



# GIULIA BONORA

Art project and food performance





## SCI' SEGG PH SEGG: ANDARE SEDIA PER SEDIA

*Sci segg ph segg: andare sedia per sedia* è un progetto che riporta in luce una tradizione locale della città di Mola di Bari. Le persone che hanno un pezzo di orto vendono sull'uscio di casa i prodotti stagionali raccolti giorno per giorno, simbolo di una civiltà che lega la sua sussistenza all'incrocio tra terra e mare. Durante la residenza, ho camminato lungo le strade di Mola fotografando le sedie che poste agli angoli delle strade segnalano come fari che nei dintorni c'è una casa aperta dove si vende frutta, verdura e prodotti artigianali come vino, erbe aromatiche e olio. I prodotti sono a chilometro zero e sfidano le logiche della produzione di massa in cui è comune fare la spesa al supermercato. Il progetto *Sci segg ph segg: andare sedia per sedia* è una tavola coperta con sale marino sulla quale sono esposti i prodotti locali acquistati sedia per sedia, crudi e mangiabili durante l'opening.



*Sci segg ph segg: andare sedia per sedia*, 2014, sale, ortaggi, frutta, dimensioni ambientali





Sci segg ph segg: andare sedia per sedia, 2014, mappa di 36 sedie





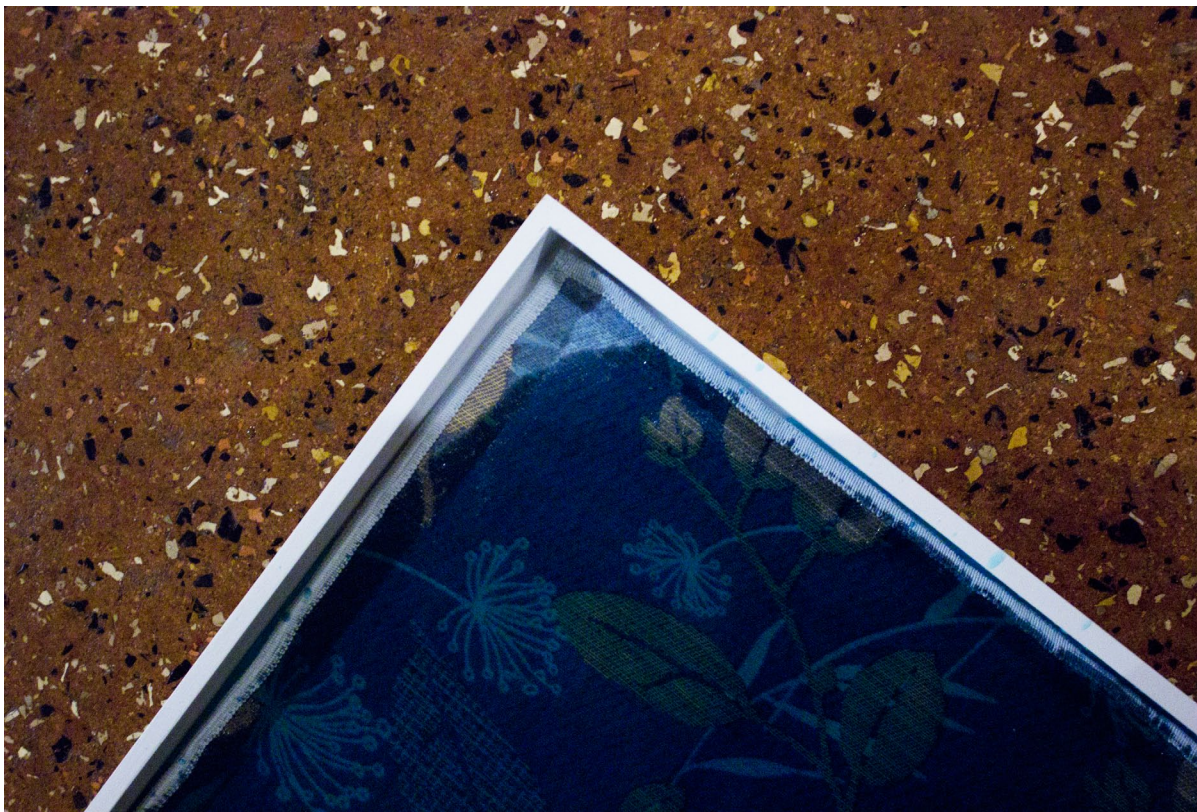
## LA TERAPIA DEI SENTIMENTI

La tavola come contenitore dei sentimenti, perché nasconde ciò che non si vede. E' il luogo in cui l'azione del pieno si manifesta con il gesto dell'imboccare, gesto simbolico della sazietà fisica. Durante l'inaugurazione lo sciroppo di anice fuoriesce dal centro del tavolo come simbolo dell'inutilità dello stare insieme a tavola e diffondendo nella stanza il suo odore intenso. Gli spettatori possono assaggiarlo se ci intingono un dito dentro. Lo sciroppo cade all'interno della vasca e si deposita sul tappeto. Nei giorni successivi il processo di asciugatura trasforma lo sciroppo di anice in uno strato di zucchero cristallino. Terminato il processo il lavoro finale è la pedana contenente il tappeto e lo sciroppo asciugato.



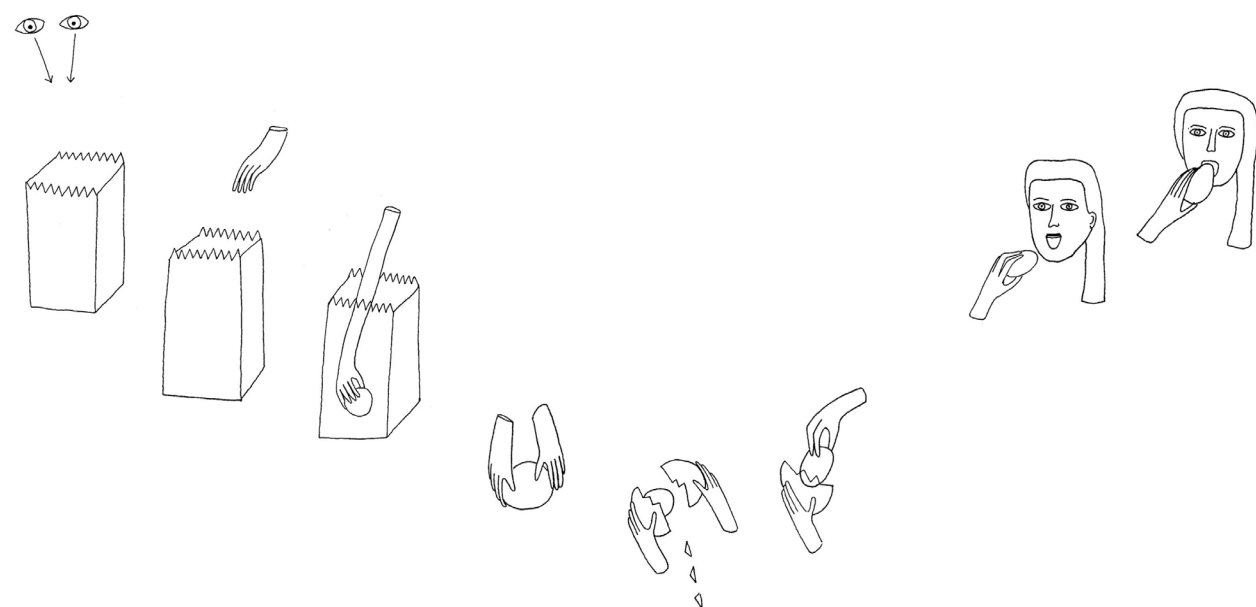
*La terapia dei sentimenti*, 2013, tavolo, tappeto, sciroppo di anice, 185x148x85 cm





*La terapia dei sentimenti*, 2013, tavolo, tappeto, sciroppo di anice, 185x148 cm





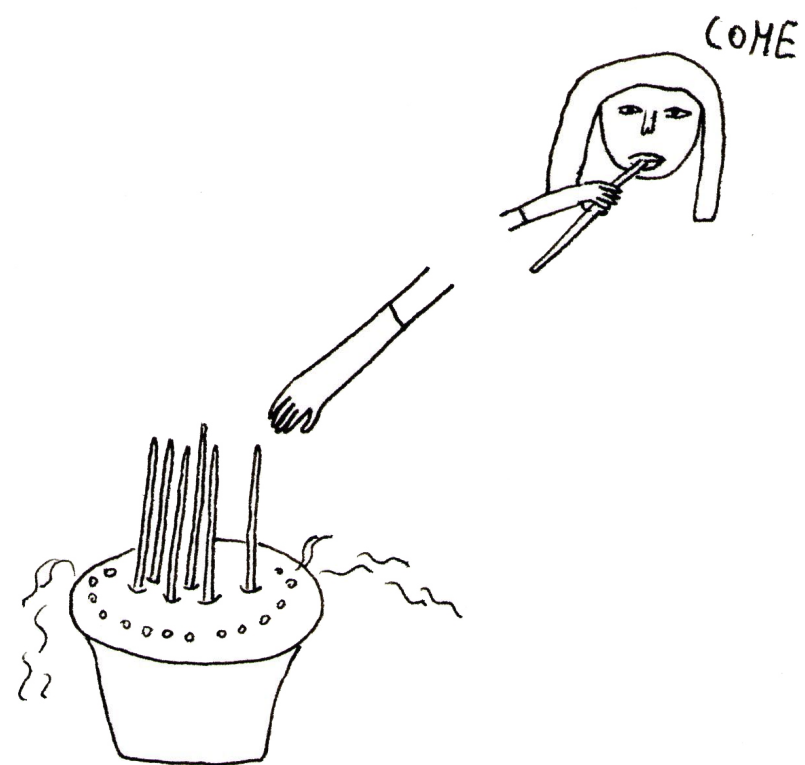
## IN FORMA DI PANE

*In forma di pane* è un progetto che prende spunto da un libro in cui si racconta che nei momenti di carestia, i poveri facevano il pane con un tipo di argilla commestibile. Durante l'opening il visitatore ha la possibilità di prendere parte alla food performance e avere l'illusione di pescare da un sacchetto, un piccolo pane ricoperto di argilla, di sbriciolarne tra le mani l'involucro (contenitore fittizio) e rivelarne la verità, l'anima davvero commestibile, distinguendo il vero dal finto.



*In forma di pane, 2013, pane, argilla, sacchetto, lievito, terracotta*

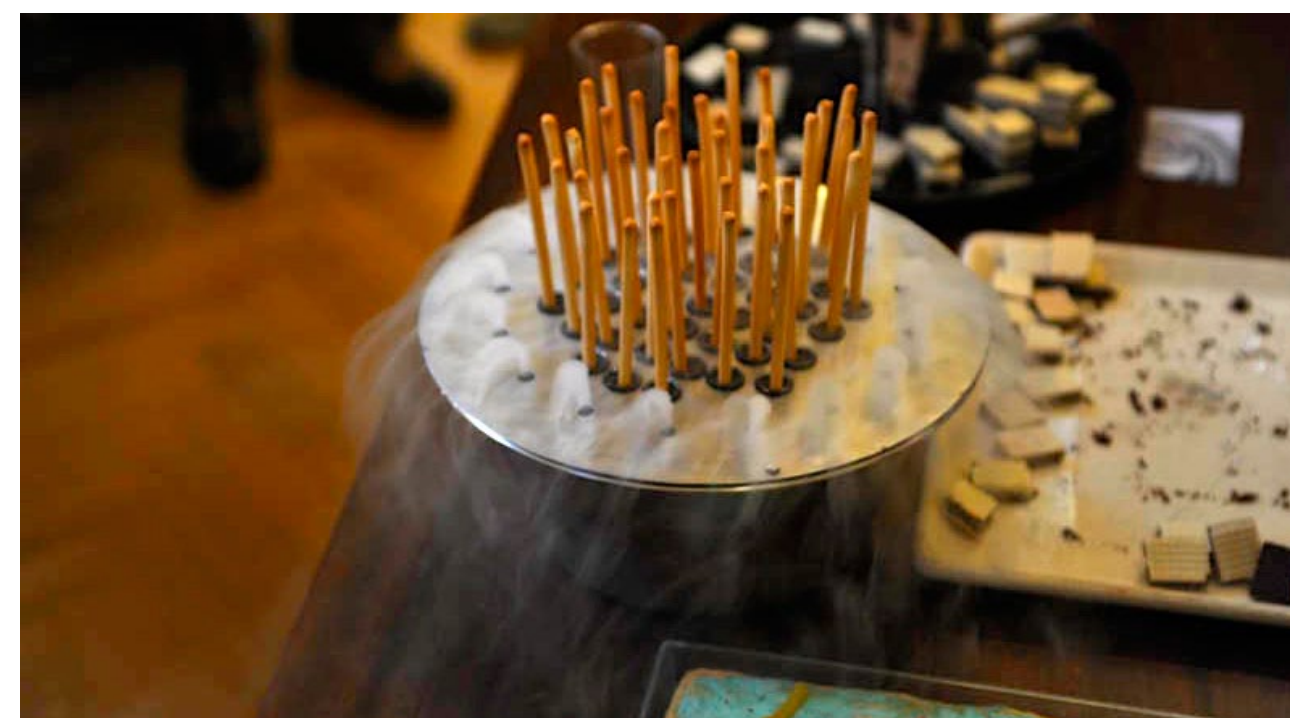




### IN-M/PASTO ALLA NEBBIA

*prendere un grissino dal  
vassoio con la nebbia e  
mangiarlo*

Il food project per l'opening uno Sguardo su Antonioni si ispira ai film del regista Michelangelo Antonioni. Ho preso il paesaggio come immagine centrale per costruire il menù, utilizzando il bianco e il nero come colori principali. Il piatto In-m/pasto alla nebbia è un porta grissini da cui fuoriesce un fumo simile alla nebbia e dove i grissini, come alberi di un bosco, si amalgamano simbolicamente alle nuvole di nebbia.



*In-m/pasto alla nebbia, 2012, piatto di metallo, grissini, ghiaccio secco, 25x25x15 cm*





## MACCHINA DELLE CROCCHETTE

La *Macchina delle Crocchette* fa parte del progetto di tesi realizzato in Olanda e trae l'idea dalla crocchetta come stereotipo della cultura olandese e dalle distributrici automatiche di cibo fritto diffuse su tutto il territorio. Il lavoro consiste in una food performance in cui gli spettatori partecipano raccogliendo le crocchette che rotolano nei tubi, dall'alto della tavola fino al pavimento. Le crocchette sono una interpretazione scultorea delle classiche BitterBallen in gomma naturale e farcite con diversi gusti di yogurt.



*Macchina delle Crocchette*, 2012, 4:10







## MAKE CHANGE

### *XV Biennale dei Giovani Artisti del Mediterraneo*

La tematica del mangiare carne è molto diffusa in questo periodo storico che vede la nascita di nuovi conflitti nel bacino del Mediterraneo. Che si tratti di conflitti nati per ribellione dei civili in uno Stato o che si tratti di missioni militari guidati dai Paesi Occidentali su obiettivi mediorientali, l'odore della carne in putrefazione è la stessa. La vista e l'udito predominano nella lettura dei fatti di cronaca, mentre gli altri sensi sono più difficili da trasportare. Da qui è nata l'idea di lavorare con la carne sul concetto di sarcofago e di materia attraverso processi o cambiamenti di stato.

## DISSEZIONE DI UN PORTA VASO

In *Dissezione di un porta vaso*, la scultura è stata sezionata per permettere la visione viva delle cose: l'interno è composto da strati di prosciutto affettato sotto una lastra di resina poliesteri trasparente.



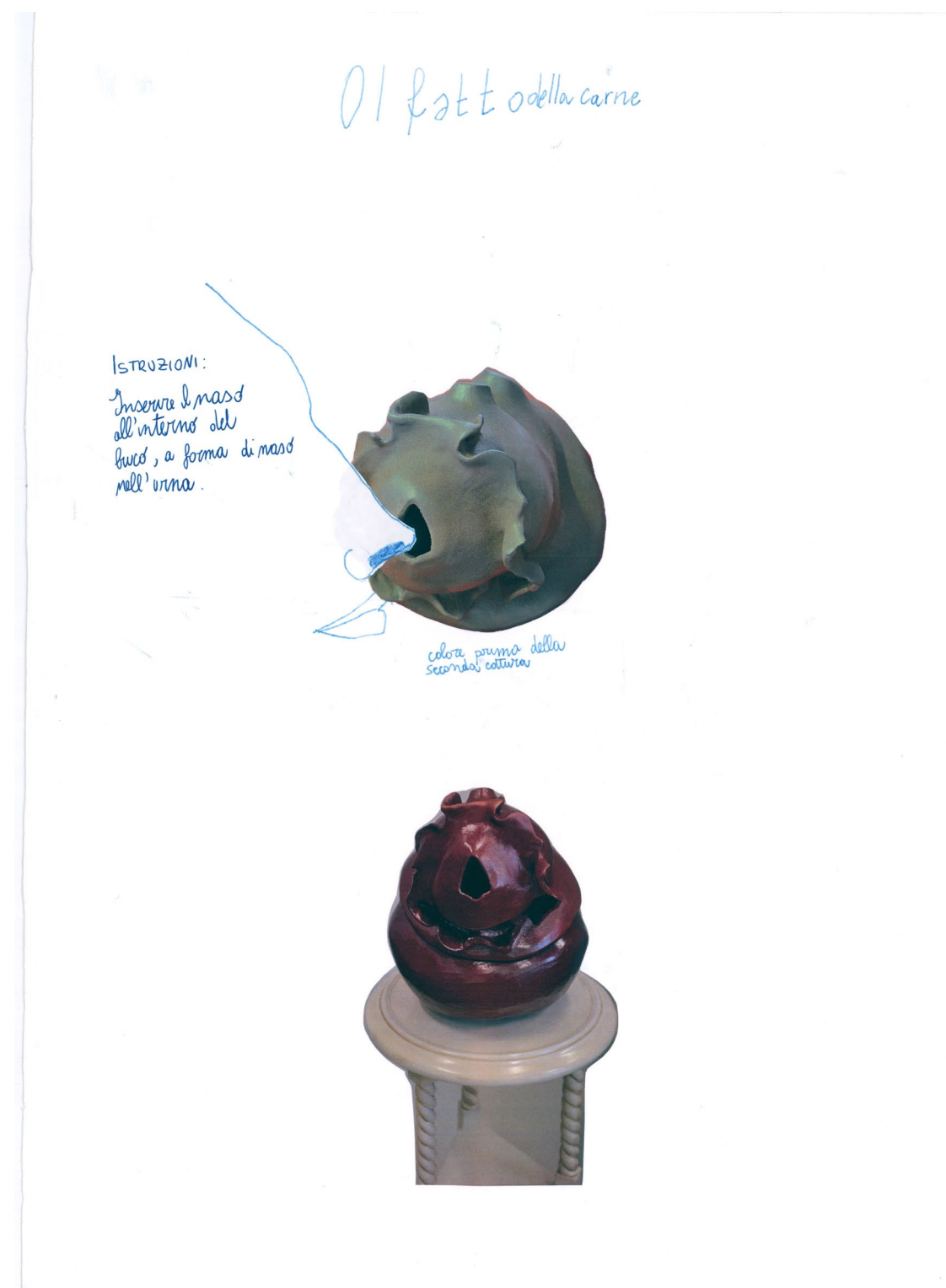
*Dissezione di un porta vaso*, 2011, alzata in legno, prosciutto, resina, 166x21x40 cm





## DIFFUSORE PER AROMI FUNERARI

*Diffusore per aromi funerari* è stato pensato per portare alla memoria l'odore della guerra e il colore del sangue. Nel vaso di ceramica è contenuto il profumo di carne ottenuto tramite un processo di distillazione con un alambicco. Lo spettatore può interagire e annusare l'odore della scultura infilando il naso all'interno del vaso grazie al foro sul coperchio. L'odore della carne è associato metaforicamente all'odore dei cadaveri morti in guerra.



*Diffusore per aromi funerari*, 2011, alzata in legno, ceramica, essenza di carne, 112x40x40 cm





## LET'S PARTY

*Let's Party* è un progetto site specific, realizzato in una delle residenze estive degli Estensi, la Delizia del Verginese, in cui la memoria dei banchetti rinascimentali è ricordata nell'installazione *Please take what you need*, con l'odore della salamina da sugo diffuso nello spazio e dalla scultura *Matrioska*.

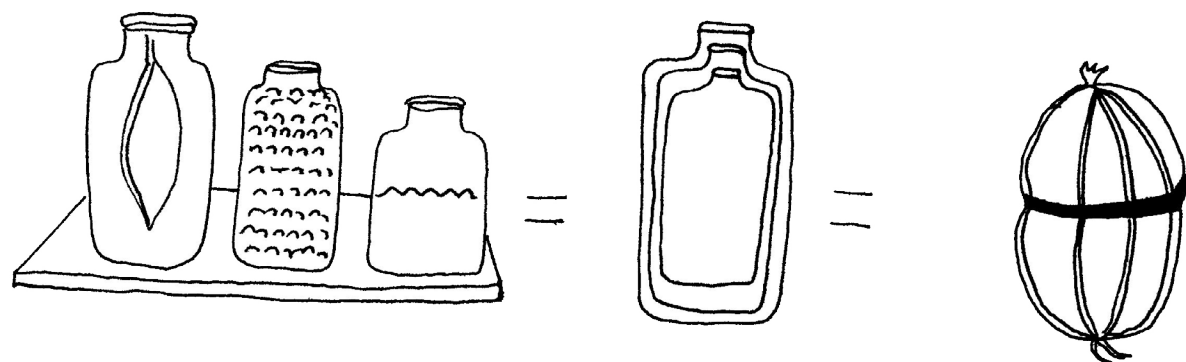
## PLEASE TAKE WHAT YOU NEED

In *Please take what you need* l'essenza di salama da sugo, dopo essere stata preparata con un lento processo di distillazione, è stata impastata con l'argilla cruda della scultura e modellata sul porta vaso.



*Please take what you need*, 2011, essenza di salama, gres non cotto, alzata, 227x55x55 cm





## MATRIOSKA

*Matrioska* trae ispirazione dalla salamina da sugo, simbolo della cucina ferrarese e dal processo di separazione delle sue tre principali componenti, pelle, polpa, siero al quale viene sottoposta dopo la sua cottura.



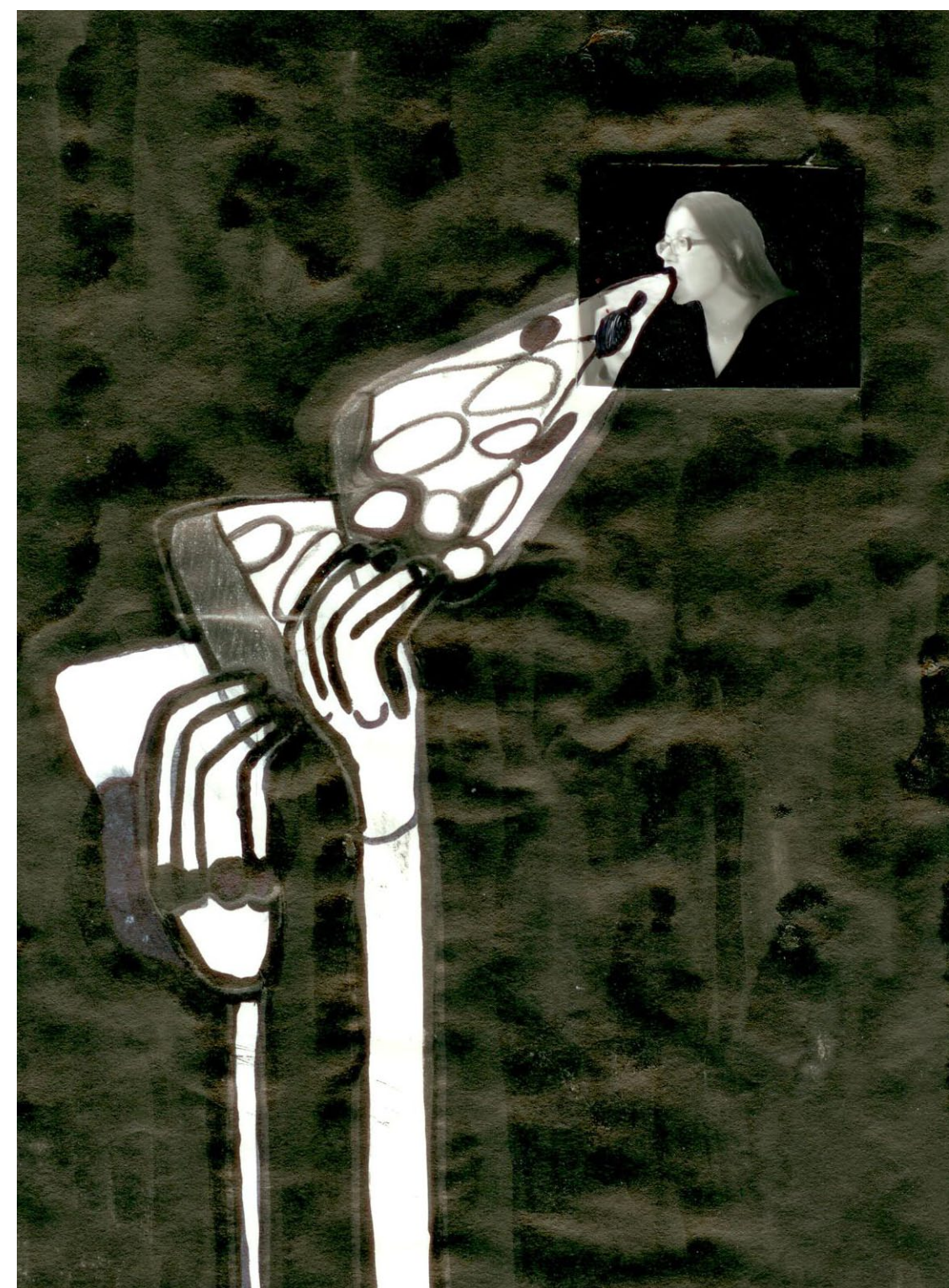
*Matrioska*, 2010, salamina da sugo di Kg 1,100, tre vasi, mensola in plexiglas, 30x80x30 cm





## FRA' CONTRARIO

*Frà-Contrario* è una serie di disegni che affronta la coesistenza dell'aspetto negativo e dell'aspetto positivo per ogni situazione o realtà. La serie si compone di 35 soggetti rappresentati in coppia sia nella versione negativa – nera che in quella positiva – bianca, grazie alla tecnica dell'inversione fotografica.



*Frà-contrario*, 2009, china e foto su carta, 137x301 cm



## CV

+39 (0)349 6109034  
giuliabonora.com  
bonnyg.me@gmail.com

Ferrara 13/03/86  
Vive e lavora tra Bologna e Ferrara

### Formazione

2013 Artigiani Digitali:tecniche evolute per la realizzazione di prodotti made in Italy.  
2012 Laurea specialistica in Fine Art, Accademia di Belle Arti di Bologna, Scultura.  
2011 Progetto Erasmus nei Paesi Bassi, presso l'università Aki,in Enschede.  
2009 Diploma triennale presso l'Accademia di Belle Arti, Bologna, corso di Decorazione.  
'08/'11 Progetto triennale 2008-2011 Il Mestiere delle Arti a cura di GAER e Più IMPRESA  
2005 Diploma all'istituto tecnico per Geometri di Ferrara, G.B. Aleotti.

### Mostre Collettive

2015 Set Up Art Fair, Autostazione,Bologna,a cura di Yoruba.  
2014 Biennale Giovani 3, Accademia di Belle Arti Bologna, a cura di Renato Barilli.  
2014 Marche Centro d'Arte, PalaRiviera, San Benedetto del Tronto.  
2014 Artur-o il Must, Firenze,sedi varie, a cura di Yoruba.  
2014 Play with Food 5, spazio Qubì, Torino, a cura di Cuochi Volanti.  
2014 Set Up Art Fair, Autostazione,Bologna, a cura di Yoruba.  
2013 What is the story? P. Marfisa, Ferrara, a cura di Yoruba.  
2013 Play with food, Qubì, Torino.  
2012 Polaroid, edificio della Polaroid, Enschede, Paesi Bassi.  
2011 Zootropio, a cura di VÊNUS ET MILÖ, Cadriano, Bologna.  
2011 Premio Celeste 2011, Museo Civico Archeologico, Bologna.  
2011 Simbiosi, XV Biennale dei Giovani artisti d'Europa e Mediterraneo, Salonicco a cura di BJCEM.  
2010 Il Mestiere delle Arti. Here we are - il luogo è sempre specifico, Padiglione d'Arte Contemporanea, Ferrara, a cura di Martina Angelotti.  
2010 2MQx1MQ, Galleria Amphinsbaena, Modena.  
2009 Carta&Catrame, Galleria Amphinsbaena, Modena.  
2008 Visuale, Casa Ariosto, Ferrara, a cura di Yoruba.  
2008 ArteinAttesa, Policlinico di Modena, Modena.

### Mostre Personali

2013 Giulia Bonora, Caroline Van Hoek Gallery, Bruxelles, Belgio  
2013 In forma di pane, a cura di Grazia Tassi, Sessantotto/ventidue, Bologna.  
2012 World of Food, Concordia shop, Enschede, Paesi Bassi.  
2011 Let's Party, Chiesetta del Verginese, Delizia del Verginese, Gambulaga, a cura de Il mestiere delle Arti.  
2010 Vincitrice del concorso Autofocus, Vanni Occhiali, Torino, a cura di Olga Gambari  
2008 Sottopelle, Casagallery, Bologna - a cura di Barbara Ceciliato.

### Workshop

2012 Accademie Eventuali, laboratorio con Michele di Stefano/MK e Margherita Morgantini, Palazzo Pepoli Vecchio, Bologna, a cura della Fondazione Furla.  
2011 Workshop con Arabeschi di latte, Progetto Social Kitchen, Firenze  
2010 Workshop con Zimmerfrei, Padiglione d'Arte Contemporanea, Ferrara, a cura di Il Mestiere delle Arti.  
'09-'11 assistente per l'artista italiana Sissi

### Premi

2014 Premio SETUP, menzione speciale, Bologna.  
2010 Premio Autofocu, Il luogo dell'ascolto, Vanni Occhiali, Torino, a cura di Olga Gambari.  
2009 Premio Zucchelli, Accademia di Belle Arti, Bologna.

### Residenze

2014 SAC Mari tra le Mura, a cura della Fondazione Pino Pascali, Mola di Bari.



## CATALOGHI

Barilli R., Bartorelli G., Molinari G. (a cura di), BG3 - Biennale Giovani, catalogo della mostra, Accademia di Belle Arti Bologna, Editrice Zona, Arezzo 2014

Yoruba(a cura), Visuale- sguardo fotografico, catalogo della mostra, Museo Casa Ariosto, Ferrara 2008

Museo Pino Pascali (a cura), Movingart&openspace, progetto residenza SAC Mari tra le Mura, catalogo della mostra, Polignano, Mola di Bari, Rutigliano, Conversano, Stampe Sud, Mottola 2014

Varesevive (a cura), Il libro del XXI secolo, catalogo della mostra, Musei Civici di Villa Mirabello, Varese 2009, Edizioni Lativa, Varese 2009

O. Corradini (a cura), Arte in Attesa, catalogo della mostra, Policlinico di Modena, Modena 2008- 2010

Vanni occhiali, O. Gambari (a cura), Il luogo dell’ascolto, catalogo della mostra, show room-Vanni occhiali, Torino 2010

P. Casotti, G. Pellizzola, (a cura), Il Mestiere delle Arti, catalogo del corso di formazione avanzata per giovani artisti, regione Emilia- Romagna sedi varie, Ferrara 2008-2011

Premio Celeste, catalogo della mostra, Museo Civico Archeologico di Bologna, Bologna 2011, ZeL Edizioni 2011

BJCEM (a cura), XV Biennale del Mediterraneo Symbiosis?, catalogo della mostra, Porto di Salonicco, Salonicco 2011

Fondazione Carisbo, Fondazione Furla, MAMbo, Xing (a cura), Agenti autonomi e sistemi multiagente, progetto di M. Di Stefano, M. Morgantini, Museo della Storia di Bologna, Bologna 2012, Edizioni Quodlibet, Macerata 2012

B. Ceciliato, G. Ferrari, C. Rosi (a cura), Casagalley, catalogo delle mostre, Bologna 2012, Fausto Lupetti Editore 2012

Yoruba (a cura), what is the story? L’arte contemporanea è una favola, catalogo mostra, P. Marfisa, Ferrara 2013

SETUP Art fair 2014 (a cura), catalogo della mostra, Autostazione di Bologna, NFC edizioni, Bologna 2014  
Marche centro arte (a cura), 4ª edizione, Vedute, vedere e sentire – Linguaggi dell’arte contemporanea a confronto, PalaRiviera, San Benedetto del Tronto 2014

## RIVISTE

Droste Effect, n. zero, 2013 (XXX)

## MAGAZINE

Droste Effect, n. zero, 2013 (XXX)

## ARTICOLI PUBBLICATI

G.Bonora, Ragazze e Food Truck, in “Dispensa, generi alimentari & generi umani”, Anno I- n. 0, 2013

G. Bonora, in “Dispensa, generi alimentari & generi umani”, Fake Meat: perché imitare carne vera quando non vuoi mangiare carne?, <http://dispensamagazine.com/dispensaDettaglio.php?id=21> Anno 2014



THE END