

**TEATRO: 'COOKING RELIGION', RITO DELLA CUCINA
ITALIANA /ANSA
PRESENTATA A PARIGI L'OPERA DI ELEONORA MARINO**

(ANSA) - PARIGI, 24 MAG - Una cucina, luogo magico e fuori dal tempo. Un frigorifero rosso, un tavolo, due amiche. E tutti gli ingredienti per preparare gli gnocchi al pomodoro e basilico. E' cosi' che comincia "Cooking Religion - La cucina come identita", regia, testo, decori di Eleonora Marino - che e' anche attrice - un inno al piacere del cibo e alla poesia dei gesti quotidiani.

La prima in lingua francese si e' tenuta ieri sera al municipio del XIII arrondissement di Parigi, in place d'Italie, in occasione della '5a settimana italiana'.

Due amiche si lanciano in un viaggio sensoriale. La preparazione del pasto si trasforma in rito, il semplice gesto diventa danza, gli odori e i sapori risvegliano sensualita' e lussuria. E' il rito d'iniziazione di una giovane donna - interpretata dalla brava Sharon Feder - alla cucina italiana, che si realizza per imitazione e per trasmissione del sapere e della tradizione culinaria.

L'iniziatrice - Eleonora Marino - come un maestro con il suo apprendista, o una madre con la figlia, racconta le ricette, educa alle buone maniere (gli spaghetti non si mangiano aiutandosi con un cucchiaino!) e ai diversi tipi di pasta (dagli agnolotti agli ziti, ce ne sono oltre 300), tramanda i segreti della buona cucina italiana. E il luogo, una cucina come tante, si trasforma nel regno dei sensi.

"Quello della cucina - ha spiegato Eleonora Marino - e' un fantasma che mi insegue da sempre. 'Cooking Religion' e' il risultato di un lavoro di ricerca storica e antropologica di diversi mesi. La cucina, luogo di decisioni e di confessioni, di ricordi e di affetti, di scambi sociali e di amori, ha una storia ricca e varia - ha aggiunto l'attrice e regista che ha lavorato, tra gli altri, con Ronconi, De Berardinis, Cieslack e Yoshi Oida - il cibo e' legato all'identita' di un paese, alla religione. Dietro ogni ricetta e scelta culinaria c'e' una storia".

Cosi' la regista ci ricorda la dimensione spirituale del cibo; che, come la religione, la cucina ha contribuito all'unificazione italiana; che, fino al secolo scorso, in molti paesini italiani il tempo di cottura della pasta si calcolava ancora in Ave Maria: 3 Ave Maria per una cottura al dente. In un'epoca di surgelati, di scatole di ravioli precotti, di pizze consegnate a domicilio, in cui non c'e' piu' tempo per cucinare, Eleonora Marino si lancia qui contro "l'appiattimento delle abitudini alimentari e l'omogeneita' culinaria", ma senza voler dare "un messaggio conservatore". "Il mio e' un gesto sincero - ha sottolineato Eleonora Marino - che vuole riscoprire il valore spirituale dei semplici gesti quotidiani, che diventano riti e che entrano a far parte della nostra cultura, identita' e storia". (ANSA).