'etichetta di *Nicolas Genital Grinder*, la *Absurd recs*. Per quel che riguarda il futuro, per adesso ci interessa ultimare il nostro nuovo album, quest'ultimo anno passato in Ungheria ci ha ispirato molto. L'album è stato registrato in uno studio su un'isoletta del Danubio raggiungibile solo a piedi attraversando un piccolo ponticello. Non sappiamo quello che succederà una volta ultimato il disco. Quando iniziammo nel '97 pensavamo di fermarci a *The First Supper*, doveva essere un esperimento estemporaneo, a quanto pare invece ci siamo fatti prendere un po' la mano [...].

L'intervista completa in lingua originale è disponibile su: [www.mielemag.it](http://www.mielemag.it)

#### DISCOGRAFIA

##### **The First Supper**

[Five singles/courses in a pizza box]  
recipe: *Savoury Mushroom Canapes*  
recipe: *Borsch Soup*  
recipe: *Tofu Royale*  
recipe: *Kohlrabi*  
recipe: *Lebkuchen Cookies*  
released: August 1999 [PERIPHERAL CONSERVE PH-01]

##### **The Sonic Catering Band - Cold Turkey; Michael Prime - Saturnalia**

DOUBLE A-SIDE 7" XMAS SINGLE IN AN EDITION OF 250,  
[white vinyl]  
recipe: *Xmas Pudding*

##### **The Sonic Catering Band - Bodypop; Saloon - Impact**

DOUBLE A-SIDE 7" SPLIT SINGLE IN AN EDITION OF 500  
recipe: *Popcorn*  
released: May 2001 [GLAMOUR PUSS CAT 001]

##### **Artificial Additives**

SONIC CATERING REMIX DIGIPACK CD ALBUM IN AN  
EDITION OF 1000  
The Sonic Catering Band - Supplementary Phase  
Nish - Foie Gras  
released: July 2001 [PERIPHERAL CONSERVE PH-06]

##### **The Sonic Catering Band - Disco Brunch They Came from the Stars; I Saw Them - The Holy Mountain**

DOUBLE A-SIDE 12" SPLIT-SINGLE IN AN EDITION OF  
500 [plain vinyl]  
recipe: *Vegetable Crêpe*  
released: May 2002 [PERIPHERAL CONSERVE PH-08]



[www.soniccatering.com](http://www.soniccatering.com)  
email: [info@soniccatering.com](mailto:info@soniccatering.com)  
Distribution: ANOMALOUS RECORDS  
[www.anomalousrecords.com](http://www.anomalousrecords.com)