

GIANCARLO BLOISE
RASSEGNA STAMPA





Premio Dante Cappelletti 2012

Domenica 16 dicembre 2012 - Teatro Argentina

La giuria, presieduta da Paola Ballerini (nipote di Dante Cappelletti) e composta da Roberto Canziani, Gianfranco Capitta, Massimo Marino, Laura Novelli, Attilio Scarpellini, Mariateresa

Surianello e Aggeo Savioli, quale membro onorario, dopo aver selezionato otto progetti di spettacolo, mostrati sabato 15 dicembre al Teatro Biblioteca Quarcicciolo, ha proclamato il vincitore e segnalato quattro progetti.

Il Premio Tuttoteatro.com alle arti sceniche 2012 dedicato a Dante Cappelletti è stato assegnato al progetto CUCINARRAMINGO di Giancarlo Bloise

con la seguente motivazione:

“Il giusto equilibrio tra il ritmo della narrazione e l’amore per le arti della cucina, la precisione della preparazione gastronomica unita all’esotismo della favola, fanno di CUCINARRAMINGO un piatto gustoso da servire a spettatori di ogni tipo. Giancarlo Bloise si distingue per la cura con cui sa amministrare gli ingredienti della propria creazione e per l’abilità con cui ha costruito, artigianalmente, una macchina visiva, ma capace anche di odori e di sapori”.

Link

<https://www.tuttoteatro.com/il-vincitore-2012/>

DEBUTTO

Sabato 16 febbraio 2013 ore 21, in una versione esclusiva per il TCA: Giuliano Scabia in Ecco, ecco, ecco, o pubblico mortale l’elisir dell’immortalità, grande racconto con cantastorie santini e miracoli da Nane Oca rivelato (Einaudi), con la partecipazione di Giancarlo Bloise, al pianoforte Viviana Apicella.



Sabato grande attesa per la serata con Giuliano Scabia, poeta, narratore, drammaturgo, atipico uomo di teatro che interpreta il suo grande racconto con cantastorie, santini e miracoli tratto da Nane Oca Rivelato (Einaudi), definito da Federico Sanguineti “il più grande romanzo del dopoguerra”. Ad accompagnarlo in scena Giancarlo Bloise e al pianoforte Viviana Apicella.

<http://www.comune.bagno-a-ripoli.fi.it/rete-civica/teatro-comunale-di-antella-tca-un-weekend-di-teatro-con-giuliano-scabia-e-il-carnevale>



PRIMA NAZIONALE

PRIMAVERA DEI TEATRI

31 MAGGIO 2013

Una sorpresa spiazzante invece l'ha offerta Giancarlo Bloise, calabrese di origine ma formatosi poi a Firenze e in altri luoghi, che porta a compimento un progetto presentato e premiato pochi mesi fa al Premio Tuttoteatro/Cappelletti. *Cucinar ramingo - In capo al mondo incontra Scoglio Gabbiano e navicella* è un monologo di viaggio su testi assai fascinosi di Giuliano Scabia, che danno filo e ten-

Humour e autoironia sulla coatta precarietà dei quarantenni, la racconta l'autore Dario De Luca

sione all'altro percorso che l'attore compie concretamente durante l'ora della performance, quello culinario. Con un elaborato e gustoso (anche a vedersi) bric à brac di attrezzature cuciniere (a loro volta funzionali a far da scena ai racconti) Bloise ci porta su mari in tempesta dove si incontrano animali usciti dal mito, e prendono la giusta cottura, dopo adeguata preparazione, un riso pilaf alle erbe e un pollo «ubriaco» da offrire agli spettatori. L'atmosfera sta all'esatto opposto dei *Master Chef* e dei *Mezzogiorni di cuoco* tv. Quella che viene recuperata è la cucina come affabulazione e memoria di esperienze e racconti infantili, e anche un senso di dignità e rispetto per quell'attività cui ogni giorno ci si dovrebbe dedicare. Un racconto gustoso e delicato, una dimensione poetica invidiabile pur dentro un panorama domestico che può essere anche Ikea.

Manifesto - 4 giugno 2013

Quei piccoli e grandi orrori quotidiani

di Gianfranco Capitta

[...] Una sorpresa spiazzante invece l'ha offerta Giancarlo Bloise, calabrese di origine ma formatosi poi a Firenze e in altri luoghi, che porta a compimento un progetto presentato e premiato pochi mesi fa al Premio Tuttoteatro/ Cappelletti.

Cucinarramingo - In capo al mondo incontra Scoglio Gabbiano e navicella è un monologo di viaggio su testi assai fascinosi di Giuliano Scabia, che danno filo e tensione all'altro percorso che l'attore compie concretamente durante l'ora della performance, quello culinario. Con un elaborato e gustoso (anche a vedersi) bric à brac di attrezzature cuciniere (a loro volta funzionali a far da scena ai racconti) Bloise ci porta su mari in tempesta dove si incontrano animali usciti dal mito, e prendono la giusta cottura, dopo adeguata preparazione, un riso pilaf alle erbe e un pollo



«ubriaco» da offrire agli spettatori. L'atmosfera sta all'esatto opposto dei *Master Chef* e dei *Mezzogiorni di cuoco* tv.

Quella che viene recuperata è la cucina come affabulazione e memoria di esperienze e racconti infantili, e anche un senso di dignità e rispetto per quell'attività cui ogni giorno ci si dovrebbe dedicare. Un racconto gustoso e delicato, una dimensione poetica invidiabile pur dentro un panorama domestico che può essere anche Ikea. [...]

Domenica

Il Sole **24 ORE**

9 GIUGNO 2013

www.ilssole24ore.com/domenica

44 | Il Sole 24 Ore

In scena

CASTROVILLARI

Fibre mature in meritato castigo

di Renato Palazzi

Credo che se dall'ampio e articolato programma di "Primavera dei Teatri", il bel festival di Castrovillari, si cercasse di trarre una sintesi, un dato unificante – anche al fine di ottenerne qualche maggiore indicazione su certe tendenze della scena italiana di oggi – si arriverebbe probabilmente a questa constatazione: che esiste, e si va sempre più accentuando, una profonda divaricazione tra quelle proposte che, anche sul piano del lin-

guaggio, vogliono mordere la realtà, vogliono cogliere dal vivo umori e smarrimenti del momento, e i puri esercizi teatrali più o meno fini a se stessi.

Tra gli esponenti di maggiore spicco della prima categoria c'è di sicuro la Compagnia MusellaMazzarelli, che con *La società* conferma quella capacità di raccontare storie attuali già rivelata nel coinvolgente *Cruck Machine*: se là il tema – desunto dalla cronaca – era una colossale truffa finanziaria, qui l'intreccio attinge a un caso più dimesso della vita quotidiana, i rapporti fra tre uomini che, impegnati a gestire un locale ereditato da uno zio, e costretti a trasformarsi da amici in soci, vengono travolti da visioni oppo-

«Lo splendore dei supplizi» è una grande prova di crescita del giovane gruppo barese. Notevole anche «La società» e «Un bès» di Mario Perrotta

ste degli affari, e devono misurarsi col crollo dei propri sogni e ideali.

Uno dei tre voleva farne uno spazio culturale, ma ha rischiato il fallimento. Un altro lo ha portato al successo commerciale, badando agli incassi senza troppi scrupoli morali. Il terzo, il più debole, gli dà fuoco per

riscuotere il premio dell'assicurazione, lo stesso atto compiuto anni prima dal precedente proprietario: cambiano gli individui, ma dalla corruzione non ci si salva, questa l'amara conclusione. Alla trama si aggiunge un'ex-badante dell'Est, un bimbo in arrivo, qualche segreto inconfessabile: ma ciò che conta è la scrittura asciutta, tagliente, al servizio di una solida qualità interpretativa.

Lo stesso atteggiamento, pur di fronte a tutt'altra materia, si rileva nel nuovo spettacolo di Mario Perrotta, *Un bès*. Antonio Ligabue, prima tappa di un progetto sul pittore naïf: prendendo le mosse dall'infanzia in Svizzera, dall'abbandono da parte della madre naturale Perrotta evoca lo stato di straziante solitudine che segna Ligabue nel suo vagare fra gli argini del Po. L'attore si inventa una straordinaria maschera verbale, un delirio ossessivo – tanto più intenso in quanto lui, pugliese, lo scandisce in una febbrile parlata emiliana – che getta una luce livida sullo sguardo che il mondo rivolge al "diver-

so", al non-omologabile, seppure artista geniale. Sempre, per certi versi, in questa direzione pareva andare anche quello che è stato senza dubbio l'evento-clou del festival, *Lo splendore dei supplizi*, grande prova di crescita del giovane gruppo barese Fibre Paralele, ormai approdato a una piena maturità creativa: è una costruzione in quattro quadri sul motivo del castigo, dei metaforici tormenti cui si espongono quattro figure emblematiche della società contemporanea: una coppia di sposi, un maniaco del video-poker, un vecchietto razzista accudito da una badante rumena, un vegano rapito per protesta da due operai disoccupati.

Con stile molto personale gli autori-protagonisti, Licia Lanera e il bravissimo Riccardo Spagnolo, mescolano acri spezzoni di testo a un uso grottesco, stralunato dell'immagine: stagliati su fondo nero, come apparizioni un po' mostruose, ecco due viventi pupazzetti da torta nuziale, sinistramente incatenati al loro divano bianco, ecco il fana-

tico del gioco d'azzardo, perseguitato dal fantasma della mamma fatta a pezzi e conservata nel freezer. E poi l'anziano vestito di verde che, nel suo deambulatore, recita passi del *Mein Kampf* sulla purezza etnica, ma è in balia di una "stracomunitaria", e i terroristi alimentari che malmenano la loro vittima con uova e salami.

Rientra invece, a mio avviso, nella seconda categoria *Noosfera Museum* di Roberto Latini, oscura fiaba intrisa di sangue, arabesco gestuale dalla grazia aristocratica, ma come chiuso nei suoi cortocircuiti espressivi. E vi rientra la lamentosa Alessandra Fabbri, la danzatrice che in *Mangiare e bere. Letame e morte*, sotto la guida di Davide Jodice, piange senza costrutto su pappagalini morti, pulcini, topini. Un cenno a parte merita infine Giancarlo Bloise, cuoco-attore che in *Cucinarramingo* disquisisce su cibi e bevande degli dei, cuocendo manicaretti su fornelli che paiono strumenti musicali.

di AFRANCESCO BERRICATA

Sole 24 ore - 9 Giugno 2013

Fibre mature in meritato castigo

di Renato Palazzi

Credo che se dall'ampio e articolato programma di "Primavera dei Teatri", il bel festival di Castrovillari, si cercasse di trarre una sintesi, un dato unificante – anche al fine di ottenerne qualche maggiore indicazione su certe tendenze della scena italiana di oggi – si arriverebbe probabilmente a questa constatazione: che esiste, e si va sempre più accentuando, una profonda divaricazione tra quelle proposte che, anche sul piano del linguaggio, vogliono mordere la realtà, vogliono cogliere dal vivo umori e smarrimenti del momento, e i puri esercizi teatrali più o meno fini a se stessi. [...]

[...] Un cenno a parte merita infine Giancarlo Bloise, cuoco-attore che in *Cucinarramingo* disquisisce su cibi e bevande degli dei, cuocendo manicaretti su fornelli che paiono strumenti musicali.



Cucinar ramingo / La società

Giovani talenti al Festival di Castrovillari Sedani e cipolle per un menù gioioso

di MAGDA POLI

Ancora una volta il Festival di Castrovillari, giunto alla XVI edizione, si pone come una realtà importante che permette a giovani talenti di esprimersi, di essere sulla scena. Certo, non tutti sono talenti da scoprire, ma si sente il polso della giovane situazione teatrale che vede sguardi sempre più perplessi sul reale, con un fondo di insicurezza e di inquietudine in tutti palpabile.

Talentuoso è il «cuoco» attore Giancarlo Bloise che appronta uno spettacolo piccolo, gioioso, in controtendenza, armonico, nel quale, tra eleganti oggetti scenici inventati dallo stesso attore tutti in legno, mescendo, rosolando, cucinando due piatti, racconta con lievità da giocoliere in Cucinar ra-



Cuoco Giancarlo Bloise nello spettacolo

mingo - In capo al mondo su testi di Giuliano Scabia e di Bloise stesso, tra divieti e regole del nutrirsi kasher e racconti mitologici, la forza simbolica e sociale del mangiare e del saper immaginare insieme tra sedani e cipolle.

È uno spazio che, al contrario, non sa far crescere i sogni, quello contenuto in *La società*, scritto diretto e inter-

pretato da Lino Musella e Paolo Mazzarelli, e da Fabio Monti e Laura Graziosi. Tre amici e la badante di un defunto zio, motore assente della vicenda, cercano di far vivere la loro società nata nel desiderio di trasformare un ristorante bruciato in un luogo di cultura e ritrovo. Ma le leggi del reale scontrano con gli ideali in modo feroce e il sogno di libertà andrà in cenere tra dramma e commedia.

Bravi gli attori, in particolare Fabio Monti, il portatore dell'idea di uno spazio che resistesse alla ineluttabilità deriva consumistica che sembra travolgere ogni valore e sentimento, tutto e tutti. E l'inquietudine si addensa padrona.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



voto

GIOVEDÌ 6 GIUGNO 2013 ANNO 138 - N. 133

44 | Spettacoli

Corriere della sera - 6 giugno 2013

Sedani e cipolle per un menù gioioso

di Magda Poli

Ancora una volta il Festival di Castrovillari, giunto alla XIV edizione, si pone come una realtà importante che permette a giovani talenti di esprimersi, di essere sulla scena. Certo, non tutti sono talenti da scoprire, ma si sente il polso della giovane situazione teatrale che vede sguardi sempre più perplessi sul reale, con un fondo di insicurezza e di inquietudine in tutti palpabile. Talentuoso è il «cuoco» attore Giancarlo Bloise che appronta uno spettacolo piccolo, gioioso, in controtendenza, armonico, nel quale, tra eleganti oggetti scenici inventati dallo stesso attore tutti in legno, mescendo, rosolando, cucinando due piatti, racconta con lievità da giocoliere in Cucinar ramingo - In capo al mondo su testi di Giuliano Scabia e di Bloise stesso, tra divieti e regole del nutrirsi kasher e racconti mitologici, la forza simbolica e sociale del mangiare e del saper immaginare insieme tra sedani e cipolle. [...]

I supplizi delle Fibre

Il gruppo barese a Castrovillari sui tormenti del vivere di oggi

Primavera dei Teatri, festival della scena contemporanea ha ospitato inoltre Perrotta su Ligabue, la «Noosfera» di Latini e la cucina di Bloise

MARIA GRAZIA GREGORI
CASTROVILLARI

LA PRIMAVERA DEI TEATRI È TORNATA. QUESTA VOLTA NELLA SUA STAGIONE ABITUALE. Succede a Castrovillari dove il Festival organizzato da Scena

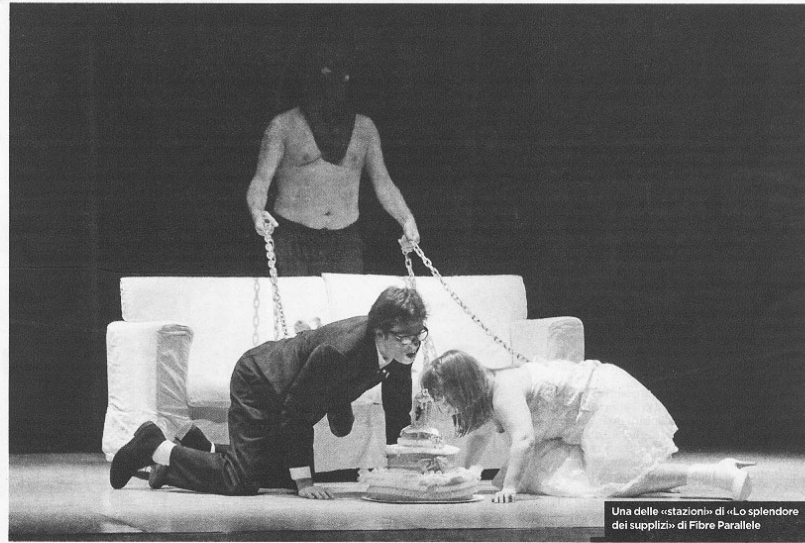
Verticale, dedicato al nuovo teatro, alle compagnie che agiscono spesso in situazioni difficili, ha coraggiosamente aperto le sue sale, sempre premiato dal pubblico, scegliendo come epigrafe per questa XIV edizione, i versi di Marina Cvetaeva: «tu non mi caccerei in nessun posto: non si respinge la primavera». In scena dunque nuova drammaturgia e nuove forme, il teatro degli uomini soli - fra i quali ricordiamo almeno il raffinato lavoro in progress su *Noosfera Museum* di Roberto Latini e l'intelligente, ironico *Cucinar Ramingo* di Giancarlo Bloise dove il cucinare è un modo per raccontare la storia del mondo - e quello dei gruppi, gli uni e gli altri ponte ideale fra il nostro presente e un futuro

incerto.

Ecco allora che Mario Perrotta con il suo *Un bés*, Antonio Ligabue si conferma una delle punte di diamante del teatro di narrazione. Ma in questo spettacolo, prima cellula di un progetto in tre parti, a macchia di leopardo, che arriverà a conclusione nel 2015, Perrotta con grande bravura è sì l'attore solo che racconta, ma, allo stesso tempo «è» Ligabue, l'artista naïf dalla pennellata violenta e dal mondo immaginario. È quel «bés» che il pittore chiedeva a chiunque incontrasse nel suo bisogno di tenerezza, questa sua solitudine affollata, è un mondo che Perrotta ha saputo teatralmente cogliere per superare l'ostracismo, la derisione che circondava quest'uomo «sbagliato» convinto che se fosse nato tredici giorni dopo, il 1 gennaio del 1900, con il «vento nuovo» la sua vita sarebbe stata giusta. Un bambino nato in Svizzera, padre ignoto dato irregolarmente in affidamento dalla madre a una coppia di contadini svizzeri, che ha disceso tutti i gradini di quella follia, di quel disadattamento che lui riusciva a esorcizzare grazie al disegno, alla pittura. Mario Perrotta, solo in palcoscenico, di fronte a tre grandi cavalletti, con rara forza performativa, grazie a un ritmo che prende alla gola, ci restituisce la parlata tedesco-emiliana di Ligabue. E disegnando a carbocino su ampi fogli che via via si consumano ne insegue il gesto febbrile: volti, animali in un crescendo creativo che va di pari passo con le parole del suo affascinante racconto.

Le note del trio op.100 di Schubert, che Kurbick scelse per raccontare la storia di Barry Lindon, scandiscono l'inquietante, *Lo splendore dei supplizi* del gruppo barese Fibre parallele di Licia Lanera e Riccardo Spagnolo, in scena anche (7-8 giugno) al Festival delle Colline torinesi.

A sipario ancora chiuso ci accoglie, seduto al proscenio, un boia prima dominus e poi vittima di questa via crucis in quattro stazioni, esempio di «un presente schizofrenico», che coinvolge la nostra quotidianità, il nostro modo di vivere. C'è la crisi di una coppia unita, si direbbe, per tormento visto che anche volendo non può separarsi dalla catena che li lega insieme mentre si consumano gli stanchi riti di un rapporto assurdo su di un divano bianco, fra di loro un gatto bianco di peluche che ogni tanto miagola, mentre Celentano canta «Non esiste l'amor». La seconda stazione è dedicata a un giocatore compulsivo di videopoker, costruttore di un mondo fasullo, onanistico, a partire dal sesso. Unico suo compagno è un fantoccio meccanico testimone di una vita buttata, iniziata con il gioco del calcio e proseguita fino alla rovina. La terza stazione *La badante*, la più inquietante, vede in scena un vecchio (Licia Lanera) che si muove sulle note della canzone di Toto Cutugno, che racconta di un italiano «con la chitarra in mano» grazie a un girello e che spropolqua le sue ossessioni sulla razza sulla falsariga di *Mein Kampf* di Hitler, manifestando il disprezzo con gli sputi contro la badante rumena (Riccardo Spagnolo) che poi, spinta dal boia, si vendicherà di lui. Chiude questo campionario di folle umanità *Il uggano* dove il boia, qui nel ruolo del titolo (Mino Decataldo) subisce violenze per una scelta di vita incomprensibile per due suoi vicini, due operai senza lavoro, che non riescono a sfamarsi. I due sulle dolci note di *La mer* cantata da Charles Trenet, lo sevizieranno con una violenza, su modello di Rodrigo Garcia, che fa del cibo rifiutato un'arma. Un provocatorio specchio nero contro il quale si rischia di sbattere.



Una delle «stazioni» di «Lo splendore dei supplizi» di Fibre Parallele

Trimestrale di Teatro e Spettacolo

anno XXVI 3/2013

HYSTRIO

di Roberto Canziani

CUCINAR RAMINGO, *proiezione musicale di Teatro*

Cucina, da testi e racconti di Giuliano Scabia.

Di e con Giancarlo Bloise,

Prod. Giancarlo Bloise,

FIRENZE. PRIMAVERA DEI TEATRI, CATROVILLARI (CS)

- OPERAESTATE NFESTIVAL VENETO, BASSANO DEL

GRAPPA (VI)

IN TOURNEE

Festeggiato e degustato inventore di un teatro dove si ascolta, si annusa, si fantastica (e alla fine si mangia pure), questo progetto di Giancarlo Bloise aveva vinto edizione 2012 del Premio Tuttoteatro.com "Dante Cappelletti". Adesso i 20 minuti premiati in formato trailer, hanno acquistato nuovi e più intensi sapori e vengono ben apparecchiati in uno spettacolo a menù completo (50') che - fra tante portate insipide offerte nei festival estivi - si distingue per la genuina scelta degli ingredienti e il tocco artigianale della preparaz-

ione, eseguita recitando sotto gli occhi e il naso dello spettatore. Cucinar Ramingo... è un' invenzione di racconto e di cucina dove la narrativa fiabesca di Giuliano Scabia scorre in perfetta sintonia con la preparazione di alcuni piatti da fiaba (nel caso nostro, a Primavera dei Teatri: riso, cozze e zafferano e un pollo in umido con vino calabrese). Apologhi di gusto ebraico, sofisticate impanature classiche, speziature e soffritti sfumati, si rincorrono tra la voce del narratore che disegna mari, onde, navicelle, oppure volte celesti, larghe ali e prospettive a volo d'uccello, e le sue mani, abilissime a destreggiarsi nella cucina minuscola e autocostruita che suscita piacere e sorpresa per l'ingegnoso incastarsi di fornelli, padelle, taglieri e coltelli. Ma ancor più piacevole è l'incastro tra la tecnica culinaria (disossare pollo, affettare lo zenzero, speziare a pioggia il tegame che borbotta) le immagini di natura visiva che Bloise fa sfilare, mentre la cozza diventa scoglio e mare e De Andrè canta. Esperienza sensoriale oltre che fabulativa, Cucinar Ramingo... è raccomandato a quanti, nello spettacolo dal vivo, amano l'appello ai sensi. Che non sono banalmente cinque ma, in corpi sapienti di spettatore, tendono all'infinito. Dice Bloise alla fine: "i più coraggiosi potranno degustare ciò che la loro mente vorrà immaginare". Buon appetito.

L'Unità - Edizione Nazionale - 4 giugno 2013

I supplizi delle Fibre

di Maria Grazia Gregori

Il gruppo barese a Catrovillari sui tormenti del vivere di oggi.

Primavera dei Teatri, festival della scena contemporanea ha ospitato inoltre Perrotta su Ligabue, la "Noosfera" di Latini e la cucina di Bloise.

[...] In scena dunque nuova drammaturgia e nuove forme, il teatro degli uomini soli - fra i quali ricordiamo almeno il raffinato lavoro in progress su Noosfera Museum di Roberto Latini e l'intelligente, ironico Cucinar Ramingo di Giancarlo Bloise dove il cucinare è un modo per raccontare la storia del mondo - e quello dei gruppi, gli uni e gli altri ponte ideale fra il nostro presente e un futuro incerto. [...]



Lo speziato Cucinar Ramingo di Bloise (in capo al mondo)

di RENZO FRANCABANDERA

Lo scoglio che affoga sommerso dall'acqua? Giù il vino sui mitili, in una pentola dove sta per nascere un riso alle cozze. E la foresta incantata che allunga i suoi rami al viaggiatore errante? E' una lirica costa di sedano, che sta per finire insieme a cipolla e spezie in padella con l'agnello che sarà il complemento del riso, per una fantastica paella kosher doc. Fra tegami ramati e oggetti di scena di puro design artigianale, a tagliare, preparare, abbassare e alzare la fiamma è Giancarlo Bloise, talento creativo multiforme, che ha trovato nel teatro un percorso adatto a raccogliere il suo istrionico sorriso. Fin da piccolo apprende la musica, compie studi di architettura, quanto basta per consentirgli di progettare oggetti di scena come quello che governa durante lo spettacolo (realizzato da Mentor Shimaj della bott. artigianale Wood-Stock Fi); ha una decennale pratica da chef kosher e una chiara propensione a mescolare le arti. Dopo la vittoria al Dante Cappelletti 2012, Cucinar Ramingo ha molto girato in

estate fra i festival, da Castrovillari ad Operaestate. E perché ha girato? Perché è un lavoro che si coagula intorno all'anima, e attraverso un testo fatto di storie della tradizione ebraica, di quell'insieme di aneddoti parabiblici e barzellette sulle piccole trasgressioni ai rigidi precetti religiosi, familiari per chi segue il teatro grazie ad artisti come Ovadia, arriva al cuore dello spettatore. Ci arriva con un meccanismo molto semplice che fa leva su un buon racconto, lo sfasamento fra parola e gesto (e quindi dove possibile l'assenza di didascalia), la sorpresa scenica (quell'eye

catcher che in questo caso è tutto nella cucina circolare che occupa la scena e da cui, come da un'elegantissima borsa di Mary Poppins, Bloise estrae ingredienti, oggetti, taglieri). Tutto lì, apparentemente sotto gli occhi, in realtà svelato e poi abilmente celato, come le minestre in cottura, prima mostrate e poi scoperciate solo alla fine, per esser mescolate in un'unica pietanza. Dal punto di vista tecnico e drammaturgico, la prossimità con Scabia (al cui In capo al mondo è ispirata una parte del racconto) e l'influenza della scuola dell'Odin, nella persona di Tage Larsen, si riflettono in una recita gestuale e partecipata. S'ode qui e lì

l'eco finanche mimica di Carmelo Bene, specie sulla parola spezzata e a volte quasi scuoiata del suo senso comune. Bloise arriva vestito da cuoco, inizia a parlare

dell'uccellino che ramingo salta incerto, apre il tavolo, non prima di averlo reso barca, cavallo e cento altre cose; poi inizia ad estrarre da queste due piccole torri lignee circolari, come da dentro una matrioska, tutto quello che serve per cucinare. Il lavoro, di un adorabile artigianato, s'indora in un'apparente imperfezione e sobbolle diparole antiche. Forse in un paio di passaggi,

sul finire della recita, si perde qualche nesso logico, per una finta fiaba che comunque arriva al suo finale prima che la minima ombra di noia o distrazione possa allungarsi sullo spettatore, che invece curioso segue, cerca, annota perfino scetticamente quanto vino finisce in pentola, i miscugli di spezie che vengono versati, quello che appare troppo peperoncino. Si finisce poi fare la fila e gustare a mani nude, utilizzando le valve delle cozze, la paella appena preparata. Lo spettacolo arriva giusto, cuoce il riso al dente, schiude l'animo dello spettatore con il calore che promana dal sorriso di Bloise. Sarà pur ammiccante il rapporto fra cibo e teatro, ma occorre saper cucinare e avere una buona storia. In questo caso, perdersi è dolce, naufragando in un mare di vino, nel rumore delle onde che urlano, reso alzando la fiamma della cucina a gas. Ogni piccolo gesto è curato e sorprende. Con Cucinar Ramingo si chiudono gli appuntamenti 2013 di Stanze a Milano, rassegna di teatro in casa curata con altrettanto cuore da Alberica Archinto e Rossella Tansini.

<http://www.paneacquaculture.net/2013/12/13/lo-speziato-cucinar-ramingo-di-bloise-in-capo-al-mondo/>





Fotografia Michele Tomaiuoli

CUCINAR RAMINGO
Teatro cucina vagante di Giancarlo Bloise

22 - 27 nov 2016
Teatro dell'Arte

Triennale di Milano, Viale Alemagna 6
Triennale.org

DAL 22 AL 27 NOVEMBRE 2016

TRIENNALE DI MILANO

CRT - TEATRO DELL'ARTE

22 - 27 NOVEMBRE 2016

CUCINAR RAMINGO

Teatro cucina vagante di Giancarlo Bloise

mar - ven h 20.30
sab - dom h 19.30

di e con
Giancarlo Bloise

Ingresso
€ 15 / 10

Progetto vincitore
Premio tuttoteatro.com
Dante Cappelletti 2012

"Potrei dire che cucino per arrivare a un prodotto cotto e assimilabile – afferma l'artista - sovrappongo e alterno alle azioni pratiche della cucina il racconto di viaggi, attraverso la mitologia greca, le regole della cucina ebraica e le pieghe della scrittura di Giuliano Scabia, la mia e quella di Maurizio Meschia."
Tra melodie che spaziano da Vivaldi a Jimi Hendrix, il pollo è in cottura, annaffiato dal vino rosè Dolcedorme e arricchito da spezie che fluttuano nell'aria, per poi passare alle cozze e poi ancora al riso sibarita, ravvivati dallo zafferano che li colora e li profuma. Dal niente, in una scena scarna e pulita, in pochi minuti tutto è imbandito, pronto, apparecchiato ad accogliere e sentire, assaggiare e consumare. Il pubblico è infatti invitato a salire sul palco e ad assaggiare ciò che il "NarrAttoe cucinante", come lo stesso artista si definisce, ha cucinato in tempo reale.

Teatro dell'Arte
Triennale di Milano, Viale Alemagna 6

Triennale.org
Info e prenotazioni:
biglietteria@crtmilano.it \ t. (02) 72434258



TRAILER

<http://www.giancarlobloise.it/trailer/>

VIDEO

<http://www.giancarlobloise.it/press/>



MILANO



CORRIERE DELLA SERA

corriere.it
milano.corriere.it
Via Solferino 28, Milano 20121 - Tel. 02 62821
Fax 02 62827703 - mail: comil@rcs.itGLS
corriere espresso

Arte

Dürer, il Baciccio e Piero
Pezzi unici in mostra
per le feste dei milanesidi **Francesca Bonazzoli**
a pagina 13

In scena

Giancarlo Bloise al Crt
Memorie e racconti
di uno chef kosherdi **Magda Poli**
a pagina 15OGGI 13°C
Piegna debole
Vento: ESE 7 km/h
Umidità: 93%MAR
11° / 13°MER
12° / 15°GIO
12° / 14°VEN
10° / 16°

Onomastici Beata Vergine

GLS
corriere espressoGiancarlo Bloise al Crt
Memorie e racconti di
uno chef kosher

Corriere della Sera (Milano) 21 Nov 2016 Magda Poli

Al Crt Giancarlo Bloise in un
momento del suo spettacolo «Cucinar
Ramingo» in scena da domaniDa cuoco con studi in archi-
tettura ad attore con sapienza
da chef. Il passo oggi, sommersi
come siamo da cuochi guru sudi passaggio di memorie, favole
e miti, di un raccontare che
marcia di pari passo col fare.
Sovrapposizioni di più partitu-
re da curare nello stesso tem-
po. L'unione sta nel ritmo. E co-
sì succede in questo suo spetta-
colo nato anche dal piacere di
inventare, disegnare e realizza-
re gli eleganti oggetti scenici in
legno, la cucina del ramingo.Bloise era chef kosher a Fi-
renze, in un piccolissimo locale
dove le diverse tradizioni culi-
narie del mondo si fondevano
con le numerose norme della
cucina ebraica. Dice Bloise:
«Ho fatto tesoro dei limiti im-
posti da un passato che non mi
appartiene direttamente in
quanto "gentile", (non ebreo)
accettandoli; a poco a poco essi
sono divenuti un nuovo penta-gramma su cui si è formata
una melodia sconosciuta». Ri-
cette appartenenti ad un mon-
do antico, contaminate dalle re-gole e dai piatti dei vari Paesi
del mondo. Tradizione. Conti-
num. Discontinuità. Mescen-
do, rosolando, tagliando, cuci-
nando tra divieti e regole del
nutrirsi Kosher e narrazione,
Bloise propone un curioso e
raffinato viaggio nel tempo e
nel cibo, e racconta con lievità
da giocoliere la forza simbolica
e sociale del mangiare e del sa-
per immaginare insieme tra se-
dani e cipolle. I testi si srotola-
no tra Giuliano Scabia, lo stesso
Giancarlo Bloise e il poeta Mau-
rizio Meschia e facciamo no-
stro il suo invito: «sedete a con-
dividere i sapori dei millenni, il
gusto delle diversità, il sale del-
le culture».

PERFORMANCE

E il cuoco sapiens crea ricette
raccontando storie di Scabia«Dovresti scrivere un racconto
di cucina». A notte alta, il consi-
glio veniva da Mimmo Cutic-
chio, il più rispettato tra gli affa-
bulatori siciliani, maestro delle
tecniche dei Pupi, sovrano di
un'inimitabile forma di raccon-
to ritmato, che laggiù chiamano
"cunto". Fu proprio in quella
notte che Giancarlo Bloise die-
de una formidabile sterzata alla
propria vita. Da cuoco che era,
diventò un cuoco narratore.Nell'epoca degli chef stellati,
accampati giorno e notte den-
tro al televisore, un cuoco nar-
ratore va per forza controcorren-
te. E ogni tanto approda dalle
nostre parti. "Cuoco sapiens" -
così a qualcuno piace chiamar-
lo - Giancarlo Bloise sarà ospite,
domani sera, di uno degli ap-
puntamenti del progetto "Con-
vivio". Lungo i versanti dei Colli
Orientali del Friuli, questo pro-
getto nato sotto lo stemma dei
viticoltori e vinificatori Zorzet-
tig, fa incontrare le parole di
quantità, nell'anno dell'Expo,
hanno qualcosa di sensato da
dire attorno al vino, al buon ci-
bo, a una regola di civiltà che
metta assieme il benessere della

Si intitola «Cucinar ramingo» lo spettacolo di Giancarlo Bloise

testa e quello della pancia.

Domani sera, alle 19.30, nella
sede di "Convivio" (il Relais La
Collina di Ippis di Premariac-
co) ospiterà Bloise con il suo
spettacolo "Cucinar ramingo"."Mi bastano quattro metri
quadrati, ho una piccola cucina
errante che si monta. All'inizio
non pare proprio una cucina». Il
cuoco sapiens arriva portando
con sé certi contenitori di legno
che piano piano svelano inca-stri, utensili, strumenti, meravi-
gliosi marchingegni. «Custodi-
scono i miei piani di lavoro e poi
padella, coltelli, calice, taglieri,
spezie, olio, aceto, alimenti di
vario genere. E il fuoco. Il som-
mo fuoco è il protagonista e la
spalla del mio racconto: ogni ca-
pitolo prosegue in un'incalzante
e continua trasformazione, alimen-
ti e utensili danzano e ru-
moreggiano alternandosi al par-
lato e all'azione».Ci sono due triestini
a «Coppie in attesa»Quando i neonati tornano a casa.
Sarà uno degli argomenti della terza
puntata di "Coppie in attesa", in
onda domani in prima serata su
Raidue. Il format originale prodotto
da Stand by me in collaborazione
con Rai Fiction continua il suo
viaggio attraverso la straordinaria
avventura di otto coppie che vivono
la nascita del proprio figlio.
Le telecamere seguiranno anche
una coppia di Trieste, dove Michele
e Silvana trascorrono una serata
romantica in solitudine prima del
parto. Dopo pochi giorni arrivano le
contrazioni: Silvana è decisa a
mantenere la calma anche se
Zaccaria, ottavo figlio della coppia,
sembra voler nascere molto in
fretta per essere accolto con grande
gioia da tutta la famiglia.Il crudo si trasforma in cotto,
insegnava il grande sapiente
Claude Lévi Strauss. Ma non oc-
corre aver letto libri di antropo-
logia per restare affascinati dal-
le storie di Bloise. Bastano la
fantasia, la vista, l'odorato. Alla
fine anche il gusto. Tutti i cin-
que sensi. La sua drammaturgia
culinaria parte dai racconti di
Giuliano Scabia poeta e scritto-
re, inventore di un Teatro Erran-
te e animatore di quella grandeavventura nel pianeta della salu-
te e della malattia mentale che,
a Trieste, fu Marco Cavallo.«Ho fatto per molto tempo il
cuoco di professione al ristoran-
te kosher di Firenze. Mi hanno
formato una cuoca di Praga, un
maestro di Buenos Aires e poi
un altro, fondamentale, Jean Mi-
chel Carasso. Ho avuto una sto-
ria d'amore con una israeliana
che aveva studiato cucina a Pari-
gi, ma un'ebrea tedesca maroc-
china è stata altrettanto impor-
tante: mi ha regalato l'amore
per il cibo e per il saper fare. Tut-
ta la mia esperienza, dal punto
di vista culinario, è nel Kosher.
Nello stesso tempo mi occupa-
vo anche di architettura, urbani-
stica, fotografia, di cinema e di
teatro. Tra chi veniva spesso a
mangiare in quel ristorante
c'erano Mimmo Cuticchio e
Giuliano Scabia».Nello spettacolo, seguendo i
racconti di Scabia, la voce di
Bloise disegna mari, scogli, navi-
celle, oppure volte celesti e pro-
spettive, e intanto le sue mani
abili, tra i fornelli, conducono in
perfetta sintonia la danza del di-
sossare e dello speziare, del frig-
gere e del soffriggere. Quando lo
abbiamo visto, vincitore al Pre-
mio Teatrale Cappelletti del
2012, a finire nel piatto erano ri-
so, cozze, zafferano e un pollo in
umido con vino calabrese. In
questa occasione, le grande ta-
volozza dei vini friulani saprà
suggerire altre ricette.

Roberto Canziani



VENERDÌ 12 - GIOVEDÌ 18 GENNAIO 2018

MANGIARE & BERE 45 ●

IL 13 AL TEATRO MAGNETTO DI ALMESE “CUCINAR RAMINGO” CIBO E STORIE DA GUSTARE

Cuoco di professione sino al 2012 al Kosher vegetarian food Ruth's di Firenze, dove ha imparato a cucinare in un ambiente multiculturale, Giancarlo Bloise ha sempre coniugato la passione per la cucina con gli studi di architettura, urbanistica e teatro.

Da questo percorso nasce la figura del «narratore-cucinante» e dall'esperienza ai fornelli l'ingrediente principale del suo spettacolo «Cucinar Ramingo», che porta in scena **sabato 13** alle ore 21 al Teatro Mario Magnetto di Almesè (via Avigliana 17), nell'ambito della stagione teatrale «Camaleontika» dell'associazione Fabula Rasa.

Tra gli avventori del ristorante fio-

rentino c'era infatti il poeta Giuliano Scabia, autore del libro «In capo al mondo» cui attinge liberamente il testo – scritto con lo stesso Scabia e Maurizio Meschia – di uno spettacolo in cui il cibo viene cucinato in diretta, raccontato e infine servito in assaggio al pubblico. Sfrigolii, sibilli del fuoco, rumori di padelle e altri «ferri» del mestiere si fondono alle musiche, che spaziano da Vivaldi a Hendrix, costruendo la colonna sonora di un racconto tutto da gustare in cui il pollo va in cottura annaffiato dal vino e arricchito da spezie, per poi passare alle cozze e al riso di Sibari con zafferano, per finire con un «desertico» hummus. Ingresso 8 euro, ridotto 5. Info. 392/82.78.499. **[M. MAS.]**

CC BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



Stasera alle 21 a San Maurizio d'Opaglio L'attore-cuoco mette in scena profumi e aromi di storie mitiche

Un cuoco a teatro per mettere in scena il racconto millenario dell'uomo alla ricerca delle sue radici in una contaminazione costante tra mestoli e narrazione, tra palco e fornelli. Con «Cucinar ramingo» la stagione curata dal Teatro delle selve propone lo spettacolo che ha vinto il premio il Premio Dante Cappelletti.

Stasera alle 21 al Teatro degli Scalpellini di San Maurizio d'Opaglio Giancarlo

Bloise, attore-cuoco-drammaturgo, interpreterà il testo da lui scritto in cui mescola linguaggi teatrali ed extrateatrali, amalgamandoli con i suoi interessi e le sue professioni (biglietti: 10 euro).

Bloise, infatti, ha fatto il cuoco al Kosher Vegetarian food Ruth's di Firenze, ma si è occupato anche di studi di architettura, urbanistica, teatro e teatro di figura con Tomas Jelinek, al laboratorio di «Nove» e all'Odin Teatret di Holstebro.

Giancarlo Bloise
Porta
in scena
«Cucinar ramingo»



Da qui la peculiarità del testo che ha come ingrediente base un racconto di Giuliano Scabia, che era solito mangiare nel ristorante dove Bloise era ai fornelli. In «Cucinar ramingo», il pubblico viaggia per

terre lontane tra profumi e aromi sopiti con Bloise nel ruolo di immaginifico nocchiero per raccontare di Odisseo e Pitagora, del mito di Prometeo e di quelli biblici.

[C. FA.]

CC BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

R

CONTENUTO PER GLI ABBONATI

f

in

Il Cucinar ramingo di Giancarlo Bloise: la sfida di mischiare testi teatrali, pentole e sapori antichi

di Nicola Baroni

Come è nato lo spettacolo che l'attore e chef porta in due serate alla Casa degli artisti



f

in

Di chef che smaniano per salire su un palcoscenico è pieno il mondo. Attori teatrali disposti a fare orari massacranti tra fumi, fornelli, impiattamenti perfetti e carcasse di animali, invece sono più rari da trovare. Solo Giancarlo Bloise, classe 1977, riesce a essere l'uno e l'altro, attore e cuoco. Dopo aver lavorato negli scorsi sei mesi come chef nel bistrot Degustazione di Casa degli artisti, oggi e domani andrà in scena con Cucinar ramingo. Veglie dicembrine, spettacolo nato nove anni fa e da allora cambiato e cresciuto. Mitologia greca, regole della cucina ebraica e testi di Giuliano Scabia declamati maneggiando cosce di pollo, disossando, spadellando, innaffiando e cuocendo al flambé: ingredienti e azioni del cucinare non sono dimostrazioni didascaliche - da showcooking televisivo - ma fanno da controcanto ironico e surreale alle parole. Alle rappresentazioni seguiranno degustazioni e cena con l'attore-chef a base di fregola sarda con cavolo nero e due opzioni: lampredotto in zimino e Harissa dolce o verdure al cartoccio e tzatzicki di robiola di capra.

Per capire come faccia Bloise a conciliare due lavori così totalizzanti bisogna scorrere la sua biografia raminga, non solo nelle geografie ma tra le discipline. Nato in Calabria, studia architettura a Firenze, che abbandona al quarto anno per la scuola di recitazione cinematografica ("avrei voluto fare regia, ma costava troppo"). Il teatro lo incontra al ristorante, quando nel 2001 comincia a lavorare nella cucina kosher Ruth's di Firenze, gestita dal burattinaio praghese Tomas Jelinek: "Davanti al ristorante abitava il poeta e drammaturgo Giuliano Scabia, che veniva spesso a trovarci. Lo frequentavano persone legate al mondo del teatro, come Armando Punzo o il puparo Mimmo Cuticchio". Così nascono le prime peregrinazioni teatrali: i laboratori e gli spettacoli in Sicilia con Cuticchio, i corsi al danese Odin Teatret con l'attore Tage Larsen.

In questo spettacolo entra tutto, persino i quattro anni di architettura visto che Bloise ha progettato personalmente gli oggetti di scena, che da arredo si trasformano in funzionali strumenti di cucina. E soprattutto entrano i sei mesi trascorsi come chef nel bistrot di Casa degli artisti: "Ho scoperto erbe che non conoscevo, come le foglie di ipomea; la portulaca, che è ovunque in Calabria ma non avevo mai usato; l'ocra, verdura nordafricana particolarissima. Il fatto di essere a Milano mi ha anche permesso di usare spezie da tutto il mondo".

Combinare lavoro sul palco e dietro i fornelli, sostiene lui, non è così strano: "I due mestieri sono accomunati dalla ripetizione. Tutto alla fine scompare e bisogna rifare ogni volta da capo e dal vivo. Il risultato non è mai garantito: per quanto ti prepari, è sempre una sorpresa". Un po' la sorpresa che riservava ogni anno la prova del mosto nella piana di Sibari Magnogreca, quando Bloise era piccolo: "Dall'8 al 12 dicembre le famiglie si riunivano per assaggiare il vino che si sarebbe bevuto alle feste. Gli anziani mettevano il bicchiere controluce, osservavano, valutavano. Si faceva veglia mangiando pasta cresciuta e assaggiando olio nuovo". Da questi ricordi il sottotitolo dello spettacolo - veglie dicembrine - e la degustazione con il pubblico di clementine e olio nuovo: "Vengono direttamente dai nostri campi in Calabria". Perché, è anche coltivatore? "A fine ottobre e a novembre con i miei fratelli mi dedico alla campagna".

Cucinar ramingo. Veglie dicembrine oggi e domani alle 19.30 a Casa degli artisti (angolo via Tommaso da Cazzaniga-Corso Garibaldi), biglietti su www.casadegliartisti.net (15 euro); alle 21 cena (12 euro, prenotazione al 3427992990).

Il teatro e la prova del mosto

La messin(s)cena di Giancarlo Bloise *Cucinar ramingo* alla Casa degli Artisti di Milano

Publicato il 05/12/2021 / di Oliviero Ponte di Pino / ateatro n. 180



L'8 e il 9 dicembre 2021 il Teatro Cucina Vagante di Giancarlo Bloise approda alla Casa degli Artisti di Milano.

Giancarlo Bloise è uno chef di grande classe, che si è formato in un ristorante kosher di Firenze; di recente ha reimpostato la ristorazione del Bistrot della Casa degli Artisti. In parallelo, la sua vocazione teatrale lo ha portato a incontrare diversi maestri, in Italia all'estero.

La sua pratica performativa incrocia le passioni per il cibo e la cucina, ma anche una attenzione agli oggetti, con una "cucina-scena" realizzata e utilizzata con passione e puntiglio artigianali.

Nel suo *Cucinar ramingo*, Giancarlo Bloise parte da un ricordo d'infanzia, le "veglie dicembrine":

Dall'8 dicembre, nella piana di Sibari Magnogreca, si rinnova ogni anno la prova del mosto, oramai trasformato in vino. Nel degustare insieme la dolce bevanda, ancora leggermente cruda, ci si riunisce nei giorni a seguire e si osserva dapprima colore e trasparenza, mettendo il bicchiere controluce, osservando attraverso il vetro la presenza o meno di eventuali residui, dopo l'assaggio, gli anziani - a volte - dicono che il vino sta sfogliando, diventa vino fine e poi chiacchierando e valutando, s'appronta una cena frugale, prima pane abbrustolito al camino e olio nuovo, poi altri racconti e altri manicaretti ad allietare gli animi, e così per i giorni a seguire fino alla notte del 13 dicembre, considerata dalle nonne la notte più lunga dell'anno. Ed ecco che nel viaggio verso il buio più scuro dell'anno, il teatro cucina vagante recupera dalla tradizione la struttura che caratterizza gli incontri dicembrini e propone un ciclo di veglie performance che in dialogo con il ristoro della casa, possano abbinarsi a degustazioni di vini e cene leggere e conviviali.

Giancarlo, come ti sei avvicinato all'arte del cibo e quali sono stati i tuoi maestri?

Nel 1996, da Sibari - costa nord orientale calabra da cui provengo - mi sono iscritto all'università di architettura di Firenze, dopo quasi quattro anni capii bene che non mi immaginavo architetto nel prosieguo del cammino; intanto bazzicavo ristoranti come cameriere il fine settimana, fare gli esami di architettura era dispendioso, vivere nella bella Florentia anche. Fu dopo il servizio civile a Palazzo Pitti nel 2000. Smisi con gli studi in architettura e cominciai da aiuto cuoco al Ruth's. Entrai per una sostituzione di un giorno, rimasi per 12 anni. Per i primi quattro anni, imparai sotto la guida di cuochi provenienti da più parti del mondo, poi diventai il responsabile della cucina, fino al 2012.



Giancarlo Bloise, *Cucinar ramingo*

E come ti sei avvicinato all'arte del teatro e quali sono stati i tuoi maestri?

A teatro sono approdato dopo un lungo attraversamento di interessi e mestieri, a volte ho detto per caso, non so se vero fino in fondo. A ogni modo, in cucina ho incontrato il teatro. Al kosher Ruth's di Firenze, lavoravo con il burattinaio praghese Tomas Jelinek, gestore del ristorante e tavola rituale ebraica; oltre a un pubblico molto eterogeneo: ortodossi in tenuta d'ordinanza, studenti giovani e curiosi, professionisti in cerca di esotismi culinari, rabbini provvisti di Tefillin, turisti d'ogni dove nel mondo - d'estate - vegetariani e vegani nostrani - d'inverno. Spesso anche il teatro veniva a mangiare da noi. La grande fortuna è stata che Giuliano Scabia mi ha aiutato a capire come trasformare in una mistura magica tutti gli insegnamenti. Soprattutto, mi ha fatto scrivere. Io scrivo a fatica, evito, procrastino all'infinito prima di scrivere, mi rendo conto infine, che la scrittura, sia stata una parte importante dell'evoluzione del viaggio del cucinar ramingo.

Ti ritieni uno chef prestato al teatro?

O un teatrante prestato alla cucina?

Mi sento prestato a tanto. Anche se poi non mi sento né troppo da una parte, né troppo dall'altra. Mescolo le cose in maniera pratica e istintuale, accompagno volentieri le conseguenze di un'abitudine, frutto di un allenamento particolare, che rende automatici certi comportamenti, come se ci fossero stati conferiti in modo innato, lo faccio. Viene bene. Non sempre. Oscillo, non mi presto.



CERCA NEL SITO

...

ARCHIVIO ATEATRO

Seleziona il numer

ARTICOLI PIU' LETTI DELLA SETTIMANA

TUTTE LE MODIFICHE AL FUS SPIEGATE BENE, ARTICOLO PER ARTICOLO

COME SARÀ IL FUS 2022-2024?

LA MALATTIA DI CHI NON HA AMICI POVERI

"IL MANIFESTO DEI DIRITTI DEGLI SPETTATORI" A MILANO L'AVANT-PROGRAMME DELL'INCONTRO DEL 13 DICEMBRE 2021

AL CENTRO, BALLANDO CON IL FUS

IL NUOVO CONTRATTO NAZIONALE PER ARTISTI E TECNICI

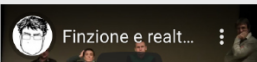
POLLINI, INSETTI, SABBIA, FOSSILI... RACCONTARE 448 VETRINI PER RITROVARE IL POTERE DELL'IMMAGINAZIONE

LA VIOLENZA DEL DESIDERIO E DELLA PAROLA

IL MANIFESTO DEI DIRITTI E DEI DOVERI DEGLI SPETTATORI A PALERMO E A MILANO

IL TEATRO NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE?

I VIDEO DI ATEATRO



Preparare un piatto, raccontare una storia. Perché funzioni, i trucchi

sono gli stessi o sono diversi?

Giancarlo Bloise, *Cucinar ramingo*

Da poco, un giovane e molto ben qualificato cuoco riassumeva - a pare mio in maniera efficace - gli ingredienti per fare un buon piatto: materia prima di alta qualità, passione e meticolosità per quello che si va a fare, conoscenza delle tecniche, tutto il resto è pirateria. Si usa quello che c'è. Nei racconti, credo sia un po' lo stesso. Mi viene in mente che una volta Giuliano Scabia commisurò il racconto a una ribollita toscana, preparata il giorno prima, e che nel suo sobbollire lascia affiorare a volte la patata, a volte il cavolo nero, poi la verza, il fagiolo. Mi sembra molto reale come visione, non c'è trucco.

Che oggetti usi in queste Storie Raminghe? Da dove vengono?

Oggetti che ho realizzato nel tempo, a Firenze, sono nati insieme ai testi, per esigenze pratico|scenico|drammurgico|gastronautiche. Sembra uno scioglilingua, ma sono nati per questo. Il tavolo valigia è apparso nel 2008, il Cilindro prometeico o Albero tamburo nel 2010, il Tempio armadio nel 2012, la Sedia differenziata nel 2013. Ho fantasticato|progettato strumenti utili alla messin(s)cena. Intanto, mentre a poco a poco costruivo gli attrezzi necessari, dall'altro affinavo testi, scrivevo, riscrivevo, andavo in falegnameria a lavorare o a modificare gli oggetti; provavo ricette, tempi di cottura; pensavo ad altre macchine sceniche, poi scartavo i disegni, quantificavo i costi, molti non sono riuscito a realizzarli.

Ero pronto? Forse sì, diedi le dimissioni al lavoro e dopo nove mesi di vuoto vinsi il Premio Tuttoteatro alle arti sceniche Dante Cappelletti. Poi è cominciata l'avventura. Le storie invece sono nate in giro, dagli incontri avuti durante la formazione, nel tempio archeologico di Selinunte è nato *Vitelli e mageiros*, tra via delle Conce e via dell'Agnolo a Firenze è apparso *Sibari gentile*, dai testi letterari di Scabia son stati estratti un racconto breve e una comica operina deliziosa, in Danimarca sono germogliati gli apologhi popolari. Un ultimo cameo, *Piccola cantica del cece* a Milano, l'ho aggiunto dopo due anni dal debutto, frutto della collaborazione con lo scrittore meneghino Maurizio Meschia e della sua penna.

La degustazione di un tuo spettacolo, o di un tuo piatto... Cosa chiedi a chi li incontra?

Di affidarsi, l'incontro avrà un buon sapore.

MENU

Ore 19.30 - 21.00 | Spettacolo con piccola degustazione del cucinato, pane e olio nuovo.

Ore 21.00 - 22.30 | Cena Ristoro per la tavola di Casa Degli Artisti con il seguente menu:

Fregola sarda tenuta coda di lupo con cavolo nero e due opzioni:

- lampredotto in zimino e Harissa dolce

- verdure al cartoccio e tzatzicki di robiola di capra.

Calice di vino tenuta Sforza Monferrina

La serata dell'8 dicembre sarà introdotta da una breve presentazione di Oliviero Ponte di Pino.



Giancarlo Bloise, *Cucinar ramingo*

