

# Confessions of a Food Stylist

Cucina bricconcella, gran pappatori, cuochi di baldacchino e altri piacevoli fatterelli.

Chi sono	Il blog	La Food Stylist	Portfolio	Libri	Eventi	Press	Corsi	Video	Contatti
----------	---------	-----------------	-----------	-------	--------	-------	-------	-------	----------

Cibo, sesso e impegno sociale, o dell'impossibilità di non amare Jorge Amado. E di non scriverci su un altro libro.



Niùs

There are no upcoming events.

I miei simpatici tomi

Leggere è un gusto!

Roberta Deiana

## In cucina con Dona Flor

Jorge Amado  
e le sue cuoche passionante



Il leone verde Edizioni

Ancora un'altro e poi smetto.

Mi trovo un **hobby serio**, tipo il decoupage o lo spinning.

Vedete, il problema è che ero molto giovane quando ho preso il vizio e ora è molto più difficile **smettere**.

Ho cominciato con la folgorazione per la contrada di Bengodi nel **Decameron**; poi c'è stata l'entusiasmo per la dieta del giovan signore del **Parini**, e insomma, quando fu il momento dei banchetti di Don Rodrigo e delle osterie di Renzo era già troppo tardi.

Avevo preso il **vizio** del cibo letterario.

Oggi sono al punto tale che non mi diverto se nel libro non c'è un **pranzo abbondante** o almeno una frase arguta su cibo e senso della vita.

Nel gorgo della perdizione, **Jorge Amado** è uno di quegli autori che mi han sempre dato grande conforto.

A parte uno straordinario talento narrativo e la capacità di tenere calda e ben irregimentata un'enorme materia

narrativa, Amado era una **buona forchetta** e di cucina se ne intendeva tanto quanto di letteratura.

Le sue due più note protagoniste, *Dona Flor* e *Gabriela*, sono due donne belle e sensuali, ma anche due **cuoche** dallo straordinario istinto gastronomico che salta fuori quasi in ogni pagina dei rispettivi libri.

Cucina e sensualità per Amado **vanno di pari passo**: è proprio l'essere in sintonia con i propri sensi che rende queste donne tanto talentuose in cucina, insuperabili nel dosare sapori, profumi e consistenze. C'è un **sottile fil rouge** che lega il cibo al sesso, la cucina alla camera da letto, e lui lo dipana senza timore.

I suoi libri traboccano della sensualità e della cucina di Bahia, e tuttavia non sono **per niente frivoli**, come invece qualcuno sostiene: con una ironia lucidissima, Amado mette in luce le ingiustizie sociali, le contraddizioni della società e anche le disparità di trattamento tra uomini e donne.

Difficile non amarlo. Impossibile non scriverne.

Infatti da qualche giorno è uscito per **Il leone verde** *In cucina con Dona Flor*, il mio ultimo libro, in cui scrivo delle sue protagoniste – e cuoche – più note, del constesto storico di quegli anni, del potente legame con l'**Africa** che torna nella spiritualità nella danza e ovviamente nella cucina baiana in un viaggio letterario davvero affascinante



Search ...

Le confessioni più chiacchierate

- Sorpresa! Un libro sul Food Styling!
- Finalmente un libro di cucina che fa ridere. Di proposito.
- Signò, fanno 10 anni di food styling. Lascio?
- Psicologia delle masse al buffet (testo minore di scuola freudiana)
- Identità golose 2011. E una

spuntinati, non salza e, ovviamente, non cucina baking, in un viaggio letterario dal foto manipolato.

Dai, scherzavo. Non posso smettere di scrivere queste cose.

Posted in **News**

Tagged **Brasile, Cucina di Bahia, Dona Flor, Gabriela, i miei libri, Il leone Verde, Jorge Amado**

[Leave a comment](#)

confessione.

- [Pane e sushi](#)

## Uomini piccoli e cibi enormi: Minimiam vs. Christopher Boffoli



Correva l'anno del signore 2010 quando **vi segnalai** i meravigliosi **Minimiam**, autori di foto **deliziosamente surreali** in cui piccole figure umane sono alla prese con cibi enormi, di cui mi ero follemente innamorata.

Orbene, mentre i Minimiam operavano allegramente a **Parigi, Christopher Boffoli**, ho saputo di recente, si inventava esattamente la stessa cosa dalle parti di **Seattle**, anche lui con risultati spassosi.

La domanda sorge **spontanea**: si conosceranno, i tre (i

Minimiam sono una coppia di artisti)? Sapranno dei rispettivi lavori?

Come tutti i **grandi interrogativi** della vita, non avevo che risposte vaghe, prima di scrivere questo post, se non quelle presenti sui rispettivi siti, da cui si evinceva che i Minimiam fossero in attività da **molto prima** di Boffoli.

Poi, potenza del web, sono stata contattata da Boffoli *pirsonalmente di pirsona* che mi ha spiegato essere in attività almeno dal 2002 e ha precisato di aver conosciuto i Minimiam solo **poco tempo fa**.

Peraltro, i Minimiam non aggiornano il sito da parecchio tempo e viene il dubbio che non siano più in attività, mentre il buon Boffoli ha appena pubblicato *Big Appetites: Tiny People in a World of Big Food* per Workman publishing (2013).

Il **gioco concettuale** è lo stesso: miniature umane su cibi che diventano giganti creando un effetto familiare e al tempo stesso spiazzante.

Boffoli, però, ci aggiunge anche delle **didascalie** che ne rinforzano lo humor, e che, mi scrive, sono altrettanto importanti per lui delle foto.

I Minimiam invece infondono un curioso sapore vintage alle foto. Sarà il potere del primo amore, chissà; io non posso che avere **una preferenza imparziale** per loro.

Quindi prendete appunti: se il vostro piatto vi sembra **troppo poco metafisico**, una manciata di omini in scala 1:32 *et voila!* anche un panzerotto può raggiungere vette liriche sconosciute.

Tutto questo è **bellissimo**.

**Credits**: invito della personale di Boffoli alla **Winston Wachter Fine Art** di New York, aperta sino al 13 luglio. Foto © dell'artista.

Posted in **Food Artists**

Tagged **Christopher Boffoli, foto food, minimiam, omini in scala, surreale**

[Leave a comment](#)