



GRUPPO DI MICHELE MAZZELLA Gli insegnanti Katia Mazzone e Maurizio de Giovanni in una rappresentanza dell'Istituto Comprensivo Rachel Behar

queste to dai docenti Simone De Rosa e Katia Mazzone durante l'anno scolastico 2023/24. «Il testo - spiega De Rosa che è autore della drammaturgia e ideatore del progetto - prende corpo, in tutti i sensi, dalle parole e dalle vite

dei ragazzi. Con le loro fragilità e speranze. Essere "poesie spezzate" che cercano voce è il fil rouge della pièce. Oltre il buio e il dramma provocato dalla distanza emotiva e identitaria, causato dalla violenza subita. Lo spet-

da Maurizio de Giovanni e emozioni



on Adriano Falivene, Antonio Milo

potere. Lo scantinato si trasforma ben presto nell'aula di un Tribunale con Melina nei panni dell'imputata, Maione nelle vesti dell'accusatore e Bambinella come avvocato difensore mentre la statua della Madonna si trasformerà in un giudice silenzioso ma accorato. Milo ha definito la commedia "una autentica giostra delle emozioni". I biglietti potranno essere acquistati questa sera dalle 20 al botteghino del teatro. Per info www.ilcontato.it oppure 0125 641161.

● Carlo Panizza

voci sottile teatro" è composto da giovani studenti ed ex studenti della scuola secondaria di primo grado "Giuseppe Cassano" di Treccate, creato lo scorso anno e destinato a crescere e a migliorare. Nel marzo del 2025 lo spettacolo sarà portato al Teatro Silvio Pellico per le scuole e la cittadinanza. Il Premio Michele Mazzella è tra i più prestigiosi nel panorama giovanile teatrale per le scuole, anche se, come anche sottolinea con dispiacere l'ideatore Guido Mazzella, è poco valorizzato dalla critica, a differenza degli Stati Uniti, in cui il premio è presente insieme alle massime testate nazionali. Le prime edizioni della cerimonia di premiazione vennero presentate da Gigi Proietti, promotore dell'iniziativa, al Teatro Brancaccio, prima di passare al Ghione. La soddisfazione più grande è condividere l'entusiasmo e l'emozione degli occhi dei ra-

piccolo sogno che si realizza. Ma questo non basta. Occorre andare avanti e dare seguito all'intuizione di aiutare il percorso di crescita dei nostri studenti, ed ex studenti, come anche sottolinea la dirigente scolastica Maria Zeccato, attraverso esperienze come queste, in cui l'arte drammatica, diventa strumento e alleata di bene. Per fare teatro e, soprattutto, per far fare teatro ai giovani non basta la passione né l'improvvisazione. Occorrono tanto studio, lavoro e onestà intellettuale. Per questo sono contento, come insegnante, di poter mettere a disposizione i percorsi di laurea svolti e, nel mio piccolo, le competenze acquisite affinché il progetto continui e trovi spazio all'interno della scuola con la prospettiva di dare origine a una scuola... nella scuola. E forse, una piccola compagnia, pur con interpreti nuovi e sempre diversi, esiste già».

● e.gr.

LIBROFORUM Ai "Giovedì" con l'Accademia Italiana della Cucina

Ecco "Novara e la sua terra"

Ai "Giovedì letterari in biblioteca" appuntamento con il libro "Novara e la sua terra. Agricoltura, cultura e tradizioni alimentari nel XVII e XVIII secolo". Edito

a cura della Delegazione di Novara dell'Accademia Italiana della Cucina sarà protagonista del Libroforum in programma oggi, giovedì 19 dicembre, alle 16 negli spazi della Biblioteca Negroni di Novara, in corso Cavallotti 6. «Presentato da Pietro Spaini, delegato di Novara, e splendidamente illustrato dalle immagini prodotte dall'Accademico dell'Accademia Italiana della Cucina, Remigio Bazzani, - spiega Maria Adele Garavaglia che guiderà l'incontro - rac-

contoglie gli articoli di nomi prestigiosi nel panorama culturale novarese: Elisabetta Cocito ("La cucina italiana nei secoli XVII e XVIII"), Giancarlo Andenna ("Novara dalla peste del 1630 al dominio sabauda. Una crescita lenta. Storia ed usi alimentari con i governi di Spagna, Austria e Savoia"), Susanna Borlandelli ("Tracce di abitudini alimentari nella iconografie tra Cinquecento e Settecento nella Diocesi di Novara"), Giampietro Morreale ("La modernità a tavola. Alimentazione e società

nel Novarese in Antico Regime 1618-1789") e Flavio Dusio ("L'alimentazione nel Novarese: il contesto storico e le conoscenze attuali") ricostruiscono la

vita nel nostro territorio, nell'ottica delle diverse scelte alimentari della popolazione, scelte che si evolvono nel corso di questi due secoli e sono condizionate dalla situazione socio-economica, ma anche dal clima. Furono infatti due secoli freddissimi, con abbondanza di neviccate e gelo: e questo portò, ad esempio, al confezionamento del sorbetto, grazie all'inventiva di tal Procopio Calò, un siciliano. L'analisi degli studiosi non rimane circoscritta ai cibi, ma si estende anche all'uso del vasellame e del pentolame che si

adatta alle nuove esigenze, alla scelta delle suppellettili e dei servizi soprattutto sulle tavole dei nobili e dei ricchi borghesi. Il testo si inserisce in un più ampio progetto dalla Delegazione di Novara dell'Accademia Italiana della Cucina che intende offrire una panoramica completa delle scelte alimentari compiute in età moderna e contemporanea». Oggi interverranno alla Negroni anche gli autori dei vari contributi del volume che sarà omaggiato al pubblico presente.

● e.gr.

