

METTITI AL RIPARO. TI AMO.



Un invito a prendere un tè è il primo studio del nuovo progetto partecipativo di Caterina Moroni, che attraverso un processo profumato di biscotti, confessioni e danze, ha coinvolto un gruppo di donne over 70 nella ricerca delle inattese connessioni tra due vaste e delicate tematiche: l'intimità e la disfatta.

Un tavolo di una grande cucina si trasforma per l'occasione in ritrovo, piazza, palco e poi di nuovo cucina per ospitare un'opportunità di interazione e relazione intergenerazionale e non convenzionale.

Il pubblico partecipante è invitato ad entrare nel vivo dell'azione, assaporando alcuni degli ingredienti che hanno nutrito la ricerca.

Il filosofo Byung Chul Han ci descrive "incapaci di vivere il reale", affascinati e storditi dalle "non cose" e a ben vedere, mentre colpiamo sempre più i nostri touch screen, dimentichiamo come toccare i nostri cari. Questo fenomeno sembra essere ancor più evidente nelle giovani generazioni, in cui il contatto fisico, o anche semplicemente le attività manuali, appaiono gesti eccezionali, ineducati quando non addirittura violenti.

Per questo il processo di ricerca di Mettiti al riparo. Ti amo. intende proseguire mettendo in relazione due poli generazionali, favorendo l'incontro e lo scambio tra adolescenti/giovani adulti e anziani per azzardare una connessione intima che possa ricordarci l'intreccio delle nostre storie con la storia, che possa aiutarci a contrastare l'indifferenza e generare relazioni significative in tempi di incertezza. Che possa ricordarci il senso della parola Amore.

Concezione: Caterina Moroni
Assistente di produzione: Luisa Contessa
Brano originale "Bastava solo" di
Antonio DonGocò Turano e Libberà

Con:
Anna Castellani, Frida Cucchiaroni, Maria Rita
di Mauro, Elisabetta Moriconi, Gloria Negro,
Paola Palazzoli, Laura Satolli, Maura Satolli,
Nicoletta Sinibaldi, Simonetta Zucchetti

Con il supporto di:
C.U.R.A. – Centro Umbro Residenze Artistiche,
Indisciplinarte, Associazione Demetra,
Casa delle Donne di Terni, Amigdala.

Età consigliata 14+

Durata 90'

Performance partecipata con interazione / presenza di cibo

Suggeriamo di seguire questa ricetta in compagnia, condividendo, guardandosi negli occhi, giocando, prendendosi molto ma anche per nulla sul serio.

{ingredienti}

1 tazza di vino rosso
1 tazza di zucchero
1 tazza di olio di semi di girasole
1 pizzico di sale
3 tazze (circa) di farina 00 per dolci
Zucchero semolato per la copertura q.b.
Cannella in polvere o anice o zenzero q.b

Queste sono dosi per circa 30 biscotti piccoli, a seconda di quanto siete, le dosi andranno ovviamente adeguate.



{procedimento}

Prendi un momento per te o per stare insieme ad amiche e/o amici.
In una ciotola grande, versa il vino rosso, l'olio di semi e lo zucchero.
Mescola bene, con un cucchiaino ma anche direttamente con le mani, 'che da più gusto!
Aggiungi un pizzico di sale e la farina, un bicchiere alla volta.
Continua a mescolare, potrebbero volerci 3 tazze di farina, forse meno o forse più, fino a ottenere un impasto omogeneo e morbido, non troppo appiccicoso.

Copri l'impasto con un telo e lascialo riposare un po', mentre ti dedichi all'immaginazione.

"IL CUORE MIO È DI-AMANTE, È UN AMULETO"

Ascolta!
*"Bastava solo" di Antonio DonGocò Turano e Libberà.
Brano originale per lo spettacolo "Mettiti al Riparo. Ti Amo."
Testo scritto a partire da racconti personali raccolti durante un laboratorio creativo con donne over 70, che donne!*



Immagina la forma per il tuo biscotto pensando a questa frase.
UN AMULETO È QUALCOSA CHE SI RITIENE POSSA PROTEGGERCI DA MALI O DAI PERICOLI, O ANCHE QUALCOSA IN GRADO DI AIUTARCI AD ATTRARRE QUELLO CHE DESIDERIAMO COSÌ COME LA "BUONA SORTE".

Ecco, lo vedi il tuo amuleto-biscotto?
Se non riesci a immaginarlo non preoccuparti, le mani spesso fanno più della mente.
Prendi una piccola porzione di impasto e dai la forma al tuo biscotto amuleto.

Puoi farne anche più di uno, l'amore non è una risorsa limitata.
Quando è pronto, passa ogni amuleto nello zucchero semolato, anche nella cannella se vuoi, nei semi di anice o nella polvere di zenzero...

Preriscalda il forno a 180°C, disponi i biscotti/amuleti su una teglia rivestita con carta da forno e cuocili per 15 minuti circa, fino a quando risulteranno dorati.

Una volta pronti, lascia raffreddare gli amuleti, guardandoli attentamente.

PRIMA DI ASSAGGIARLI FAI UN RESPIRO PROFONDO E UN SORRISO E FINALMENTE MORDI LENTAMENTE, GODENDO IMMENSAMENTE!



Se avete seguito questa ricetta, condividete le storie dei vostri amuleti, raccontateceli:

**mettitalriparotiamo@gmail.com
#mettitalriparotiamo**