



TEMATICHE PRINCIPALI

Lo stare a tavola e le sue regole: il galateo.

Rapporto emotivo adulti bambini e ricatti legati all'alimentazione.

L'importanza anche emotiva del "cucinare".

Contraddizioni fra ciò che viene insegnato e la realtà quotidiana.

TECNICHE E LINGUAGGI UTILIZZATI

Lo spettacolo viene agito da una coppia attorale nella quale l'attore, che è anche narratore, racconta ed evoca i suoi ricordi legati alle problematiche alimentari grazie ad una attrice che di volta in volta rappresenta il mondo adulto: mamma (nei suoi diversi aspetti), insegnante, psicologa, cuoca.

Le scene rappresentate sono tutte in chiave ironica e comica, spesso sotto la forma di "esempi al contrario" modalità che permette di ricordare più facilmente le cose da fare e quelle da non fare.

FONTI

Laboratori teatrali a tema nelle scuole con i bambini; e la sterminata bibliografia di testi per ragazzi dedicati al cibo fra i quali ci permettiamo di segnalarne uno: "Lo sgalateo di Irene Scarpati e Rosalba Catamo.

SCENOGRAFIA E OGGETTI DI SCENA

L'allestimento, proprio a sottolineare il doppio binario narrazione/scena,

è caratterizzato da elementi scenici che, accatastati all'inizio, vanno via via

a comporre le ambientazioni necessarie: modulo da palestra, seggiolone per bambino, tavola apparecchiata, cucina con fornello....

Durante lo spettacolo vengono utilizzati tutti gli elementi tipici legati alla cucina e alla tavola: tovaglia, tovaglioli, posate, pentole, bottiglie, bicchieri, piatti e, soprattutto cibi veri. "Cibi veri" che danno un tocco di forza estrema allo spettacolo, catturando l'interesse degli spettatori. In ordine di entrata si useranno barrette energetiche, minestrone, prosciutto, mela, risotto con le zucchine, patatine, the, biscotti, fino alla preparazione di una pasta asciutta a partire da farina, uova, acqua e sale, che verrà poi cotta, condita con zucchine e mangiata nel tempo record di 8 minuti sull'ora di spettacolo!

APPROFONDIMENTI

Il cibo e il suo ruolo nelle fiabe.

Le regole dello stare a tavola nella nostra cultura e le regole di culture diverse. La stare a tavola come momento di condivisione.

Conoscere ed imparare a cucinare gli alimenti come sapere non solo interessante ma fondamentale per una buona alimentazione.