

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica: Circolo dei Lettori				
31	Il Sole 24 Ore	11/03/2010	<i>LINK 11 MARZO</i>	2
19	City - Ed. Torino	11/03/2010	<i>PLAY WITH FOOD TRA ARTE E CUCINA</i>	3
16/17	la Repubblica - ed. Torino	10/03/2010	<i>PLAY WITH FOOD (G.Andruetto)</i>	4
75	la Stampa - ed. Torino	10/03/2010	<i>CIBO IN SCENA</i>	6
47	Torino Sette (la Stampa)	05/03/2010	<i>CON IL CIBO SI PUO' ANCHE GIOCARE E RECITARE</i>	8

LINK

11 MARZO

CIBO E CREATIVITÀ

Manicaretti in festa a Torino

Si inaugura oggi a Torino - e resterà in scena fino al 14 marzo presso il **Circolo dei Lettori** (Palazzo Granieri della Rocca, via Bogino, 9, tel. 011.4326827) - *Play with food*, il primo festival di arte visiva e performativa dedicato al cibo. La rassegna è pensata come un'occasione di riflessione sul nutrimento, attraverso i sontuosi video banchetti di Stefania Bonatelli, ai frigoriferi fotodocumentati di Stefano Bruna, la "cucina sonora" di Enrico Ascoli e attori che "recitano il cibo", cucinandolo dal vivo. (www.playwithfood.it)

INCONTRI

A Trento Sidran narra i Balcani

Abdulah Sidran, autore delle più belle sceneggiature dei film di Emir Kusturica, come «Ti ricordi Dolly Bell?» e «Papà è in viaggio d'affari», sarà a Trento domani alle 17,45 presso la Sala

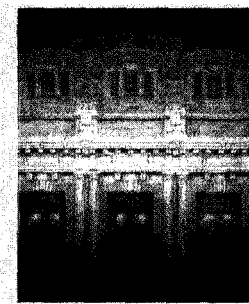
degli affreschi della Biblioteca comunale (via Roma, 55) per un incontro dal titolo «Sarajevo. Racconti europei». L'evento, organizzato dall'Osservatorio Balcani e Caucaso nel decennale della sua fondazione, è il primo di una serie di incontri

con intellettuali, artisti e attivisti per parlare di Europa. Abdulah Sidran è tra l'altro autore, assieme al giornalista e scrittore Piero Del Giudice, del libro *Romanzo Balcanico*, edito da Aliberti (nella foto, l'immagine della copertina). (www.osservatoriobalcanti.org)

FOTOGRAFIA

A Milano le città di Irene Kung

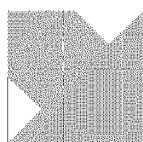
Da domani e fino all'11 aprile lo spazio Forma (Piazza Tito Lucrezio Caro, 1, 02.58118067) di Milano ospita *Oltre il Reale*, mostra fotografica di Irene Kung (sotto la Stazione Centrale di Milano). L'artista svizzera ha fotografato i monumenti più famosi e caratteristici delle città, come l'Opéra di Parigi, la Torre di Londra, il Pantheon di Roma, cercando di liberarli dal contesto urbanistico e farli diventare apparizioni fiabesche. (www.formafoto.it)



■ Play with food tra arte e cucina

Prende via oggi alle 18.30 al **Circolo dei Lettori** "Play with food", festival che unisce cucina e arti visive. Fino a domenica saranno organizzate degustazioni, proiezioni, letture e spettacoli in un crescendo di creatività. Si passerà da veri e propri "video banchetti" ai racconti di viaggio fino ad arrivare a opere di "cucina sonora".
Info: tel. 011/4326827.





Il festival

Cinque giorni di performance al CuochiLab e al Circolo dei Lettori

Play with Food

Arte, suoni, parole, circo quando il cibo dà spettacolo

GUIDO ANDRUETTO

A UNA settimana esatta dal lancio del bando di concorso per la sesta edizione di "Food design", che si terrà in autunno, la cultura del cibo trova adesso in città un nuovo spazio inesplorato nel **Circolo dei Lettori**, che da domani sera (in tandem con l'associazione "CuochiLab" di via Modena 43) si trasforma in un teatro-cucina dove l'intrattenimento diventa colto e conviviale grazie all'interazione fra gusto e arti. Il primo festival della performance sul cibo, ribattezzato appropriatamente "Play with Food", farà tappa fino a domenica nelle sale al piano nobile di Palazzo Graneri della Rocca, dove il pubblico potrà "assaggiare" e testare fra i piatti del giorno una serie di spettacoli e performance che giocano proprio sull'interazione fra arte culinaria e arte performativa.

A promuovere questa bislacca associazione di idee e sapori sono il gruppo "Cuochivolanti" e "CuochiLab", che con l'appoggio del Circolo di via Bogino hanno ideato cinque giornate campali durante le quali sarà possibile ascoltare cose nuove, intercettare mondi sconosciuti, ma anche, più banalmente, giocare ed emozionarsi entrando in contatto con il cibo che verrà declinato in forme non convenzionali.

Il vernissage elettroacustico è fissato per domani al "CuochiLab" nel classico orario da aperitivo, dunque dalle 18.30 in avanti, con i video-banchetti della filmmaker e videoartista Stefania Bonatelli, e l'installazione di Enrico Ascoli, sound-designer e psicologo torinese, che con il titolo di "Cucinasonora: Frequenze da sciogliere sotto la lingua" e l'aiuto fondamentale di qualche "cuoco volante", metterà in circolo i suoni

registrati in presa diretta da un laboratorio gastronomico, tutti atti di cucina come cotture, frittiture ed ebollizioni, che vengono poi rielaborati "live direct". Facendo ancora due salti in padella, si passa alla giornata di venerdì al **Circolo dei Lettori** con la performance pomeridiana di letteratura cucinata a cura dello chef romagnolo Ivan Fantini ("Veglie in volo" è il nome del suo stralunato e poetico progetto di catering) e della fotografa Valentina Bianchi (con ingresso libero in Sala Amache), mentre la sera, alle 19 e poi alle 21, vanno in

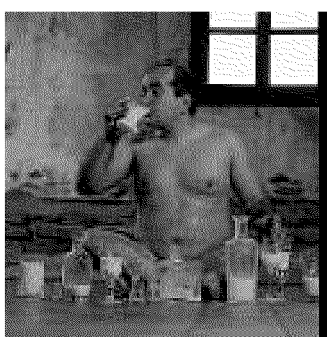
scena due gastro-performance: la prima, "Cooking Times", firmata da "Cuochivolanti", e la seconda, più teatrale, prodotta dall'associazione 15 febbraio, che si presenta come uno «spettacolo da asporto su prenotazione», dove al centro dell'ambiente scenico non vi è tanto il cibo, quanto gli avanzati da ripulire dopo i bagordi di una cena festosa in compagnia.

Ma il vero clou di questo micro-festival sul cibo contemporaneo, che si chiuderà domenica alle 17 al "CuochiLab" con una merenda letteraria su testi di Gian Luca Favetto, sarà alle 20.30 di sabato, ancora a Palazzo Graneri della Rocca, per la rappresentazione che Lorenzo Fontana, talentuoso attore e regista formatosi al Teatro Stabile di Torino con Luca Ronconi, metterà in scena dell'"Ultima Cena", su un testo scritto con Elena Pugliese, e che suggerirà un calendario di eventi all'insegna della gioia del cibo e della parola come nutrimenti per l'anima e la mente.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

"Cucinasonora" e "cuochi volanti", show di catering ed evoluzioni ai fornelli merende letterarie e persino una "Ultima cena"





ASSAGGI IN SCENA

Dall'alto, in senso orario: Enrico Ascoli in "Cucinasonora", la mostra "Anime al gelo", "L'ultima cena", "Alina's Tale", la mostra "Qra", "Servizio di pulizia o corpo sociale". In alto, "Alina's Tale"

CIRCOLO DEI LETTORI IL PRIMO FESTIVAL D'ARTE VISIVA E DI PERFORMANCE DEDICATO AI PIACERI DELLA TAVOLA

Cibo in scena

Gli artisti giocano con le "frequenze da sciogliere sotto la lingua" oppure con le verdure che diventano protagoniste di numeri da circo

SILVIA FRANCA

Cibo e cultura: una pietanza che ci nutre dai tempi della mela di Adamo ed Eva e rischia persino di risultare stucchevole. Pare persino superfluo ripercorrere quelle tappe che chi più ne ha più ne metta, dal miele di Saffo ai banchetti di Trimalcione, dall'ultima cena alle tele di Caravaggio, da Gargantua a Pulci, da Ciacco alla cioccolata pariniana al lesso mangiato da Renzo nei «Promessi sposi» alle «madeleine» proustiane alle varie grandi abbuffate cinematografiche alla Campbell's di Warhol e via via ricordando. Diverso rabastare nei frigoriferi altrui, in cerca della personale unicità di chi ha riempito quella piccola pancia algida, quell'unico elettrodomestico praticamente irrinunciabile, global. E diverso, anche, perché meno consueto, sentire il suono del cibo «in assenza», senza vederne forme e colori, senza sentirne il profumo: solo il battere-e-levare della sua preparazione, oppure seguire lo staff che raccoglie i rimasugli, pulisce le briciole, netta le case dal ricordo di abbuffate e libagioni o di semplici cene tra amici.

16 frigoriferi fotografati

da Stefano Bruna
per realizzare l'installazione
dal titolo
«Anime al gelo»

E' questo il percorso meno risaputo che seguono i CuochiVolanti con l'associazione CuochiLab, nell'elaborare, assieme al **Circolo dei Lettori**, «Play with food». La scena del cibo, ovvero «Primo festival d'arte visiva e performativa interamente

150 uova utilizzate

per realizzare gli spettacoli
e le performances
della serie
«Cucinasonora»

dedicato al cibo», la cui edizione d'esordio è in programma da domani a domenica, in due sedi: CuochiLab di via Modena 43 e lo stesso Circolo dei Lettori

di via Bogino 9. La rassegna a cura di Davide Barbato con Roberta Cavallo e Patrizia Capuzzi, è stata pensata, in sintonia con il titolo, «Play with food», riflettendo «Sull'ambiguità del verbo inglese "to play", che significa tanto recitare quanto giocare. Su questa via, i Cuochi Volanti - associazione nata nel 2006 da appassionati tanto di arti sceniche quanto di cucina - «hanno pensato di chiedere ad alcuni artisti, di recitare il cibo, cucinarlo sulla scena della loro espressione artistica, in una rassegna che vede il cibo protagonista e non semplice strumento di intrattenimento enogastronomico». La serie si apre domani alle 18,30 a CuochiLab con lo spettacolo di Enrico Ascoli e CuochiVolanti «Cucinasonora: frequenze da sciogliere sotto la lingua», di scena i rumori della preparazione del cibo live. In esposizione, la mostra «Anime al gelo» di Stefano Bruna; segue, il video di Stefania Bonatelli, «Alina's tale»: tra le situazioni filmate, una

scena con donne incinte che mangiano uova compulsivamente (ingresso libero con aperitivo). Venerdì alle 17, al **Circolo dei Lettori** si mescolano cucina e fotografia in «Qra», progetto di Ivan Frattini (cuoco) e Valentina Bianchi (fotografa), che intreccia foto, letteratura e cibo. Si propone una letteratura trasposta in ingredienti fotografati: da «Via crucis» di Francesco Niccolini a «Dies irae» e «Catrame» di Giuseppe Genna. Alle 18, Altre Tracce presenta «Kitchen Circus» di Sebastiano Di Bella: le verdure si trasformano in protagoniste di numeri da circo. Ancora in cartellone, «Tempi di cottura», riflessione sui tempi del cibo (con assaggi), «Servizio di pulizia o corpo sociale», un repulisti dedicato agli avanzzi, ma anche al tema di un presente che consuma con voracità. E poi, «Food express», documentario d'ascolto di Elena Pugliese, che lavora sulle provenienze dei cibi dal mondo. Non manca «L'ultima cena», lavoro ispirato a Leonardo a al suo affresco evangelico.

Info: Eventi: ai CuochiLab: ingresso gratuito; al Circolo dei Lettori dai 3 ai 25 euro, 35 per spettacolo più cena; tel: 011/432.68.27; sito: www.cuochivolanti.it; www.circololettori.it.



La performance
Enrico Ascoli in
«Cucinasonora»
(la foto
è di Alexa Sonsino)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Le ricette

La conserva di pere

L'ultima cena

■ Ingredienti: 60 pere Kaiser; zucchero di canna e zucchero bianco per coprire le pere; 2 bicchieri di moscato; 6 stecche di vaniglia. Mettere le pere, pelate e tagliate in quattro parti, a macerare nello zucchero e nel Moscato per una notte. Cuocere nel loro sughetto per mezz'ora, a fuoco lento, finché diventano trasparenti. Unire le stecche di vaniglia aperte e cuocere ancora per un'ora. Lasciar raffreddare e servire al bicchiere con cialdine croccanti fatte con nocchie e cacao. La ricetta è liberamente tratta dal libro «Cucina bruta» di Jérôme Dumoulin e Nicolas Le Bec.

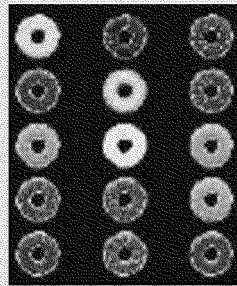


Food express

■ Ecco la ricetta originale delle famose frittelle di mele della signora Olga del Caffè Roma di Cavour, come sarà raccontata da lei stessa nello spettacolo dal titolo «Food Express».

Ingredienti e istruzioni per l'esecuzione.

«Le frittelle ad pum as fan: la pappetta cun latte, farina e un pizzico ad 'sal, un po' di vaniglia, l'eu entero, as se sbate tutansema, as fa na pappetta, as butandrinta le fette ad pum, as fan frisi ent'euil bollente, quando sun belle durà, as buta nella carta assorbente, con un puchetin ad zucher».



I fagottini di carciofi

Cucinasonora

■ Fagottini di carciofi. Ingredienti per l'impasto: 2 kg. e mezzo di farina bianca 0; 1,2 litri di acqua; 3 cubetti di lievito di birra. Per il ripieno: 1 cucchiaio d'olio; 20 carciofi; 1 chilo di feta; menta secca.

Istruzioni per l'esecuzione. Preparare l'impasto del pane e lasciarlo riposare un'ora. Stufare i carciofi con aglio e olio. Dopo averli fatti raffreddare unirli con la feta e la menta. Stendere la pasta, ricavarne dei cerchi e disporre la farcitura, formando dei piccoli panzerotti. Infornare a 180° per 10 minuti.



DALL'11 AL 14 MARZO PERFORMANCE AL CIRCOLO DEI LETTORI

Con il cibo si può anche giocare e recitare

PAOLO MORELLI

Un festival di arte visiva e performativa interamente dedicato al cibo occuperà le sale del **Circolo dei Lettori**, via Bogino 9, da giovedì 11 a domenica 14 marzo. Si tratta di «Play with food» di Davide Barbato con Roberta Cavallo e Patrizia Capuzzi dell'associazione Cuochivolanti, che si occupa di cucina a domicilio, in collaborazione con Cuochilab, che ospita corsi di cucina a Torino, in via Modena 43, e parte degli spettacoli in programma al festival. Le performance ruotano attorno al termine «to play» che tradotto diventa sia «recitare» sia «giocare». Riflettere sul cibo «gio-

candoci», ma allo stesso tempo recitare con esso creando spettacoli che lo portino al centro della scena. Nutrimento e condivisione, oltre a essere meri mezzi di sussistenza, sono per l'uomo atti indispensabili per la sfera intellettuale ed emotiva.

Si comincia giovedì 11 marzo alle 18 con «Cucinasonora: frequenze da sciogliere sotto la lingua» del musicista Enrico Ascoli in collaborazione coi Cuochivolanti. Durante la degustazione dei cibi, saranno riprodotti i suoni della preparazione in cucina, per far sì che il pubblico si riappropri dell'ingrediente oramai perso e dimenticato: il suono del cibo. Ve-

nerdi 12 marzo alle 17 un curioso spettacolo coinvolgerà grandi e piccini: «Kitchen Circus», con la regia del teatro d'ombra AITRE tracce. Ricette a base di verdure, dalle più tradizionali alle più sofisticate, si trasformeranno davanti agli occhi dello spettatore in sensazionali numeri da circo. Alle 19 sarà la volta di «Cooking times/Tempi di cottura». I due performers, dividendosi fra quattro posizioni di lavoro, rifletteranno su ciò che oggi rimane dell'arte della cucina. Condivideranno poi col pubblico, con degli assaggi simbolici, il cibo da loro preparato. Segue un aperitivo, prima di «Servizio di pulizia» dell'Associazione «15 febbraio» (ore 21).

Pulizie e recitazione per capire ciò che rimane del cibo una volta finito di mangiare.

Si chiude domenica 14 alle 17 con «Non siamo nulla di sicuro/L'ultima cena» di Chiara Cardea e Claudio Del Toro. Merenda e saluti. I costi: 5 euro (3 euro per i minori di 12 anni) per «Kitchen Circus», 15 euro per «Cooking times» con aperitivo e «Servizio di pulizia», 35 euro per «L'ultima cena», spettacolo e cena al **Circolo dei Lettori**. E' possibile acquistare un abbonamento a questi spettacoli al costo di 45 euro. Tutte le altre performance sono a ingresso libero. Per info e programma, **Circolo dei Lettori**: 011/432.68.27. Cuochivolanti: 346/858.67.17, sito internet www.playwithfood.it



Il musicista Enrico Ascoli propone la sua cucina sonora

