

DA NON PERDERE

1 «CUOCHIVOLANTI»

Cibo e spettacolo Serviti a domicilio

Tre torinesi attori e esperti di cucina

ALESSANDRA ROLLE

Si dice che la cucina sia il cuore della casa, un piccolo palcoscenico domestico e privato dove si chiacchiera intorno al tavolo preparando ricette e innalzando bicchieri. Ma può anche succedere che per una volta sia qualcun altro ad animare i fornelli, e ritrovarsi così ad essere spettatori in casa propria.

È quel che capita se decidete di aprire la porta ai «Cuochivolanti», un trio di attori torinesi della compagnia «Marcido Marcidorfs» per cui recitazione e arte culinaria vanno a braccetto.

In un piatto ben riuscito e nell'espressione compiaciuta dei commensali Davide Barbato che, con Roberta Cavallo e Barbara Guerra, compone i «Cuochivolanti», riscoprono la stessa energia della ribalta. Il palcoscenico ha però le dimensioni, gli odori e i colori di cucine private e angoli cottura della gente e gli spettatori, armati di coltelli e forchettoni, ascoltano Shakespeare, letture a tema, pezzi musicali, dialoghi e filosofi e passi della letteratura francese ottocentesca dove il

momento del convivio raggiunge suggestive descrizioni.

Il mercato di Porta Palazzo diventa la loro enciclopedia del gusto ed insieme fonte di ispirazione, un luogo stimolante e faticosamente in movimento dove la lunga esperienza di posti cucinati per l'intera compagnia durante i periodi di prova. «Gli attori sono tipi affamati», precisa Davide, si continua all'anore per gli ingredienti di stagione.

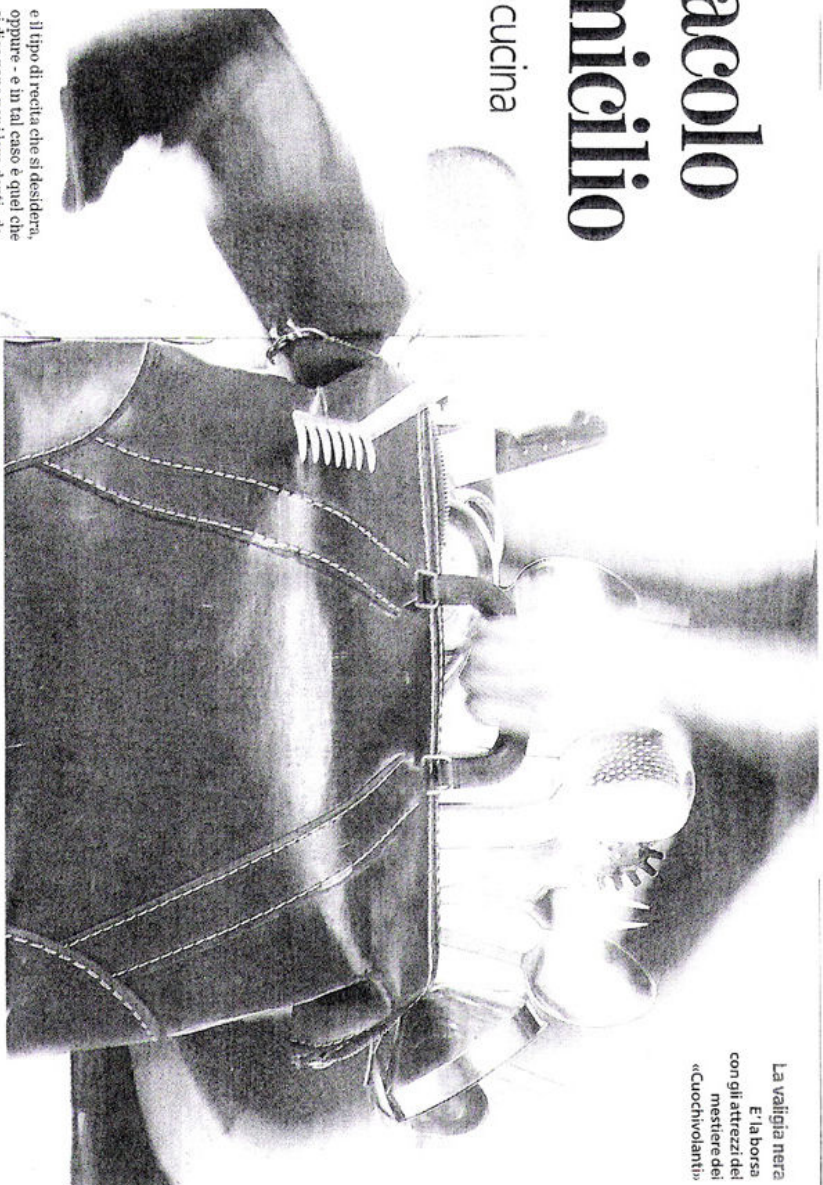
«Si cucina, panifica, rinvola, si recita, improvvisa e si impara tanto», spiega Barbara - «si capisce che mangiare può davvero essere qualcosa di più che un semplice atto fisiologico. Ci divertiamo un mondo a declamare con le padelle in mano e pare che, a sentire i nostri ospiti, una canzone da cabaret facili noti volutamente la digestono».

Così la pensa anche la comica torinese Luciana. Utilizzata che, da vivere simpattizzante del trio, ha capovoltato il ruolo che solitamente si vede protagonista sedendosi per una volta in platea e godendosi lo spettacolo dei Cuochivolanti sul terrazzo di casa.

Non solo feste private, brunch e rendez-vous romantici, ma anche pranzi di lavoro, inaugurazioni di locali o semplicemente perché non si ha voglia di cucinare: i teatranti fanno incursioni rapide e pacifiche in tutte le cucine possibili sformando piatti regionali e del mondo, pasta fresca, prodotti biologici e cucina di mercato.

È possibile scegliere il menù e il tipo di recita che si desidera, oppure - e in tal caso è quel che si dice pane per i loro denti - dare carta bianca ai tre giovani. Allora i «Cuochivolanti» cominceranno ad animare la situazione magari con il tintinnio di un cucchiaino, dando il la a un ritornello famoso, facendo vibrare come gong ciotole e coperti per poi improvvisare, ascoltare, imitare e a volte spazzare con un cabaret sempre cambiante e mobile.

Il credo del gruppo sta proprio qui, nel passaggio agile quanto ricco rappresentato simbolicamente dall'immancabile valigia nera in movimento. «Dentro ci sono i ferri del mestiere», racconta Roberta - «pentole, mestoli, taglieri, trista elettrica, sempre pronti all'uso». Info@cuochivolanti.it; 347/4828338.



La valigia nera con gli attrezzi del mestiere dei «Cuochivolanti»

Menù

PESCE

Antipasti
Insalata di avocado e gamberi con salsa di lime, miele, olio e menta

Primo

Ravoli allo zafferano con farcia di branzino

Secondo

pesce spada arragano

Dolce

delizia tropicale a sorpresa
Il tutto «condito» da pezzi e brani Ami 30 dell'attore comico e regista Ettore Petrolini

CUCINA INDIANA

Antipasti

«Samosa» (involtini di pasta cotti al forno ripieni di patate, carote e spezie) e «pakora» (verdure fritte in pastella di ceci)

Primo

Riso pilaf con curry e agnello al chutney di ananas

Secondo

Gudub jamun (galline fritte di farina dolce e gelatina di mango) in sottofondo pezzi musicali e teatrali di cabaret

TRADIZIONALE PIEMONTESE

Antipasti

Tomini a verde, peperoni e bagna caoda

Primo

Risotto al castelmagno

Secondo

Arrosti di maiale al latte

Dolce

Torta di nocciole e crema pasticciera
Lo spettacolo è l'interpretazione di «Polvere di Stelle», film del 1973 di Alberto Sordi con Monica Vitti

IPREZZI

Il menù vini e spettacolo inclusi costa 30 euro a commensale



Roberta Cavallo

30 anni, ha fatto parte della compagnia teatrale «Marcido Marcidorfs e Famosa Mimosa»



Davide Barbato

29 anni, dal '98 nella compagnia «Marcido Marcidorfs». È stato cuoco in alcuni ristoranti



Barbara Guerra

34 anni, tecnico teatrale e figlia d'arte: la sua famiglia gestisce ristoranti in Brianza