

## “Bedda Maki” dal 31 gennaio al 19 febbraio 2017

Disponibilità di matinée 6 febbraio -7 febbraio-13 febbraio-15 febbraio

ore 10,30-prezzo scuole 10,00 euro

di Chiara Boscaro e Marco Di Stefano

regia di Roberto Marafante

La Bilancia Produzioni

con Roberta Azzarone, Caterina Gramaglia, Franco Mirabella, Lorenzo Parrotto, Arturo Scognamiglio

**Vincitore del concorso *Una commedia in cerca d'autori*<sup>®</sup>, *Bedda Maki* è uno spettacolo giovane, frizzante e gustoso che affida alla cucina fusion (anche un po' "illusion") l'incontro-scontro tra generazioni e culture. Un testo brillante e divertente, che ha il pregio di accendere i fornelli ma anche le passioni, non solo gastronomiche.**

Si potrebbe definire una commedia virtuosistica perché riesce a condensare una grande quantità di tematiche contemporanee senza mai annoiare né incepparsi in riflessioni saccenti. Con una scrittura sapientemente comica e fluida, vola leggera su problemi mai risolti tra il nostro Nord e il nostro Sud, sulla crisi delle attività commerciali, sulla cucina Italiana DOC, sulla spasmodica ricerca del nuovo “a tutti i costi”, sull'improbabile culto del mondo degli chef e molto altro. Un menu ricco e goloso che culmina in un compromesso: quel Bedda Maki - sushi ma con la melanzana frita invece dell'alga- che è la sintesi tra ieri e oggi, fedeltà e fantasia, settentrione e meridione e così via all'infinito... Con l'amore per contorno.

**Uno spettacolo che parla soprattutto agli appassionati di cucina, che offre spunti di riflessione sui rapidi cambiamenti della nostra tradizione culinaria. Un testo rivolto ai giovani aspiranti chef che fa riflettere su un mondo, quello del food, molto più significativo della moda che lo sta cavalcando.**

### **Sinossi**

*La Tonnara di Toni, ristorante siculo con la sua bella clientela in un quartiere operaio di Milano, entra in crisi, vittima della riconversione degli stabilimenti e dello Street Food, ora tanto di moda. Toni ha investito i risparmi di una vita nell'istruzione del figlio Calogero, che si può permettere di correre dietro ai suoi sogni di aspirante artista, incurante di tutto. Toni non ha di che compensare le perdite e rischia di dover chiudere per sempre il suo amato ristorante. In un clima surreale dove il figlio di Toni pare infischiarne mentre la cameriera s'impone assumendo quasi il ruolo di padrona, ecco che una soluzione si delinea all'orizzonte: trasformare La Tonnara in un ristorante fusion, di cucina siculo-giapponese. L'intraprendenza si scontra con il conservatorismo, il vecchio con il nuovo e, dopo equivoci e sorprese, Toni capitolò solo quando gli concederanno di rinnovare l'immagine ma non il contenuto, la forma ma non la sostanza. Riuscirà l'artificio? L'oste però forse non ha fatto i conti con un critico gastronomico... Riusciranno a illuderlo? Come finirà?*

### **Per info e prenotazioni:**

**Ufficio Promozione: Giorgia Ferrarese Tel. 06/69923068**

Biglietto Studenti: 10 euro.

**TEATRO de' SERVI** - Via del Mortaro, 22 - Roma