CINQUE GIORNI DI PLAY WITH FOOD
V Edizione
26-30 marzo 2014
Torino

Il racconto della foodblogger Mariachiara Montera sul suo blog e sui suoi canali social.

Dall'inaugurazione alle Underground Dinner, dagli spettacoli teatrali al concerto di chiusura del Festival, Mariachiara ha raccontato Play With Food ai lettori del blog e ai suoi followers (circa 2.000 su Instagram, più di 5.000 su Twitter) rendendoli partecipi degli aspetti più foodie di PWF.

Qui di seguito vi mostriamo i post dei blog, i tweet più interessanti, qualche foto Instagram.

Intanto qui potete vedere le foto che giorno dopo giorno Mariachiara ha pubblicato sulla pagina Facebook del suo blog
https://www.facebook.com/media/set/?set=a.564616266969687.1073741830.214891208608863&type=1

Qui una raccolta di foto, tweet e post più popolari con l'hashtag #pwf5

https://tagboard.com/pwf5

E qui tutte le foto di Instagram sotto il tag #pwf5
http://statigr.am/tag/pwf5/

I POST SUL BLOG

* http://www.thechefisonthetable.it/2014/03/18/play-with-food-5-vi-aspettiamo-a-torino/

A marzo sono due anni che vivo a Torino: ogni tanto amo questa città, ogni tanto vorrei scappare. Alla fine resto sempre, perché ci sono tantissimi motivi che mi tengono ferma qui: uno tra questi sono alcune persone che ho conosciuto due anni fa e che sono diventate in un batter di forchette rapporti speciali.
Rapporti e persone che rendono diversa questa città.
Tra di loro, i Cuochivolanti, che apprezzo per il cibo che sanno creare, gli eventi, il festival Play With Food che realizzano con l'Associazione CuochiLab.
Uno dei miei sogni quando mi sono trasferita qui era lavorare con loro, e ques'anno – voilà – il sogno diventa reale, e lo è nella sua forma più bella: il racconto, per parole e immagini, che scorrerà sugli schermi di questo blog, della sua pagina facebook e dei miei profili social dell'intero Festival.

Allora fatevi raccontare un attimo di cosa si tratta, con un primo invito già ora: vi aspettiamo domani 19 marzo alle 18.30 presso la pasticceria La Perla, in via Catania 9 per conoscere il programma di Play With Food – La scena del cibo.
Durante la serata, sarà possibile sostenere il festival acquistando uno speciale gadget culinario.
[Inciso: ho incontrato La Perla a Taste, e tra una chiacchera sul festival e un'altra ho assaggiato praticamente tutta la loro produzione dolciaria e l'ho trovata deliziosa. Ecco: uno dei buoni motivi per esserci domani sono loro!]

Play With Food si terrà dal 26 al 30 marzo qui a Torino, e questa sarà la quinta edizione: si tratta del primo festival di arti visive e performative interamente dedicato al cibo, cinque giorni di mostre, installazioni, spettacoli, cinecolazioni, underground dinner, concerti in cui il cibo sarà la sostanza di cui – in questo caso – è stata fatta l'arte.

Il mio lavoro sarà, per cinque giorni, partecipare alla serata d'inaugurazione del festival il 26 marzo allo spazio QUBÌ in via Parma 75, assistere agli spettacoli di teatro da palco, scoprire il dove e il cosa delle Underground Dinner, fare merenda con i bambini il 29 marzo, seguire un concerto alle Officine Corsare e infine godermi una cinecolazione al Cineteatro Baretti.
Qui potete trovare il programma completo del Festival: hashtag è #pwf5.

Il Festival sarà anche una splendida occasione per conoscere le aziende che hanno sostenuto Play With Food, o di salutare quelle che conosco come Haribo, che sarà main sponsor del Festival (*chiedimi se sono felice* 😃.
Qui trovate l'elenco dei sostenitori, amici, e di chi ha patrocinato il festival; qui i produttori, i negozi e le realtà che sono food sponsor.

Play With Food è un Festival unico, fatto da persone uniche: qui sottolineo una cosa e poi vi lascio a un video che credo vi piacerà molto. Parliamo di cibo, ma soprattutto parliamo di cultura: in un momento come questo la scelta di PWF5 è stata quella di aumentare, rispetto all'ultima edizione, i compensi previsti per gli artisti. E questo è un segnale che mi piace.

* http://www.thechefisonthetable.it/2014/03/27/pwf5-sezione-arti-visive-e-inaugurazione/

Ieri sera c'è stata la serata d'inaugurazione della quinta edizione di Play With Food, allo spazio QuBì: alle 18.30 fuori c'era già la fila di curiosi e amici che da anni sono diventati fedeli frequentatori di questo Festival.
Ieri ha inaugurato la sezione delle arti visive, ed è stranissimo raccontarlo da foodblogger: il cibo, infatti, assume forme inconsuete per chi come me ha a che fare col cibo da mangiare e da gustare. Qui il cibo è ammuffito, mescolato col bicarbonato per farci delle foto, è nascosto dall'argilla, è diluito in un'acqua che non è infinita: camminare negli spazi delle Arti Visive permette di godere di una riflessione artistica sul food che può spiazzare.

Durante la serata sono presenti molti degli artisti, disponibili a spiegare l'opera che espongono o a coinvolgerti nella loro performance: ad esempio, ieri sera nel bagno del QuBì è stata allestita una camera oscura per lo sviluppo di foto con l'Instadrink, il mix di succo d'arancia, caffè e bicarbonato creato dal duo di Plastikwombat *
* Ho così potuto scoprire l'esistenza dei Wombat, marsupiali australiani che usano il loro sederone di pelle e cartilagine per difendersi dagli attacchi di predatori **#WannaWombat**

Da una parte il cibo come gioco, riflessione, stupore, provocazione, e dall'altra quello confortante dell'aperitivo, tra le focacce di Grano Torino, il lardo di Agrisalumeria Luiset, i formaggi di Borgiattino (lo trovate in Corso Vinzaglio 29), e ancora Binari del Gusto, L'orto di Andrea, Pastificio Bolognese, Essenzialmenta, Negozio Leggero, Cooperativa Isola, Birrificio Torino, Ecotecnologie, Sensatonics, Litrocubo.

A fare da trait d'union, **Haribo**, con dei gioielli creati da Daniela Cavallo e indossati dallo staff e da molti dei partecipanti e tantissime caramelle gommose a disposizione degli ospiti.

Sulla pagina Facebook del blog trovate tutte le foto della serata, con anche un po' di sano *peoplewatching*.
Si prosegue stasera con due spettacoli teatrali (che vi racconterò domani) e con la prima delle Undeground Dinner, MAGNA ISTRIA con Francesca Angeleri e Cristina Mantis – già sold out!
Domani sera sarò alla seconda delle Underground Dinner, la Cena Salvacrisi: ci sono ancora dei posti, io vado al primo turno, **volete farmi compagnia**?

* http://www.thechefisonthetable.it/2014/03/28/pwf5-spettacoli-teatrali-e-aperitivo/

Chi mi conosce sa che il teatro mi lascia fortemente perplessa: non riesco a immedesimarmi negli spettacoli, né a godermi la recitazione di attori bravissimi se questi sono lì, su quel palco nudo di fronte a me.

Ho visto diversi spettacoli, anche con attori favolosi e compagnie bravissime: eppure ogni volta pensavo: *ma perché sta parlando così?* e*: Quando finisce?* Mai, tranne che con Mariangela Gualtieri, mi sono sentita coinvolta durante gli spettacoli teatrali (e qui è una reazione mia alla prossimità delle manifestazioni umane): figuratevi come posso aver reagito quando sul palco di Play With Food, al Caffè della Caduta, ieri si sono presentati due uomini in mutande – pure bianche.

Loro sono Carlo Presotto e Matteo Balbo de La Piccionaia – I Carrara TSI (VI): la rappresentazione si chiama Special Price, e riguarda l'ossessione per il cibo. I due attori, vestiti solo di mutande bianche – e no, non è un bel vedere – recitano all'unisono un dialogo intorno a cosa mangiamo e quando, e la combo dei toni e il ritmo metronomico – *parlare di teatro mi spinge a usare termini arditi* - rimanda a una morbosità inquietante. Sono minuti teatrali che scuotono, un po' come assaggiare un piatto buono, ma difficile da capire al primo assaggio.

Più facile, e forse più alla portata di tutti, lo spettacolo che precede *Special Price* – ogni sera, infatti, due spettacoli: ieri il debutto, oggi la replica.
A dare il via alle danze, Enoch Marrella, che ha portato in scena *Thanksgiving Day/episodio 1*: è una finestra sulla vita di Fausto, durante il giorno del Ringraziamento così come lo ha vissuto in America insieme alla sua nuova famiglia. Cibo americano, cibo italiano: non un elenco di piatti ma un confronto di culture, mescolato a una nostalgia di fondo che si sfoga sulla scena stessa.

Qui il rapporto col pubblico è più fisico: Enoch / Fausto ci ha coinvolto nel lancio di una finta palla da baseball.
Ovviamente io non ho fatto finta di nulla – essere coinvolta MAI -, e ne ho approfittato per scattare un paio di foto a un pubblico che si stava divertendo parecchio.

Potete vedere gli spettacoli stasera al Caffè della Caduta in Via Bava 39. Stasera io sarò all'Underground Dinner Salvacrisi, ma ve la racconto domani! Come sempre, sulla pagina fb del blog trovate altre foto.

* http://www.thechefisonthetable.it/2014/03/29/pwf5-underground-dinner-con-u-combo/

E poi arrivò il colpo di fulmine: quella situazione idilliaca che vorresti non terminasse mai, quella voce che scuote corde profonde, quel cibo così buono che desidereresti avere tutti i giorni alla tua tavola.
Ieri sera l'Underground Dinner di Play With Food per me è stata così *
* Quella di ieri era la seconda: la prima c'è stata giovedì con Francesca Angeleri, stasera due turni per Re-Implere, cena performativa per uscire dalla dipendenza dall'amore.

Dicevamo del colpo di fulmine, ma procediamo per gradi, ossia da quando ieri pomeriggio mi è arrivato l'sms che mi comunicava il luogo della cena: appuntamento alle 19.30 al Tomato Backpackers Hotel, in via Silvio Pellico 11. Cena al Tomato? E dove? Una volta arrivata ho scoperto che la sala al piano terra che avevo visto in costruzione è diventata uno spazio accogliente e ampio. Due tavoli per 15 persone (due turni, sold out).

In cucina i Cuochivolanti, a tavola un menu fatto di ricette di recupero: frittatine con foglie di ravanello e bucce di patate fritte (con le verdure de l'*Orto di Andrea*), timballi e misticanze (con pasta del *Pastificio Bolognese*), spezzatino (con la carne de *I Binari del Gusto*).

Piatti stagionali, di avanzi, buonissimi.
Una maionese vegana con fagioli neri e senape che abbiamo spalmato sul pane di *Grano Torino* e che ci ha convertito tutti al veganesimo.
Due dolci: castagnaccio e torta di pane con frutta secca e farine del *Negozio Leggero*.
Ad innaffiare le chiacchiere al tavolo, il barbera della *Bottiglieria l'Acino*.

In scena, U-Combo, al secolo Nicola Sorrenti e Matilde D'Accardi, giovanissimi attori originari di Genzano di Roma, che tra una portata e l'altra si sono esibiti in canzoni e performance frutto di un lavoro di ricerca sul gusto perduto, quello delle loro zone e quello che vive all'ombra della moderna e schizofrenica gastronomia.
Uno spettacolo che ci ha semplicemente estasiati, tutti: U-Combo ha avuto la forza di trascinare la cena al terzo dan di stupore, tra risate e attimi di pura commozione.

Bravissimi, bravissimi, bravissimi.

E oggi?
Ecco il programma: pomeriggio bimbi con lo spettacolo Banana Cake, un salto alla Cena Underground di stasera, e poi concerto e aperitivo con Dj-Set alle Officine Corsare che vede il debutto assoluto dell'operetta psico-rock del Re delle Cucine.
E domani vi invito tutti alla Cinecolazione qui!

* http://www.thechefisonthetable.it/2014/03/30/pwf5-bimbi-e-concerto-psico-rock/

Immaginate di avere tre, quattro, cinque anni e che sia un pomeriggio di sole. Avete pranzato con un piatto di pasta e ora tocca uscire. Non dovete andare dalla zia, né vedere un film in 3D. Ma allora cosa succede oggi?
Ho immaginato così le ore che hanno preceduto lo spettacolo di ieri pomeriggio di Play With Food, dedicato ai più piccoli: Banana Cake, circa 45 minuti di teatro di figura a opera di Ostello Marnié. Prima del teatro, una merenda con panini farciti con prodotti *Luiset*, torte e muffin con farine di *Negozio Leggero* e frutta e crostate con *L'Orto di Andrea*. E ovviamente, caramelle *Haribo* per tutti

Da piccola giocavo spessisimo col teatro delle ombre, eredità del Manuale delle Giovani Marmotte e in genere dell'abitudine a giocare con quello che c'era in casa: nello spettacolo di ieri ho rivisto me bambina, e in genere un pubblico di bimbi felici. Alcuni coraggiosissimi, tanto da occupare il palco e tentare un'interazione più ravvicinata con gli oggetti di scena.

Finito lo spettacolo, un salto a spiare il backstage della terza Underground Dinner: una casa privata in zona Gran Madre, una signora elegante che mi ha aperto la porta e i Cuochivolanti a terminare la preparazione e la mise en place. Due foto, il furto di un po' di palamita freschissima (tutto il pesce è stato fornito da Beppe Gallina), un sorso di vino della Tenuta Roletto, un click alle verdure de l'Orto di Andrea e l'nvidia per chi avrebbe mangiato la pasta del Pastificio Bolognese.

Invece io devo scappare, direzione Officine Corsare, per l'aperitivo + concerto degli Ex-P + Dj-set e festa (sì, però la festa non l'ho fatta perché sono anziana): le Officine sono un Circolo Arci con stupendi Murales, in una zona di Torino che sta diventando sempre più bella. Qui i corsari si fanno la birra da soli: hanno creato il Birrificio BrewUp, e fanno una birra forte e beverina. Al punto che per tornare a casa in condizioni legali sono costretta a tuffarmi nell'aperitivo (la dura vita ecc ecc): salame cotto Luiset, (la mia prima volta con i) Gofri con prosciutto e formaggio, focaccia rustica di Teapot, toma valchiusella di Borgiattino.
Come dolce, il gelato di Rivareno servito direttamente dalla loro Apegelato.

E poi sono arrivati loro, gli Ex-P, con la loro operetta psico-rock: apprezzatissimi, e da me ribattezzati gli Elio e le Storie Tese del food. Se volete saperne di più potete leggere qui.

Oggi Play With Food si chiude con la Cinecolazione: 10.30, al Cineteatro Baretti con cortometraggi d'animazione in collaborazione con Centro Nazionale del Cortometraggio. Venite a bere un caffè?

* http://www.thechefisonthetable.it/2014/03/31/pwf5-cinecolazione-happy-end/

All'Università ho inserito diversi esami di Storia del cinema nel piano degli studi (mi sono laureata in Scienze della Comunicazione): oltre alle lezioni in aula, per ogni esame mi toccava vedere decine di film, che in teoria avrei dovuto diluire in diversi mesi. La pratica era diversa: poche settimane prima dell'esame, recuperavo tutto quello che non avevo visto o letto, con immersioni disumane in lunghissime sessioni cinematografiche che iniziavano dalla mattina fino al pomeriggio. Vedere Orson Welles in lingua originale alle 9 del mattino, credetemi, mi mandava fuori dal mondo per il resto della giornata.

La Cinecolazione di ieri, evento conclusivo di Play With Food, mi ha fatto lo stesso effetto, e vorrei subito fare il bis: sette cortometraggi d'animazione, a tema food, di cui uno favoloso di Sylvain Chomet (lo stesso di *Appuntamento a Belleville*), e una scoperta che si chiama Jan Švankmajer (vi consiglio la visione di *Breakfast*, anticipandovi che è abbastanza inquietante).
A rendere il tutto ancora più straniante (e invitante), il fatto che la proiezione sia stata preceduta da una colazione servita sul palco del Cineteatro, a base di muffin, bevande e caffè offerti da Il camaleonte, Verdessenza, Cooperativa Isola, Litrocubo, Ecotecnologie (accoglienza come sempre di Haribo).

E poi è finito, e la quinta edizione di Play With Food si è conclusa: terminano qui i miei racconti, che spero vi abbiano fatto percepire l'energia e la creatività che ha abitato Torino in questi giorni.
Se vi siete persi qualcosa, trovate tutte le foto di questi giorni nel mio album su Facebook e sulla pagina di Play With Food.

Allora, il prossimo anno tutti a Torino?

I tweets più popolari

tra i circa 400 tweet con l'hashtag #PWF5

Mariachiara Montera @maricler
Caffè, tisane, muffin e cortometraggi d'animazione a #PWF5: ai torinesi levate tutto ma non la Cinecolazione della domenica
22 days ago Reply Retweet Favorite 4 more

Marco Manero @neromarco
La Twittersfera sappia che l'aperitivo alla serata di apertura di #PWF5 Torino è b-u-o-n-i-s-s-i-m-o @cuochivolanti @AgrisalumLuiset
a month ago Reply Retweet Favorite 4 more

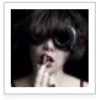
Mariachiara Montera @maricler
Qui a #PWF5 si assaggiano i gofri de La Gofreria e il salame cotto di @AgrisalumLuiset - e anche stasera la dura vita pic.twitter.com/WPIi0TpsQM
23 days ago Reply Retweet Favorite 2 more

Fabrizio Roych @fabroych
La mia prima cena con spettacolo teatrale e, ma penza, non mi dispiace pegnente. Ciumbia. Al #PWF5 comunque si mangia made in @cuochivolanti
24 days ago Reply Retweet Favorite 1 more

Mariachiara Montera @maricler
Che ieri mi sono commossa alla cena di #PWF5 lo avete capito: qui vi spiego perché thechefisonthetable.it/2014/03/29/pwf… cc @cuochivolanti
23 days ago Reply Retweet Favorite 2 more

BITEG @bitegitaly
Il primo? Lo offre il PastificioBolognese #PWF5 pic.twitter.com/jc9fDeYedo
a month ago Reply Retweet Favorite 1 more

Mariachiara Montera @maricler
Info di servizio: alle Officine Corsare si beve la birra Up. È ottima. Ergo qualcuno mi dovrà portare a casa #PWF5 pic.twitter.com/iitrRISUW6
23 days ago Reply Retweet Favorite 1 more



silvia vaula @manifoldwalker
#pwf5 e le collane di caramelle @ Qubí instagram.com/p/mA680ujQL5/
a month ago Reply Retweet Favorite

LE FOTO SU INSTAGRAM

(Selezione)

La casa privata di una delle Underground Dinner

Il Tomato Backpackers Hotel

I vini delle serate teatrali

L’aperitivo della serata d’inaugurazione