

WIGWAM

NEWS



DIVENTA RESILIENTE!



PARTECIPA CON NOI E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITÀ LOCALI WIGWAM

Quote associative 2025

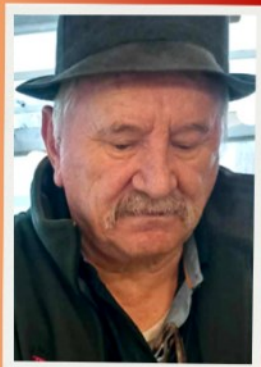
- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00



c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico
a IBAN IT86X076011210000069120327 BIC/SWIFT BPPITRRXXX

Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**

92061130289



Dino De Lucchi
Poeta contadino

Corrispondenza dalla
Comunità Locale Wigwam
di Treviso

**Le strane
"trippe
dolci"
ebbero un
strepitoso
successo e si
diffuse tra il
popolo e la
aristocrazia e
come
secondo
nome fu dato
crostoli che
poi prevalse**



**La Comunità Locale
Wigwam di Treviso**

STORIE DI CARNEVALE, DA DE LUCCHI ALL'ARLECCHINO DI PENNACCHI

Le piccole favole del poeta contadino e il bel teatro delle maschere, conditi con le ricette dei crostoli di Maria Manola e le castagnole di suor Alessandrina

C era una volta un giovane di nome Arlecchino, nato in un paesino imprecisato del Veneto e aveva un cuore grande e allegro che sapeva contagiare tutti.

Tuttavia viveva in grande povertà e vestiva poco più di stracci di colore scuri e aveva un desiderio di conquistare il cuore di Colombina, una ragazza dolce e solare che faceva la servetta a Venezia. Voleva andarla a trovare, ma così conciato si vergognava e se ne andava pe la laguna di Venezia con la testa bassa e le mani in tasca.

Distratto e sopra pensiero fu

sorpreso da un acquazzone improvviso e poi comparve un grande arcobaleno e si butto dentro e fu avvolto da una magia unica e i colori danzarono attorno a lui e lo attraversarono.

Quando uscì dall'arcobaleno, si trovò ancora vestito di stracci, ma colorati e belli di vedersi. Ora poteva circolare per le Calli di Venezia e incontrare il suo amore Colombina. Arlecchino divenne il simbolo del carnevale di Venezia e senza saperlo anticipò i tempi ispirando il brand di Benetton che con i suoi capi colorati ha conquistato il mondo grazie a una ma-

STORIE DI CARNEVALE

**E L'ARLECCHINO?
di Andrea Pennacchi**



schera, simbolo di povertà allegra.

**I CROSTOLI:
LA TRIPPA DEL DOGE**

Il carnevale a Venezia, da sempre è un tripudio di maschere, di colori, suoni, con il concorso di tutto il popolo.

All'inizio però, mancava un dolce tipico che lo caratterizzava e ci pensò il cuoco del doge che aveva gusti raffinati e spirito gagliardo. Il doge voleva stupire i numerosi ospiti stranieri convocati a palazzo dogale e il cuoco ispirato presentò le sue "trippe dolci" disposte su un vassoio d'argento e adornati da una spolverata di prezioso zucchero donato dalla regina Cornaro



di Cipro.

Le strane "trippe dolci" ebbero un strepitoso successo e si diffuse tra il popolo e la aristocrazia e come secondo nome fu dato crostoli che poi prevalse.

Nelle feste di carnevale i nuovi crostoli venivano offerti in vassoi d'argento e le dame ne erano ghiotte, ma facevano anche tante briciole che andavano dentro le ampie scolature facendo divertire tutti e i cavalieri le aiutavano a pulirsi. I più maliziosi dicevano che le dame facevano apposta ad attirare le attenzioni maschili per farsi corteggiare ■

© Riproduzione riservata

"In ogni epoca bisogna lottare per strappare la tradizione al conformismo che cerca di sopraffarla"

(WALTER BENJAMIN)

L'Arlecchino che Andrea Pennacchi porta in scena farà forse sussultare i tanti Arlecchini che nel tempo hanno fatto grande questa maschera della commedia dell'arte. Lui cerca in tutti i modi di essere all'altezza del ruolo, ma non ne azzecca una, è goffo, sovrappeso, del tutto improbabile, ma è in buona compagnia: gli altri attori, che, come lui, sono stati assoldati, con misere paghe, dall'imprenditore Pantalone, sono, al pari di Arlecchino, debordanti, fuori orario, catastroficamente inadeguati.

Eppure tutti questi sbandamenti, queste uscite di scena e fughe dal copione, che sono anche uscite nella contemporaneità dell'oggi, queste assurde prestazioni, queste cadute di stile e cadute al suolo di corpi sciamannati, tutte queste parole affastellate, tutto questo turbinio di azioni e gesti, stanno proprio rifacendo il miracolo della grande commedia goldoniana, in una forma non prevista, una commedia dirompente, straniante, che ricostruisce la tradizione dopo averla intelligentemente tradita. Ed ecco allora che la storia, nonostante tutto, anzi proprio grazie a questo tutto invadente, si dipana nella sua narra-



zione e ne esce un Arlecchino mai visto che riunisce stilemi diversi, frammenti di cabaret, burlesque, avanspettacolo, commedia, dramma, un gran calderone ultra post-moderno che inanella via via pezzi di memoria della storia del teatro. Per riuscire a creare un simile guazzabuglio di intenzioni, per riuscire a renderlo eccezionalmente vivo, occorre attori capaci di seguirmi in un simile delirio.

Ed eccoli qui, una compagnia di compagni e complici, Marco Artusi, Federica Girardello, Miguel Gobbo Diaz, Margherita Mannino, Valerio Mazzucato, e Anna Tringali, capaci di interpretare contemporaneamente più ruoli, di passare dalle proteste borbottanti degli attori sottopagati, alle vorticose azioni dei personaggi della commedia che pur devono rappresentare.

In questo incessante salto mortale di identità è il loro talento a tenere insieme ciò che di continuo sembra sfuggire alla presa. Appartengono di diritto alla grande tradizione del teatro veneto, grande perché sempre capace di rischiare per rinnovarsi, come accade su queste tavole sceniche imbandite di follia arlecchinesca. Durante le prove immaginavo di avere Carlo Goldoni seduto in terza fila, e dovevo dirgli di fare silenzio tanto si sganasciava dalle risate, con gli occhi stupiti di bambino mai cresciuto di fronte a questa sua opera divenuta così inverosimile da essere ancor più sua.

E quando poi le musiche di Giorgio Gobbo accompagnate dalla batteria di Riccardo Nicolin si infilavano come blitz sorprendenti costringendo gli attori a divenire anche danzanti e cantanti il Goldoni là dietro non si teneva più. Infine che dire delle scene fluttuanti di Carlo Sala, una scenografia semovente, mobile, semplice come lo è la creatività quando si dimentica di dover fare bella figura e si lascia andare al gioco infantile, grazie agli stessi attori che si fanno operai macchinisti modificando la scena di continuo come avvenissero improvvise folate di vento, a volte in forma di bufera a volte come zefiro primaverile.

Il testo febbrilmente rimaneggiato ogni giorno, a partire dalle intuizioni che sorgevano in me, vedendo all'opera la creatività degli attori, e trascritto con solerzia da Maria Celeste Carobene, è proprio quello che fin dall'inizio avevo immaginato. Le parole che vengono fatte volare sono anch'esse leggere, eppure, eppure, come accade davvero nella vera commedia, arrivano stilette e spifferi lancinanti che parlano dei nostri giornalieri disastri di paese e di popolo, così che i terremoti scenici ci ricordano il traballare quotidiano delle nostre esistenze.

Di Marco Baliani (regista)





Maria Manola Lazzaris

I CROSTOLI DI MARIA MANOLA

INGREDIENTI PER 1 KG DI CROSTOLI

- 1 Kg di Farina
- 5 uova intere - 3 tuorli
- 8 cucchiari di zucchero
- Sale
- 100 grammi di burro sciolto
- ½ bicchiere d'olio
- Una bacca di vaniglia
- Scorza di limone grattugiata



E non dimenticare di aggiungere sempre un bicchierino di grappa, di liquore di anice oppure di rum che conferiscono un sapore speciale.

Si prepara l'impasto, si lascia riposare e poi si procede a tagliare i quadrotti che si friggeranno successivamente in olio bollente. *"A cottura ultimata preferisco aggiungere lo zucchero semolato perché non mi piace ricoprirli con lo zucchero a velo"*, ci dice Maria Manola.



Le Castagnole di Suor Alessandrina

INGREDIENTI

- 650 grammi di farina
- 50 grammi di burro sciolto oppure 2 cucchiari d'olio
- 200 grammi di zucchero
- 4 uova intere
- 1 tazza di rum
- Scorza di arancia o di limone grattugiata
- 1 bustina di lievito



Versare in una terrina le uova, lo zucchero, il burro oppure l'olio, il liquore e infine la farina aggiungendola lentamente. Si lavora con le mani l'impasto e non appena pronto, si ricavano delle palline da friggere in abbondante olio bollente. Aggiungere lo zucchero prima di servire.