



Koreja a Brindisi e Carovigno per *InPuglia365 Cultura Natura Gusto*

Arriva **TEATRO DI GUSTO**

primo week-end con **IL PASTO DELLA TARANTOLA** e **I GIORNI DEL GRANO**
percorsi fra teatro, cultura enogastronomica, tecnologia, storia e territorio

8-9 dicembre 2018
Brindisi – Carovigno (Br)

Al via **TEATRO DI GUSTO**, la rassegna del **Teatro Koreja** dedicata al binomio teatro-cibo. Il programma prevede la messa in scena di performance teatrali esperienziali in luoghi di interesse culturale e storico della provincia di Brindisi. Degustazioni, visite guidate e racconti interattivi, accompagneranno lo spettatore alla scoperta della storia, delle tradizioni e della cultura enogastronomica del territorio.

La rassegna è sostenuta da ***InPuglia365 Cultura Natura Gusto*** che vede, nei fine settimana, da novembre 2018 a febbraio 2019, visite guidate gratuite, aperture straordinarie, laboratori, performance creative e installazioni di arte urbana, per raccontare la bellezza di una terra unica e genuina, quella pugliese.

InPuglia365 Cultura Natura Gusto è un intervento regionale in attuazione del Piano Strategico Regionale del Turismo *Puglia365*, finalizzato alla valorizzazione del territorio pugliese e del suo patrimonio diffuso, materiale e immateriale.

InPuglia365 offre, a turisti e cittadini un programma di attività veramente ricco e innovativo.

Ben 385 gli appuntamenti, del tutto gratuiti, per 17 week end in 76 diverse località della Puglia che privilegiano i borghi dell'entroterra e il paesaggio rurale, ma non disdegnano anche le località della costa.

Sabato 08 dicembre con repliche alle ore 20 e 21 (prenotazione obbligatoria) **IL PASTO DELLA TARANTOLA**, degustazione teatralizzata di prodotti tipici salentini lo spettacolo di Koreja con la regia di Silvio Panini, sarà ospite del Museo Archeologico Provinciale "F. Ribezzo" di Brindisi.

Molti pensano che il gusto sia l'unico senso veramente importante quando si mangia e si gode del piacere del cibo ma in realtà non è così: durante l'assaggio si utilizzano tutti i cinque sensi: vista, udito, tatto, gusto e olfatto.

L'allestimento dello spettacolo è costituito da una serie di postazioni per una degustazione individuale guidata; attraverso un ascolto in cuffia le attrici-cameriere accompagneranno lo spettatore-avventore alla scoperta dei sapori salentini, specchio e testimonianza della cultura da cui sono nati. Durante la performance sarà possibile degustare mûscari, scapèce, pomodori secchi sott'olio, africani e vino negroamaro, tutti sapori da cui emerge la luce riverberante del Salento e la



scopri tutti gli eventi su
inpuglia365.it

#WEAREINPUGLIA





pietra tenera degli edifici barocchi. Insomma cultura e colture, saperi e sapori uniti da un unico respiro che alimenta il miracolo di un territorio, il Salento, ricco di tradizione e di futuro. **Solo 30 gli spettatori ammessi per ogni replica - prenotazione obbligatoria.**

Testi, video e regia: Silvio Panini e Paolo Pagliani
Con Maria Rosaria Ponzetta e Ottavia Perrone
Consulenza artistica: Salvatore Tramacere
Realizzazione scenografie: Mario Daniele

Domenica 09 dicembre con repliche alle ore 20, 20.45 e 21.30 sarà la prestigiosa cornice del Castello Dentice di Frasso di Carovigno (Br) ad ospitare **I GIORNI DEL GRANO 1/2 seminario rappresentato sul pane nostro**, la performance teatrale del Teatro Koreja scritta da Paolo Pagliani (**riservata a 20 spettatori a replica - prenotazione obbligatoria**). La performance racconta in maniera innovativa e multisensoriale la tradizione panificatoria del territorio delle Murge. A dirigere la performance ci saranno due attori/apprendisti-fornai e voci registrate, musiche e ambienti sonori che gli spettatori ascolteranno attraverso cuffie wireless. Dopo aver indossato gli indumenti igienici monouso indispensabili per visitare un laboratorio alimentare, gli spettatori ascolteranno il 1/2 seminario rappresentato sul pane nostro, un racconto sul processo di lavorazione del pane a partire dagli ingredienti: farina, lievito madre, acqua e sale. Alla fine assaggeranno il pane e potranno portare a casa una porzione di pasta madre, il lievito naturale ricco di microorganismi autoctoni, con cui preparare un pane "che sa di Murgia".

testo di Paolo Pagliani
con Giorgia Coccozza e Andrea Listorti
collaborazione artistica Salvatore Tramacere e Carlo Durante
Voce finale di Peppino Piccolo
Fotografie in scena Nicola Nuzzolese
Tecnici Mario Daniele e Alessandro Cardinale
Organizzazione Marco Chiffi

INFO e PRENOTAZIONI:
Prenotazione obbligatoria 0832.242000 - 370.3035392



scopri tutti gli eventi su
inpuglia365.it

#WEAREINPUGLIA

