

Tintinnio di pentole e padelle, stridio di posate sull'acciaio, toc toc di un coltello sul tagliere di legno, sfrigorare del burro nella pentola: basta accendere la tivù a una qualsiasi ora del giorno (o della notte) per trovare sullo schermo il set di una cucina durante il formidabile spettacolo di trasformazione di ingredienti in portate. Li chiamano *food show*. Semplici ingredienti che diventano uno straordinario piatto cucinato. In quest'epoca di gastrofissati, la tivù – come tanti altri media - ha contribuito a trasformare la cucina da qualcosa che si fa in qualcosa che si guarda.

E i social network rimandano il medesimo concetto: siamo attratti dal *food porn*, il cibo è digitale, instagrammato, cliccato, guardato – ma mai, mai, mangiato. Allontanandoci dall'importanza del gusto, del sapore, di ciò che proviamo mentre mangiamo – a chi interessa?, forse ormai solo ai recensori di TripAdvisor – spostiamo l'attenzione su ciò che succede prima. Prima di inghiottirlo (quando gli scattiamo una foto). E, in certi casi, quando viene cucinato.

Vale la pena tenere presente che guardare gli altri cucinare non è esattamente un comportamento nuovo per noi esseri umani. Molti hanno ricordi felici del guardare le madri in cucina (sicuramente io, nata negli anni Settanta) effettuare imprese a volte molto simili a una magia: materie prime inanimate e distanti che unite, montate, trasformate, diventavano deliziose sculture colorate dalle tante forme: i soufflé, gli arrostiti, le lasagne, le torte!

Eppure, anche il piatto più comune segue un simile arco di trasformazione. Ogni piatto contiene non solo ingredienti culinari, ma anche gli ingredienti della narrazione: un inizio, uno svolgimento e una fine.

È per questo che lo spettacolo della cucina ci ipnotizza. Non riusciamo a staccare gli occhi davanti a qualcuno che cucina. Perché cucinare è un racconto perfetto, architettato - secondo la grande tradizione delle tragedie greche – in tre atti. Un prima e un dopo, separati da un durante in cui si estrinseca il processo creativo e manuale. Lì ci sono le abilità, gli strumenti, le tecniche che permettono la trasformazione, che permettono agli ingredienti di diventare qualcosa di più della somma delle sue parti.

È partendo da questa osservazione che Giulia Bonora si chiede se sia possibile anche per l'arte, spostare l'attenzione dall'arte guardata all'arte fatta. Se sia possibile raccontare lo spettacolo della trasformazione, del processo creativo: quel prima, dopo e durante che rende possibile a un artista compiere la sua opera.

Attratta dalla presenza scenica e scultorea del cibo, Bonora ne coglie il bello, non il sapore, l'avvenenza e non il gusto. Per Bonora il cibo è una scultura. Lo è in quelle pagine che sfoglia quando le capita tra le mani uno schedario di ricette degli anni Settanta (Il Club della Cucina, di Arnoldo Mondadori): quando ancora le donne cucinavano, quando le pirofile non avevano ceduto il posto alle monoporzioni, al cibo già impiattato – possibilmente a forma quadrata, che è meglio per Instagram. Così sceglie undici ricette/sculture della tradizione (attenzione, non stiamo parlando di cucina creativa o cucina molecolare – abbiamo spaghetti all'amatriciana, fritto misto, struffoli di Natale, timballo alla ferrarese, lasagne al forno, faraona alla creta, pollo in gelatina, cappello da prete con lenticchie, torta di tagliatelle, spiedino alla zingara, minestra con verdure) e le cucina/compone con ingredienti/materiali.

Scolpire e cucinare, cucinare e scolpire: un lavoro su materiali, manualità e processo creativo. La farina è gesso, la sfoglia è fatta di lattice, il pomodoro è cera rossa ma non siamo forse qui per osservare il procedimento scultoreo, la cucina cucinata? Non siamo forse qui, tutti noi, ipnotizzati non dal cibo mangiato ma da quello guardato? Disinteressati al suo sapore, ma attratti dalla magia della sua preparazione? Non siamo forse con i nasi appiccicati al nostro smartphone a likeare foto di cornetti virtuali a colazione e spaghetti all'ora di pranzo? Non siamo forse incollati ai nostri divani guardando l'ennesima puntata di un food show?

Bene, eccoci accontentati: Bonora cucina/scolpisce in streaming. E ci inchioda lì, in quel racconto ancestrale che non riesce a stancarci mai. Il racconto di come l'uomo riesca a trasformare la materia inanimata in energia. Che sia cibo. Che sia arte.

Martina Liverani