

CucinarRamingo **in capo al mondo**

spettacolo di teatro cucina viaggiante
di e con Giancarlo Bloise

macchina scenica ideata e progettata da Giancarlo Bloise
realizzata da Mentor Shimaj

progetto vincitore del premio Tuttoteatro alle arti sceniche
Dante Cappelletti 2012

prima rappresentazione a Milano
martedì 10 dicembre 2013, ore 19.30
al ristorante carminio, via del Carmine 3, Milano

Chi ha giocato il ruolo più importante nella creazione di *CucinarRamingo*: l'attore, lo chef o l'architetto?

In realtà, Giancarlo Bloise, il creatore di questo "viaggio" nel teatro e nella cucina, vincitore del premio Dante Cappelletti, al suo debutto assoluto lo scorso maggio al festival Primavera dei teatri di Castrovillari e ora in "prima" milanese, deve parecchio a tutti e tre i percorsi che hanno segnato la sua formazione.

Dal loro incrocio ha preso forma lo spettacolo: c'è il testo dello stesso Bloise e di Giuliano Scabia, nel quale si rincorrono storie di cibi e di bevande nei miti e nelle favole; poi c'è il lavoro del cuoco che nel corso dei 50 minuti dello spettacolo prepara due piatti che alla fine vengono offerti al pubblico in assaggio; e infine c'è un'elegante e ingegnosa macchina scenica ideata sempre da Bloise, che prende forma a poco a poco e che nasconde al suo interno tutto quello che serve alla preparazione dei piatti, dalla materia prima agli strumenti di lavoro.

STANZE, la rassegna di spettacoli teatrali ospitati negli appartamenti, per questa occasione speciale che chiude con un "fuori programma" l'attività del 2013, esce dalle case e propone come sede il ristorante "carminio" di Adele Prodocimi, un luogo dove la gente si incontra in modo semplice, proprio come a casa.

Per assistere allo spettacolo, occorre prenotare obbligatoriamente a questo indirizzo mail stanze@teatroalkaest.org, fornendo un recapito telefonico.

Chi desidera, può cenare dopo la rappresentazione con un menu speciale al costo di 18 euro. E' necessario confermare sempre via mail, all'atto della prenotazione dello spettacolo.

Giancarlo Bloise

Ha compiuto gli studi di architettura fino alle soglie della laurea che deve ancora conseguire. Dal 2001 fino allo scorso anno è stato chef del ristorante ebraico di Firenze Ruth's. Contemporaneamente ha intrapreso una rigorosa formazione teatrale seguendo corsi e seminari con il Laboratorio Nove di Sesto Fiorentino, con Mimmo Cuticchio, puparo e cuntista, con Tage Larsen del gruppo danese Odin Teatret; guida spirituale Giuliano Scabia.

CucinarRamingo è la sua prima creazione teatrale.

Di se stesso dice:

"Ho fatto il cuoco di professione. Sono stato responsabile della cucina del ristorante Koscher vegetarian food Ruth's di Firenze fino al 4 di marzo 2012. Mi sono occupato di studi che a poco a poco sono divenuti ricerca e confronto, distillando la mia nuova figura professionale di: Narra-Attore-Cucinante".

ufficio stampa

Rossella Tansini

tel. 02 29409438

377 9956653

rossella.tansini@teletu.it