

CENTRO CONGRESSI

# PALAZZO ALBERGATI





## Teatro e Critica

### Teatro News – Vincitore Premio Dante Cappelletti 2012:

#### le motivazioni della giuria

Domenica 16 dicembre 2012 al Teatro Argentina, in una serata dedicata a Renato Nicolini, alla presenza di amici e familiari di Dante Cappelletti e Renato Nicolini, il Premio Tuttoteatro.com alle arti sceniche "Dante Cappelletti", alla nona edizione, è stato assegnato al progetto di spettacolo CucinaRAMingo, in capo al mondo di Giancarlo Bloise.

La giuria, presieduta da Paola Ballerini (nipote di Dante Cappelletti) e composta da Roberto Canziani, Gianfranco Capita, 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 Quarticciolo, ha proclamato il vincitore e segnalato quattro progetti.



L'albero dei miraggi commestibili - Marianna Tortora

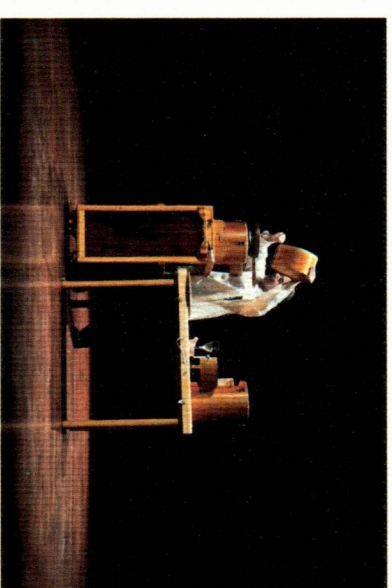
#### Nel tempo, nel luogo e nello scritto

*Queste pagine descrivono il progetto dalla prima apparizione pubblica, Dicembre 2012: formato studio di venti minuti; il debutto a spettacolo completo nel maggio 2013 e il cammino percorso fino ad oggi. Grato a critici e giornalisti per l'attenzione concessa, ho ritenuto giusto e utile arricchire l'impaginazione con del materiale fotografico.*

*Giancarlo Bloise*

#### Crediti fotografici

Michèle Tommauoli: Premio Tuttoteatro alle arti sceniche Dante Cappelletti 2012 - 2013 Niccolò Cecchella: Teatro sociale di Gualtieri Naima Savioli e MariaRosaria: Festival Giovagando Antonio Maggio: Prima Vera Dei Teatri



Premio Tuttoteatro Dante Cappelletti 2012: Teatro  
Biblioteca Quarticciolo; Roma

Il Premio Tuttoteatro.com alle arti sceniche 2012 dedicato a Dante Cappelletti è stato assegnato al progetto CUCINARAMINGO 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 CUCINARAMINGO 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”.



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 Mezzo-giorni 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. [...]

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. [...]



Festival Girovagando 2013; Piazza Duomo; Sassari



## Fibre mature in meritato castigo

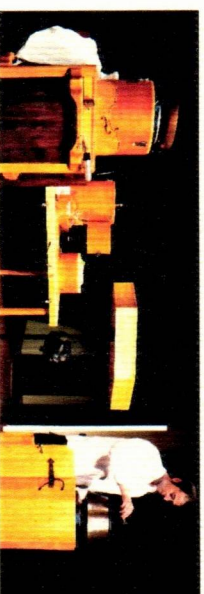
di Renato Palazzi

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 Cucinaramingo disquisisce su cibi e bevande degli dei, cuocendo manicaretti su fornelli che paiono strumenti musicali.



Premio Tuttleatro Dante Cappelletti 2012. Teatro Biblioteca Quattricciolo, Roma



Prima Vera Dei Teatri 2013. Protoconvento di Castrovillari

## 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 Cucinaramingo 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. [...]



# I sapori millenari zingari e raminghi tra cucina e viaggi.

di Tommaso Chimenti

**Giancarlo Bloise si fa chef,  
tra pollo e cozze, per  
raccontare il peregrinare  
dell'uomo**

CASTROVILLARI – Quando in un Paese non si fa altro che parlare di cucina ed intingoli, di sughi e ricette, a qualsiasi ora del giorno, riempirsi la pancia diventa lo sport nazionale. L'ultimo rimasto e concesso al popolo non più cittadino ma ridotto alla sudditanza, all'essere consumatore e cliente. Da sessanta milioni di et a sessanta milioni di chef stellati. Panem et circenses. Grasso è bello. La cucina anche come controllo sociale: più sto in casa, ed in questo è visibile anche l'arretramento della figura femminile all'antico ruolo di regina del focolare, e meno vado fuori nel mondo, più rimango in casa tra gli effluvi della pentola a

pressione e meno scendo in piazza, più mi rimpinzio meno proteste, cortei, dissensi provocherò. Questo non è certamente il caso di "Cucinarramingo" (piece vincitrice del premio "Dante Cappelletti 2012), con influenze da Giuliano Scabia, dove Giancarlo Bloise (prima incerto poi prende le redini) vagabonda rimanendo fermo dietro un tavolo delle meraviglie che si trasforma e prende nuove pieghe. La cucina come pretesto per il racconto millenario dell'uomo alla ricerca delle sue più intime radici in un connubio-mescolanza-contaminazione tra la scena ed i fornelli, tra la narrazione ed i mestoli. Bloise si fa capomastro e marinaio, diventa nostromo e condottiero, avventuriero di frontiera e pioniere dentro i meandri dell'uomo. Come zingaro ci porta in terre lontane tra profumi e aromi sopiti attraverso piccoli gesti infiniti nel tempo mai scordati, ancestrali. Dal niente, in una scena scarna e pulita, in pochi minuti tutto è imbandito, pronto, apparecchiato ad accogliere e sentire, assaggiare e consumare. Da due pile come Torri di Babele escono e nascono, emergono e fanno la loro epifania come magiche apparizioni, come coniglio dal cilindro, come cavallo di Troia infarcito e riempito, coltelli e taglieri, spezie. Un Luna Park gastronomico con movenze solide e stabili, certe e precise, chirurgiche e sciolte, familiari ed esatte. Il racconto si dipana da Odisseo a Pitagora ed il mare sembra di vederlo e di sentirne il sale sulla lingua, la

salsedine sulla pelle, il tavolo che si fa zattera e rifugio, riparo e salvezza, possibilità di nuove scoperte, di nuovi mondi dietro le onde. La Bibbia si frantuma su Prometeo mentre sminuzza un cosciotto di pollo in un'alchimia continua che tutto trasforma, parole e cibo, in una risonanza, in un rimando, in uno specchiarsi di teglie, d'acciaio e letterarie, dove rimbalzano cipolle e storie, zucchine e sillabe, zenzero a fettine sottile e nostalgiche lontane. Un cucinare immaginifico spremendo l'arancia assommata al peperoncino, i vasetti di spezie che assumono la forma di torri nel deserto, i sedani che si fanno alberi (qui ricorda il "Sandokan" dei Sacchi di Sabbia). Niente è ciò che sembra. Il fornello, dietro il quale il racconto fluisce come il vino bianco che cade candido nella padella, adesso è altare e pulpito, leggìo, addirittura scoglio, con il rumore di sottofondo dei fuochi accesi, che solo De Andrè zittisce, che paiono essere quello di marea che sale e schiuma a colpire incessanti rocce lisce e dure. In una comunione laica, il pastore indica la retta via, costellata di cozze, con i chicchi di riso come le mollicchine di Pollicino, con il pollo a ricordarci di sgambettare ed andare, di correre, prendere il largo, che sia per cielo o per mare (come il gabbiano, che, fortunatamente, non è né quello di Sepulveda né tanto meno Jonathan Livingston). Finire bruciati per troppa curiosità, anche se con le ali di cera, è un buon modo di vivere.



# 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

FESTIVAL VENETO, BASSANO DEL

GRAPPA (VI)

## IN TOURNEE

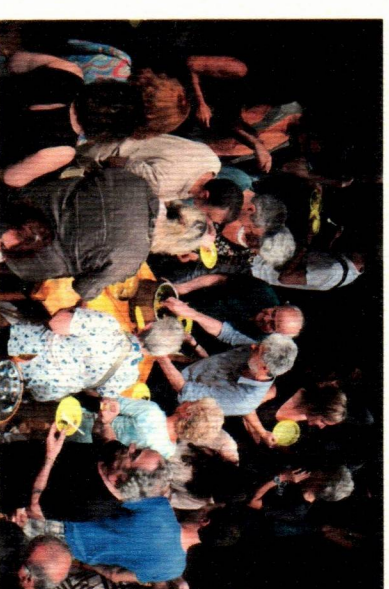
Festeggiato e degustato inventore di un teatro dove si ascolta, si annusa, si fantastica (e alla fine si mangia pure), questo progetto di Giancarlo Bloise aveva vinto edizione 2012 del Premio Tuttoteatro.com "Dante Cappelletti". Adesso i 20 minuti premiati in formato trailer, hanno acquistato nuovi e 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 preparazione, 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 incastrarsi di fiondi, 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) e le immagini di natura visiva che Bloise fa sfilare, mentre la cozza diventa scoglio e mare e De André canta. Esperienza sensoriale oltre che fabulaiva, *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.



Festival acque e terre; Gavardo (BS) 2014



Teatro Sociale Gualtieri 2013; Palazzo Beninvoglio; Gualtieri



## Lo speziato Cucinar

### Ramingo di Bloise (in capo

#### al mondo) di RENZO

FRANCABANDERA

Lo scoglio che affoga sommerso dall'acqua? Già 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 Operastate. 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 parabolici 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 scoperte 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 matryoska, tutto quello che serve per cucinare. Il lavoro, di un adorabile artigiano, s'indora in un'apparente imperfezione e sobbolle di parole 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 sciticamente 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.





Expo Milano 2015 pone interrogativi di portata universale; argomenti che suscitano riflessione profonda, speranze sopite e nostalgia di un possibile equilibrio. Il tema cardine : *Nutrire il pianeta, energia per la vita*, nel suo rovescio scorge un quadro del mondo e dell'uomo abbondantemente spremuti dalle proprie risorse.

Lo stato del pianeta *Terra* diviene specchio della condizione umana. L'uomo in cerca di stabilità, oscilla sovente tra eccessi e mancanze presupposto non abrogabile in maniera definitiva, ma controllabile e veicolabile. Compiendo un salto nel passato recuperiamo dalla commedia di Aristofane *Gli uccelli*, una piccola visione: i due protagonisti fuggono da Atene con lo scopo di trovare un nuovo posto in cui poter vivere in pace, cercano il paese sospeso a mezz'aria tra terra e cielo. Portano un cesto, una pentola e rami di mirto. I segni della civiltà a cui appartenevano. Mediante essi è possibile fondare una *nuova civiltà* mantenendo un legame diretto con la precedente. Giunge nel paese inventato anche il saggio Prometeo, si mostra ai personaggi principali nascondendosi dietro un parasole per paura che Zeus possa vederlo. Il Titano ha rubato il fuoco e le sue abilità per donarle agli uomini, attirandosi così le ire del tonante padre

degli dèi. Ma il fuoco culinario offerto da Prometeo non è il fuoco onnipotente delle divinità, bensì preparato nella maniera umana, destinato a morire, precario, affamato. Per generarlo bisogna possederne una scintilla, conservata sotto la cenere o trasportata in una ferula cava. Gli uomini hanno acquisito le tecniche, applicandole alla lavorazione dei metalli, fabbricando armi per cacciare, utensili per contenere e lavorare i cibi, oltre che per cuocere. Un percorso d'evoluzione lungo millenni approda ai nostri giorni. Le domande d'un tempo si ripetono nel tempo, ma i disastri ecologici e lo sfruttamento sconsiderato dell'habitat che ci contiene rende palpabile l'assenza di una *cultura* del limite. Una presa di coscienza autentica e un cambio di passo responsabile, divengono necessari quando il peso dell'essere civile produce simili realtà. Non ci resta che rimboccarci le maniche e fare...



## FARE A REGOLA D'ARTE.

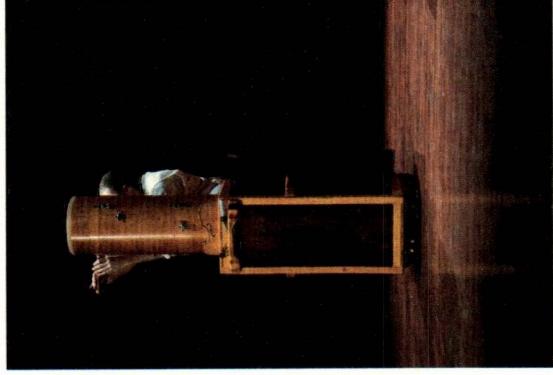
*Cucinar Ramingo* apparecchia la sua mensa facendo precipitare le tematiche analizzate all'interno della scena, traducendole in azioni concrete, respiro dei sapori, linguaggi, accenti e pensieri di sonorità diversa. Lavoriamo ponendo al centro della nostra ricerca l'infinitamente piccolo, il dettaglio, componente essenziale dell'operare umano. Mescoliamo e sovrapponiamo le arti. Le suggestioni letterarie, il cucinare e gli stili di messa in scena si avvicinano nell'indagine performativa dando forma al progetto. Connessione tra antica musicalità del racconto e tecniche e azioni pratiche della cucina. Utilizziamo le mani per produrre un'opera artigianale. Progettiamo l'indispensabile. Ricicliamo le scorie generate dalle tecniche del fare, elevando la qualità del quotidiano.

## L'ALBERO DEI MIRAGGI COMMESTIBILI

E' la cucina errante a supporto dei tentativi di volo narrativi del *Cucinar*

Ramingo e del suo fare:

*Teatro Epico Lirico Gastronautico.*



Premio Tuttoteatro Dante Cappelletti 2012. Teatro  
Biblioteca Quattrecchio, Roma

*Cucinar Ramingo*, nasce dall'unione tra queste due parole. Con la parola *ramingo* anticamente si indicava un uccello uscito dal nido che saltella di ramo in ramo non essendo ancora capace di volare; per estensione: che vaga senza una meta precisa e senza fermarsi a lungo in nessun luogo. *Cucinar Ramingo* attinge dai classici, Odissea e Simposio, il rapporto stretto tra tavola, racconto, canto e viaggio. Elementi peculiari del *teatro epico lirico gastronautico*. Odisseo intesse l'esposizione delle sue gesta alla tavola dei Feaci, Demodoco - rapsodo - canta. L'opera si dipana attraverso le pagine in un susseguirsi di banchetti e narrazioni.

Con l'arrivo dei filosofi, dal banchetto viene congedato in parte il canto dell'aedo e ne emerge una nuova figura: il *Simposiarca*, colui che conduce il banchetto, eletto come il re in un contesto pacifico, decide temi e misura.



## NEL TEMPO E NEL LUOGO

Il convito si svolge nell'*andròn* (la sala degli uomini) al cui centro è posto il cratere (*kratèr* dalla stessa radice di *kerànumi* "io mescolo") il vaso di grandi dimensioni, in cui il vino viene mescolato all'acqua sotto la guida del simposiarca che indica le proporzioni, per una giusta misura, adatta agli intenti del ritrovo. Durante il *Simposio* di Platone gli astanti decidono dopo la proposta di Erissimaco in accordo con Fedro di allontanare la suonatrice di flauto, bere in maniera moderata e tessere le lodi del dio Amore.

Nel nostro quotidiano i banchetti e i tavoli imbanditi sono mutati e i *Dialoghi* anche. Nonostante la nostra epoca sia scarsa nella misura e mancante di fiducia generale, l'incontro attorno ai tavoli continua comunque a essere il nostro *leitmotif* costante, luogo appropriato per raccontarsi, nutrirsi e ricordare...

## UNA LINEA CHE TENDE AL CERCHIO

Gli oggetti contenitori di cui *Cucinar Ramingo* si avvale in scena sono stati progettati per sostenere un'azione pratica e ospitare gli strumenti dell'opera: coltelli, pentole, scritti, padelle, miti, taglieri, alimenti, idee ecc... Il lavoro che l'attore compie con essi diviene gioco di scoperta e mutamento. La presenza scenica è indotta dal ritmo intimo del cucinare e dal rumore della trasformazione che produce scorie sonore e organiche. La partitura vocale suggerisce nella relazione dei piani una sfilata di associazioni di natura visiva. Un modo di fare componibile, annusato, visionato assaggiato digerito smaltito, riciclato. La performance conclude il suo percorso con un inizio, invitando gli astanti a saggiarne l'essenza, digerirla nel tempo e a smaltirne in *modo consapevole* le *scorie* che essa produce avviando così un nuovo ciclo.



Festival Girovagando 09 - 2013; Piazza S. Caterina Sassari



## IL CIBO COME MUSICA

Nell'antica Grecia si crea una profonda relazione tra cibo e musica. I primi strumenti musicali presero forma sugli altari, nacquero dai "resti" di sacrifici. La pelle dell'animale servì a costruire tamburi, le corna mutarono in strumenti a fiato con cui stabilire un ponte sonoro con il regno dei morti. Il banchetto allo stesso tempo divenne uno spazio rituale di unione tra terra e cielo. La carne per gli uomini, le ossa arse miste ad aromi destinate alle divinità del cielo. Il fuoco è il tramite, ospite d'onore. Mentre il Cantore accompagnato da una lira o per mezzo della sola voce, destava l'in-canto, un'altra figura si occupava dell'uccisione, del ripartire, arrostiti e approntare la tavola:

*il Mageiros - macellaio - cuoco - sacrificatore.*



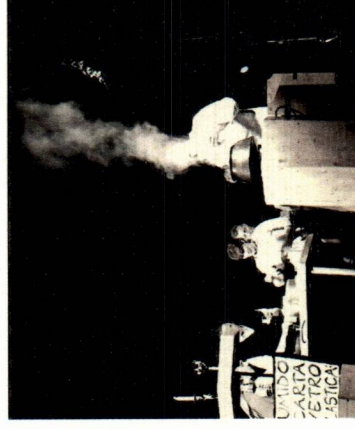
Immagine Mageiros

## IL LAVORO IN CUCINA

Ogni giorno per sette anni salivo sette scalini per entrare nel luogo in cui ho lavorato. Ottavo e ultimo gradino per accedere alla cucina. Una volta dentro la prima azione era quella di accendere la musica. Subito dopo, i quattro punte rosse danzavano emettendo sibili e singulti; mi pareva di sentire il loro canto amico. Ho lavorato in un piccolissimo locale in cui le tradizioni culinarie di posti diversi del mondo si fondono con le norme della religione ebraica. Un ebreo deve osservare seicentotredici precetti, diversi inerenti all'alimentazione. Queste regole, assieme alla popolazione ebraica, sono andate in giro nel mondo per millenni,

facendo i conti con gli alimenti reperibili in ogni luogo in cui si stabilivano, adattandosi e ampliando sovente la tradizione culinaria del luogo stesso. Ricette appartenenti ad un mondo antico.

Dal sacrificio rituale, la cucina si è evoluta, le tecniche di trasformazione degli alimenti sono cambiate insieme ai nuovi bisogni dell'umanità. Le regole ebraiche sono rimaste invariate e in continua reinterpretazione nei secoli.



Festival acque e terre; Gavardo (BS) 2014



## CUCINAR RAMINGO IN CAPO AL MONDO

Azione concreta. Viaggio. Racconto.  
Ricetta. Un modo di fare.  
Sovrapposizioni di più partiture da  
curare nello stesso tempo.  
Ogni livello ha la sua necessità.  
Consonanza. Dissonanza.  
Tradizione. Continuum. Discontinuità.  
Nuova intelligenza. Oggetto nuovo.  
Prototipo.  
Rumore. Voce. Fuoco. Mani.  
Coltello. Calice.  
Artigianato, supporto all'agire.  
Padella.  
Il passaggio dal crudo al cotto contiene  
la tecnica.  
L'artificio contiene il passaggio.  
Corpo. Cibo. Musica.  
Mutamento. Riciclo. Come nel gioco  
della vita.

## IL TESTO:

La parte che accompagna il crudo è di  
Giancarlo Bloise.

La parte che accompagna il cibo cotto  
è di Giuliano Scabia.

## MACCHINA SCENICA:

Ideazione e progettazione:

Giancarlo Bloise.

Esecuzione e saperi artigianali:

Mentor Shimaj

(bottega artigianale Wood-Stock FI).

## ADATTAMENTO E REGIA:

Giancarlo Bloise; con le preziose

re-visioni di Tage Larsen e

la presentissima assenza di

Giuliano Scabia.

**Durata: 20 - 30 - 60 minuti**



Teatro Sociale Gualtieri 2013; Palazzo Benivoglio;



Premio Turtoteatro Dante Cappelletti 2012; Teatro  
Biblioteca Quanticciolo; Roma

*Una cucina sorge a poco a poco dal  
seme dell'idea. Sostiene la  
manipolazione, l'alterazione della  
carne e degli altri ingredienti verso un  
prodotto cotto e assimilabile. L'azione  
fonde in un'unica sfera sensoriale  
percezione di sensi distinti, mirando  
giocosamente al ventre.*

*Strumento per giocare diviene la  
musica del cucinare e del linguaggio,  
eseguita in tono Ramingo. La figura in  
scena sarà lieta di condividere il  
cucinato con una piccola parte di  
curiosi che vorrà assaggiare. I  
coraggiosi esprimeranno il  
gusto del cotto assumendosene piena  
responsabilità - come nella vita.*



## CUCINAR- RAMINGO IN HUMMUS

All'alba di nuovi viaggi epici lirici gastronautici, irrompono nel fare oggetti originali: molazza alimentare, formetti versiliesi in rame e ciotola gigante dell'ospitalità.

Testi inediti mutano in miraggi commestibili. Taglieri, coltelli, manufatti in legno, alimenti, miti, tecniche, idee, disegni, ricette, scritti, accompagnano ( cernendo, stacciando e impastando ) un'indagine identitaria. Frutto di una collaborazione in divenire con lo scrittore milanese Maurizio Meschia, questa piccola ballata sulla crema di ceci più importante del medio oriente, scritta di suo pugno e da adagiare su di un ramo per CucinarRamingo.

Tutti per Hummus, *hummus* per tutti... buona lettura.

## IN PRINCIPIO FU IL CECE

Oh céce del principio, 6-7 mila anni fa in sud-est Turchia e poi Mesopotamia, Egitto, Grecia, Roma e via, umile piantina dal sème dorato, benedizione e punizione per giovani ginocchia.

Cicer, kikus, potenza, sostanza proteica, risveglio virile... quanta pazienza e civile ingegno per farne gloria mediterranea, gioia del palato e del desco condiviso, pillola di magnesio e ferro fosforo e vitamina B9 che rinnova cellule infiacchite e spirito ridona all'afflizione quotidiana.

Se ne parla nella Bibbia, o così si vuol che sia, lì nel libro di Ruth la moabita, povera e bella figlia di umiltà,

che abbraccia il popolo errante e il suo dio e inamora il cavaliere Bòaz che la ristora e la conquista con pane intinto nel himza (cece in ebraico) Erebinòs, Krios, testa di ariete perché le somiglia il cece, in miniatura;

cicer arietinum di Columella e Plinio, cicer, Cicerone, che prese l'onorato nome di una tanto importante pianta.

Poi vennero gli Arabi, l'Islam, il Saladino, che tradizione vuole

abbia portato il sesamo e la tahina, sua crema, all'infinito amplesso con i ceci.

E fu Hamos, Kumus, Hommus, Hummus quale ne sia la benedetta origine,

cibo liberatorio, pietanza pacificante, da Atene a Smirne, da Ierevan ad Aleppo,

da Beirut a Haifa, ad Alessandria, a Tripoli, a Gibilterra ...

Cosa sarebbe la Terra senza Hummus, sarebbe senza *hummus* e senza buon umore?

Ma niente sarebbe l'Hummus senza le sue anime:

il sale marino, l'aglio fecondo e vigoroso, l'olio purissimo di olive,

il solatio limone e un venticello di cumino prodigioso,

tutto ridotto a morbida purea, da intingervi con le mani

pane caldo, fresche verdure, spicchi di uova rassodate.

Mani diverse in un unico piatto, mani fraterne, mani che sanno uccidere, mani che ogni giorno fanno miracoli, mani da stringere.

Asfaltate con l'hummus le vie del possibile convivere, sedete a condividere i sapori dei millenni, il gusto delle diversità, il sale delle culture, il colore della sabbia del deserto, il deserto, dove vola il significato, dove sta il cuore della parola.

Maurizio Meschia



# DI E CON IL DI DEL DI E CON IN VERITÀ È BUGIA.

*" Non sarebbe stato possibile scriverlo senza la scintilla iniziale regalata da Tage Larsen e senza le sue preziose revisioni, esse hanno fornito strumenti indispensabili al viaggio.*

*Non sarebbe stato possibile scriverlo senza le suggestioni e gli studi sulle tecniche dell' arte antica del Cunto di Mimmo Cuticchio.*

*Non sarebbe stato possibile scriverlo se non avessi colto insegnamenti e forza dalle parole dell'architetto Riccardo Martiani.*

*Non sarebbe stato possibile scriverlo senza l'incontro con l'opera ispiratrice e l'ascolto di Giuliano Scabia e del suo Teatro Vagante.*

*Non sarebbe stato possibile scriverlo se non avessi lavorato per più di dieci anni al ristorante ebraico di Firenze accanto al burattinaio educatore Tomas Jelinek.*

*Non sarebbe stato possibile scriverlo se non avessi collaborato con e le mani di Mentor Shimaj...se non avessi conosciuto e lavorato con Luca Camilletti... se non*

*avessi ascoltato i consigli di Rosalba Genovese e Mario Barzaghi... se non avessi camminato per boschi, respirato e ascoltato in nuovo modo con Tommasella Calvisi.*

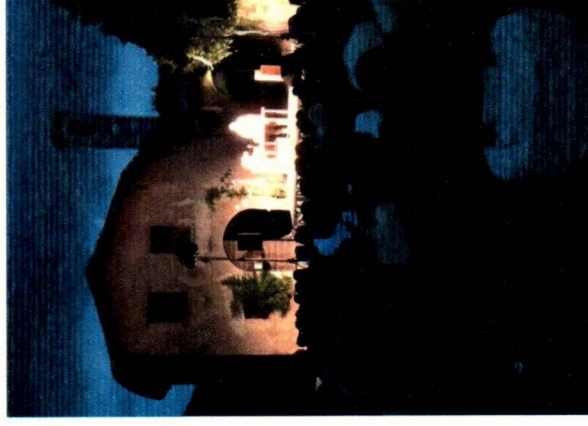
*Non sarebbe stato possibile scriverlo se non avessi vicino Genny Steccone a migliorare quello che mano a mano ho scritto e continuo a scrivere per fare esistere Cucinar Ramingo.*

*Non sarebbe stato possibile scriverlo senza la fiducia di Mariateresa Surianello, Paola Ballerini e della Giuria del premio Tuttoteatro alle arti sceniche Dante Cappelletti: Roberto Canziani, Gianfranco Capilla, Massimo Marino, Laura Novelli, Attilio Scarpellini, Aggeo Savioli.*

*Non sarebbe stato possibile scriverlo se non avessi ricevuto accoglienza dalla terra in cui sono nato, grazie alla famiglia Bloise Alario e a Saverio Laruina, Dario De Luca, Sottimio Pisano e alla loro Primavera del Teatro.*

*Ora credo sia possibile scriverlo, anche perché in fondo non ha senso dire sempre la verità, ammesso e non concesso che possa esistere una sola verità."*

*Giancarlo Bloise*



Festival acque e terre; Gavardo (BS) 2014

## CREDITI FOTOGRAFICI

Michele Tommatuoli: Premio Tuttoteatro alle arti sceniche Dante Cappelletti 2012 - 2013 Niccolò Cecchella: Teatro sociale di Gualtieri Naïma Savioi e MariaRosaria: Festival Girovagando Antonio Maggio: Prima Vera Dei Teatri