

Stefania Ventura, diretta da Luca Negroni - SULPEZZO.it

Protagonista di Gaia in veloce scherzoso discorso al mondo e de Il Gusto a Muggia Teatro 27 e 28 giugno

Muggia Teatro, la sezione italiana del Festival Estivo del Litorale che quest'anno ha ottenuto il riconoscimento del Mibact, continua con due nuovi spettacoli che vedono protagonista Stefania Ventura, da anni prima attrice nella compagnia di Luigi De Filippo.

Mercoledì 27 giugno, alle ore 11.00 per Ricremattina e alle ore 19.00, al Palcoscenico delle Idee nella Biblioteca Comunale Edoardo Guglia di Muggia, andrà in scena Gaia in veloce scherzoso discorso al mondo, prodotto da Golden Show srl – Impresa Sociale Trieste, di e con Stefania Ventura, diretta da Luca Negroni.

Giovedì 28 giugno, alle ore 11.00 per Ricremattina e ore 19:00 al Palcoscenico delle Idee, nella Biblioteca Comunale Edoardo Guglia, Stefania Ventura sarà interprete, oltre che autrice, de Il Gusto, prodotto da Golden Show srl – Impresa Sociale Trieste, diretto da Luca Negroni.

Recentemente la Golden Show srl – Impresa Sociale di Trieste, società di Alessandro Gilleri che produce entrambi gli spettacoli è stata riconosciuta dal Mibact come impresa di produzione di teatro di innovazione nell'ambito della sperimentazione e del teatro per l'infanzia e la gioventù.

Mercoledì 27 giugno — ore 11.00 per Ricremattina e ore 19.00 Palcoscenico delle Idee – Biblioteca Comunale Edoardo Guglia – Muggia (IT)

Gaia in veloce scherzoso discorso al mondo

Produzione Golden Show srl – Impresa Sociale Trieste (IT)

Di e con Stefania Ventura

Regia Luca Negroni

Gaia nasce dall'interesse a lavorare sul "femminile" con una sana leggerezza ma spingendosi in profondità, a scandagliare le zone d'ombra e le componenti meno stereotipate e convenzionali dell'essere donna, nell'intento di dar vita con il personaggio di Gaia ad una creatura sfaccettata e sorprendente, ma comunque legata al dato reale, in sarcastica antitesi con i modelli femminili di matrice pubblicitario-televisiva quotidianamente rimandatici dal gran circo massmediologico. Prende così corpo il ritratto semiserio di una donna-fumetto divorata dai sensi di colpa e smarrita nel caos contraddittorio delle dinamiche sociali, che cerca di liberarsi dalla morsa autodistruttiva in cui si è rinchiusa per sfuggire alle inevitabili amarezze generate dalla difficoltà ad inserirsi nel mondo del lavoro, dai rapporti familiari, dalle

relazioni sentimentali. Il suo è un limbo in cui le domande inevase si rincorrono in momenti ora giocosi ora drammatici, ma sempre venati da un'autoironia surreale e sognante.

Giovedì 28 giugno — ore 11.00 per Ricremattina e ore 19:00 Palcoscenico delle Idee – Biblioteca Comunale Edoardo Guglia – Muggia (IT)

Il Gusto

Produzione Golden Show srl – Impresa Sociale Trieste (IT)

Di e con Stefania Ventura

Regia Luca Negrone

“La cucina italiana si è sviluppata attraverso secoli di cambiamenti politici e sociali, con radici che risalgono al IV secolo a.C. La cucina italiana stessa è stata influenzata dalla cucina dell'antica Grecia, dell'antica Roma, bizantina, ebraica e araba e normanna. Importanti mutamenti si ebbero con la scoperta del Nuovo Mondo e l'introduzione di nuovi ingredienti come patate, pomodori, peperoni e il mais, ora fondamentali nella cucina ma introdotti in quantità solo nel XVIII secolo. La cucina italiana è conosciuta per la propria diversità a livello regionale, abbondanza nel gusto e nei condimenti, è inoltre ritenuta la più famosa nel mondo, con influenze a livello internazionale, tanto che l'emittente televisiva statunitense CNN la colloca al primo posto tra le cucine più apprezzate a livello globale. La caratteristica principale della cucina italiana è la sua estrema semplicità, con molti piatti composti da 4 fino ad 8 ingredienti. I cuochi Italiani fanno affidamento sulla qualità degli ingredienti piuttosto che sulla complessità di preparazione. I piatti e le ricette, spesso, sono stati creati dalle nonne più che dagli chef, ed è per questo che molte ricette sono adatte alla cucina casalinga. Molti piatti che una volta erano conosciuti solo nelle regioni di provenienza, si sono diffusi in tutta la nazione. Il formaggio ed il vino costituiscono una parte importante della cucina, con molte variazioni e una tutela legale specifica, la Denominazione di origine controllata (DOC). Anche il caffè, specialmente l'espresso, è divenuto importante nella cucina italiana. Al pubblico: ora chi di voi non ha goduto di pranzi luculliani nei giorni di festa, la Domenica, ai matrimoni o nel corso di riunioni in famiglia o tra amici. Credo tutti. Ora però vi racconto una mia esperienza ... direi molto romantica... al limite della follia e della meraviglia.

Muggia Teatro, la sezione italiana del 25° Festival Estivo del Litorale 2018, è organizzata dall'Associazione Culturale Tinaos, in partenariato con il Teatro di Capodistria e il Comune di Muggia, sotto la direzione artistica di Katya Pegan e Alessandro Gilleri, con il sostegno del Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo, con il contributo di Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, Turismo FVG, Trieste Trasporti, S.I.O.T – Società Italiana Oleodotto Transalpino S.p.A, in collaborazione con l'Associazione Primoski Poletni Festival – Festival Estivo del Litorale di Koper, l'Università della Terza età, Trieste Airport, Coop Alleanza 3.0.

Media partner dell'evento Radio Punto Zero, Trieste Cafe e TeleFriuli. Sponsor Banca di Credito

Cooperativo del Carso ZADRUGA ZADRUŽNA KRAŠKA BANKA e Hotel Ristorante Al Lido.

Info: <http://www.muggiateatro.com/>